# LIBRO
# DELLA NATVRA
## ET VIRTV DELLE COSE,
## CHE NVTRISCONO,
*& delle cose non naturali*

Con alcune osservazioni per conservare la sanità e alcuni quesiti bellissimi da notare.

*Raccolto da diuersi auttori Greci, & Latini, & Arabi, prima per M. Michel Sauonarola medico Padoano:*

Poi di nuouo con miglior ordine riformato, accresciuto, & emendato, & quasi fatto vn'altro per

BARTOLOMEO BOLDO, MEDICO BRESSANO.

*CON PRIVILEGIO.*

In Venetia, appresso Domenico, & Gio. Battista Guerra, fratelli. M D L X X V.

# ALLO ILLVSTRISSIMO ET REVERENDISSIMO MONSIGNOR CESAR GAMBARA, VESCOVO DI TORTONA, ET SENATOR REGIO.

*Bartolomeo Boldo medico di Prato Alboino.*

ESSENDO il desiderio del sapere, cosa naturale à tutti gli huomini, & per questo specialmente essendo l'anima nostra in noi infusa dal sommo Dio, ch'è somma sapientia; per il parere de gl'intendenti, di tal cosa piu sono vaghi, & desiderosi quei, che sono dotati d'animo generoso. Et perche vostra Illustris. & Reuerendis. Signoria fra tali è numerata, & cosi fatte cose desidera sapere, le quali per sua proprietà hanno forza di conseruar la sanità, & di far guardare di non incorrere in malitia alcuna: io per il mio grande amore & osseruanza verso di quella mi son sforzato di raccoglie

re insieme vn libro, che tratta di tali cose da diuersi Auttori antichi & Moderni, & Greci, & Latini, & Arabi, & Italiani, comprendedo di capo in capo i giouamenti e i nocumenti loro, & anche la correttione. Quì non posso tacere tra Greci Hippocrate, ne Platone, ne Aristotele, ne Galeno, nè Aetio, ne Paolo Egineta, ne Alessandro Tralliano, ne Simeon Seti; ne tra gli Arabi Auicenna, ne Serapione, ne Auerroe, ne Mesue; ne tra Latini & Italiani Cornelio Celso, ne Plinio, nè il Crescentio, ne il Sauonarola; dal quale molte & belle cose & di memoria degne in questo libro sono transferite: & il suo principal libro, secondo l'vso di quei tempi ordinato, m'ha dato ansa & occasione, d'ordinare, riformare, & emendar questo di maniera, che possa essere letto, & tenuto per vna cosa degna di non esser taciuta. Et sopra questo proposito parendomi il Sauonarola già detto, essere vtilissimo sì per l'ordine da lui & da noi osseruato, pur vn pochetto diuerso, come anche per la breuitade espediente, & per le cose conuenienti à i suoi luoghi aggiunte, per non far maggior fatica di questa dopo tanti famo-

ſi medici, piu preſto ho uoluto ſeruirmi del l'opera di queſto auttore, che à lambicarmi il ceruello in darno con nuoua fatica & poco neceſſaria. benche io habbia delle altre opere di queſta iſteſſa facultade ſcritte, & da mandarne alla ſtampa: nondimeno poi che molte coſe erano di ſouerchio nel Sauonarola, forſi per qualche errore di quel ſuo ſecolo, molte ancora grandemente erano deſidera te: quelle hauemo leuate via, & queſte aggiunte da diuerſi auttori, ſecondo che veniuano à propoſito. Oltra acciò ciaſcun trattato contiene in ſe generalmente tutto quel che gli conuiene. Il che anche molto piu manifeſtamente ſi trouarà, ſcorrendo di paſſo in paſſo. Ma in queſta raccolta da me fatta, m'è ſtato forza tradurre in lingua cõmune della Italia, inſtrutto però dal Cortegiano del Conte Baldaſar Caſtellione: non obligandomi in queſto di ſcriuer Toſcano, ma ſolamente in quella lingua, che dal naturale ho imparata: & in queſta iſteſſa raccolta, ſecondo che m'è uenuto à propoſito, m'ho ſeruito anche de i detti di molti & diuerſi auttori, & ſpecialmẽ te d'alcuni verſi di Martiale da me tradotti

in

in verſi ſciolti. Cognoſcendo io adunque, che mi pongo à vna impreſa non indegna, & che in queſta mi vi obligo, à queſto fine, che uiuiate piu ſano, & habbiate à menar la vita voſtra piu longa, & piu tranquilla; del tutto m' ho diſpoſto con ogni mio potere & diligentia di far coſa tale, che ui ſia & grata, & utile, della quale ancora molti altri potranno hauere eſſa utilità con animo grato. Onde hauẽdo io ſcritto della natura, & uirtù delle coſe che communemente, & particolarmente in Italia nutriſcono, faccio mentione ancora de i condimenti, che ſi uſano nei cibi, & delle coſe aromatiche, cioè di ſpeciaria, & de gli altri odoramenti piu manifeſti; & delle coſe nõ naturali, così da' medici chiamate, come ſono, l'aere, l'eſercitio, la quiete, il ſonno, la vigilia, la repletione, & la vacuatione, & anche li accidenti dell'animo, con alcune oſſeruationi per conſeruar la ſanità, & alcuni queſiti belliſſimi da notare. & tutto ciò per maggior uoſtra contẽtezza, coſa in uero, che moltoval e à mantener la ſanità uoſtra. Per farui poi la memoria piu capace di tali coſe, ſaranno meſſe per ordine; perche così molto gioua ſecondo

do gl'intendenti alla memoria. Et poi che è coſtume de gli ſcrittori così antichi, come moderni, quando col ſuo ingegno hanno mãdato fuora i ſuoi libri, quali li ſono come figliuoli, & gli hanno condutti al fine deſiderato, & gli hãno poſta l'ultima mano: di eleggerſi qualche perſona honorata, degna, & potente, à chi ſi habbiano à dedicare & conſecrar le ſue fatiche, acciò che aiutati dal fauore, & ſuffragio, non temano le peſtilenti arme & la temerità de gli inuidi critici: & ſe ben in queſto tratto di uita la maggior parte ſuole accadere, che gli huomini negligenti, & dediti à gli appiaceri mondani tengono in poco conto quei, che ſi vedono à ſopraſtare à gli altri di ualore: nondimeno ſempre ſuole auuenire, per prouidentia diuina, che in tanto error dell'humana uita ſi troua qualche Signor, che ſi diletta della uirtù, & che col ſuo patrocinio proue de, che l'aiuto non manchi à gli huomini ſtudioſi, nè il luogo, al qual poſſino hauer refugio. Et perche voſtra Illuſtriſſ. & Reuerendiſſ. Signoria è ſolita eſſer pronta ad aiutare i uirtuoſi, non ſarà marauiglia, ſe io, che mi sforzo d'eſſer così fatto, mi ſon recorſo à

quella,

quella, dedicandole queſte mie fatiche.

Eſſendo adunque V. Illuſtriſs. & Reuerendiſs. Sig. da ognuno predicata tale, come ella è, cioè abondante d'ogni uirtù, m'ho propoſto nel mio animo di donare, dedicare, & cõſecrarle queſta mia opera, non per rendere à i poſteri piu chiaro, & piu nobile il nome di quella, che da ſe è chiariſſimo, & nobiliſſimo, ma ſolamente per farle conoſcere l'animo mio, il qual ſempre deſidera di farle coſa grata. Però ella ſi degnarà d'accettare non queſto dono, ch'è un niente, mà l'animo del donatore. Io ſperarò bene, che queſt'opera uenuta in luce ſotto i voſtri felici auſpicii, appreſſo de i letterati, & da bene, & ſpecialmente, quei, che ueniranno dopo noi, s'acquiſtarà qualche laude. Accettato adunque c'hauerete Illuſt. & Reuerend. Monſignor queſto picciol dono d'un uoſtro humil ſeruitore, lo defenderete col uoſtro benigno fauore, quaſi come col ſcudo di Pallade, dalle maledittioni de gli homini maligni. State ſano Monſignor Reuerendiſſimo, & Dio ui proſperi, & dia longhiſſima uita.

# INDICE, O' VER TAVOLA ALFABETICA, PER TROVAR CIASCVNA COSA, che in queſto libro è contenuta.


A

ABROTONO. à carte 60
Abſinthio. 59
Aceto. 173
Acetoſa. 47
Acetoſella. 47
Acoro. 187
Acqua. 176
Acqua mulſa. 184
Aere. 210
Agnelli. 136
Agno caſto. 34
Agreſto. 175
Agretto. 51
Agrumi. 82
Ale. 134
Alica, cioè Farro. 19
Allio. 84
Altea. 75
Amaraco, ò Magiorana. 51
Ambra, & Ambracane. 191
Amido. 10
Ammi. 35
Ampelopraſſo. 86
Aneto. 36
Angironi. 126
Anguilla. 152
Anguria. 110
Membri de gli animali. 127
Animali acquatici. 126
da quattro piedi. 135
volatili. 113
Aniſi. 36
Anitra. 122
Anitron ſaluatico. 117
Apiaſtro. 48
Apio. 52
Arancio. 92
Arcie vccelli. 126
Armellini. 95
Armeniache. 95
Armoracia, & Remolacio. 79
Aro. 71
Artemiſia. 61
Artichiocchi. 66
Aſfodelo. 71
Carne d'Aſini. 143
Aſparagi. 62
Aſſa odorata, cioè Ben zoin. 196
Aſſungia. 133
Aſtinentia. 229
Athera. 19
Atriplice. 43
Atti venerei. 261
Auellane. 104
Auena. 20

B

BAGNO. 255
Balle odorifere. 258
Balſamo. 193
Barbe. 135
Baſilico. 49
Beccafico. 121
Becco. 140
Been bianco. 196
Been roſſo. 196
Ben, ò gianda unguentaria. 196
Ben zoin. 196
Bericocchi, ò Pericocchi. 95
Beta. 42

Betonica. 56
Dubio, se si dee Bevere inanzi, che si mangi. 186
Bietone, ò Biedone. 42
Bissa scudelera. 147
Carne di Bò. 137
Boletti, cioè Funghi. 77
Bombaso. 31
Borragine, ò Bugloßa. 44
Botiro. 163
Brassica. 40
Brugne. 98
Brugnoli. 99
Bruscandoli, cioè Lupoli, ò Louerti-ci. 61
Budelle. 132
Buffalo. 138
Bugloßa, ò Borragine. 44
Bulbi. 84

C

CALAMENTO, ò Calaminta. 50
Camemila. 206
Canfora. 195
Cannaue. 34
Cannella. 188
Caolo. 40
Capone. 115
Cappari. 62
Capparocioli. 155
Cappe. 155
Capra. 141
Caprea, ò Capra saluatica. 141
Capretti. 140
Caprioli. 142
Capro. 141
Capuci, & Gabugi, & Gabugi. 41
Carchioffo. 66
Carne. Delle Carni. 135
Preparatione della Carne. 136
Carni de gli animali di quattro piedi. 135
Carobe. 107
Carotte, & Gniferi. 72
Carui. 36
Casio. 164
Castagne. 107
Castrato, ò Castrone. 136
Canallo. Carne di Canalli. 143
Ceceri, ò Ceci. 28
Cenare. 288
Quale è meglio, ò ben Cenare, ò ben disnare. 288
Cento capi. 71
Cepolle. 83
Ceresc. 99
Ceruello. 127
Cerui. 142
Cesano, ò Cigni. 126
Ceuali pesci. 150
Chelidonia minore. 56
Cherefolio. 52
Che cosa è Cibo. 4
Cibi, che si salano. 180
Cicerchia. 28
Cicorea 46
Cigno. 126
Cigogne. 124
Cinnamomo. 188
Citro. 91
Citronella. 48
Clisteri. 241
Coda. 135
Codogni. 96
Coito. 261
Colombi. 119
Comino. 35
Conche marine. 156

Con-

Concubito. 262
Conichij. 142
Coniella. 54
Conſolida maggiore. 73
Corbelli. 101
Coriandolo. 34
Cornali. 102
Cornetti, & Cornicelli, cioè Faſoletti. 26
Coronopo, ò herba Stella. 47
Cotica. 134
Coturnice. 118
Creſcione. 52
Creſte. 135
Croco, ò Zaffrano. 190
Cruſca, ò Semola, ò Remola. 14
Cubeba. 186
Cucumeri. 111
del Cuore. 132
Contra il tremor del cuore. 292
Cure, ò Soppoſte. 242

D

DAMA. Carne di Dama. 142
Daneta, cioè Tanaceto, ò Matricaria. 61
Dattali. 103
Dauco. 72
Diſnare. 288
Qual è meglio, ò ben diſnare, ò ben cenare. 288
In ſu qual lato ſi dee dormire. 293
Dragontio. 71
Dragone herba, ò Dragoncello. 48
Dubij. 285

E

BVLO, ò ſambughetto. 81
Enduia. 45
Enola. 73
Epitimo. 54
Eringio. 74
Eruca. 51
Eſſercitio. 213
Eufragia. 64

F

ARINA di fromento. 8
Farro. 17
Faſano. 117
Faſoli. 25
Faſoletti in teche piccole. 26
Faua. 24
Fen greco. 30
Fenocchio. 36
Figato. 130
Figo. 88
Fluſſo di ſangue del naſo. 251
Fluſſo d'ell'hemorroide. 352
Fluſſo de' menſtrui. 253
Fonghi. 77
Fontanelle. 251
Formagio. 164
Formento. 6
Formentini. 8
Fragaria. 64
Francolino, ò Franguello. 119
Fritelle fatte di farina di fromento. 10
Frutti. 86
Frutti del Ginepro. 108
Frutti del Rouo canino. 108
Dubio, ſe dietro à i frutti ſi dee beuere, ò nò. 292
Fuliche. 126
Fumoterre. 58

G

ALANGA 186
Gabugi. 41
Galli, & Galline d'India. 124

Galbero. 121
Gallo. 113
Galline. 116
Gallo ſaluatico. 117
Gambari. 155
Gambarucioli. 157
Gambugi. 41
Garo. 181
Garofoli. 187
Gatto. 145
Gelſemino. 200
Germini. 81
Giande. 108
Giandole, ò uer Latticini. 129
Giglio. 200
Ginepro. 108
Girro. 146
Git, & Gittone. 21
Giugiole. 102
Gniferi, ò Carote. 72
Gobij, & Gò. 151
Gramigna. 64
Granati. 97
Granci. Granceuole. Grăciperri. 156
Grani Cereali. 6
Graſſo. 133
Grue. 124
Grugno. 129

H

HElenio, cioè la Enola. 73
Herba Santamaria. 50
Herba Stella. 47
Hiſſopo. 55

I

INcenso. 198
Inola, ò Enola, ò Helenio. 73.
Interiori de gli animali. 130
Inteſtini. 132
Intibo, ò Endiuia, ò Cicorea. 45
Iride, ò Ireos. 201
Iſſopo. 55
Iunipero. 183

L

LAbrvsca, ò Lambruſca. 88
Ladano. 199
Lapato domeſtico. 46
Lardo. 133
Laſagne. 8
Laſerpitio. 196
Latte. 160
Latte acetoſo. 162
Lattino, ò Latticino, cioè Sero, ò acqua di latte. 162
Lattuca. 45
Lauanda. 63
Lauazolo. 46
Laudano. 199
Lauro. 90
Legno Aloe. 194
Legumi. 24
Lente, & Lentichia. 28
Lepore, & Lepre. 142
Limone. 92
Lingua. 129
Linò. 31
Linoſa. Oglio di Linoſa. 31
Lione. 144
Liopardo, & le ſue carni. 144
Liquiritia. 70
Lodano. 199
Lodole. 122
Lolio. 21
Louertici, ò Lupuli. 61
Lucio. 152
Lumache. 146
Lupini. 32
Lupuli, ò Louertici. 61

Macis.

M

Macis. 189
Maggiorana. 51
Malua. 43
Maluaniſchio. 75
Mandole. 106
Mangiare. Quante uolte al dì ſi dee Mangiare. 296
Se ſi dee prima Mangiare ò prima beuere. 186
Manza. 137
Manzo. 137
Marene. 99
Marinelle. 100
Marrobio. 56
Maſtice. 199
Matricaria. 61
Matrice. 132
Medolla de gli oſſi. Med. ſpinale. 128
Mele. 183
Mel di canna, cioè zuccaro. 184
Melica, ò Melega, ò Melga, ò Sagina, ò Sorgo. 23
Meliloto. 206
Meliſſa, ò Apiaſtro, ò Citronella. 48
Meloni. 109
Melopeponi. 110
Membri de gli animali. 127
Menſtrui. 253
Menta. 49
Menta Greca. 50
Dubio, della Menta, ſe è calda, ò fredda. 285
Mercorella. 65
Merli. 121
Milio. 22
Milio franto. 22
Millefolio. 65
Milza. 131
Minutelli, cioè laſagne tagliate minute. 8
Mirobalani. 99
Mirra. 199
Mirti. 91
Montone. 136
More de i roui. 101
Mori, frutti d'arbore. 100
Morte. ſe ſi può tardar la mort. 299
Moſa, ò Athera. 19
Moſtarda. 38
Mugili peſci, cioè Ceuali. 150
Muſchio. 192

N

Naſturtio 51
Nauoni. 69
Neſpoli. 102
Nitro. 181
Noci. 103
Noci d'India. 189
Noci Moſcate. 189
Nociole, ò Nocelle. 104

O

Ch e. 123
Occhio. 128
Odoramenti. 191
Olio. 182
Olio di Linoſa. 31
Oliua. 18
Oliue. 90
Orecchia. 129
Origano. 55
Orſo. Carne d'Orſo. 144
Orzo. 15
Oſſeruat. per cõſeruar la ſanità. 280
Oſtriche. 155
Otidi uccelli. 124
Oui. 157
Oui di peſci. 159
Oxilapato. 47

P

PAN cotto, ò panata. 13
Pan di fromento. 10
Pan lauato. 13
Pan trito. 13
Panico. 23
Pantera. Carne di Pantera. 144
Papauero. 33
Parti de gli animali. 127
Paſſere. 121
Paſſioni dell'animo. 176
Paſtinaca domeſtica et ſaluatica. 72
Pauone. 125
Pecora. 137
Pepere. 185
Peponi. 110
Peri. 94
Pericocchi. 95
Peri codogni. 96
Pernice. 118
Perſichi. 94
Peſci di mare. 149
d'acqua dolce. 152
ſalati. 154
Contra la peſte. 208.299
Petroſemolo. 53
Peuere. 185
Piedi. 135
Pignoli. 105
Pimpinella. 48
Piretro. 186.69
Piſi. 28
Piſtacchi. 105
Pipioni, & Pizoni. 119
Polegiolo. 55
Polli, ò Polaſtri. 114
Polmone. 131
Pomata che vſano i profumieri. 206
Pomi di piu ſorti. 93
Pomi codogni. 96
Pomi granati. 97
Pomi, ò balle odorifere da portar in mano, & che ſi odorano in tempo di peſte. 208
Porcellana. 46
Porcelli. 138
Porci domeſtichi. 138
Porci Saluatichi, cioè Cingiari. 139
Porro. 85
Portulaca. 46
Poſina. 166
Preparation della carne. 136
Preſeruatiuo rimedio contra ogni corſo d'humore. 299
Prouocar l'urina. 259
Prugne. 98
Pulegio. 55
Purgare. Se è neceſſario purgarſi ogn'anno, ò nò. 294
Purgatione per di ſotto. 233

Q

QVANDO ſi và in letto, in ſu qual lato ſi dee dormire. 293
Qualia. 118
Quante uolte al dì ſi dee mangiare. 290
Queſiti, ò uero dubij. 285
Quiete. 229

R

RADICE, cioè Rauanello. 79
Radici d'ogni ſorte. 75
Radichio, ò Cicorea, ò Intibo. 45
Raſano. 81
Rane. 148
Rape. 67

Ra-

Raponcioli. 69
Rauanello. 79
Rauicie, cioè foglie di Raua. 68
Regole per conseruar la sanità. 280
Regolitia. 70
Rimedio preseruatiuo da ogni corso d'humori. 299
Remola. 14
Remolacio. 79
Reni. 131
Repletione. 226
Ricotta. 166
Rimedio contra i leprosi. 299
Riposo. 220
Riso. 16
Rizzo. Carne di Rizzo. 145
Rognoni. 132
Roste. 202
Rosmarino. 63
Rouilia. 28
Rouilioni. 28
Rucola. 51
Ruta. 59

S

SAGINA, ò Melica, ò Sorgo. 23
Sagraginola. 54
Salasso. 142
Sale. 179
Saluia. 57
Sambuco. 81
Sandali. 195
Sangue de gli animali uolatili. 127
Sangue de' quadrupedi. 127
Sanguette. 247
Osseruantioni per conseruare la Sanità. 280
Sapa, ò uin cotto. 172
Sapone muschiato. 207
Sapor d'uua. 172
Satirio. 74
Satureia, ò Sauoregia. 54
Scabiosa. 58
Scalogna. 84
Scandela. 19
Scandica. 52
Scarificatione. 250
Schiaria. 66
Segala. 14
Semola. 14
Senauro. 37
Senaura. 38
Sero, ò acqua di latte. 161
Sero Caprino se è caldo à freddo. 286
Serpentaria. 71
Serpillo. 49
Sesamo. 32
Se si dee beuer dietro à i frutti. 292
Setagni. 251
Seuo. 133
Sicomoro. 101
Silique.
Smergi. 126
Sonno. 260
Somni. 201
Sopposte. 242
Sorbi, ò uero Corbelli. 101
Sorgo, ò Melica. 23
Sorzo. Carne di Sorzo. 145
Sorzi come s'ammazzano. 146
Sparagi, & Spareti. 62
Spelta. 18
Sperma uirile, & Sperma feminile. 265
Spinaccia. 43
Spolete. 155
Sputo. 253

Starna. 118
Sticade. 198
Herba Stella. 47
Stomaco. 133
Storace. 198
Storni, & Storuelli. 121
Sudore. 254
Sungia. 133

T

TArabvsi vccelli. 126
Tartuffoli. 76
Taſso. Carne di Taſſo. 144
Graſſo di Taſſo. 144
Tenca. 152
Teſticoli. 133
Teſtudine. 147
Tette. 130
Tiſa. 20
Timo. 54
Tordi. 120
Tortore. 120
Trago. 20
Trifolio acetoſo. 47
Trinità. 47
Truta. 152

V

VAcca. 138
Vacuatione. 229
Vaporatione inſenſibile. 260
Vccelleti di ceſa. 112
Vecia. 21
Venere. 261
Atti Venerei. 2
Ventricolo. 132
Ventoſe. 249
Verza. 40
Vigilia. 226
Vino. 166
Vino de' Codogni. 173
Vino de' Creſpini. 173
Vino cotto. 172
Vino granato. 173
Vino nuouo. 169
Viole. 201
Vitelli. 137
Vnto. 133
Volpe. 144
Vomito. 231
Vrtica. 52
Vua. 87

Z

ZAffrano. 190
Zedoaria. 187
Zenzero. 187
Zibetto. 192
Zucca. 111
Zuccaro. 184

IL FINE.

# LIBRO DELLA NATVRA ET VIRTV DELLE COSE, CHE NVTRISCONO, & delle cose non naturali,

Con alcune osseruationi & quesiti, per conseruar la sanità.

## PROEMIO.

PER esser cosa manifesta à ogniuno, che noi prendemo gli alimenti dalle piante & da gli animali, è anche ragioneuole, si come i nostri antecessori, come Galeno, & alcuni altri hanno fatto ne i libri, c' hanno scritto de gli alimenti, che hanno incominciato da i grani cereali, per esser l'uso di Cerere, cioè del pane, tra quelli il più vtile; che per si fatta cagione ancor noi habbiamo incominciato similmente questo nostro libro, che in se contiene trattati numero uinticinque.

Tra quali Il primo tratta de i grani cereali, come del tritico, cioè fromento, della segala, dell'orzo, del riso, del farro, della Spelta, & simili, quali si tagliano con la falce messoria, & poi anche di quelle cose, che di queste istesse si fanno, come farina, pasta, & pane: & poi de i legumi che si legono, cioè si colgono stirpandosi.

*Il secondo, delle herbe & herbagi d'horto, che si mangiano.*

*Il terzo, delle radici, come delle rape, con queste nominando i tartuffoli, e i funghi, & simili.*

*Il quarto, de gli agrumi, come dell'allio, delle cepolle, & de i porri.*

*Il quinto, dell'vua, & de i frutti d'ogni sorte, come pomi, peri, sighi, & simili.*

*Il sesto, de gli animali da doi piedi, cioè volatili, & di quei da quattro piedi, & delle parti loro, & delle lumache, & delle rane.*

*Il settimo, de i pesci così d'acque dolci, come di salse, & delle ostriche, & delle spolette, & delle cappe, & de i capparocioli, & de i gamberi.*

*L'ottauo, de gli oui.*

*Il nono, del latte, & de i latticinij, come botiro, cascio, & acqua di latte.*

*Il decimo, del vino, che si fa d'vua, & di quel che si fa de' pomi codogni, & de' granati, & del vin cotto, & della sapa, & dell'aceto, & dell'agresto.*

*L'vndecimo, dell'acqua d'ogni sorte, & piouana, & di fontana, & de' pozzi, & di fiume, & de' laghi, à de' paludi.*

*Il duodecimo, del sale, doue si narra, come si conciano i cibi, & come il sale li fa piu deletteuoli, & è correttiuo della malitia di molti di questi.*

*Il terzodecimo, dell'olio.*

*Il*

*Il quartodecimo, del mele, & del mel di canna, che si può dir zuccaro rosso, & del zuccaro d'ogni sorte.*

*Il quintodecimo, de gli aromati, ò uero Speciarie, come peuere, Zenzero, cinnamomo, garofoli, noci muscate, macis, croco, ò uer zaffrano.*

*Il sestodecimo, de gli odoramenti, come ambracane, muschio, balsamo, ben, & alcuni fiori odoriferi, & frutti, & legni, & radici, & liquori condensati, & d'alcune compositioni odorate, come la pomata, che s'usa per i labri crepati per il freddo, come i saponi odoriferi, come le palle da portare in tempo di peste.*

*Il decimosettimo, delle cose non naturali così da' medici chiamate, come l'aere.*

*Il decimo ottauo, dell'essercitio.*

*Il decimo nono, della quiete.*

*Il vigesimo, del sonno.*

*Il vigesimoprimo, della vigilia.*

*Il vigesimosecondo, della repletione, & della vacuatione, nel quale si tratta del coito, cioè de gli appiaceri uenerei, & del seme generale dell'huomo, & della femina, & de i menstrui della femina.*

*Il vigesimoterzo, delle passioni dell'animo, ò uero perturbationi.*

*Il vigesimoquarto contiene diciotto osseruationi, per conseruar la sanità.*

*Il vigesimoquinto contiene noue dubij, ò uero quesiti, bellissimi da notare, per conseruar la sanità.*

# TRATTATO PRIMO,
## nel quale si tratta de' grani, primamente de i cereali, poi dei legumi.

### *Del cibo, & che cosa è cibo ò alimento, che da Greci si chiama τροφή. Cap. I.*

PER che fra i grani il piu nobile è il fromento, & per il qual piu si sustenta la nostra natura humana; il nostro scriuere sarà primo di quello significando, che per il fromento, & per tutte le altre cose nutritiue, c'hanno à nutricare il nostro corpo, s'intende ogni sorte di cibo. Diremo adunque, che cosa è cibo, à ciò che quel, che si legge, sia assai piu giocondo, piu diletteuole, & piu utile. Notifica il nostro Auicenna, à cui tanta fede, quanta si dee, quasi ogni dotto huomo dimostra hauere, che il cibo non è altro, che nutrimento, che si dà al corpo per sustentatione. La cui vera operatione è lo accrescere, & fortificare quelle cose, c'hanno bisogno d'accrescimẽto & di fortificatione, come è il calor naturale, & restaurare ogni cosa, che si perde per dissolution del corpo non cibato, & ridurla al pristino stato, come fù detto d'Helia profeta, *Prese il Profeta il cibo, & confortossi*. Et questo auuiene, perche il cibo multiplica il sangue, il quale è la uita & l'anima propria dell'animale secondo il parer di molti Filosofi, & specialmente d'Aristotele nel libro dell'anima; & perche per esperientia si uede morir l'animale, quando il sangue del corpo gli è uscito. Ha il cibo ancora uirtù di scaldare, refrigerare, & confortare i membri principali, & tutto'l corpo con le sue qualitadi, & queste qualitadi con le sue operationi calde, fredde, humide, secche, & temperate, & che particularmente conuengono al cuore, allo stomaco, al figato, & alla milza, delle qualli à parte à parte in questo nostro libro

parla-

parlaremo. Ma pur'è uero, che uolendo esprimere la fortezza, & la debilità delle uirtudi, & facultadi d'essi cibi, è di bisogno, che siano nominati per gradi, dal primo fino al quarto. Il primo grado intenderemo, che dal temperato poco si allontana, si che quasi per sua natura non scaldi, nè refrigeri, nè humetti, ne efficchi: il temperato è quel che per sua natura non scalda nè poco, nè assai, nè refrigera, nè humetta, nè efficca. per sua natura dico, per rispetto della dispositione del subietto, che potria scaldare, refrigerare, humettare, & efficcare. Verbi gratia, il cibo temperato scaldaria il corpo freddo, & refrigeraria il caldo, come si dice dell'olio rosato. ma una tal cosa ha in se gran speculatione, la quale al presente lascio, come cosa infruttuosa al nostro proposito. in primo grado sono caldi i risi, le uerze, & simili, di ciascun de' quali, & di tutti diremo. Il secondo grado, è quel, che dal temperato s'allontana, & che sensibilmente scalda, refrigera, humetta, & efficca, ma non notabilmente, come si dicono essere i cappari, e i dattali. Il terzo è quel, che dal temperato assai piu s'allontana, & notabilmente scalda, refrigera, humetta, & efficca, come sono l'allio, le cepolle, il rafano, & simili. Il quarto è quel, che in ultimo s'allontana del temperato assai piu de gli altri, & scalda, refrigera, humetta, & efficca, & anche molte uolte con corruttione del membro, come il pepere, il senauro dico poi con corruttione del membro, per che anche in tali gradi è la mansione del piu, & del meno lontano. si che in quel tal grado non sono tutti simiglianti, ma uno è piu caldo, & piu freddo dell'altro, come l'opio, & la scammonea, & simili. Et uoglio, che questo poco d'auertimento basti cosi al presente, per maggior intelligentia di tutte le cose.

# DE I GRANI CEREALI.

## *Del fromento. Cap. II.*

ORDINATAMENTE adunque diremo del fromento, che da Greci è chiamato πυρὸς, ὁ σῖτος, da Latini triticum, come che sia trito, ò triturato fuor delle spiche, & da toscani è chiamato grano per eccellentia, per essere il migliore tra li altri grani; è grano caldo in primo grado, in humidità, & siccità temperato. Il piu eletto fromento chiamato secondo Plinio Siligine, è una specie di fromento di somma eccellentia, del quale anticamente si faceua il piu lodato pane, che si potesse fare. è fromento minutissimo, chiamato trimestre, perche stà in terra se non tre mesi, & si semina di Marzo, però altri lo chiamano fromento marziolo. à seminarlo basta mezza corba, ò mezo staro, ò un quarto d'una soma per bifolca. à questo fromento richiede la terra ben lauorata, & friabile, & piu presto leggiera che graue. Il miglior fromento è il nuouo, ben maturo, pieno, & non uacuo, nè forato, ma graue di peso, & di color'aureo, nato in terra buona, & grassa, & non palloſa, nè cretosa; perche il nato in terra magra non dà buon nutrimento. il uecchio ancora per la sua antichità hauendo perduta l'humidità, manco nutrica, & è molto difficile à digerirsi. quel del primo mese anche non è buono, perche tiene ancora della humidità accidentale, ricceuuta così dalla terra, come dall'aere, nel giacere in su la istessa terra. Il fromento, che stà longamente in su le are, doue spesse uolte pioue, & è humettato tuttauia dalle rugiate, & è alterato, genera nel corpo uentosità assai, & oppila, & è molto duro à digerirsi, nutrica malamente, fa incorrere nei dolori colici, & simili, come anche ne i caualli si uede. però siano auuertiti quei, che gouernano i fromenti, che n'habbiano cura, che siano ben studiti & gouernati. & quando il fromento s'è posto sul granaro, se bene è stato ri

seccato,

seccato, si dee però muouere spesse uolte, acciò che non si putrefaccia, nè prenda mal odore: per che per tal putrefattione si generano barbelli & rignole. Il fromento così caldo & bolliente, è utile rimedio alle podagre, come scriue Plinio, che riferisce l'essempio del padre di Sesto Pompeio huomo pretorio, che essendo principe della Spagna di quà, & presidente à i granari, preso dal dolor podagrico, si ficcò fino à i genochi nel fromẽto caldo: & alleggierito di questo morbo, per esserli essiccati i piedi così marauigliosamente, usò poi ancora questo istesso rimedio. A tẽpi nostri ancora si sono curati alcuni che erano hidropici, ma di poco tempo, à star ne i montoni di fromento così caldo. Si guardino ancora quei, c'hanno per usanza di mangiar assai pane, che forsi è cagione di molte infirmità, che da i medici del tutto non è auuertita. Il fromento nutrisce piu di tutti gli altri grani. Et il sangue generato di questo, è assai piu temperato, che quello, che si genera da gli altri grani: & questo è per la gran conformità, c'ha con la natura humana piu de gli altri grani. Questo tal grano in molte terre di Lombardia è molto usato in uiuanda, come in fadoni, ò uero in infioni, da altri detti cossoni. Certamente così cotto à lesso, è molto difficile à digerirsi; ma pur se si digerisce, dà buon nutrimento. & però è pasto da huomini da uilla, & robusti, & di grande essercitio. del quale Galeno nel primo libro de gli alimenti così dice: Il fromento mangiato cotto, come esso Galeno afferma hauerne mangiato, è difficile à digerirsi, & graue allo stomaco, uentoso, & che molto uapora alla testa. & pur così mangiato se si digerisce, dà buon nutrimento, & gran forza, & gagliardezza à quei, che lo mangiano: ma s'intenda, che sia ben stagionato à lesso, & salato, & poi condito con peuere, & cassio grasso & nuouo & uecchio, & ricotta fresca, & oui, & botiro, & uua passa, & mele ò zuccaro, quali s'impastano cõ le pelli. Auerroe ancora dice: Il fromento cotto con acqua,

qua, è grosso cibo, uiscoso, oppilatiuo, & duro da digerire piu, che ogni altra cosa. & è molto cattiuo: si che non è pasto da gentil'huomo. Dal fromento stretto fra due lamine di ferro mediocremente affogate si fà un'olio molto lodato per le fistole, per la ruuideza della pelle, & per le crepature per il freddo, & per la rogna, & per le impetigini.

## *Della farina di fromento. Cap. III.*

Ἄλευρον, ἡ ἄλευτον Grecamente si chiama la farina. La farina fresca di fromento è piu calda & piu secca per il macinare, & piu si scalda, come si proua per esperientia in quel mouimento, & in quella fregagione delle macine; la uecchia per la età perde del caldo, & ui resta del secco: di meza età è migliore, ma sempre non si può hauere. Se la farina dee esser buona, il fromento uuole esser macinato à tempo, che l'acqua non sia troppo abondante, nè troppo poca: che non sia troppo trita, ma c'habbia la semola grossa: perche la troppo trita fa il pan semoloso; la macinata di fresco, & reposta in conserua, è piena d'un certo caldo non naturale acceso dalla pietra della macina: la uecchia macinata di lungo tempo, il piu delle uolte sente di stuffo, & di re scaldato, & di muffa, ò di poluere, ò d'altro odor fastidioso: & così il pan che si fa di questa, non è buono, perche scalda il figato, dà nutrimento secco, & non lascia ingrassare, & forsi tien la brigata di bruno colore & negro. Et in alcuni luoghi si fa munition di farina per il sinistro del macinare, per le giacie, & mali tempi, che suoleno auuenire. & questa è la cagione che la farina cattiua ch'è riscaldata insieme, fa tutti questi mali effetti. Però è molto da esser considerata. Seguitarà adunque che il pan di fromento, è assai piu conueniente al corpo humano, che gli altri; del quale diremo à bastanza al suo luogo. Dalla farina si fanno gnocchi, lasagne squarciate, & lasagne taliate minutamente, & minutelli, & menole, & fromentini. tutte queste

cose

coſe ſe ſono fatte di paſta ſenza leuato, ſono molto humide, & graui da digerire, & ſtanno molto tempo ſu lo ſtomaco, & oppilano il figato, & la milza, & generano pietre in le reni, & fanno accreſcer la uentoſità, come ſi dirà di ſotto del pan'azimo, cioè fatto ſenza leuato. Ma pur uolendo mangiar di queſti tali cibi, ſiano fatti con la paſta c'habbia in ſe il leuato quanto le baſta, & ſiano cotte in brodo di buona carne, della qual carne il primo brodo ſia buttato uia, per eſſer pieno di ſpuma & di ſporcitia. ſiano fatte queſte ſorti di paſte leuate di farina eletta di fromento con olio freſco di mandole dolci, & con un poco di peuere, ò ſiano conciate in la padella con olio, & mele quanto baſta: che così non noceranno, perche generaranno humori miſti di ſuttiliezza, & di groſſezza. Le neuole fatte sẽza zuccaro, & ſenza altro condimento, ſono materia d'humori flegmatici putreſcibili: però generano uermi. onde ſi può comprendere ſe ſono buone, ò nò per i fanciulli. quelle, che ſi fanno con zuccaro & con un poco d'aniſi ſpolueriza ti, ſono migliori. Il zuccaro acconcia la uiſcoſità loro, & gli aniſi emendano la infiagione, che da quelle naſce. Le feſte, che Latini chiamano cruſtula, & Greci πέμματα καὶ τὰ μύρτια, le quali ſi fanno di paſta di farina eletta, & di mele, & coſi ſono dolci, ma ſi ui giunge per colorarle un poco di croco; & chi le uuole forti, ſi ui giunge peuere, zenzero, garofoli, cinnamomo & altre ſpeciarie; ſono intrattenimenti di donne, & di fanciulli, & ſi fanno in diuerſe forme ſecondo l'appetito delle perſone. Le dolci à colerici muouẽo la colera, & à fanciulli i uermi: migliori per tutti ſono le forti, ma mangiarne biſogna poche. Le ſcalette ſimilmente ſi fanno, & hanno le medeſime uirtù.

## *Delle fritelle, che si fanno con farina di fromento. Cap. IIII.*

L'olio si mette separatamente in la padella posta sopra al fuogo chiaro, & quando s'è fatto scaldare, ui si giunge farina di fromento distemprata con sufficiente acqua; che mentre che si cuoce con esso olio, ella s'incorpora, & s' accagia come casio fresco: poi si uolta sottosopra, acciò che si possi cuocere egualmente, & anche due & tre fiate si uolta, à tanto che sia cotta tutta egualmente, & è di grosso nutrimento, & constipa il uentre, & genera de gli humori crudi, onde con questa alcuni mescolano del mele, altri del sale.

## *De l'amido. Cap. V.*

Ἄμυλον Grecamente, & Latinamẽte amylum, quasi fatto senza muola. L'amido si fà di fromento puro, & adacquato per cinque uolte al dì ne i caldi della canicola, fin che sia fatto mollissimo. & si lascia in acqua, & si cola, acciò che la semola del tutto si separi, & incontanente al Sole si secca, acciò che non si acidisca. Ha uirtù di far uersi i membri aspri & ruuidi, & refrigera & essicca moderatamente, & ha forza di conglutinare: però è buono à i flussi disenterici, & à gli sputi del sangue.

## *Del pane di fromento. Cap. VI.*

Ἄρτος σιτικὸς, panis triticus, pan di fromento si troua fatto in tre maniere. Il primo si fà col fior di farina di fromento, il mezano con molta semola, il terzo con poca semola. Il primo chiamato σιλιγίτης, quasi se si dicesse siligineus perche siligine è il fromento, secondo Plinio, minuto, & il miglior d'ogni altro, è tẽperato, buono, & auuantagiato, pan da Principi, & da gran maestri: che quando è di buon fromento, & ponderoso, ben leuato, ben cotto, &

ben

ben purgato da i ſuoi mali uapori, come dice Hippocrate, molto nutrica, & piu tardamente, & meglio ſi padiſce: & come dice Auicenna, toſto ingraſſa, & ſpecialmente il nuouo, & molto piu ingraſſa quel, ch'è fatto con olio, ò con botiro. Il pan caldo guaſta i denti, & le gingiue: induce ſete, che procede dal ſtomaco per i ſuoi uapori: il pan freſco è talenteuole da mangiare, ſatia preſto, & preſto ſi padiſce: il pan duro ſtringe il uentre: il mal cotto, & l'azimo, cioè non leuato, è molto oppilatiuo, infia il uentre, genera la pietra, & i dolori de' fianchi, & anche fà uenir le gotte. Et benche il ben cotto, & ben leuato habbia in ſe qualche nocumento, per eſſer così ben cotto, molto però, & aſſai di tal nocumento ſi remoue aggiungendoui dentro ſale, & finochio, che ſono ſuoi correttiui, & è migliore il pan fatto col ſale, per che il ſale li conſuma molta humidità dalle ſue parti acquoſe, & gli accreſce del caldo, & ſi fà leggiero di peſo, & piu facile da digerire, & diuiene anche piu ſaporito: onde nutrica aſſai meglio. Il ſecondo pane, che ſi fà con molta ſemola, chiamato πυρός, come ſe ſi diceſſe ſordido, è molto facile da digerire, & queſto è buono per gli ſtomachi caldi, & gagliardi. Et à chi ha lo ſtomaco troppo humido, i biſcotelli di queſto pane con un poco di zuccaro, & d'aniſi conuengono. queſto pane è chiamato da alcuni pan di ſemola, da altri pan da cani, che molto ſatia, & preſto, ma non ingraſſa come fà il primo. Il terzo chiamato συγκόμιστος, qual non è così puro come il primo, ne anche così ſordido come è il ſecondo, è adoperato dalla gente commune, & ha poca ſemola, & è piu facile da digerire, che il primo, & manco che il ſecondo, & è di mediocre nutrimento, & nel uentre genera molti eſcrementi, non ben leuato, nè ben cotto, fà i nocumenti di ſopra nominati, & la cruſta di ſotto è dura da digerire, & dà nutrimento melancolico. Et Auicenna cõparandolo alla carne dice; peggior'è la repletion del pane, che quella della

carne,& da questo forsi si diuulga quel detto,ogni repletiò ne è mala,ma quella del pane è pessima.Si fà ancor del pane d'ogni grano,quando è carestia, il qual essendo porto à Ptolemeo Rè d'Egitto, venendo per luoghi deserti senza compagnia à casa d'un pouer'huomo, disse, che mai non gustò cosa piu gioconda di quel pane. Et se ben si fà di altri grani il pane,come d'orzo,miglio,panico,segala,melega, faua,& d'altri legumi,in poca quãtità però aggiũti nel fromẽto, & anche di castagne,per non esser così fatto pane da gentil'homini,nè da cortegiani, nè da artegiani, al presente lo postponeremo: ma almanco scriueremo de i cibi, & delle uiuande che si fanno da quelli, accioche s'habbia notitia della natura, & proprietà di ciascuno. Il pan cotto in cenere calda,& in sul fogolaro,è cattiuo,come che sia inegualmente stagionato, per esser la parte sua esteriore troppo cotta,& la interiore cruda. Il leuato che si fà della farina di fromento, per esser caldo & attrattiuo, gioua à i defetti delle piante de i piedi, & massime à'calli, perche li diminuisce, & matura,& rompe con sale le aposteme picciole. chi uuol dunque far pane eccellentissimo, cerchi oltra l'hauer bona & eletta farina,acqua per impastarlo, chiara,&di buõ fonte,ò pozzo,ò cisterna che non habbia odor alcuno cattiuo; mettendole tanta portione di leuato, che il pane non possi nè diuentare acetoso,nè mal leuato: & si metta dentro un poco di sale, & un poco di fenochio pesti in poluere sottilissima,che cosi è piu saporito, & piu sano,& è utile à gli occhi.Fatta la pasta,che nõ sia troppo dura,nè troppo tenera, sia malassata, gramolata, & remenata in pastoni,de quali si formino i pani di mediocre grosseza, che pesino da oncie otto à diece: & in quel mezo che si leuano, il forno proportioneuole al pane che si fà,sia scaldato di buone legne,che non siano marze:& che tutto à un tẽpo il pan sia leuato à sufficentia, & il forno caldo quanto basta,sia ben spazato, & fatto netto dalla cenere,& da i carboni.

boni. Et poi il pane sẽza dimora sia informato, & essendo il forno caldo moderatamente, il pan si cocerà che stará bene, & non si dee lasciar dentro se non quanto basta: perche se stesse dentro troppo, ò che il forno fosse stato scaldato troppo, il pan s'arrostiria di fuora uia, & di dentro nõ si coceria, onde auueneria, che tal pane saria non solamente brutto da uedere, ma à due modi saria cattiuo, perche di dentro restaria crudo, & imperfetto, & di fuora secco, & troppo arrostito.

## *Del pan lauato, & del pan cotto in acqua, & del pan trito. Cap. VII.*

Qvei, c'hanno cercata la uia di lauare il pane l'hanno trouato manco nutritiuo, ma pur gli hanno leuata uia la causa di generare le oppilationi: perche questo pane non ha in se sugo grosso, ne uiscoso, come che di terrestre sia fatto aereo: perche la sua leggierezza appare & à pesarlo, & à metterlo in acqua, che non uà à fondo, ma nuota di sopra à modo di subero. Ma quella uiuanda, che in uilla si fà di molta farina di fromento mescolata con latte, è di quelle che di dentro oppilano. Sicome adunque tutti questi cibi sono di buon sugo, & di molto alimento, così offendono quei, che di continuo gli usano, che generano nel figato le oppilationi, & nelle reni le pietre. La polenta fatta di farina di miglio fà come la soprascritta, ma cõ minor efficacia. Il pan cotto, tagliato in fette suttili, ò trito con la grattaruola, & lauato, come s'è detto di sopra, & poi cotto in acqua senza sale con un poco di botiro, & di zuccaro si concede à i pleuritici, alle febri ardenti, alle continue, & alle terzane, & alle quartane, pur alle terzane, & alle quartane si può accrescerli il sale. Et questo pan cotto per esser refrigeratiuo, & mollificatiuo, & massime cotto in acqua melata con qualche sughi, ò herbe conuenienti impia-

piaſtrato ſopra à i dolori delle giunture con olio di ruta,& di abſintio è molto gioueuole.

## *Della ſemola, ò remola, ò cruſca. Cap. VIII.*

La ſemola, ò remola, ò cruſca, πίτυρον Grecamente,& furfur latinamẽte,è in primo grado calda & ſecca, & abſterſiua, & mondificatiua da gli humori uiſcoſi. Et così è anche lenitiua del uentre.La ſemola cotta con aceto acuto, & applicata calda guariſce la rogna, & mitiga nel principio ogni infiammagione.Et perche la brigata ſi lamenta d'eſſer ſtitichi di uentre; però acciò che non reſtino uacui di remedio, li uoglio à utilità loro aggiungere que ſta ordinatione.Torrete due pugni di remola,& con acqua molto bene la bagnarete: poi la laſciarete ſtare per otto hore così bagnata: & poi diligentemente la ſtruccarete, & di quell'acqua,che ne vſcirà,torretene meza ſcudella,& le metterete dentro mez'oncia di zuccaro roſſo: poi la farete bollire un poco, & poi la beuerete calda, quanto piu ſi può. & è medicina eſperta & nobile in molti corpi. ben ſapete, come ella opera anche ne i caualli.

## *Della Segala. Cap. IX.*

Ben che la ſegala non ſi mangi in viuande; pur ſe ne mangia in pane. Plinio al XVI. Capo del libro XVIII. la chiama ſecala & farragine, la qual fa il pane amaro & brutto,buono ſolamẽte per cauar la fame nelle careſtie. Auicẽna ancora dice,che è ſpecie d'orzo,& à quello in le ſue uirtu proſſima. è calda & ſecca,in primo grado. Ma per dire il uero, in queſta è maggior uiſcoſitade aſſai,& è piu oppilatiua, che non è l'orzo,il qual per uigor delle ſue ſcorze è aperitiuo. La ſegala nutriſce manco che non fà il panico, così il decotto di queſta come la ſua farina eſtingue l'acutezza de gli humori colerici.La ſegala anche graua lo ſtomaco per eſſer di ſuſtantia tenace, & uiſcoſa molto, & però

rò conuenientemente si miscia, come fanno i poueri villani di Lombardia per la sua famiglia & per i suoi lauoratori col milio, con la melica, con la faua, specialmente, quando è il tempo freddo, cominciando da mezo Settembre, fin per tutto Aprile: & perche congiunge & fa tenere insieme le paste d'altri grani, che cotti non hanno tegnenza, ma si tridano; però di questa prendono una parte, & di milio parti cinque; & così ne fanno i pani, & specialmente quei c'habitano in su le montagne, che uiuono di questa sorte di pane per la maggior parte, & di polente fatte di questa mistura, & anche di farina simplice di milio: ma per farle piu saporite, gli aggiungono del botiro & del casio trito, & del peuere. La farina insieme con olio d'aneto, & un poco di croco, & con pece, & colofonia impiastrata sopra le aposteme frigide & dure, le molli fica, & le matura, & anche meglio opera lasciandola dentro la sua semola: il medesimo opera anche il pan cotto di segala, & impiastrato con le cose preditte.

## *De l'orzo. Cap. X.*

Da Greci si chiama κριθὴ, da Latini ordeum. L'orzo secondo Auicenna è freddo & secco in primo grado, specialmente quando è mondo dalla prima scorza. Et è aperitiuo, mondificatiuo, & nutritiuo, ma manco che il fromento, & per sua frigidità remuoue anche i superflui humori caldi, & è graue da digerire. Però chi'l vuol mangiare, lo scorzarà, & lo metterà in mollio, come si fanno altri grani, come legumi. Et si farà ben cuocere, & con zuccaro si corregerà il suo nocumento, quando si vuol mangiare, così per li ammalati, come per i sani. Il pan, che si fà d'orzo graua lo stomaco, & genera frigidi humori & uentosità, & nutrisce poco, & non è così buono, come quello di fromento, se bene anticamente si usaua. S'è detto, ch'è freddo à rispetto dell'huomo, ma à rispetto de'caualli è cal-

caldo. Et con la farina di questo, & acqua sola, ò brodo di carne si fanno brodetti da usar nelle febri. Si fà de l'orzo una confettione ò compositione utile. l'orzo si lessa prima con acqua, poi s'arrostisce, poi con farina cotta & zuccaro si confice, & si compone. Vale à tempo di state à refrigerare il stomaco & il figato, & ad estinguer la sete. La polenta d'orzo de gli antichi era farina d'orzo prima arrostito: & così in ogni luogo, doue si troua polenta, si dee intẽder farina d'orzo arrostito. Questa ha uirtù efficacissima. La ptissana al contrario ha uirtù humettatiua, essendo fatta conuenientemente. Ella si lascia cuocere in acqua nuoue uolte tanta, quanta è la farina d'orzo, à tanto ch'ella cresca, quanto può crescere, & si lascia macerare à fuogo lento fin tanto ch'ella sia redutta in chilo, cioè sugo tenace. I medici & li speciari moderni cuocono l'orzo mõdo, benissimo, & lo pestano bene in mortaro di pietra, lo passano per il setacio, giungendoli dentro ò zuccaro, ò penidii, ò latte di mandole, ò de' semi di meloni, ò de' papaueri secondo le intentioni è ancora l'orzo nudo, chiamato γυμνόκριθον, come dice Galeno trouarsene in Cappadocia, et ha la istessa uirtù che ha il uestito. Martiale dell'orzo così dice. *Prendi quel, che non uuole il mulatiero*

*Dare à suoi muli, che denno tacere:*
*Non do io à te sti doni, ma à l'hostiero.*

## *Del riso. Cap. XI.*

Il Riso, ὄρυζα, oryza, è caldo in primo grado, & secco in secondo. Il riso si semina d'Aprile in quadri de' campi con gli argini intorno, & richiede l'acqua cõtinua fin ch'è maturo, è cibo familiarissimo à tutti. del riso anticamente si faceua una sorbitione ò sugolo. Onde Horatio ne i Sermoni. *Del riso prendi questo ptisanare.*

è grano fertilissimo, ma li richiede luogo, & acqua nõ li manchi. Ha alquanto de l'astrettiuo; però mediocremente

te ſtagna il uentre; è difficile da digerire, ma dà gran nutrimento: & l'uſo di queſto ſtagnando il uentre, ſminuiſce l'urina, & le feci, & le uentoſità di. nutrica molto piu eſſendo cotto con carne graſſa, ò con latte di mandole, per leuarli uia il ſuo nocumento. & ſi dee metter primamente in mollio per hore otto in acqua della eſpreſſion delle remole, & vuole eſſer ben cotto. & cotto col latte di pecora, nõ è coſi buono, perche così continuato genera oppilationi; pur concio con qual ſi uoglia latte, mangiato modeſtamente induce buon habito, & buon colore, & accreſce la genitura; & è utile nel fluſſo del uentre.

## *Del farro. Cap. XII.*

Volgariſſimo è il farro, diceua Plinio à l'VIII. capo del libro XXIII. il qual chiamorno gli antichi Adoreo. Et piu oltra nel medeſimo luogo, Color, ch'uſano ne i cibi la zea, non hanno farro. & al VII. capo del medeſimo libro, Scriſſe, diceua, Verrio, che il popolo Romano haueua uiuuto CCC. anni ſolamente di farro fatto di grano. & al XXV. capo del libro XXII. L'alica, diceua, è coſa Romana, ma non però antica, nè penſo ch'ella fuſſe ancora in uſo al tempo di Pompeio Magno. Galeno nel libro VII. delle compoſitioni de i medicamenti locali, doue deſcriue d'autorità d'Aſclepiade uno elettuario per lo ſputo del ſangue, nel quale intra farro Chiucino mezo ſeſtario, decotto di marrobio un ſeſtario. tutto ſi macera in uaſo di uetro, & così ſi laſcia per hore XXIIII. & il di ſeguẽte ſi diſtẽpera nel modo che ſolemo far con l'alica così mollificandolo. Onde ſi conoſce, che il farro è differente dall'alica. Aetio ancora al XLV. capo del libro IX. & lo potete leggere, che trouerete che il farro non è alica. Farro era chiamato da gli antichi, perche ſi frangeua, & ador & adoreum: onde laude adorea, cioè abondante & glorioſa s'acquiſtauano quei, ch'abondauano di farro, il quale anticamente ſecondo Plinio nel

Latio l'haueuano per il primo, & miglior cibo. Il farro per ſua natura è temperato, ma non nutrica il corpo, come fà il fromento, & lo nutrica meglio che l'orzo. onde fra queſti doi il ſuo nutrimento è mezano. pur è uiſcoſo: la cui uiſcoſità ſi remuoue con zuccaro & con aceto. & è cibo buono per ſani, & per ammalati, mangiandone modeſtamente: perche per il troppo uſo di queſto quei che ſono pronti ad oppilarſi il figato, ſi oppilano, & generano pietre nelle reni. Martiale coſi dice del farro,

*L'olle plebeie tu impirai di pultri*
*Cluſine; à ciò tu beui i dolci moſti.*

## *Della ſpelta. Cap. XIII.*

ζεά, zea, la ſpelta cotta ſcoiciata come ſi fanno gli altri grani, fa ſuaue mangiare, la qual molto uſano i Veroneſi, & quaſi tutta la Lombardia. La ſpelta è piu fredda, che non è l'orzo, & è humida, & è graue allo ſtomaco, & ha in ſe molta uiſcoſità. però ella ſi dee ben cocere, & mangiarla con zuccaro & con poluer d'aniſi, perche genera uentoſità de. il ſuo pane nutriſce piu che quel d'orzo, & manco che quel di fromento, & l'uſo continuo di queſta ſpelta ò in pane ò in mineſtra, fà abondar molte ſcrofole: & è cibo da tiſichi, & da quei, c'hanno il petto, e il polmone pieni d'humori groſſi. però conuiene eſſer mangiata con zuccaro. ma meglio è laſciarla à giumenti. Il Creſcētio fà il pan di ſpelta, buono, & bello, per la famiglia, mettendo tre parti di ſpelta con la quarta parte di faue, & coſi la leggierezza del la ſpelta ſi contempra con la grauezza delle faue.

## *Dell'olira. Cap. XIIII.*

L'olira, ὄλυρα, è ſpecie di zea, ò uero ſpelta, & nutriſce manco di quella. di queſta ſi fa pane come anche della zea, & anche ſe ne fa quella farina groſſa che da Greci è chiamtaa. ἄλευρον. Secondo Plinio l'olira fà il pan dolciſſimo, &

la

la ſegala amaro,& brutto,& utile ſolamente come di ſopra s'è detto per cauar la fame nelle careſtie.

## *Dell'Alica. Cap. XV.*

Alica, χόνδρος, Alga, biada, ſi fa di zea chiamata dicocco, che ha due ordini di grano. ſi peſta in pile di legno, ò ſi frange ſotto le mole, come il farro. nutriſce piu che il riſo. conſtringe il uentre anche piu, & ancor piu utile allo ſtomaco. cotta in aceto & empiaſtrata, doue è la ſcabia, la guariſce,& fa cader le ungie guaſte,& reſiſte alle fiſtole lacrimali. il decotto di queſta è utile ne i cliſteri per le diſenterie. De l'alica Martiale così dice.

*Noi l'alica potremi mandarti, e'l riceo*
*Potrai'l mulſo mandar; ma ſe non uuole*
*Mandarlo, tu per te potrai comprarlo.*

## *Della ſcandela. Cap. XVI.*

E' in Lombardia una ſorte di grano, ch'è ſpecie di farro, ò d'alica, da alcuni chiamata Brance, da altri Sandala, da altri Scandela, che ha il ſuo grano ſplendidiſſimo, mezano tra'l farro,& la ſpelta: la cui palia è come quaſi feno per li giumenti, & tanto piu poi il ſuo grano: il quale è una uiuanda per meneſtra così da ſani come d'ammalati,& febricitanti,& di quei che ſi leuano dalle infirmità, cibo laudatiſſimo, & che alle uolte ſi condiſce con latte di mandole dolci, ò de' ſemi di meloni.

## *Dell'athera Cap. XVII.*

Ἄθηρα. L'athera ſi fà di ſpelta macinata ſottilmente: & è una uiuãda da ſorbire, come un ſugolo, commoda per i fanciulli. Todeſchi la chiamano Moſa; ma la fanno di farina di fromento, ò di pan di fromento con latte & botiro. & è utile ne gli empiaſtri.

## *Del trago. Cap. XVIII.*

Τράγος, Il trago di figura è ſimile à alla l'ica, anche ſi fa dell'olira piu eletta : manco nutriſce che la ſpelta, per hauer molte reſte. è difficile da digerire nello ſtomaco, ma molliſce il uentre maggiormente. Leggete Plinio al x. capo del libro XVIII.

## *Dell'auena. Cap. XIX.*

L'AVENA, βρῶμος, Auena, come è anche la ſpelta, è cibo da giumẽti nõn da huomini, ſe per ſorte per neceſſità di careſtia non ſe ne mangiaſſe in pane, ma fuor di careſtia ſi mãgia cotta in acqua con uino dolce ò ſapa, òmulſo, come ſi fa la tiſa. è alquanto agra, però ha uirtù digeſtiua. è poi co ſi calda come la tiſa, ben che non è coſi dura : onde manco nutriſce il corpo. Et il pan che ſi fà di queſta anche è inſuaue, nõ però ſtagna, ò muoue il uentre, ma quanto à queſto, ottiene luogo mezano. La farina di queſta cotta, & con aceto empiaſtrata, leua uia le macchie della faccia, & della pelle, & ogni durezza. gioua à quei che difficilmente urinano, & al mal della colera, data in ſorbitione al modo della ptiſana. cotta, empiaſtrata guariſce le infiammationi indurate, & le egilope.

## *De la Tiſa. Cap. XX.*

La Tiſa, τύφη. Teofraſto nel libro VIII. delle piante, ſecõdo che Galeno recita al capo XIII. del primo libro delle facultà de gli alimenti : la tiſa, dice è d'ogni altro ſeme piu leggiera : che ha un calamo ſolo & ſuttile, però le rechiede terra magra . alcuni ſtimano che la tiſa, & l'olira ſiano una coſa iſteſſa. Il ſeme della tiſa ha la ſcorza ſua eſteriore, come l'olira, & l'orzo: ma ſcorzato, & macinato ſi fà in pani, & s'accommoda all'uſo di mangiarlo. Non fuor di propoſito ſi potria nominar la tiſa fromento minuto, eſſendo

do à quello ſimile & di colore & di uentoſità & di calidi-ta per la facultà ſua.

## *Della vecia. Cap. XXI.*

LA vecia, βίκιον, vicia, genera humor groſſo,& melancolico,& è difficile da digerire,però è bene à guardarſi da mangiar quel pane,c'ha dentro di queſte ſemenze aliene; perche ſe ben par, che non facciano nocumento ſenſibilmente, non dimeno à longo andare parecchiano mali faſtidioſi.

## *Del lolio. Cap. XXII.*

IL Lolio,αἶρα,ζιζάνιον, Loliũ,zizania,naſce tra i lini & tra le biade ſpecialmente quando la conſtitution dell'anno ſarà ſtata troppo humida: il pan c'ha dentro di queſto, oltra che perturba la mente facendo ſtar come ebriachi, & facẽdo dormir aſſai, & nauſea, & per la malitia ſua genera anche malitia d'humori,&ulcere cattiue.però è bene à tener lo fuor delle biade, & anche in tempo di careſtia miſciato con ſegala à meſturare il milio non offende, & è buono per ingraſſar le oche & le galline; le quali mangiandone, fanno piu oui. La farina di lolio miſciata cõ ſolfere & aceto ſana le uolatiche maligne, & la ſcabia, perche ha forza di ſcaldare & efficcare. & ha del'agro. ancora è utile alle ſcrofole, & alle poſteme difficili,& alle ſciatiche.

## *Del Gittone. Cap. XXIII.*

Il Gittone,ψευδομελάνθιον,pſeudomelanthium,quel che naſce tra le biade in forma di garofoli roſſi;è caldo, & ſecco in terzo grado,& non è cattiuo à laſciarlo nei fromenti, ancor che ſia al guſto amaro,eſſendone dentro poca quantità,ha però forza di diſſoluere & conſumar le oppilationi del figato & della milza,& conferiſce alle reni, & alla paſſione iliaca,cioè di fianco,& al dolor di ſtomaco, & alla vẽ

toſità,

tosità, mãgiando di quel pane, che n'ha dentro, ò uero dando della sua farina in cibo, ò in brodo ò in uino in poca quantità inanzi pasto: & così è bono contra i uermi, se si mischia con mele, & se ne dà à modo d'electuario, ò facendosene un'empiastro à l'umbilico con questa istessa farina & sugo d'absinthio.

## *Del milio. Cap. XXIIII.*

IL Milio, κέγχρος, milium, è freddo in primo grado, & secco in secondo. Il milio arrostito sopra'l fuogo, giungendoli sale, & semola di fromento è utile ad ogni dolore causato da cosa fredda, se così caldo in un sacchetto ui si sopraponga. Il milio scorzato, cioè franto, come si fà il farro, si usa in minestra in Lombardia, come si fa anche il panico, & questa minestra si chiama panicia di milio. di questa si dà in le febri coleriche, & anche à sani, & è buona magra cõ la emulsione delle mandole peste, ò de' semi di meloni, ò di zucche con un poco d'olio fritto: & anche è buona grassa cotta in brodi di carni grasse, ma uuole esser rara, che anche da se si inspessisce. Il pan, che si fà di milio, dice Galeno, è frigido, & da poco nutrimento, & è arido, & friabile, & non ha uiscosità nè grassezza, però efficca il uentre humido. i lauoratori de' campi ne mangiano giungendo seco grasso di porco, ò olio. Il milio poi è meglio in ogni cosa che il panico, & piu suauemente si mangia, & facilmente si digerisce, & manco stagna il uentre, ma piu nutrisce. alle uolte essi lauoratori mangiano la farina cotta con latte al modo medesimo, che quella di fromento. onde è chiaro, che tal uiuanda mangiata con latte, tanto più è eccellente quanto di bontà eccede il latte à procreatione del buon sugo la natura dell'uno & l'altro seme, cioè del milio, & del panico. In Lombardia i pastori, & i boscatori, & quei che cauano il ferro, non trouano altra sorte di cibo, col quale possano perseuerare alla fatica, se

ſe non con la farina di milio & col latte. però hanno le carni ſue ſode,& ferme & gagliarde,per il nutrimento che li dà il latte accompagnato con queſta farina di milio. La polenta di milio ſtagna il uentre, & muoue la urina, ma il pan di milio ammoliſſe eſſo uentre.

## *Del panico. Cap. XXV.*

Il panico, πάνικον, panicum, di natura è ſimile al milio, & ſimilmente ſe ne fà pane della facultà, che è quel di milio,bẽ che mãco nutriſce,& piu ſtagni il uentre. però il panico è utile ne i fluſſi,quando ſi cuoce in latte acialato,come uuole Auerroe;& quando è franto,che allhora ſi chiama panicia, & ſe ſi cuoce con carni graſſe,dà buon nutrimẽto,& ſimilmente con latte,ò con quel latte di mandole, ò de ſemi di meloni ò di zucche.nè per ciò ſi perde coſa alcuna della ſua ſtitticità,anzi per la graſſezza delle carni,& per la dolcezza de i ſemi ſi obtondono gli humori acuti, & così ceſſano i fluſſi.

## *Della melica. Cap. XXVI.*

La melica,ò melega,ò ſorgo, ò ſagine, ò milio Indico, è quaſi di natura di milio & di panico,& è migliore & piu fertile à produr frutto,che ogni altro grano,ſpecialmẽte ſeminata in luoghi graſſi,& paludoſi. Sorgo perche ſorge in alto piu de gli altri grani, che ſe ne uede d'alta fin'à dieci gobiti; ſagina,perche ſi ſaginano,cioè s'ingraſſano di queſta gli animali; milio Indico, perche ſecondo Plinio è ſtato portato d'India. N'è d'una ſorte,che fà le mazze tonde, & lõghe piu di mezo gobito, delle quali ſi fanno li ſcopetti da nettezzare & ſpazzar doue biſogna. n'è d'un'altra ſorte, che fà le mazze ſparſe,longhe un gobito, delle quali ſi fanno li ſcopetti da ſcopare i panni,& di piu longhe anchè da ſpazzar le caſe. Di queſto ſeme i poueri della uilla in tempo di careſtia fanno farina da farne pane, però miſcia-

ta

ta cõ altra farina, perche da per ſe ſola faria un pan troppo ruuido, che non ſi potria mangiare. Queſto ſeme ſi ſemina per il piu per dar mangiare à galline & à colombi così cru do: corto poi, ò macinato ſi può dare à ingraſſar le oche & le anitre, & i porci, & i caualli, & ſimili animali. per eſſer freddo, & ſecco & aſtringente, è molto graue da digerire, & genera ventoſità, & ſangue melancolico, & manco nutriſce d'ogni altro grano. i melicazzi, cioè i gambi della melica, ſono atti à far ceſe, caſotti, ò capanne, da gittar nel le ſtalle & nelle corti, doue è aſſai fango, & da auuolgere al le piãte de' ſalici, acciò le beſtie nõ le ſcorzino, nè il ſole le bruſcii, & quãdo ſono ſecchi, da ardere & ſcaldare i forni.

## *De i legumi. Cap. XXVII.*

QVEI ſemi cereali, che ſi mangiano in mineſtra, de' quali non ſi fà pane, ſi chiamano legumi, perche non ſi tagliano come le biade, ma per la maggior parte ſi legono, cioè ſi colgono; come ſono faue, piſi, ceceri, faſoli, lente, lupini, rouilia, cicerchia, & altri tali, della facultà de' quali ordinatamente trattaremo, acciò che quando ſaran no manifeſti, l'uſo loro ſia manco nociuo.

## *Della Faua. Cap. XXVIII.*

LA Faua, κύαμος, faba, è fredda & ſecca in primo grado, genera ſangue non lodeuole, & dilata & inſia la carne, & multiplica la uentoſità & li humori groſſi & uapori, che ſalendo al celebro, nuoceno, però inducono ſogni terribili, & fà diuẽtar gli huomini timidi, che troppo la cõtinuano, & nõ potendoſi leuar uia i difetti che ha in ſe la faua, ſi ſmi nuiranno almanco, corregendola con coſe, che ſcaldano & che aſſottigliano, come agrumi, ſpeciarie, & ſale, & olio. La faua c'ha le guſcie, ò ſia facile, ò difficile da cuocere, sẽpre ſi die mettere in mollio in liſſiua mediocre per hore XII. & lauata & monda ſi dee cuocere in buon'acqua ò di fontana,

tana,ò di fiume,ò di buon pozzo,ò di ciſterna,& quando è quaſi cotta, la prima cocitura ſi getti uia, & ui ſi raggiunge dell'altr'acqua; queſta così con le guſcie è dura da digerire,& dimora longamente nel uentre, cauſando uentoſità & gonfiamento:ma cotta ſenza guſcia,cioè franta, cottora, piu toſto ſi cuoce, & manco infia, & piu toſto ſi digeriſce: ma non è male à correggerla con coſe calde come di ſopra s'è detto. la miglior faua fra le altre è la groſſa & bianca, & non forata da gorgolioni. la faua dimenata, & poſta ſopra la uena aperta,& faſciata ſuſo,reſtringe il ſangue.cotta con aceto & acqua,cotta pur con le guſcie, è buona alla ſolutione antica ſenza ſangue & alla diſentieria, ch'è la ſolution con ſangue.Il brodo di faua beuuto,mõdifica il petto & il polmone,& cura le poſteme delle mamelle. la farina di faua con roſe ſecche & con farina d'orzo & mele, ſana le lippitudini de gli occhi, & le poſteme di dietro alle orechie,in modo d'impiaſtro applicata.& medeſimamẽte le mamelle,che non ponno ritenere il latte,& anche c'hanno il latte congelato:& i teſticoli infiati ò per percuſſione, ò per eſſer diſceſo qualche humor frigido.& gioua alle gotte delle mani & de i piedi,giungendo dentro aceto,quanto baſta,per repercotere ne i principii.La faua uerde è fredda & humida in primo grado, & genera humor groſſo & infiatiuo. Della faua chiamata conchie, così ſcriuendo Martiale dice.

*Se ſpuma fa la colorata faua*
*Nel uaſo roſſo, tu puoi ben negare*
*Speſſo à le cene de li delicati.*

## *De i faſuoli. Cap. XXIX.*

φάσηλοι, καὶ φάσηλοι, phaſuoli,& phaſeli, faſoli & fagiuoli. Sono fagiuoli bianchi & faſuoli roſſi:i quali tutti ſono caldi & humidi in primo grado, ma piu caldi ſono i roſſi. & rampano ſopra le meliche,& panichi,& pali,& uiti ſempre

à man deſtra. Auicéna li mette caldi & ſecchi, pieni di humidità ſuperflua. ſono i faſoli infiatiui, & uaporatiui al capo, & generano humori flegmatici groſſi, & ſogni terribili: per queſta cauſa alcuni li mettono freddi, ma ſono ſecondo la maggior parte de gli autori, caldi. Et ſono laudati i roſſi, non groſſi. giouano al male del petto & del polmone, & nuoceno allo ſtomaco, & fanno dolere il uentre. tutti i faſoli ſono difficili da digerire. & molto s'inganna la brigata che li cerca groſſi, & bianchi. i faſoli uerdi, ò come chiamano, bazi, ſono peggiori: nuoceno a' flegmatici, oſcurano la uiſta, ſi che ſono cibi da non uſar troppo. la leſſatura de i faſoli, per hauere cattiuo odore, manifeſta la malitia loro. & tuolſi uia il nocumẽto, prima leſſandoli, poi butando uia quella leſſatura & mettendoli dentro buon'acqua. Quando ſono ben cotti con qualche herbette odorifere, ſi mangiano con ſale, aceto, & peuer & fenocchio; & dietro ſi beue bõ uino & puro, & piu toſto groſſo, che ſottile. il polegiolo ancora ò l'origano li correggono: ſimilmente fà il cinnamono. fanno molto orinare, & prouocano i menſtrui, & piu i roſſi. I faſoletti in teche piccole & tenere, chiamati cornetti ò cornicelli, conciati mondi & leſſati in acqua, & ſcolati, fritti in olio, ò botiro in la padella, acciò che non generino uentoſità nè dolor nel uentre, ſe li gitterà ſopra ſal, peuere, zenzero, fenocchio & aceto, ò agreſto. crudi ancora, ma netti del ſuo picolo, ſi condiſcono con ſale & aceto per tutto l'anno. Se ne trouano anche d'un'altra ſorte, che ſi piantano ne gli horti, che ſono groſſi, & di diuerſi colori, cioè bianchi, gialli, roſſi, & negri, & miſturati di doi colori: i quali da alcuni ſono iſtimati eſſer miglio ri, che quei di campagna; & da alcuni ſono chiamati faſoli Turcheſchi, da Greci chiamati φάσηλοι, anche queſti muoue no l'urina, & inducono ſogni ſpauenteuoli. Queſto faſolo da Dioſcoride è chiamato φασηλος ἀγριος. I faſoli adunque del l'horto, & quei di cãpagna ſecondo Galeno, ſono cibi me-

zani

zani tra quei che ſono di buono & triſto ſugo, & facili & difficili à digerirſi, & uentoſi & non uentoſi, & che nutrica no poco & molto. ancor queſti dell'horto rampano in alto ſempre à man deſtra. hauendo da rampare fruttificaranno, & non hauendone, ſi faranno uitioſi & ruginoſi.

## *De i Ceceri. Cap. XXX.*

Cicera, ἐρέβινθοι, i ceceri, & bianchi, & negri, & roſſi ſono caldi & ſecchi in primo grado eſſendo ſecchi, perche i uer di hanno dell'humido aſſai, & ſono uentoſi, & difficili da digerire, & generano brutto colore, & fanno puzzare il fiato. tutti i ceceri ſono duri da digerire ſpecialmente con le ſue guſcie. quei che ſono franti, cioè ſenza guſcie, manco ſono duri, & danno molto nutrimento, ma non troppo laudato, pur ſono migliori che la faua, & che i faſoli. Et ſe ben ſono i ceceri con le guſcie coſi duri da digerire, & nociui allo ſtomaco, pur chiarificano la uoce, dãno molto nutrimento, giouano al polmone, ſono apritiui delle oppilationi, inhumidiſcono il uentre, generano uentoſità, accreſcono lo ſperma, & fanno uenir uoglia d'uſar uenere, perche hanno in ſe tre coſe che al coito appartengono, cioè nutrimento, calore, & uentoſità. onde ſi ſuol dare a' ſtalloni. hanno maggior forza d'aſtringer, che la faua, però alcuni con la ſua farina, alcuni col ſuo brodo mandanſi le ſerpigini, le impetigini, & la ſcabia, & tutta la prurigine del corpo. le femine, che lattano, uſandone ſpeſſo, abõdano di latte; & quelle che non lattano, ſi prouocano ſudore, urina, & i menſtrui, ſpecialmente eſſendo con queſti cotti petroſemoli & altre herbe odorifere. ſecondo alcuni nõ ſi denno mãgiare nè in principio nè in fine del paſto. il bruodo diſoppila il figato & la milza, & ammaza i uermi, & rompe le pietre delle reni & della ueſica, con un poco d'olio di mandole amare. La farina cotta & impiaſtrata cõ aceto, acquieta la rogna, et la hidropiſia, & la itteritia.

## *Della cicerchia. Cap. XXXI.*

Cicercula, λάθυρος, la cicerchia è di ſuſtantia ſimile à i faſoli, & alla rouilia, ma piu groſſa, & però piu di quelli anche nutritiua. è buona mineſtra per la famiglia, & per coloro che durano aſſai fatica; ma troppo uſata, muoue troppo l'urina, & fà ulcerar la ueſica.

## *Della rouilia, ò eruilia. Cap. XXXII.*

Eruilia, ὄροβος, l'eruilia ò rouilia, come anche il faſolo, è mezana tra quei, che ſono di buono, & di triſto ſugo, & tra i facili, & i difficili à digerirſi, & tra i uentoſi & non uentoſi, & che nutricano poco, & molto.

## *De i piſi, ò piſelli, ò erui, ò orobi, ò rouilioni. Cap. XXXIII.*

Piſa, & orobi, ὄροβοι, i piſi, & i rouilioni ſono freddi in primo grado, ma contemperati in humidità & ſiccità. ſi deno cogliere, quando è piu uecchia la luna, & laſciarli ben ſeccare, & ungerli di fecia d'olio, che così ſtaranno ſaldi, & non ui naſceranno dentro i gorgolioni. i freſchi, ò uerdi, ſono piu guſteuoli, & piu ſaporiti i bianchi, che i gialli, ò roſſi. ſi mangiano con le ſue teche cotti in inſalata, ma ſucciate le teche, & mangiati fuora i grani, ſi gettano uia. cotti come ſi fanno gli altri legumi, generano manco uentoſità che non fà la faua, & ſtanno tardi à diſcender dal ſtomaco. Et ſi corregge il ſuo nocumento facendoli ſtare in mollio in la liſſiua con un poco di tartaro ligato in una pezza di lino.

## *Della lente, ò lentichia. Cap. XXXIIII.*

φακὸς lens, la lente è buona quella bianca, & larga, & quãdo ſi cuoce non denegra l'acqua; non ha eccesſo nè di caldo nè di freddo, ma è ſecca in ſecondo grado. è dura da digerire. cotta in acqua & ſale & olio ſenza mutarle l'acqua,

muoue

muoue il uentre, ma non tanto à mutarle l'acqua. ha uirtù conſtrettiua ſenza guſcie, ma che la prima acqua, con che ella ſi cuoce, ſia gettata uia: perche le guſcie ſono quelle, che muoueno il uentre al contrario della faua, che quelle della faua lo ſtagnano. nuoce allo ſtomaco, commuoue ua pori alla teſta, onde fà inſognar cattiui inſogni, & oſcura la uiſta à i ſani; ma è utile à chi patiſce longa paſſione del la uiſta, perche efficca gli humori ſuperflui. è cibo inimico à i leproſi, & à i melancolici. ſtringe l'urina, onde s'accom moda à chi ha ardor di quella. A' uſarla troppo ne i cibi, è cauſa di generare humori melancolici, & cancari, & lepre, & è cattiua per i gottoſi. vuole eſſer cotta in aſſai acqua, & mutargliela, & ſe ſi mangia con coſe dolci, è oppilatiua. ſi può dunque cõcludere che la lente non è da frequentar ne i cibi de' ſani, ſe non da quei che abondano d'humori frigidi & humidi, ma moderatamente. Martiale dice della lente.

*Prendi la lente che uien dietro al Nilo,*
*Don di Peluſio, ch'è città d'Egitto.*
*Queſta è piu uile, che l'alica detta;*
*Quella è piu cara, che non è la faua.*

La lente cotta in aceto, reſolue le durezze, & le ſcrofole, & le infiãmationi, & le ulcere del ſedere, & l'e riſipele, & le bugance: & con roſe, & meliloto, le infiammationi de gli occhi. & ancora cotta in acqua con ſale empiaſtrata ſu le mamelle, non ui laſcia apprender dentro il latte, & reſiſte all'abondanza di quello. La lente ſi conſerua nella cenere, che non ſi gorgolia. Queſta richiede terra ſabionita & magra. La lente ſaluatica dice Auicenna, ſolue il ſangue. Ma ſi dubita, ſe ſi troua medicamento, che ſolua il ſangue. dicono molti che nò: perche ſe ſi conoſce queſto, l'arte puo ſupplir la natura: & non uolendo abondare in ſuperfluo, non produſſe tal coſa: & ſe ella fuſſe produtta, hormai ſaria uenuta in luce. Dicono altri, come Gale-

no,

no,& anche il noſtro Pietro d'Abbano,che queſto ſi troua, & di queſto uidde eſperienza Galeno al ſuo tempo, che auuenne, che un uillano portaua al ſuo patrone un porco adoſſo: & eſsẽdo ſtracco,il miſe in un prato, diſteſo & ligato:& ſi miſe à fare un ſuo biſogno,& fornito il biſogno, ſi tiuò à tutto inſanguinatto del ſangue, che era uſcito di quel porco,& guardando diligentemente,ſe per caſo fuſſe ſtato ferito à qualche modo: & nõ trouando queſto,s'imaginò, che fuſſe ſtata la facultà dell'herba, la qual tale mai non haueua ueduta, & così colſe di quella,& cominciò ad applicarla à quei,che uoleuano farſi ſalaſſare,& trouò,che ella menaua il ſangue. & pur non ſapendone euacuar la conueniente quantità, molti per quella moriuano, onde queſto uillano fù preſo, & con cõſentimento di Galeno fù giuſtitiato,& morto.Si che Galeno l'ha molto ben conoſciuta,& Auicenna,quando dice:la lente è pur la ſaluatica, & è la lente amara,& ſolue il ſangue:& poi anche il noſtro Abbano dimoſtra hauerla conoſciuta. Alcuni dicono, che non l'hanno uoluta manifeſtare per eſſer ueneno, ſe bene anche la ſcammonea, & altri medicamenti, ſecondo il modo & la quantità ſono ueneni,& ſono manifeſti.

## *Del fen greco. Cap. XXXV.*

Τῆνις, Fœnum græcum, il fen greco, è tenuto nel numero di quei,che ſcaldano, alcuni ne mangiano al modo de i lupini,con aceto & garo,altri ui aggiungono anche lupini,& uino, & garo, & olio, & altri ui giungono ſeco del pane,& ſi contẽtano di queſta uiuanda,per tenerſi obediẽte il uentre, che così non offende il capo,& così non ſouerte il ſtomaco. Il decotto di fen greco eſpreſſo,tolto cõ mele,è utile à purgar ogni cattiuo humore dalli inteſtini,col calor ſuo mitigando il dolore, & col ſugo uiſcoſo mollificando.& participa di facultà abſterſiua, che con un poco di mele inſtiga li inteſtini à uacuarſi:in le paſſioni del petto

to longhe, quando non ui è febre, ben'è cuocer seco i dattali: poi spremer fuora il sugo, & giungerli assai mele, & un'altra uolta sopra i carboni cuocerlo à mediocre grossezza, & poi se ne può prender inanzi pasto.

## *Della linosa, ò seme di lino. Cap. XXXVI.*

Λινόσπερμον, lini semen, la linosa è calda in primo grado, & tiene il luogo di mezo tra l'humido e'l secco. ha la uirtù prossimana à quella del fen greco; se si prendon le fritelle fatte della sua farina con mele & peuere, muouono li appetiti uenerei; alcuni mescolano cõ la farina di milio questa di linosa ò il suo olio, per farla tegnente, per esser quella di milio troppo arida. La linosa è difficile da digerire, & nociua allo stomaco, & dà poco nutrimento al corpo. i poueri rusticilla usano come companatico, pesta, & fritta, aggiuntoli il mele. Della linosa si fà l'olio per la lucerna, che è il migliore & piu durabile d'ogni altro, & di questo si dã no onzie tre, & quatro nelle punte. Questo olio mollifica le durrezze de i nerui & delle giunture, & altre durezze, & infiammagioni del sedere, & de i luoghi naturali feminili. gioua misciato con rossi d'ouo alle cotture del fuogo. Que st'olio ancora adoprano i dipintori, i muratori, li scultori, i marengoni, e i fabri nelle sue arti. ancora s'accommoda ne i clisteri, quando alcuno ha dolor frigido di uentre, & alle femine, quando patiscono uentosità per la matrice, sedendo sopra al decotto della linosa.

## *Del bombaso. Cap. XXXVII.*

Ξύλον, gossipium, il bombaso, ò il cotone. La medolla del seme fresco, molto conuiene alla strettura del petto, & alla tosse, perciò che scalda, & mollifica, & accresce la genitura. il bombaso brusciato stagna il sangue delle ferite, & il non brusciato s'adopra in ferite, in ulcere, & piaghe d'ogni sorte.

De

## *De i lupini. Cap. XXXVIII.*

Θέρμοι, lupini, ſono caldi in primo grado, & ſecchi in ſecondo, & ſono per ſua natura amari, & l'amarezza ſi tuol uia mettendoli in mollio in acqua dolce corrente. migliori ſono i bianchi & ponderoſi, & ſe ben ſono indolciti, ſono duri da digerire, & generano humori crudi, onde ſi causano mali longhi; pur aprono le oppilationi del figato, & della milza cotti in aceto, & mele, ruta, & peuere. Et ſono utili contra i uermi, che li ſcacciano fuori mangiati cõ mele. & il medeſimo opera la ſua decottione, & prouoca l'urina, & è utile alla milza, alle cancrene, alle ulcere maligne, alla rogna, quando principia, alle uitiligini, alle puſtule, alle macchie della faccia, & della pelle: & la farina cõ mirra, & mele fatta in peſſoli prouoca i menſtrui, & il parto: & queſta farina empiaſtrata con aceto ſopra le ſciatiche, & ſe roncoli, & le ſcrofole, & i carboni, molto li conferiſce: & anche applicata con olio di mandole amare ſopra l'umbilico à i fanciulli, li ammaza i uermi. ſe ſi aſſuefarà un qualche putto à mangiar di queſti lupini macerati in acqua corrente, & ne mangi di queſti con ſale & olio & aceto, non mettendo ſeco altro, & non beuendo ſe non poca acqua per giorni otto ò diece: il ſterco che farà queſto putto, ſarà ſutto, & poco ò niente hauerà cattiuo odore: & di queſto fatto in poluere ſi potrà dare à beuere à digiuno à quei che patiſcono la ſchilantia; & ſenza dubio è un remedio rariſſimo. ſi dà di queſta poluere tre dragme con acqua di malua.

## *Del ſeſamo, & dell'ireſimo, & dell'ormino. Cap. XXXIX.*

Σήσαμον, Seſamum, il ſeſamo è untuoſo, onde impiſce toſto quei che ne mangiano, li guaſta il ſtomaco, & li fà puzzare il fiato, & tardi ſi digeriſce, & dà al corpo alimento graſſo;

graſſo,& per eſſer di groſſo ſugo,è di tardo tranſito,& non ſi mangia ſolo, ma ſi compone con mele crudo,& s'impaſta nel pane,è di natura caldo: però induce ſete. Lo eriſimo ἐρύσιμον, eryſimum, fà il medeſimo quaſi che fà il ſeſamo,& è al guſto piu cattiuo,& dà manco nutrimento. L'ormino, ὄρμινον, orminum,è quaſi di queſta natura che è l'eriſimo & il comino.

## *Del comino. Cap. XL.*

Κύμινον, cuminum,il comino è caldo in terzo grado, & ſecco in ſecondo. prouoca l'urina, riſolue le uentoſitadi dello ſtomaco: & beuuto da per ſe genera pallidità,& ſtagna il fluſſo del ſangue anche del naſo:& beuuto anche cõ l'olio uecchio ſtagna il ſuperfluo fluſſo de i menſtrui, ò poſto ſopra le parti naturali alla femina:& eſſicca lo ſtomaco humido: & bruſtolato & sbruffato con aceto ſtagna i fluſſi humidi del uentre: & trito & poſto ſopra le mamelle, che ſono ſgonfie per la congelation del latte, le fà guarire:& beuuto con uino è rimedio contra i uermi & i morſi d'animali uenenoſi.

## *Del papauero. Cap. XLI.*

Μήκων, papauer, col pane utilmente ſi meſcola come cõ diméto il ſeme di papauere,non altrimente che il ſeſamo. ma ha uirtu d'infrigidare, però anche è ſonnifero, uſato moderatamente: ma immoderatamente, non ſolamente genera ſonno,ma anche ſopore,chiamato da Greci καταφορὰ. ha forza d'affermare i catarri che con toſſe ſi ſputano dal petto, & dal polmone. ancora conferiſce à quei catarri ſottili, che ſcorrono della teſta. ma per queſto il corpo non riceue alcun notabile alimento.è difficile da digerire. il papauer negro è piu freddo, & il ſugo di queſto negro è l'opio.

## Del cannaue. Cap. XLII.

Κάνναβις, Cannabis, il cannaue cioè il seme mangiato è difficile da digerire, & nuoce al stomaco, & al capo, & fà quello istesso nocumento che fà il coriandolo: perche se si mangia immoderatamente come quello, fà perder lo intelletto. & le sue foglie secche à guisa di farina beuuta, ò uero anche piu presto in luogo di lauāda la sua farina fatta in pasta, & mangiata cotta, genera un'ebriacheza domestica, & una certa stupidità, à chi la gusta. appresso gli Arabi macina, & s'adopera in luogo di uino, il qual seme fà inebriare, & efficca la genitura al modo che fa la canfora.

## Dell'agno casto. Cap. XLIII.

Ἄγνος, uitex, agnus castus, agno casto. Questo seme ancora da per se fritto si mangia. si stima, che prohibisce gli appetiti uenerei. però gli è stato posto il nome di casto, ma non tenta il capo, come fa il cannue. & dà poco nutrimento al corpo, & lo refrigera, & lo efficca, & molto resolue le uentositadi. per cagione di tutte questa cose è utile à quei che uogliono custodirsi casti, & puri da ueneno.

## Del coriandolo. Cap. XLIIII.

Κορίον, ἢ κορίαννον, coriandrum. il coriandolo di complessione non è simplicemente frigido, ma è uariamente composto, perche participa di copiosa amarezza, la quale è fondata in sustantia sottile & terrestre, ma anche ha alquanto di acquosità tepida, & anche un poco d'astrittione: & il migliore è l'Egittio. & secondo alcuni nō si dee mangiar simplice, ma preparato con aceto, per hauere in se una natural malitia. tutta uia per il suo buon odore ha uirtù confortatiua, onde conforta lo stomaco dandolo ne i cibi: & quādo esso stomaco duole per uentositade: & aiuta la digestione, & fa ritener nello stomaco i cibi fin tanto, che si digeri-

 scano

ſcano bene,& non laſcia aſcendere i uapori al capo,& fà il medeſimo il uino,doue ſia cotto,ſendo beuuto: & polueri zato ſopra la carne,la fa eſſer ſaporita,& gittatoſi l'aceto la conſerua,che non ſi può guaſtare nel tempo dell'eſtate. & dato à beuere con uin dolce incita gli huomini, & le femine à gli atti uenerei,che hanno gran fatica ad aſtenerſi. ma ſi dee guardar,che non ſe ne dia troppo,perche faria impazzire. Il coriandolo arroſtito ſtagna il uentre fluido, & gioua alla calda compleſſione, & alle infiammationi: & beuuto ſtagna i fluſſi di ſangue,& anche trito poſto ſopra. & beuuto ancora con uino ſcaccia fuor del uentre i uermi. Il ſugo dell'herba à peſo di oncie quattro beuuto è ueneno, & anche il ſeme tolto più del deuere, perche fà perder la uoce, & lo intelletto, meſſo in infuſione in aceto per hore uintiquattro,fa che eſſo aceto ſparſo per la camera fà morire i puliti,& anche fà morire i cani impaſtato nel pane, ſe ne mangiano. Quei che l'hanno beuuto s'aiutano, ſe dopo c'hanno uomitato per uia dell'olio trino, beueranno uino pur o aſſai,& da per ſe & cõ l'abſinthio & brodo di pollo & di agnello ò di uitello graſſo, & ben ſalato, ò acqua ſalata, ò ſalamora.

## *Dell'ammi. Cap. XLV.*

Ammi, l'ammi,è alquanto amaro,& acuto, & è caldo, & ſecco in terzo grado. & è aperitiuo delle oppilationi, & giouaal ſputo della marza del petto:&è buono allo ſtomaco,& al figato refrigerato.mangiandone,& beuendone cõ uino prouoca l'urina,& rimedia alla difficultà di quella, & tira fuora la pietra rotta,& mondifica le reni,& la ueſica,& leua uia le uentoſitadi & il dolor pungitiuo del uentre, & della matrice, ſuffumigandolo con la gumma di pino, & gioua alle febri antiche. il ſuo decotto ſeda il morſo del ſcorpione,& la pungitura de gli animali uenenoſi.

## *Degli anisi. Cap. XLVI.*

Ἄνισα, gli anisi sono caldi, & secchi in secondo grado. giouano alle passioni antiche del figato per causa fredda, & al spirar difficile. & quei che dormono, se li odorano posti nel cossino, non s'insognano, & resoluono le uentosità che si generano nel stomaco, & specialmente leuano uia le oppilationi, & stagnano il uentre lubrioso, & generano copia di latte alle femine, & à gli huomini accrescono la genitura. fanno buon'odore alla bocca: & inducono appetito de'cibi, & à lauarsi la faccia con uino bianco, nel quale siano stati infusi gli anisi, si rende la faccia piu giouenile.

## *Del carui. Cap. XLVII.*

Κάρος, carum, il carui è simile di uirtù à gli anisi. scaldãdo scaccia le uentosità, & suga, & suttilia, come il comino. conferisce al tremor del cuore, & ammazza i uermi.

## *Dell'aneto. Cap. XLVIII.*

Ἄνηθον anethum, l'aneto è caldo in secondo grado & secco in primo. conferisce contra la uentosità de'grossi humori, & remuoue il sengiotto causato da pienezza, cotto in olio è resolutiuo de i dolori uentosi, & prouocatiuo del sonno. & se si unge sopra i tumori crudi, si digerisce, & restaura i corpi stanchi per disordinata fatica. & il decotto del sugo & dell'herba uale alla stranguria, & alla disuria, et al dolor della matrice: & prouoca il latte beuendone un poco, et anche facendo fomento di questo decotto. Il mangiare aneto, ha forza di souertire il stomaco, per hauere in se le parti grosse, & difficili da digerire: & debilita la uista.

## *Del fenocchio. Cap. XLIX.*

Μάραθρον, fœniculũ, il fenocchio, ch'è rimedio perfetto

per

per gli occhii, è caldo in terzo grado, & ſecco in primo. Quel d'horto è manco caldo, che il ſaluatico. il buono uuole eſſer ponderoſo & pieno. è tardo da digerire, & dà buon nutrimento, & fa abondare alle femine il latte, & conforta la uiſta mangiano à ogni modo, coſa che non faria ſe fuſſe ſecco in terzo grado. Si dice, che i ſerpenti e i roſpi, quãdo ſono ſtati nelle cauerne d'inuerno, & che eſceno, ſono come ciechi, & per reſtauratione del uedere ſi fregano gli occhi dietro al fenocchio. Il fenocchio apre le oppilationi del figato, & la uia della urina, e i menſtrui alle femine. Vſato con gli altri cibi, ma in poca quantità, non fa nocumento, ma piu preſto giouamẽto, & fà buon guſto. il ſuo ſugo miſciato con ottimo mele ò con zuccaro cãdo, leua uia l'antica caligine de gli occhi. alcuni cõfettano il fenocchio in ſcartocini, alcuni in fiore, alcuni in ſemi immaturi, alcuni in ſemi maturi con aceto & ſale: & così è buono per tutto l'anno per far buona bocca.

## *Del Senauro. Cap. L.*

Σίναπι παρὰ τὸ σίνειν τοὺς ὄπας, perche offende gli occhi ſinapi. Il ſenape, ò il ſenauro è di natura caldo & ſecco fin'al quarto grado. & ſe bene offende gli occhi, & il ceruello per il ſuo uapore, pur li purga, & genera humor molto ſecco. & à tuorne in poca quantità, prouoca l'urina, incita al coito, & offende la uerga; ma tolto in molta quantità, ſolue il uentre, & conferiſce à i corpi frigidi & humidi, & à i mali di milza, & alle quartane. & à mãgiarlo con carni graſſe, dure, & arroſtite, le aiuta à digerirſi. & deuorato integro, niente ſcalda di dentro, come anche il peuere. Et Auicenna dice, che diſſero alcuni, che ſe ſi beue à digiuno, fa buono intelletto. & à far con fighi ſecchi empiaſtro di queſto, molto gioua nel dolore iſchiadico; gioua alla rogna, & alle uolatiche, & alle poſteme antiche, & alle ſcrofole, empiaſtrato ſopra. L'olio che ſi fà di ſenauro, ò l'acqua lambi-

cata

çata, è utile al letargo, alla sordità composta con l'assa. & è uno di quei medicamenti che aprono le oppilationi del colatorio. La composition, che si fà di Senauro, anche è chiamata senaura, per il senauro; & mostarda per il mosto, che ui intra, ò uinuo nuo, ò uin cotto. Si prẽde aceto acuto al peso di libre due & meza, senauro di nuouo maçinato libra una & meza. in un cadino si mette il senauro, & l'aceto si fà bollire in un parolo, & così bollente si gitta sopra al senauro, misciando molto con un bastone. poi si copre il cadino, inuoltandolo con un panno di tela doppio, ponendo sopra un taliero tondo & largo, & poi si mette sotto al piumazo, & iui si lascia per doi di: tra tanto bisogna hauer parecchiati i pomi musoni, ò ruzini, ò i peri, ò i codogni, per doi mesi in anzi conditi nel mele: quali inanzi che si condiscano, siano mõdati, & taliati in parti quattro, & leuati fuori i semi & le parti dure; & siano messi à bollire in un parolo ò caldara, gittando li sopra acqua melata libre tre, mele ottimo libre due, uino nuouo odorifero libre otto. & ogni cosa si faccia bollire fin tanto che i pomi siano cotti & quasi disfatti. poi si aggiungerano, mele, ranzetti preparati, ò conditi ana libre tre, uin cotto ò sapa, & uino nuouo odorifero ana libre noue. ogni cosa bollita insieme à fuogo moderato fin'alla spessezza come di siropo; & tollendo dal fuogo il parolo, & sempre menando col bastone, si butterà sopra il senauro preparato come s'è detto, sempre anche mouendo col bastone, fin ch'ogni cosa sia raffreddata. La qual poi bisogna metterla in un solio, il qual solio inanzi sia imbussato con la decottion de'gãbi di fenocchii, & poi sbroffandolo con acqua rosata muschiata, sia messa in esso solio, & si faccia star coperto, che non respiri, che così si mãterà il suo buon'odore. Senaura à un'altro modo piu breue. Al senauro pesto, ò macinato di nuouo, che per doi dì inanzi sia stato in infusione in acqua, aggiungerete le mandole peste, & le repestarete col mollo di pan-

mol-

molliato in acqua. & poi dissolta in agresto ò in aceto si farà passar per il setacio. Senaura portatile, da portarsi dietro, doue si uà in uiaggio. il senauro macinato di nuouo, & l'uua passa ben pesta si componeranno insieme, giungẽdoli cinnamomo, & garofoli, à discretione. & di questa mistura si formaranno balle, ò quadri picoli, & se seccaranno su una tauola. Se ne può portar dietro: & quãdo bisogna adoperarla, si dissoluerà con aceto, ò sapa, ò agresto.

Quando eramo à finire il capo de l'agno casto, haueuamo in animo di finir questo primo trattato: ma i coriandoli essendo esclusi, si corecciauano, l'ammi, gli anisi, e'l carui s'attristauano, il fenocchio che da per tutto lustraua, talmẽte che ognuno, c'haueua gli occhii, lo poteua uedere, così era sdegnato, che non uoleua pacificarsi; & il senauro era tanto eccitato, & alterato dalla colera, che niuno lo poteua uedere. Onde per quietarli, non li hauemo uoluti mettere nel numero delle herbe nel trattato seguẽte; ma hauemo uoluto, che come degni di stare in compagnia de' suoi maggiori, cioè de i grani cereali & de i legumi, de' quali sono correttiui, & come consiliarii, finiscano questo primo trattato.

## TRATTATO SECONDO: nel quale si tratta de lle herbe, & de gli herbagi d'horto, che si mangiano.

TVTTI gli herbagi, che si mangiano, come è cosa manifestissima, oltra che danno al corpo poco nutrimento, generano ancora cattiuo sugo, & la miglior parte sono nociui allo stomaco. ma quei che si suoleno saluare in sale & aceto per tutto il seguente anno, della istessa preparatione acquistano una certa facultà di prouocar l'appetito, usandoli moderatamente

tamente non come cibi, ma come incitamenti de'cibi.

## *Della Braſſica, ò verza, ò caolo. Cap. I.*

BRASSICA, κράμβη, la braſſica da alcuni uerza, da altri caolo, la quale è chiamata braſſica, quaſi preſeca, perche prima ſi taliano uia da torno le folie; & è chiamata caolo, per il ſuo caolo, che è il torſo, ò coſtone, ò coſta, ò haſta di mezo della folia. & perche molti medici hanno preferito la lattuca à gli altri herbagi, ſi come i fighi à i frutti autunnali; per eſſere eſſi fighi migliori che quelli: noi in queſto luogo ſeguendo Catone, preferiremo la braſſica, la quale è piu piena di facultà che ogni altra herba. La braſſica dunque è calda & ſecca in primo grado, & Auicenna dice che è ſecca in ſecondo. La cima da alcuni è iſtimata la parte migliore. la eſtate non ha ſaſone, è buona ſolamente nel tempo freddo & ſecco. è graue da digerire, & nuoce allo ſtomaco, & il ſuo nutrimento è picciolo, & ſi genera ſangue torbido & melãcolico, & ha piu preſto uirtù di ſtagnare il uẽtre, che di lubricarlo, pur cotta leggiermente & con ſale & olio & peuere & con uino, & aceto in inſalata mãgiata inãzi à gli altri cibi, reſiſte alle briachezze; nè muoue troppo il uentre; fà anche il ſimile cotta con carne graſſa, & con lardo, & con ſalſicioni; & il ſuo brodo mollifica il uentre, & prouoca l'urina, & queſte operationi ſono temperate ſe ſi mangiano le folie, & ſe ſi beue il brodo. cotta due uolte al modo che dice Galeno, cioè quando è cotta, hauere un'altro uaſo quaſi pieno di acqua che bolle, & leuarle fuora del primo brodo, & ſenza dimora mutarle in quell'altro che bolle, & laſciarle cuocere à perfettione, queſte non ſolamente nõ lubricano il uentre, ma lo ſtringono di maniera, che anche quei che patiſcono fluſſo di uentre anche cõ ſangue ſentono un ſingular giouamento. le braſſiche mangiate mal corrette ingroſſano, & ottenebrano la uiſta, & inducono ſogni terribili; ha queſto di buono che ſenza la lin-

gua

gua troppo humida,& chiarifica la uoce, & reſtaura quella perduta.la ſua correttione ò teriaca è l'allio, & l'olio, & il graſſo,& le carni graſſe con qualche ſpeciaria,come peuere,& cinnamomo,& comino,& coriandoli, & aniſi. Dice Auicenna che alla braſſica è innata queſta proprietà, che non laſcia eleuar i uapori al capo:onde anche i catarroſi la potranno uſare,& coſi anche gli ebriachi,perche reſiſtono alla ebrietà.Dioſcoride dice,che mangiato dopo paſto, re ſolue i nocumenti della crapula & della ebriacheza. i brõboli ſe ben ſono piu acuti,pur ſono piu utili al ſtomaco, & piu prouocano l'urina.& ſecõdo il parer d'alcuni il mãgiar della braſſica purga i ſenſi: & niuna coſa è piu ſalubre, nè piu utile allo ſtomaco,& à i nerui di queſta. però s'è data à i paralitici, & à quei che tremano, & à chi ſputa il ſangue; & è efficcatiua de i uapori ſecõdo Galeno. Il ſugo beuuto con uino gioua à i morſi delle uipere, & de i cani rabioſi: & il ſuo ſeme ammazza i uermi. De i caoli così dice Martiale.

*A' ciò che i caoli non ui muouan noia,*
*Faccianſi uerdi con l'acqua nitrata.*

Il capucio,ò gambugio,del quale ha fatto mẽtione Plinio,è tutto in ſe ſteſſo ſerrato,graue,& rotondo,& bianco, che uenne dalla ualle Aricina. è come la braſſica difficile da digerire,& però uuole eſſer ben cotto,& ben concio, graſſo,& non magro,è mezano di uirtù tra la braſſica, & la rapa. dà groſſo nutrimento,& infia il uentre,& fuma al capo,& ingroſſa il ſangue. N'è anche un'altra ſpecie di capucio, che nel gambo s'ingroſſa in modo d'un nauone, & ſi monda,& ſi cuoce nel modo de i nauoni,& le rape.Dal ſeme uecchio della braſſica ſeminato naſcono le rape, & dà quel delle rape naſce la braſſica, così dice Plinio al x. capo del x i x.libro.

## *Della Beta. Cap. II.*

Beta, ψυχρὸν, καὶ ὑγρὸν, la beta è fredda & humida in secondo grado. Oribasio la mette calda forsi per la sua uentosità de, per la quale la sua decottione è solutiua del uentre. della radice si fanno soppoſte con olio & sale. per la sua nitrosità la beta nuoce allo stomaco, genera cattiui humori, & dà poco nutrimento. à far buone le bete per mangiarle, le uuole esser mutata la prima acqua, & cotta in la seconda, & sugata fuora l'acqua, giunger sopra aceto, & peuere. Della beta così dice Martiale.

*A' ciò che saporita sia la beta,*
*Quando hanno i fabri da disnare insieme,*
*Peper'et uino li apparecchi il cuogo.*

Il sugo tirato super le narici, mondifica il ceruello, ammaza i pedocchii, & molto uale alle sfenditure delle mani, & del naso, & al scottato, bagnādosene. Le folie di beta secōdo Plinio gittate nel uino c'ha perso l'odore, l'odor se li restituisce. il sugo di beta à peso di una libra, solo senza altra cosa tepido clisterizato, solue mirabilmente il uentre constipato. Questa di sopra è la bianca. ue n'è un'altra negra, ma inferiore di uirtù. & anche n'è un'altra rossa, le cui radici alcuni in luogo di carote mangiano in insalata.

## *Del Blito. Cap. III.*

Blitvm, βλίτον, il blito, ò biedone, è freddo & humido non però oltra al primo grado, ma ha in se grande humidità accidentale. non s'adopra in medicina, se non che solamente lenisce il uentre, mangiato come le altre herbe cō sale, olio, & peuere, ma oppila il figato, essendo troppo cōtinuato. Appresso al poeta Menandro, i mariti uituperano le sue molieri, chiamandole blittee, cioè insipide: & Plauto chiama una meretrice blittea, cioè insipida & senza gratia.

Dell'

## *Dell'Atriplice. Cap. IIII.*

Atriplex, ἀτράφαξις, & χρυσολάχανον, lo Atriplice è freddo in primo grado, & humido in secondo. Dà poco nutrimento come le altre herbe, & mollifica il uentre. applicato così crudo come cotto sopra le posteme, le resolue. prouoca il uomito il suo decotto, & guarisce li itterici. Quest'herba è biasmata da Pitagora, come che generi hidropisia, & altri mali longhi. n'è un'altro saluatico, che nasce alla campagna & circa le muraglie, non è cosi humido come il domestico. il seme al peso di due dramme fà uomitar & soluere il uentre abondantemente.

## *Della Spinacia. Cap. V.*

Le spinacie, spinachia, non se ne troua esser fatta mentione da Greci, se non fusse, come alcuni stimano, il chrisolacano. sono fredde & humide in fine del primo grado. lenisconо, mondificano, & lauano il uentre, & quietano la colera: però è cibo da colerici rossi, & da melancolici adusti'. & per esser così humide, nuoceno allo stomaco. à farle buone, si bollono in acqua, & spremuta l'acqua si frigono in la padella con olio d'oliua, ò di mandole dolci fresco, & concio con cinnamomo, & uua passa, & mãdole pelate, sono'ci bi commodi à chi ha il petto & il polmone freddi. la sua decottione con olio & sale, solue il uentre. non sono cibi da corpi humidi, perche troppo s'humetteriano, & si debilitariano, manco sono buoni à chi fà grande essercitio.

## *Della Malua. Cap. VI.*

Malua, μαλάχη, è chiamata così, perche mollisce l'aluo, cioè il uentre, la quale da gli antichi era usitata nelle insalate. onde Martiale nel suo libro x. doue parecchia il conuito, dice.

*Portommi de la malua la gaſtalda,*
*Per ammollirmi il uentre, & mille coſe,*
*Et le miſcianze che uengon da l'horto.*
*Tra queſte è la lattuca capitata,*
*Et quei porrini, che minutamente*
*Si ſuoleno tagliar. la ruttatrice*
*Menta non manca, nè l'herba ſalace,*
*Qual'è l'eruca, che la uerga inalza.*

La malua è fredda & humida in primo grado, & è di facultade alquãto digerente, & mollitiua. onde le ſue foglie crude empiaſtrate ſopra le punture delle api, delle ueſpe, et delli ſcorpioni, et ſimili animali, leuano uia il dolore et il ueneno. è facile da andar giù per il uentre, così per la humidità, come per la uiſcoſità, et tanto più cotta mangiata con olio, ſale, et aceto, et ſparſa di uino dolce gioua alla toſſe, et dilata il petto, e'l polmone, et la ueſica, et leniſce la uoce rauca; et meglio oprano i ſuoi gambi, chiamati aſparagi di malua, giungendo ſeco delle ſpecie. Il decotto di malua è utile à i pleuritici, et à chi patiſce la pietra in le reni et in la ueſica, et fa dormire, et facilita il parto alle femine che di continuo la uſano: empiaſtrata mollifica et reſolue tutte le infiammationi et durezze.

## *Della Bugloſſa, ò borragine. Cap: VII.*

Βυγλωσσον, Bugloſſum, la bugloſſa uera è la borragine, et la bugloſſa, ch'è ſaluatica, è manco humida. la bugloſſa adũque è calda et humida in primo grado. Cruda è alquanto dura da digerire, pur ſi coſtuma in alcuni luoghi di mangiar i ſuoi fiori in inſalata con le altre miſcianze, et con le lattuche, et così generano buon ſangue, et fanno ſtare allegri i cardiaci et i melancolici, che le uſano, però quel uerſo dice.

*Borrana dice, ſempre men'ſto allegro.*

Molti affermano, che l'uſo di queſta, oltra che fà buon

ſangue

sangue anche conferma la memoria. la sua decottione ò la conserua de i fiori con zuccaro, gioua al tremor del cuore, alle sincope, & ad altri simili accidenti & passioni melancoliche. le foglie infuse in uino, & mangiate, & beuuto il uino accrescono l'allegria.

## *Della Lattuca.* *Cap. VIII*

Θρίδαξ, Lactuca. La lattuca è fredda & humida in secondo grado. tosto si digerisce; & gioua al stomaco caldo & al figato caldo. Et mangiata di souerchio, ingrossa la uista: pur corretta con un poco di peuere & sale & olio & aceto dopo pasto, si come dice Galeno, òuer cotta, & mangiata, prouoca il sonno à chi non troua remedio di dormire, & li dà gran giouamento: & questo s'è prouato nè gl'infermi: perciò che genera buon sangue & temperato, come anche dice Auicenna. Migliore è quella, che non è lauata: & in sua cōpagnia stà bene il petrosemolo, & la rucola, perche il suo nocumento per questa uia si emenda. Martiale della lattuca così dice.

*Dimmi perche cagione la lattuca*
*E' primo cibo à cena, e anticamente.*
*Soleua star dopo l'altre uiuande?*

Il seme di lattuca trito beuuto afferma la gonorrea, cioè il scolamēto del sperma. chi studia d'hauer figliuoli, si guardi da mangiar lattuche, perche non solamente sminuiscono la genitura, ma del tutto la destruggono. il sugo di lattuca beuuto abondantemente, è uenenoso.

## *Dell'Endiuia.* *Cap. IX.*

Ἴντυβον, intybum, la Endiuia, è frigida & humida in primo grado. gioua allo stomaco mangiata con aceto, sale, & olio. stagna alquanto il uentre, & ha forza d'aprir, se ue n'è altra herba, che faccia questo, & acquieta il feruor del sangue, & resolue le infiammationi & le oppilationi del figa-

to,

to,& la itteritia,& lo corrobora per una ſua certa proprietà. il decotto di queſta è utile alle febri colerici. Scariola ò ſeriola, ò ſerile, è la endiuia delle foglie ſtrette. & ha le medeſime uirtù.

## *Della Cicorea. Cap. X.*

Σέρις, ἡ κιχώριον, ſerie, ſeu Cichorium. La cicorea è alquanto amara, ma piu la ſaluatica. & è di temperatura fredda & ſecca in ſecondo grado. & la domeſtica piu refrigera che la ſaluatica. ma l'una & l'altra ha dell'aſtringente. però l'herba et la radice cosi domeſtica come ſaluatica, aprono le oppilationi del figato mangiate in inſalata. et meglio opra anco cotte. N'è un'altra ſorte di cicorea, c'ha le radici negre, et il fior tondo di lana, che uola uia per poca coſa, chiamata da alcuni grugno porcino, et ha quaſi la iſteſſa uirtù c'ha la cicorea.

## *Della Portulaca. Cap. XI.*

Ἀνδράχνη, portulaca, la porcellana, ò portulaca, è fredda in terzo grado, & humida in ſecondo. migliore è quella delle foglie larghe; tolta in cibo dà poco nutrimento, & catti uo: per la ſua uiſcoſitade è dura da digerire: debilita l'appetito: pur gioua à gli ſtomachi troppo caldi, & reprime la colera & i uomiti, & fà ſmēticar de gli appetiti uenerei, & remuoue il ſtupor de i denti, cioè la dentigione maſticata cō quei denti. & freſca impiaſtrata ſopra l'hemorroide le ſtringe il ſangue.

## *Del Lapato domeſtico, cioè lauazolo. Cap. XII.*

Λάπαθον, Lapathum, il lapato, ò lauazolo, ò rumice, ò beta Romana, ha quelle iſteſſe uirtù, c'ha la beta commune.

Del-

## Dell'Oxilapato. Cap. XIII.

Ὀξυλάπαθον, lapato acuto. nè il lapato di ſopra, nè la beta, ſi mangia cruda, nondimeno queſto oxilapato ſi mangia crudo dalle femine grauide, & da i fanciulli goloſi. & è poi chiaro, che queſt'herba è di quelle che non nutriſcono, ma molto piu che il lapato.

## Dell'Acetoſa. Cap. XIIII.

Ὀξαλὶς, oxalis. L'acetoſa è di due ſorti, domeſtica, & ſalua tica. L'una & l'altra è frigida in primo grado, & ſecca in ſe condo, & così è il ſuo ſeme. la ſua radice peſta, & con aceto cõpoſta, & impiaſtrata, conferiſce alla rogna ulceroſa, & al le unghie guaſte, & al prurito, & alle uolatiche, & alle ſcro fole; & anche la radice ſecca applicata al collo, le guariſce. ſana i denti che duoleno, il ſuo ſugo tenuto in bocca, gioua à l'itteritia, & fà ceſſar la nauſea. la radice trita conferiſce al fluſſo della matrice, & è utile contra i ueneni delli ſcorpioni. Se ne mangia in inſalata.

## Della Aceto ſella, ò trifolio acetoſo, ò trinità. Cap. XV.

Ὀξὶς, così da Plinio è chiamata, ſe ne dà contra i uomiti nelli ſtomachi guaſti, & è utile à quei c'hanno le rotture in teſtinali, dãdone ogni mattina mezo cuchiaro cõ uino biãco. Queſta prima acetoſella ha tre folie feſſe per mezo. & ue n'è un'altra, c'ha le ſole folie con tre punte, & ha le uirtù iſteſſe, che l'acetoſa, & anche tutte queſte acetoſe ſono utili in tempo di peſte. & ſi mangia l'una & l'altra in inſalata.

## Del Coronopo, ò herba ſtella. Cap. XVI.

Κορωνόπους, coronopus, pes cornicis, la herba ſtella ſi mangia in inſalata, & anche cotta con le altre herbe. la ſua radice

dice ha dell'astrettiuo: però mangiata, ò beuuta in poluere, è utile à i fluſſi ſtomacali, & à quei che patiſcono le hernie inteſtinali.

## *Della Pimpinella. Cap. XVII.*

La pimpinella ha del conſtrettiuo & del uiſcoſo; però ſi può dir che ha uirtù di ſtagnare i fluſſi d'ogni ſorte, & anche i menſtruali, & i uomiti colerici, & ſaldare le ferite & le ulcere. alcuni la mettono ne i ceroti capitali. & anche è utile nelle febri peſtilentiali ſecondo alcuni.

## *Della Meliſſa. Cap XVIII.*

Μελισσόφυλλον, Meliſſophyllum, meliſſa, apiaſtrum, & citra go, citronella, per che le api ſe ne delettano, & per hauer odor di citro. è calda in ſecõdo grado, & ſecca in primo. Se cõdo Auicẽna ha mirabile uirtù d'allegrare, & cõfortare il cuore, per la ſua aromaticità, ſtitticità, & ſottigliezza apriti ua che ſono in eſſa: & gioua à tutti i dolori freddi del ſtomaco, & mitiga le paure che accadono à i melancolici ſenza ragione: & fuga i catarri frigidi: & fà eſſer gli huomini iduſtrioſi, & accorti, & audaci. & quella ſera che ſe ne mangia, non laſcia la notte che ſi generano ſogni cattiui. quando non s'ha di queſta, ſi può uſare il marrobio, perche ſono di facultà ſimili.

## *Del Dragone, ò dragoncello. Cap. XIX.*

Ταρχὸν da' Greci moderni ſi chiama il dragone, ò dragoncello. è caldo & ſecco in ſecondo grado. è ornamento delle inſalate, & s'accõpagna come anche la rucola con le lattuche. & il ſuo ſugo è buono contra il morſo d'animali uenoſi. l'herba è artificioſa perche non produce mai ſeme: alcuni ficcano della linoſa in una cepolla ò in una ſcalogna ſotto terra, & così ſi produce queſt'herba: benche à molti non reuſciſce la proua.

Del

## *Del Serpillo. Cap. XX.*

Ἕρπυλλον, Serpyllum, il ſerpillo è tanto caldo, che prouoca i menſtrui, & l'urina. & è molto acuto al guſto. le foglie e i fiori ſcaldati in un ſacchetto, & applicati al capo tirano giù il catarro freddo. Il uino della ſua decottione aggiũta li la liquiritia & un poco d'aniſi uale contra la toſſe, & dolor di ſtomaco per uẽtoſità. la fomentatione del ſuo decotto in acqua uale contra la ſtranguria & diſuria. & ſcalda & mondifica la matrice.

## *Del Baſilico. Cap. XXI.*

Ὤκιμον, ocimum, il baſilico è caldo in ſecondo grado. & ha in ſe molta humidità eſcrementitia, & irrorato d'acqua diuenta piu humido, & prouoca il ſonno, & genera oſcuritade alla uiſta. ma di fuori impiaſtrato, è utile à digerire, & maturare. il ſuo ſeme ſoccorre alle paſſioni melancoliche del cuore, & induce allegrezza, ſpecialmẽte cotto con uino, & beuuto, & reſiſte al fluſſo del uentre cauſato dal freddo.

## *Della Menta. Cap. XXII.*

Ἡ Ἡδυόσμος, menta. la menta è calda & humida in ſecondo grado. Minta fù una concubina di Plutone, che trouata in danno da Proſerpina, fù conuertita in menta ſecondo le fauole. la freſca ha piu dell'humido ſuperfluo. & ſola mangiata conforta il ſtomaco freddo & humido, ma nuoce al ſtomaco caldo, per eſſer ſtomacale. Onde diceua Macro.

*Gioua la menta ſempre à i ſtomacati,*

ma ueramente piu gioua alli ſtomachi freddi. uieta il uomito flegmatico, & aiuta à digerire; leua uia il ſingiotto, & prouoca l'appetito con altre coſe mangiata. & mangiata col latte, non lo laſcia coagulare nel ſtomaco. cotta in acqua, & impiaſtrata ſu le tette infiate le leua uia la infiatu

ra. Anticamente, come dice Aristotele nei problemi, era bandita ne gli esserciti, perche ella incita al coito grãdemẽte, & questo faceuano, acciò che gli huomini non si debilitassero: hora non è bandita, nè manco le femine. il sugo di menta ha questa proprietà, che distesо sopra, & sotto, & intorno al casio, lo diffende dalla putrefattione.

## *Della Menta Greca. Cap. XXIII.*

La Menta Greca, ò saluia Romana, ò herba Sãta Maria, è amara, di odor graue, & constrettiua. s'usa ne i tortelli amari. il sugo suo beuuto, ammazza i uermi del uentre, giouа alla matrice refrigerata, conforta lo stomaco e il ceruello, & stagna i uomiti. & è utile à leuar uia le oppilationi.

## *Del Calamento. Cap. XXIIII.*

Καλαμίνθη, Calaminthe, il calamento anche si chiama nepeta, è calda & secca in terzo grado. Et n'è di due sorti, di quella delle pianure, & di quella de'mõti. quella de'mõti è molto piu efficace. ma contra la tosse & l'asma, & contra il dolor freddo del stomaco, & cõtra il catarro frigido, che descende dal capo: tollendo della sua poluere in un'ouo, ò beuendo la sua decottione. contra al descendimento de l'uuole, si faccia gargarismo di questa con aceto: & contra le passioni della matrice si faccia fomentatione del decotto di questa, che così si deseccaranno le superfluità della matrice. empiastrata sopra le sciatiche, molto le giouа, & tanto piu se primamente con l'herba secca si frega la parte dolente, & poi di questa istessa si faccia l'empiastro. è utile le alli itterici. La decottione della calaminta beuuta purga le flegme del capo & del petto, disoppila il figato & la milza, & muoue l'urina, & fà uscir la pietra dalla uesica.

Della

## *Della Magiorana. Cap. XXV.*

Σάμψυχον, καὶ ἀμάρακος, Sampſuchum; et amaracus, & maiorana. La magiorana ha forza di ſcaldare in terzo grado, & d'eſſiccare in ſecondo. per il ſuo buon'odore ha uirtù di confortare. mangiata con gli altri cibi ſcalda lo ſtomaco refrigerato: & odorata conforta il cerebro. Di queſta ſi fa l'olio amaracino, ch'è molto odorifero, & anche l'unguento ch'è molto piu odorato. quali ſi uſano per ſcaldare & mollificare i nerui refrigerati. Amaraco era un fanciullo, che per ſorte portando in un uaſo gli unguenti odoriferi, caſcò in terra & il uaſo ſi ruppe, & fù tramutato in queſt' herba per l'odor de gli unguenti. così dicono le fabule.

## *Del Naſturtio, ò Agretto. Cap. XXVI.*

Κάρδαμον, Cardamum, Naſturtium. il naſturcio, ò agretto, dall'agrimonia che ha in ſe, è caldo & ſecco in fino al quarto grado, & il ſuo ſeme maggiormente. Si dice che chi mãgia il naſturtio diuenta piu acuto & piu eleuato de'ſentimenti, & piu deſideroſo delle coſe ueneree. il ſugo giouа al dolor de'denti, & ſi miſcia ne i medicamenti per li aſmatici, & per gli iſchiadici: ma il ſeme è piu efficace.

## *Della Rucola. Cap. XXVII.*

Εὔζωμον, Eruca, la Rucola, ò Ruchetta è calda & ſecca in ſecondo grado. cotta & mãgiata ſola fà doler il capo, aguzza il ſangue. però ſe ne guardino i colerici & i ſanguinei. el la multiplica la uentoſità de e il latte, & prouoca il coito, & l'urina, & fà drizzar la uerga. La ſua correttione è la lattuca, la endiuia, & la portulaca. Galeno nel libro della differentia delle febri la mette nel numero de'cattiui cibi. & Macro dice. *Queſt'herba con lattuca ſi fa ſana.*

Il ſeme trito con uino, & poſto ſu la poſtema peſtilentiale, è ottima medicina. & il Moreto di Virgilio dice.

*La Rucola fa preſtita Veneri pegra.*

## Del Creſcione. Cap. XXVIII.

Il Creſcione, che è il ſiſemb ro acquatico, naſce ne i riui delle acque che ſorgono in compagnia del Sio, & ha le fo glie prima rotõde, & poi ſimili à quelle della rucola, di ſa pore acuto. n'è un'altra ſorte, c'ha le foglie lõghe, dritte à modo di lattuche. l'uno & l'altro ha una medeſima uirtù. ſono caldi in ſecondo grado, & ſecchi nel medeſimo. fan no urinare, & romper le pietre delle reni, et prouocano i menſtrui, così mangiati crudi come cotti, et anche applica ti con botiro caldi ſopra le parti naturali. leuano uia le len tigini della faccia medeſimamente empiaſtrati la notte, et la mattina leuati uia.

## Dell' Vrtica. Cap. XXIX.

Κνίδη. Vrtica. Queſta è una delle herbe ſaluatiche, & c'ha le parti ſottili, & coſi la forza ſua. Onde niuno come ci bo la uſa, ſe non è oppreſſo da gran fame. & è utile come coſa, che ſi compagna con altri cibi, & come medicamento che mena il uentre.

## Del Cherefolio, & della Scandica. Cap. XXX.

Τρυγίδιον, gingidium, cherefolium. il cherefolio, è herba ſi come al guſto amara & aſtringente, così nel ſuo tempera mento tra'l caldo, & il freddo, & ſecca in ſecondo grado, & mangiato così crudo come cotto al modo delle altre herbe, & anche condito con ſale, è utile allo ſtomaco, ſpe cialmente tolto con aceto, & inuita al cibo i faſtidiati da quello. & muoue l'urina, & i menſtrui. & è utile alla ueſi ca. La Scandica, cioè pettine di Venere, è di facultà ſimi le al gingidio.

## De l'Apio. Cap. XXXI.

Σέλινον, Apium. L'Apio è caldo in primo grado, & ſec-

co in ſecondo. ma ha maggior uigore la radice & il ſeme, che le foglie. tutta la pianta inſieme è buona cõtra le oppi lationi del figato & della milza: ma nuoce alle femine gra uide. la radice ſpecialmẽte prouoca l'urina, e il menſtruo, & incita al coito, & ſpecialmente le femine che lo uſano, & le fa eſſer pronte à queſt' officio. & maſticato fà buon odore alla bocca. Se ne guardino i fanciulli, perche inchi na al mal caduco. la cauſa è, perche congrega nel ſtomaco gli humori de i membri. le femine che lattano ſe n' aſten gano, perche fà perder il latte. & è cattiuo allo ſtomaco, & & prouoca il uomito, benche con la lattuca ſi leua uia il nocimento.

## *Del Petroſemolo. Cap. XXXII.*

Πετροσέλινον, Petroſelinum. il Petroſelino, è apio che naſce tra le pietre, & uien piu bello in eſſa pietra, ſpecialmen te eſſendo ben ledamato, & ben coltiuato. è caldo & ſecco in ſecondo grado. l'herba & le radici miſciate con gli altri cibi confortano la digeſtione, & disfanno le uẽtoſità di, & aprono le uie dell'urina, & i menſtrui. la radice è difficile da digerire: però uuole eſſer ben cotta, & mangiata con cinnamomo. Il petroſemolo empiaſtrato ſopra le puſtule, & la rogna & la morfea, marauiglioſamente le mondifica. Il petroſemolo ha forza d'aprir le oppilationi del figato, & le poſteme delle reni, & i dolori colici. peſto, & meſſo per peſſario nella natura alla femina, tira fuori i menſtrui & la ſecondina, & il feto morto. & ſimilmen te beuendone la decottione del ſuo ſeme, & la mondifica da gli humori groſſi & uiſcoſi. Eleoſelino è apio paluſtre. Oreoſelino è apio Montano. Lo Hippoſelino, è l'Oloſatro, chiamato Smirnio, & ha odor di mirra. Ciaſcuno de i ſopradetti ha quaſi quelle iſteſſe uirtù dell'apio, & del petroſelino.

Della

## *Della Satureia. Cap. XXXIII.*

Θύμβρα, thymbra, ſatureia, cunila. La Sauoregia, ò la ſagragiuola, ò la coniella, è calda & ſecca in terzo grado. Ha forza d'aſſottigliare il flegma, & diſſoluere le uentoſità di: & aguzza la uiſta groſſa cauſata da humori frigidi, & fà digerire i cibi. & quãdo ſpeſſe uolte ha euacuato il flegma, poi anche ſtagna il uentre. & non ſolamente ella diſſolue le uentoſità di, ma anche prohibiſce, che nõ ſe ne generino nel ſtomaco, nè ne gl'inteſtini. & alle femine purga i menſtrui, & ammazza i uermi del uentre; & leua uia il dolor de' dẽti cauſato dal freddo. à uſarla troppo nuoce alle inguinalie, & genera colera citrina & negra, & fà creſcer le pietre in le reni. uſata ne i cibi, eccita Venere morta.

## *Del Timo. Cap. XXXIIII.*

Θύμος, thymus. Il timo è caldo & ſecco in terzo grado, onde è inciſiuo & molto calefattiuo. per queſto prouoca l'urina e i menſtrui, & ſcaccia fuora il feto. & beuuto purga le uiſcere, & conferiſce à purgare il petto & il polmone. et tolto in cibo diſſipa le caligini de gli occhi.

## *Dell'Epitimo. Cap. XXXV.*

Ἐπίθυμος, Epithymus. l'epitimo è ſecondo Dioſcoride il fior del timo, & ſecondo altri è quella coſa, che à modo di grongo s'auuolge à torno al timo. ha la uirtù del timo piu efficace. purga la melancolia et il fleg ma: però ual contra tutte le infirmità flegmatiche et melancoliche. dato col polipodio in brodo de' galli, ò in acqua di latte, è molto meglio; perche da per ſe induce ſtrettura di petto, et fà tramortire.

Del

## Del Pulegio. Cap. XXXVI.

Πολίχον, Pulegium. Il pulegio, ò polegiolo è caldo et ſecco in terzo grado. Ha uirtù di ſcaldare & aſſottigliare. però purga gli humori groſſi & uiſcoſi dal petto & dal polmone; & prouoca l'urina, e i menſtrui beuuto caldo in uin biãco. & gioua empiaſtrato ſopra li iſchiadici, & gli altri membri refrigerati. & ſi mangia crudo & cotto in inſalate. Si dice che à portarlo in ghirlanda ſopra la teſta, non laſcia ſtraccare: & che à bruſciarlo, per tal'odore i pulici muorono.

## Del Origano. Cap. XXXVII.

Ὀρίγανον, Origanum, l'origano, così è detto, perche ſi gode di ſtare al monte: perche ὄρος, è monte, & γάνος gaudio. & è caldo & ſecco in terzo grado. onde ſe è trito in uino biãco, & beuuto, reſiſte a' ueneni de'ſcorpioni & de'ragni, & diſſolue le crudità, & mitiga i morſi del ſtomaco beuuto con acqua calda. ſe ne ſalua di ſecco ſpecialmente il fiore, per metterne ſopra al peſce cotto.

## Dell'Iſſopo. Cap. XXXVIII.

Ὕσσωπος, Hyſſopus. L'Hiſſopo è caldo & ſecco in ſecondo grado, cioè le foglie è i fiori. è utile contra la toſſe, & ſi uſa nelle pleureſie. & facendoſi fomento con decottion di queſto alla matrice che patiſce uentoſità, la mondifica dalle ſuperfluitadi: ò uer facendo ſuppoſitorio della poluere di queſto cõ olio di uiole biãche: & ſcaldato in un teſto, & poſto in un ſacchetto al capo, reſolue il catarro freddo. & è utile al cadimento dell'uuola, & al ſuo male. eſſendo cotto in aceto, & eſſendo gargarizato, & cotto in uino, & empiaſtrato remuoue ogni dolore uentoſo.

Del

## *Del Marrobio. Cap XXXI.*

Πράσιον, Marrubium. il Marrobio è caldo in ſecondo grado,& ſecco in terzo.& ſi come è al guſto amaro, così ſe alcuno n'adopera,poſſede l'operation ſimile à queſto ſapo re,diſoppilando il figato, & la milza, & purgando il petto e'l polmone,& prouocando l'urina & i menſtrui.& empiaſtrato mondifica & digeriſce.Vſano alcuni il ſuo ſugo con mele à far acuta, & chiara la uiſta:& attratto per le nari,ſi purga la itteritia, & ſtillato nelle orecchie gioua al dolore di quelle; & doue biſogna diſfantar le materie dure, & crude.è buona cõtra l'aſma,& cõtra la toſſe la ſua decottione cõ ſighi ſecchi,& liquiritia.&cõtra al dolor colico l'herba cotta in uino,& olio poſta ſopra al luogo doléte: anche contra l'urinar difficile empiaſtrata ſimilmente ſopra le reni & ſopra i pettinetti. contra i lombrici ò uermi del uentre la ſua poluer con mele ſi dia. contra i uermi delle orecchie il ſuo ſugo ſia meſſo dentro. contra al uitio della milza,l'herba cõ le ſue radici nettate,ſiano macerate per dieci giorni in uino,& olio,& ogni coſa ſia cotta,& ſiane empiaſtrata la milza.

## *Della Chelidonia minore. Cap. XL.*

Χελιδόνιον μικρὸν, Chelidonium minus. La Chelidonia minore, che anche è chiamata ſcrofularia, & teſticolo ſacro, & capparo. quella di noſtro paeſe è calda & ſecca fino al terzo grado:quella di Leuante fin'al quarto.La radice, & le foglie piu bianche, crude ſi mangiano in inſalata. ſono al guſto dolci,amare,& acute.empiaſtrata ſopra le ungie ſcabre, le fanno caſcare. & ſono utili alla rogna,alle ſcrofole,& à i ſighi del ſedere.

## *Della Betonica. Cap. XLI.*

Κέστρον, Betonica. è calda & ſecca in primo grado. le foglie

glie di queſta & uerdi & ſecche ſi confanno alla medicina: percioche giouano al dolor freddo del capo, gargarizata con ſtafiſagaria in decottion d'aceto. cotta in acqua con aſſenzo gioua al dolor del ſtomaco. aiuta la femina à concipere facendoſi fomento alla matrice cõ la ſua decottione, & anche facendoſene ſuppoſitorio. & ſi mangia della conſerua che ſi fà di quella con zuccaro, per i mali ſopradetti. La ſaluatica del tutto è piu efficace, & in medici na prima s'uſa.

## *Della Saluia. Cap. XLII.*

Ἐλελίσφακος, Saluia. La Saluia domeſtica è calda & ſecca in ſecondo grado. la ſaluatica ha piu del ſecco. ella ſcalda manifeſtamente. & conſtringe leggiermente. la ſaluia fomentata ſtagna il menſtruo, & altri fluſſi bianchi, onde le femine ne mangiano quando patiſcono di queſti fluſſi, ſpecialmente quando ſono grauide, perche le fà ritener la creatura, & le fortifica il ſpirito uitale. Se una femina che ſia ſtata quattro giorni ſenza huomo, beuerà una hemina di ſugo di ſaluia con un poco di ſale, & poi ſi congiunga cõ l'huomo, ſubito s'ingrauiderà. il ſugo di ſaluia alla miſura di due ciati beuuto ſtagna il ſputo del ſangue. Si fanno anche pilole di ſaluia per i tiſici. ſi prende ſpico nardo, zenzero ana drãme due, ſeme di ſaluia arroſtito, peſto, & criuellato drãme otto. peuer lõgo drãme dodici, cõ ſugo di ſaluia s'incorpora ogni coſa. & ſe ne dà la mattina à digiuno, & anche la ſera una dramma per uolta, beuendoli dietro un pochetto d'acqua. ella ha uirtù di riſoluer le uentoſitadi, & confortare il ſtomaco, & apre le oppilationi. è utile per i paralitici, & per i catarroſi. La ſaluia portata adoſſo nõ laſcia ſtancare i uiandanti. miniſtrata per empiaſtri, fomenti, facchetti, beuãde, è capitale. cotta con ſcorze de' granati in aceto, & uino gioua al dolor de i denti, fregandoſene le gingiue i denti.

## *Della Scabiosa. Cap. XLIII.*

La Scabiosa uerde è calda, & secca in secondo grado: ma secca è di niuna efficacia. s'usa per cacciar la scabia, non solamente beuendone la decottione & il sugo, ma anche mettendo esso sugo ne gli unguenti, come è mettendo egual parte di questo sugo, & tanto d'olio, & tant'altro d'aceto, & si bolle à tanto che diuiene alquanto spesso. la scabiosa si usa ne uitii del petto, & del polmone, & per far rompere le posteme che ui si generano di sopra dal diafragma. s'empiastra sopra i carboni pestiferi, perche si crede che in tre hore li liberi. di questa si predicano questi uersi d'Vrbano.

*Vrbano non conosce il gran valore*
*Da l'herba che si chiama Scabiosa.*
*Che purga il petto, che per causa fredda*
*S'è stretto donde la mal tosse viene:*
*Tira il catarro, ch'è duro & tenace,*
*Fuor del polmone, & rompe la postema,*
*Che sopra il diafragma è generata;*
*Bevendo il sugo è la decottione,*
*Et empiastrata sopra del carbone,*
*In spatio d'hore tre lo leua tutto:*
*Bevuta per di dentro, fà guarire*
*Ogni gran rogna, et ogni gran prurito,*
*Et tutti i mali, et non lascia perire.*

## *Del Fumoterre. Cap. XLIIII.*

Καπνος, Fumaria, il Fumoterre è caldo in primo grado, & secco in secondo. se ne mangia in tortelli amari. così uerde come secco purga la melancolia, & il flegma salso, & la colera aduста. & è diaretico. è utilissimo alla rogna il suo sugo à peso d'oncie due, beuuto con zuccaro, & acqua calda à modo di siropo con un poco de' semi di fenocchio.

Vnguento

Vnguento per la rogna. olio di noce oncie trè. aceto oncie due. fuligine di reſina di pino & d'incenſo ana oncie una e meza. ſugo di fumoterre oncie otto. di queſto ſi potrà ungere dopo'l bagno. Il fumoterre per eſſer amaro, acuto, & acerbo, opera le operationi ſopradette, & diſoppila il figato. Il ſuo ſugo aſſottiglia la uiſta, facendo molto lacrimare, come fà il fumo iſteſſo, donde ello ha preſo il nome.

## *Della Ruta. Cap. XLV.*

Τήγανον, Ruta, la Ruta ſaluatica è calda in quarto grado, & la domeſtica in terzo. è al guſto acuta, & amara: però può digerire, & tagliar gli humori groſſi, & uiſcoſi, & far'urinare. & ha in ſe le parti ſottili, & ſcaccia le uentoſitadi, & diſtrugge l'appetito uenereo, perche digeriſce, & ſecca gagliardamente, per eſſer nel numero di quei che eſſiccano ualoroſamẽte. La migliore è quella che naſce appreſſo à i fighi. conforta lo ſtomaco frigido, & humido, induce appetito, leua uia il ſingiotto, & copre l'odor del uino, & piu anche l'odor dell'alio, & delle cepolle. & ben maſticata, conforta la uiſta. & è numerata tra i medicamenti oculari, & però gli ſcrittori, & i dipintori antichi ſpeſſo la mangiauano. il ſuo ſugo molto uale poſto ne i cliſteri a' diſſenterici, & a' letargici, et à gl'iſchiaddici, & ad ogni dolor di giũture, & l'herba empiaſtrata, & al mal caduco quãdo di queſto ſugo s'intingono le narici. & cõ uinti foglie di queſta, & due noci, & due fighi ſecchi con un grano di ſale ſi fà una compoſitione, ch'è ottima medicina contra la peſte, & ogni ueneno, uſandone ogni mattina. è di ſuſtantia dura & difficile da digerire.

## *Dell'Abſinthio. Cap. XLVI.*

Ἀψίνθιον, Abſinthium. Lo Abſinthio ò Aſſenzo è caldo in primo grado, & ſecco in terzo. Ha uirtù aſtretti-

ua, amara, & acuta: però mondifica, cõforta, & efficca. eua cua gli humori colerichi del uentricolo per da baſſo, & per l'urina. il tempo di coglierlo è à mezo Maggio. & ſi dee ſeccare all'ombra, & di così uerde fare il ſugo, che è molto piu caldo che l'herba iſteſſa. il qual ſugo è utile à ſcacciar fuori i uermi delle orecchie, & quei de gli inteſtini, & à prouocare i menſtrui, facendoſene ſuppoſitorio con ſugo d'apio & di artemiſia. contra l'ebriachezza ſi dia il ſugo con mele. l'herba cotta, & empiaſtrata ſopra la milza dura, l'ammolliſce. cõtra ad ogni percoſſa è utile l'herba cruda, ò uerde, ò ſecca, quando ſia ſcaldata, & con uino sbruffata, & ſuſo applicata. & maſticata, & perfuſa d'acqua roſa, & meſſa ſopra gli occhi infiati, & roſſi, & ſanguinolenti, li ſana in una notte: & chiarifica la uiſta, & remoue il panno. L'herba ſecca ſi ſuol tener tra' libri, & carte, & tra' panni, che gli aſſecurano da ſorzi, tignole, & altre coſe che li conſumano.

## *Dell'Abrotono. Cap. XLVII.*

Ἀβρότονον, Abrotonum, l'Abrotono è caldo, & ſecco in terzo grado. è ſottiliatiuo, & apritiuo. ſpezza le pietre nelle reni, & prouoca l'urina e i menſtrui, & la ſecondina, e'l ſeto, ſedendo la femina ſopra il ſuo decotto. & mollifica, & apre la matrice indurata empiaſtrato, & ſottopoſto: & per eſſer amaro ammazza i uermi. ſi beue di queſto in fino a' cinque dramme, & per eſſere auſtero & aſtringente, & per hauer le parti ſottili, ha forza il ſuo decotto in liſſiua leggiera di mantenere i capelli, & la barba che non cadano: & maggiormente la cenere dell'Abrotono miſciata con olio mirtino, è utile alle alopecie, & alle ulcere humide.

Del

## *Dell'Artemisia. Cap. XLVIII.*

Ἀρτεμισία. L'Artemisia è calda & secca in secondo grado. è vtile alle pietre delle reni, & alle fomentationi della matrice, conforta il stomaco freddo, & è contra i uermi: però se ne ponno far tortelli da dare à i fanciulli per preseruarli da i vermi, & anche per ammazzarli, & anche quei vermi che sono venenosi.

## *Della Matricaria. Cap. XLIX.*

Παρθένιον, Parthenium. La Matricaria, ò Tanaceto, ò Daneta; anche questa è calda & secca in secondo grado. per esser'vtile alla matrice, è chiamata matricaria, & anche si mangia in tortelli con altre herbe amare, è vtile per le ventosità del stomaco & de gl'intestini, & per ammazzare i vermi, & per prouocar l'vrina, & romper le pietre delle reni.

## *Del Lupulo. Cap. L.*

Λύκιον, Lupulus; lupus salictarius, lupulo, louertice, brusc andolo. è vna specie di volubile, cioè la quarta specie secondo Mesue: è frigido in principio del primo grado. seda i dolori calidi, & estingue le infiammagioni, & lenisce & vacua la colera cattiua alquanto; onde purifica il sangue; & fà cessar la infiammagione del sangue istesso, & molto li gioua, & proprtiamente messo in infusione in acqua di latte. il siropo de' lupuli rimuoue la itteritia, & molto gioua alle febri coleriche & sanguince. I lupuli quando in principio della primauera spuntano fuor della terra, si mangiano lessati con sale, olio, peuere, & aceto, & anche fritti in la padella al modo medesimo conditi. così mangiati, fanno le operationi soprascritte, & anche il decotto di questi beuuto, fa il medesimo.

De

## De gli Asparagi. Cap. LI.

Ἀσπάραγοι, gli Asparagi, ò spareſi. perche ſi colgono in luoghi aſpri. preſtiſſimo ſi cuocono in acqua. ſono di complessione temperati. danno al corpo poco nutrimento, & giouano alla uiſta: ma fra gli altri frutti ſimili piu nutricano, & piu ſono cõuenienti allo ſtomaco. quietano i dolori colici & delle reni, & accreſcono la genitura, & leniſcono il uentre, & muouono l'urina & i menſtrui. Si denno mangiar con ſale, olio, aceto, zuccaro, & peuere, ò cinnamomo. Di queſti così dice Martiale:

*La ſpina molle che vediam creſciuta*
*Sul lito Rauennal, non è piu grata*
*Di quel, che ſon li ſparagi mal conti.*

I ſemi & le radici ſi uſano in medicina per diſoppilare, & aprire.

## De i Cappari. Cap. LII.

Κάππαρις. Cappari. ſono frutti ſimili alle cereſe prodotti da una pianta ſpinoſa. & ſono caldi & ſecchi in ſecondo grado. ma piu i ſalati. Vogliono eſſer ben purgati dal ſale prima che ſi conciino per mangiarli. Gli Alexandrini ſono i migliori, pur tutti danno poco nutrimento & nõ troppo laudato, perche generano ſangue melancolico & humori colerichi, & ſono duri da digerire. onde è meglio prima tenerli in mollio in acqua tepida, & ſpeſſo mutargliela: & così purgati dal ſale ſiano conci con olio, aceto, & cinnamomo: & così mangiati prouocano l'appetito, & mondificano lo ſtomaco. ſono aperitiui delle oppilationi del fegato & della milza. & niun'altra coſa piu gioua alla milza di queſti ſecondo Galeno, per contenere in ſe le qualità amare, acute, & acerbe, con le quali ſono aſterſiui, aperitiui, & inciſiui, & calefattiui, & digeſtiui, & induratiui & cõſtrettiui. mangiati con aceto & olio, & empiaſtrati, ò in

ſuo

ſuo luogo con l'oximele la poluere della ſcorza delle radi ci, in ſul luogo della milza, mirabilmente le conferiſce. queſte ſcorze amare giouano al dolor de'denti cotte con ui no & aceto, lauandoſene la bocca; & quietano le ſcrofole, & le ſciatiche, ſimilmente empiaſtrate.

## *Del Roſmarino. Cap. LIII.*

Λιβανωτὶς, Roſmarinus. Il Roſmarino è caldo & ſecco in terzo grado: & per hauer grato odore, copre l'odor de gli animali ſaluatichi. Ha uirtù di ſcaldare & reſoluer le uentoſitadi: & diſoppila il figato & la milza & gl'inteſtini. con forta lo ſtomaco & il capo. & nõ nuoce in coſa alcuna. l'acqua doue è cotto dentro, ſparſa per la camera fà morire i pulci. Il ſugo ſtillato ne gli occhi aguzza la uiſta groſſa, & beuuto ſcaccia la itteritia. lo elettuario che ſi fà de i fiori con zuccaro, & ſi chiama per eccellentia διάνθων, & s'intende di queſti di roſmarino, per eſſer caldo, confortatiuo, aſterſiuo, & diaforetico, tolto con uino, è utile al tramortimento per qualche humori melancolichi, al dolor di ſtomaco, & de gl'inteſtini, & alla ſtranguria, & alla diſuria, & alle ſoffocationi della matrice, & ad aiutar le femine à concipere facendoſene fomentatione del decotto delle foglie & ramicelli.

## *Della Lauanda. Cap. LIIII.*

Ψευδόναρδος. Pſeudonardus. La Lauanda hauendo l'odor grato & acuto, ſi può ueramente congietturar, ſe ben non è come il nardo Indico nè il Celtico, che ſia di natura calda & ſecca. però conferiſce alla frigida infirmità del ceruello, come al ſpaſmo, à i paralitici, à gli ſtomachi debili, & diſoppila il figato & la milza. ſcalda la matrice, & prouoca i menſtrui, & le ſecondine. Si chiama lauanda, perche s'uſa nelle lauande per reſiſtere à tutti queſti diffetti, & per lauarſene i piedi. anche meſſa nella liſſiua, & cotta

dentro

dentro per lauarsi la testa, è confortatiua del ceruello.

## *Della Gramigna. Cap. LV.*

Ἄγρωστις, Gramen. La Gramigna tenera, cioè la radice da alcuni si suol mangiare, per esser dolce, & alquanto acuta & acerba. però ha virtù di consolidar le ferite, perche è frigida & secca. la sua decottione fà romper le pietre, & prouoca l'vrina, & ammazza i lombrici. Quest'herba è conosciuta da i cani, che ne mangiano quando si vogliono purgare.

## *Della Fragaria. Cap. LVI.*

La Fragaria, ò la Fraga, da Greci chiamata χαμαίβατος, è vn' herba che alla fin di Maggio produce le fraghe, da alcuni chiamate maiole. sono cibi grati alle donne, & à i fanciulli: & per esser frigidi & humidi giouano à gli stomachi colerichi, & estinguono la sete. il sugo di questi messo ne gli occhi che patiscono debilità del uedere, li chiarifica. & sana le vlcere calide della faccia, & i cuoi. L'herba secca, trita, salda le ferite, & le vlcere, & stagna il sangue, i flussi di ventre, & i flussi de' menstrui. l'herba cotta gioua al fegato & alla milza, & alle reni, & alla vesica. Lauandosi la bocca de la sua decottione, conforta le gingiue, & ferma i catarri, & i denti commossi.

## *Della Eufragia. Cap. LVII.*

L'Eufragia, εὐφρασία, perche fà star'allegro, è herba minuta con foliette crespe & dentate, alta vn palmo, al gusto amaretta & stittica, ha i fiorini bianchi & quasi purpurei & gialli, i quali escono in fin della estate. ne nasce in alcuni prati. è calda & secca. & per special dote conferisce à gli occhi. mangiata & fresca, & secca in elettuario, ò in tortelli, ò fatta in poluere, & beuuta con vn pochetto di vino, si lauda per gli impedimenti, che offuscano la vista.

Alcuni

Alcuni la uſano contra le caligini & barbagliamenti della uiſta empiaſtrata, ò cotta nel uino, & conforta mirabilmente la uiſta, & la fa acutiſſima, beuuta in uino bianco, & ancora fa boniſſima memoria, & reſtituiſce la uiſta iſteſſa et la memoria perduta. Alcuni la fanno ſeccare all'ombra, & la mettono à bollir cõ le uue, quãdo ſi fà il uino. il qual uino beuuto modeſtamẽte, fa ringiouenire gli occhi à i uecchi, & leua uia ogni lor diffetto. & queſto ſi può fare in ogni età, ſe ben tal diffetto fuſſe cauſato da materia frigida, & groſſa. & ſono ſtati alcuni, che l'hanno uſata, che non poteuano leggere ſenza occhiali, & poi con l'uſo di queſta hanno letto anche ogni minutiſſima lettera ſenza occhiali.

## *Del Millefolio. Cap. LVIII.*

Χιλιόφυλλος στρατιώτης, Millefolium ſtratiote. il millefolio, così quel d'horto come quel ſaluatico, è fredd o & ſecco. ha alquanto del conſtrettiuo, onde può ſaldar le ferite. & è utile alle ulcere & à i fluſſi del ſangue & nelle fiſtule. Il Millefolio μυριόφυλλον, quel delle paludi, ò acquatico ha le uirtù del ſopradetto.

## *Della Mercorella. Cap. LIX.*

Λινοζώστις, Mercurialis. La Mercorella è calda & ſecca in primo grado. Mangiata al modo delle altre herbe muoue il uentre. il decotto di queſta beuuto purga la colera, & gli humori aquoſi. & è molto utile ne i cliſteri cõ ſale, & mele, & olio. il ſugo eſpreſſo di nuouo beuuto al peſo di oncie ſei ſolue il uentre, & il medeſimo al peſo di libre una meſſo per cliſterio. per purgar le femine da i menſtrui, è buon rimedio che ſi faccia un peſſario, tollendo una pezza di tela di bombaſo bianco longa un palmo, & lunga la metà, & ſia bagnata nel ſugo di mercorella, & ſopra dall'uno & dal l'altro lato ſi ſpaiga drãma meza di ſcãmonea ſottilmẽte

trita.& ſia formato il peſſario ſecondo l'arte.l'herba cotta, & empiaſtrata ha forza di maturare.

## *Della Schiaria. Cap. LX.*

LA Schiarea, ὄρμινον, è quella c'ha fiori che parono in figura di galli,di color pauonazzi, che ritirano al bianco,d'odor graue.è calda & ſecca in ſecondo grado. il ſeme & anche il fiore ſecchi, triti, beuuti con uino, ſtimolano gli appetiti uenerei .& triti con mele mondificano uia le macchie bianche da gli occhi. Le foglie cotte,empiaſtrate,reſolueno i tumori crudi. ſi mangiano in cõpagnia delle altre herbe le foglie con i fiori,ma in poca quantità,per che hanno troppo graue odore.

## *Del Carchioffo, ò Artichiocco. Cap. LXI.*

Κινάρα, il carchioffo è cibo di uitioſo ſugo,ſpecialmente quando è troppo maturo,che all' hora è troppo caldo,& genera humor bilioſo, & le ſue ſuſtantie eſſendo già fatte più dure,genera humor melancolico. Meglio è mangiarlo tenero,cotto & conciato con coriandoli, peuere, olio, aceto, & ſale, & ſpecialmente le parti piu tenere ch'è piu dentro. & ha uirtù di prouocar l'urina, & ſtimular uenere così alle femine,che ne ſono tanto deſideroſe,come à gli huomini,che ſono del tutto in tal coſa tardiſſimi.& per l'urina ſi purga da quei che ne mangiano,il graue odore delle aſſelle,et di tutta la perſona.

Niuno ſi deueria marauigliare, ſe ben fuſſeno meſſe alcune delle herbe già nominate, alquãto diſperſe:certamẽte nõ ſi può tanto oſſeruare le ſimilitudini di tali herbe,nè in laſua figura nè in le ſue facultadi: queſto ſaria ſtato impoſſibile:habbiamo almãco cercato di trattarne di capo in capo piu ordinatamente, che ſia ſtato poſſibile: acciò che inſieme ſeguenti, quelle, che ſono tra ſe conſimili, ſiano fatte à ognuno manifeſte.

# TRATTATO TERZO.
## nel quale si tratta delle radici, che si mangiano.

IN quì s'è parlato dell'herbe d'horto, che si mangiano crude, & cotte in insalate, & anche di quelle, che si mangiano in minestre, in torte, in altri modi di uiuande, non da per se sole, ma accompagnate con altre, perche una emenda l'altra, & anche di quelle, che non come cibi, ma come incitamenti d'altri cibi si gustano, & anche di quelle amare, che si mettono ne i tortelli amari, preparate però con quelle cose, che li rechiedono, come sale, olio, pepere, & aceto, & lardo, & carni così fresche come salate: hor mi par, che sia utile, che si passi dalle herbe alle radici, come che siano la fermeza, & il sustentamento delle sue piante. Tutte le radici adunque sono difficili da digerire: onde richiedono non solamente esser ben cotte, & anche se bisogna, biscotte, ma anche esser ben preparate con le cose, che le richiedono à farle buone, & grate al gusto. Hanno le radici le uirtù delle sue herbe, ma piu uigorose, & piu efficaci, & conferiscono al stomaco, & danno gran nutrimento, come il petrosemolo, la cicorea, & simili, & piu anche d'inuerno, che d'altro tempo dell'anno, perche la uirtù di tutte le piante all'hora si retira nelle radici, come in una fortezza.

### *Delle Rape. Cap. I.*

ῥογγίλια, Rapa, le Rape sono calde, & humide in secondo grado. La parte che stà di sopra dalla terra, che son le foglie, è numerato tra gli herbaggi. & alcuni ne mangiano così per appetito cioè con carni grasse, come per bisogno d'altre migliori minestre: quella parte poi che sta sotto terra, è dura: & se non è cotta, non è buona da mangia-

re. Anzi se alcun ne mangia di cosi cruda, è pericolo, se non è piu che di buona complessione, che non generi qualche dolori uentosi per il corpo, & mala dispositione di stomaco, & relassi piu del deuere la uia dell'urina: perche naturalmente, & crude, & cotte la prouocano. & se alcun ne mangia piu liberalmente del solito, adunarà nel suo uentricolo un sugo crudo, & tanto piu hauendo il stomaco humido. Le rape uogliono esser dolci, rotonde, ò longhe, con la coda suttile. Danno gran nutrimento, come si uede ne gli animali, che di queste s'ingrassano: generano uento, & carne molle, & sono difficili, come son tutte le radici, da digerire: però uogliono esser ben cotte, & anche due uolte, & cosi anche le sue foglie chiamate rauicie: & per esser le rape uentose, eccitano uenere, & aumentano la genitura. Il suo nocumento si remuoue, à cuocer seco saluia, rosmarino, & simili altre herbe calide. & siano allessate due uolte, & maggiormente con carne grassa, che cosi darà il suo nutrimento temperato. Hanno peculiar uirtù, come dice Auenzoar, d'aguzzar la uista; non muouono molto il uentre, nè lo stringono, essendo ben cotte. à mangiarle arrostite, si emendano meglio dalla sua humidità superflua, & manco nuoceno, & eccitano l'appetito, & specialmente se si conciano con sale, olio, aceto, & pepere, & specie. Delle rape dice Martiale.

*Queste son quelle rape, che ui diamo,*
*Che stanno uolontier in terra fredda,*
*Che Romulo soleua in ciel mangiare.*

La rapa composta, è ancor' assai difficile da digerire, & tanto piu, quando non è ben cotta: se bene è composta, pur aggraua il stomaco. I suoi nocumenti si emendano per il mele, per l'aceto, per il fenocchio, per i coriandoli, & per simili cose.

De

## De i Nauoni. Cap. II.

βουνιάς, Napi, i Nauoni sono specie di rape, non di tanta corpulentia, ma longhi, & manco humidi che le rape, & piu saporite. crescono quasi tanto di sopra dalla terra, quãto di sotto. le facultà sue sono simili à quelle delle rape. Martiale ancora de i nauoni così dice:

*Ne gli horti buoni si nutrican questi,*
*Che manda quel paese d' Amiturno;*
*Però piu parcamente mangiarete*
*Le rape, o uer le balle de' Norsini.*

## Del Raponciolo. Cap. III.

Il raponciolo si può dire, ch'è una rapa saluatica. Di questi si mangiano in insalate radici crude, & le foglie insieme. si seminano anche ne gli horti. Di facultà sono simili alle rape, & à i nauoni, ma con minor' efficacia, & sono manco humide.

## Del Piretro. Cap. IIII.

πύρεθρον, Pyrethrum, il Piretro, è caldo, & secco in terzo grado, è radice aromatica: & la piu eletta è quella, ch'è piu acuta, & piu mordica la lingua. la radice piu s'adopra, che le foglie, le quali da alcuni s'usano in insalate. questa radice masticata, prouoca abondantemente la saliua, & propriamente con i denti che duoleno per causa frigida, & che si sentono; & quasi li par, che habbiano in luogo de' dẽti una pasta in bocca, li quieta tosto il dolore, & lo leua via del tutto astenẽdo sidal cibo & dal beuer per tutto vn giorno integro, lasciando però uscir della bocca la gran copia della saliua; & anche se essi denti uacillano, li rafferma talmẽte che si spezzaria ogni cosa, per dura che'lla fusse; essendo tagliata minuta, & cotta in aceto, & di questo lauandosene i denti & la bocca, è adustiua, & prouocatiua

del

del ſudore trita con olio, & con queſto ungendoſi, ſpecialmente inanzi chè s'approſſimi il paroſſiſmo del freddo delle febri; & anche con queſto ſi ungono i nerui refrigerati, & humettati. & prohibiſce il ſpaſmo, & il tetano. & è utile à gli ſtupidi, & à i paralitici. & è apritiua delle oppilationi del naſo. Quando s'è maſticata alquanto queſta radice, ſe alcuno con la ſua ſaliua così mordace ſi bagnerà il capo del membro, quando uuol congiungerſi con la femina, ella ſarà conſtretta menar le cluni, talmente che non potrà quietarſi. Onde Lucretio Poeta dice.

*Le meretrici ſi ſon' aſſuefatte*
*Per cauſa ſua le cluni ſue ſquaſſare*
*Per non uoler ſtar pregne, nè giacere*
*Così compiute, et anche tutto à un tempo*
*Par lor piu commodato il ſuo diletto.*
*Che da venere ad eſſe, e à ſuoi amanti.*

## *Della Liquiritia. Cap. V.*

Γλυκύῤῥιζα, Glycyrrhiza, liquiritia, la rigolitia, è radice dolce, da alcuni legno dolce. la freſca è piu efficace che la ſecca, & è più aggradeuole al guſto. è utile al ſtomaco, al petto, al figato, alla ueſica, & alle reni. il ſuo ſugo ſopra ogni coſa è utile, & è ſimilmente come le radici dolce, & leggiermente conſtrettiuo. onde leniſce l'aſprezza della canna del polmone, & della ueſica. & ciò fà per eſſer moderata di temperatura: & perche ſempre ha alquanto dell'humido quella coſa ch'è mediocremente dolce ragioneuolmente è medicamento conueniente alla ſete. à fare il ſugo, ſi peſta la radice uerde, & ſi cuoce in acqua, fin che l'acqua ſia conſunta, & poi ſi preme, & ſi laſcia ſeccare ſopra le tauole. la decottion della rigolitia fatta in acqua, è vtile à i vitij del petto, alla toſſe, alla pleuriſia, & alla peripneumenia.

Del

## *Dell'Aro. Cap. VI.*

Ἄρον, Arum, lo Aro è caldo & ſecco in primo grado. la radice ſi dee cuocere al modo che s'è detto della braſſica & della lente, cioè mentre che ſi cuoce, gittar via l'acqua prima, & funderli ſopra dell'altra che bolla. & è molto vtile, perche mangiata, mediocremente incide gli humori groſſi, talmente che è accommodata à purgar dal petto tali humori. ma pur è più vtile il dracontio.

## *Del Dracontio. Cap. VII.*

Δρακόντιον, Dracontium. La Dragontea, ò Serpentaria, ò Dragonculo. la ſua radice di facultade è ſimile alla precedente, & è alquanto piu vehemente. anche queſta s'alleſſa & due & tre volte, fin tanto c'habbia laſciato la forza ſua troppo medicamentoſa, & ſi dà à mangiare, quando hanno biſogno di maggior forza da eſſer purgati gli humori groſſi & viſcoſi. ma è da tenere à mente queſta coſa, ch'è commune à tutti i cibi, che quei, che ſono acuti, & quei che ſono amari, mangiati, danno poco nutrimento al corpo: & gl'inſipidi, & anche piu di queſti i dolci, ne danno aſſai; & ancora gli aleſſati, ò gli arroſtiti, ò i fritti in la padella, laſciano la vehementia della ſua qualità.

## *Dell'Aſfodelo. Cap. VIII.*

Ἀσφόδελος, Aſphodelus, Asfodillo, Albucio, & cento capi. anche la ſua radice è vtile, come quella d'aro & di dragontio, per hauer virtù aſterſiua, ſottiliatiua, & apritiua. ſi cuoce al modo dell'aro, & del dragontio. alcuni danno per ſommo rimedio all'itteritia il ſuo aſparago, cioè la ſua cima. Heſiodo lauda l'asfodelo dicendo:

*Nè coſtor ſanno, quanti beneficij*
*Ponno la malua & l'asfodelo dare.*

Della

## *Della Paſtinaca. Cap. IX.*

Σταφιλῖνος, la Paſtinaca, cioè la ſua radice ſi mangia almo do delle rape & dell'aro, ma manco di quelli nutriſce, ma ſcalda notabilmente, & ha del difficile, come le altre radici, da digerirſi. prouoca l'vrina. & ſe alcuno la vſarà piu abondantemente, generarà un ſugo alquanto vitioſo. le paſtinache ſi mangiano prima leſſate in acqua, poi frite con olio quando è careſtia di peſce. prouocano l'vrina, & eccitano ventoſitade, & appetiti venerei.

## *Della Paſtinaca ſaluatica. Cap. X.*

La paſtinaca ſaluatica del tutto ha piu efficacia che la domeſtica. douendoſi mangiare, uuole eſſer cotta longo tempo in acqua, & poi ſutta, inuoltarla in farina di fromento, & frigerla in olio, & condirla con ſale, pepere, & zuccaro, ò mele & coriandoli: & così ſi depongono i ſuoi nocumenti. è cibo da huomini robuſti, come agricoltori, muratori, marangoni, & ſimili.

## *Del Dauco. Cap. XI.*

Δαῦκος, Daucus. il Dauco, è vna paſtinaca piu piccola ſaluatica, che naſce volontieri ne i prati. è manco conueniente da mangiar che la domeſtica, ma in ogni altra ſua operatione è piu efficace. il ſeme è piu caldo & piu prouoca l'vrina & i menſtrui. l'herba è quaſi equiualente, ma inferiore.

## *Delle Carote. Cap. XII.*

Κάρα, καὶ σίσαρα, le carote ſono calde & humide in ſecondo grado. Se ne trouan di due ſorti, le maggiori, & le minori. & l'vna & l'altra ha il color roſſo negro. & le minori ſono migliori che le groſſe. Tiberio Ceſare Imperator la nobilitò, facendone venir d'Alemagna ogn'anno ſecon-

do

do Plinio, s'alleſſano in acqua ò s'arroſtiſcono ſotto la cenere calda, per mangiarne in inſalata l'inuernata & tutta la quareſima, & ſi conciano bene con ſale, olio, aceto, & pepere, & cinnamomo: confortano la bocca del ſtomaco, & aprono le oppilationi del figato & della milza, & la via dell'vrina, & prouocano i menſtrui, & ammazzano i vermi del ventre. incidono il flegma, & accreſcono la colera ne i corpi caldi; & valeno contra i veneni. Delle carote, & delle rape, & de i nauoni ſi fà vna decottione in acqua prima, & poi in aceto: poi ſi vi giugne dentro fenocchio & vin cotto. onde ſi fa la compoſta per mangiarne la quareſima per incitamento de gli altri cibi. N'è vn'altra ſorte di carote bianche, di facultà ſimili alle roſſe, ò morelle.

## *Della Conſolida. Cap. XIII.*

Σύμφυτον, Symphytum, Conſolida maggiore, Alo gallo. è calda & ſecca in ſecondo grado. Le radici trite & beuute, ò mangiate conferiſcono à quei c'hanno rotto di dentro qualche vena, & à chi ſputa il ſangue. empiaſtrate ſopra le ferite freſche le ſaldano. cotte in compagnia con le carni tagliate in pezzi le fanno tornare integre. giouano alle infiammaggioni del ſedere, & ſono vtili alle rotture inteſtinali empiaſtrate ſuſo, & al fluſſo diſenterico, & al fluſſo roſſo delle femine, cotte in vino, & beuutone il vino, & anche la fomentatione della ſua herba.

## *Della Inola. Cap. XIIII.*

Ἑλένιον, Helenium, Inula, la Enola è calda & ſecca in ſecondo grado. ma quella di campo, è di maggior efficacia, che quella d'horto, quanto alla radice. la qual ſi pianta cõ i ſuoi occhi al modo della canna. & anticamente fù illuſtrata per cibo quotidiano di Giulia Auguſta. La radice adunque ſi coglie in principio della eſtade, & ſi ſecca al Sole monda & lauata, acciò che non ſi corrompa per l'humor.

ſuperfluo, c'ha in ſe verde. & ſi può cuocer ſotto la cener calda, ò in acqua, che così ſi intenerisce, & ſi emenda il ſuo nocumento: & quando ſi dee adoperarla, le ſia cauata la parte legnoſa: & ſi può mettere in torte, in tortelli, ò in altre viuande, accompagnata con vua paſſa & cinnamomo. l'Inola fortifica la bocca del ſtomaco, & rimuoue l'ira & la melancolia; onde fà ſtare allegro, & è cibo buono per i vecchi & per i catarroſi, perche leniſce & mondifica il petto da gli humori groſſi, che cauſano la toſſe: & fà il medeſimo il vino della ſua decottione beuuto à digiuno: & anche reſolue i dolori di fianco, & i colici, & la ſtranguria, & la diſuria. l'vſo di queſta radice dà grandiſſimo aiuto alle femine che non hanno il debito purgo de i menſtrui. il ſugo di queſta dato con mele ammazza i uermi immantinente. contra l'aſma ſi dà la poluere della radice, cotta inſieme con farina d'orzo, che così ha virtù aſterſiua mirabilmente: queſta poluere anche conferma i denti cõmoſſi. di queſta radice cotta ſi fanno li Enolini, inuolti nella paſta con vua paſſa, & ſpecie, ò croco; i quali Enolini ſono vtili à tutte le coſe ſopradette.

## *Dell'Eringio. Cap. XV.*

Ἠρύγγιον, Eringium, l'Eringio è caldo & ſecco in primo grado. è radice c'ha la ſua herba ſpinoſa & mordace. la radice ſi condiſce con mele & cinnamomo & garofoli; & ſi crede, che ecciti Venere ſopita. s'adopera per ſcaldare il ventriculo refrigerato, & le reni.

## *Del Satirio. Cap. XVI.*

Σατύριον, Satyrium, Il Satirio è caldo & humido di compleſſione: però al guſto ancora appar dolce; nondimeno poſſede vna facultà eſcrementitia & fluttuoſa; per ciò eccita Venere: & piu che l'herba la ſua radice può far queſto. Queſto ſatirio hauendo due radici in guiſa di teſtico

li,

li, la maggiore, come si dice, mangiata dall'huomo, fa generar maschio, & la minor mangiata dalla femina, fà generar femina. N'è vn'altro Satirio rosso, chiamato eritraico, c'ha la scorza rossa della sua radice dura, di dentro bianca, di sapor quasi dolce, & che per il piu nasce in luoghi montuosi. la cui radice se pur solamente si tiene in mano, stimula Venere, & tanto piu se si beue con vino austero.

## *Dell'Althea.* Cap. XVII.

Ἀλθαία ἢ ἰβίσκος, Althæa aut ibiscus, il maluauischio. la radice di maluauischio alcuni mangiano al modo della pastinaca, prima alessata, poi fritta in la padella con botiro, & è vtile alla strettura del petto, all'asma, alla tosse antica: medesimamente il decotto della radice opera. oltra di questo anche è vtile alla disenteria, alla diarrea, & al sputar del sangue: perche oltra la virtù sua c'ha di digerire, di lassare, di dissinfiammare, di mitigare, & maturare, ancora ha forza à vn certo modo d'astringere. il suo seme & le foglie fanno le operationi già dette, ma con minore efficacia.

## *D'alcune radici che non hanno proprio capo.* Cap. XVIII.

Le radici di beta bianca, & di beta rossa, sono chi le cocono al modo delle pastinache, & delle carote per le insalate nel tempo dell'inuerno: et crude s'adoprano per le sopposte intinte d'olio, et sparsole sopra vn poco di sale cotte poi, et empiastrate sopra i tumori freddi & humidi li risoluono anche meglio, che le foglie. Le radici di bugloss a, cioè quella, ch'è chiamata borragine, sono migliori alla fin d'autunno per tutto lo inuerno. et così le radici di cicorea, che è chiamata radicchio, nel medesimo

tempo. Le radici d'oxilapato per cacciar via la rogna, facendone empiaſtro. Le radici d'Vrtica per cacciarſi il freddo da i piedi, lauandoſi i piedi in la ſua decottione. Le ſcorze delle radici de' cappari per diſoppilar la milza facendole cuocere in acqua & aceto, & beuendo il decotto. Le cinque radici apritiue, che prouocano il ſudore, & l'urina, & i menſtrui, le quali ſono quelle d'apio, di petroſemolo, di fenocchio, d'aſparago, & di bruſco, cotte in acqua, & beuendo di queſt'acqua quanto baſta.

## *De i Tuberi, ò tartuffi. Cap. XIX.*

Τύρα, Tubera, i tartuffi. Ancor queſti ſi connumerano nelle radici & tra i bulbi, come quelle coſe che in ſe non hanno qualitade alcuna manifeſta. Hanno in ſe ſuſtantia terreſtre, che vince, ma pur miſciata con alquanto di ſottigliezza. & quei che ne vſano, li vſano per condimenti, come alcuni altri cibi che ſon chiamati inſipidi & ſenza noia, & acquoſi al guſto. i quali tutti hanno commune forza, che l'alimento che da queſti nel corpo ſi diſtribuiſce, non ha facultade alcuna notabile, ma è alquanto freddo, ma di groſſezza eſſo alimento è di quella ſorte, che ſarà ſtato mangiato; piu groſſo ſarà quel de i tartuffi; ma quel della zucca piu humido & piu ſottile: & così ne gli altri à proportione. Sono i tartuffi di compleſſione freddi & humidi in ſecondo grado. Migliori ſono i piu rotondi, & quei che tirano al bianco, & nati in luoghi ſabioniti, & ſenza cattiuo odore, & quei che ſono piu leggieri. Sono tardi da digerire, per eſſer di groſſo alimento: & aggraua no lo ſtomaco, & generano dolori colici, & la epilepſia, & la paraliſia, & la apoplexia. Biſogna adunque mondarli dalle ſporcitie & dalle ſcorze: & farli ſtare in mollio in acqua, & lauarli bene, & tagliarli in pezzi, & aleſſarli in acqua, ò in vino, giungendoli dentro ſale, origano, & ruta, & ſaturegia: & tolti dal fuogo, & leuati fuora da bollire,

uol-

voltarli vna volta & due in la padella con olio ò botiro, & condirli con ſale & pepere. altri li cuocono in brodo di carni graſſe; altri ſotto la cenere, & li cõdiſcono con ſale, olio, & pepere. Tra gli altri nocumenti che fanno ſe bẽ ſono emẽdati cõ le ſopradette coſe, inducono difficultà d'vrina. il vulgo ſtima, che ſiano cibi da vecchi c'hãno belle le moglieri. e ſi mãgiano dopo paſto. Martiale de i Tuberi dice:

*Col capo molle noi foriam la terra,*
*Che ci nutriſce, & ſiam pomi fecondi*
*Noi tuberi à i boleti così grati.*

## *De i fonghi. Cap. XX.*

Μύκητες, fungi. I fonghi ſono varij di colori: che alcuni ſono roſſi, come il ſcarlatto dalla parte di ſopra, & dal lato di ſotto tirano al giallo: & queſti ſono chiamati boleti: onde dice il verſo, *Furmi i boleti cauſa del morire*. altri ſono di ſopra bianchi, & di ſotto bianchi & roſſi. & tutti queſti ſe tirano à vene negre con viſcoſità humida, ſono venenoſi. ſono freddi & humidi in ſecondo grado. & i venenoſi fino al quarto. I venenoſi adũque ſpezzati, & laſciati così per due hore, cominciano à putrefarſi, & ſono molto molli & humidi & viſcoſi: & così ſono quei che naſcono ſotto à i ſighi appreſſo alle herbe venenoſe, come ti timalo, napello, & ſimili, & appreſſo à i muri putridi, & le cauerne de' ſerpẽti, & in la terra putrida, & doue ſono ferri ruginoſi, come fuora in cãpagna, quando ſiano per ſi qual che pezzi di ferro, & che diuẽtano ruginoſi, & in quel luogo naſcendo i fonghi, ſono venenoſi. quei che non ſono venenoſi, hanno i ſegni contrarij à queſti già detti. & naſcono fuor di tali luoghi ſuſpetti. Sono ſaldi & non molto humidi, ne manco viſcoſi. & migliori ſono i ſecchi che i freſchi; & quei che ſi chiamano Boleti. ne ſono anche di perforati, che ſi chiamano Spongioli, che naſcono dietro alle ceſe & nelle ſpine. Tutti i fonghi ſono numerati tra i

cibi

cibi insipidi: benche non si mangino da per se soli, ma si cõdiscono in uarii modi, si come si fanno tutte le altre cose che nõ hãno alcuna notabil qualità. il suo sugo ò nutrimento è flegmatico,& usati di soperchio, generano molti nocumenti:percioche primamente sono difficili da digerire,& per la maggior parte escono del corpo mal masticati: inducono le schinantie, & le difficultà dell'urina: & à questo modo preparano il mal di fianco, & il mal colico, & le oppilationi del figato,& della milza,& le uertigini,& infiniti accidenti sincopali,& finalmente la morte. Recita Galeno hauer conosciuto un certo huomo,che hauendo mangiato gran quantità di boleti non troppo ben' alleſſati; i quali sono pur estimati esser mãco nociui che gli altri fonghi:patì grauamento, & constringimento della bocca del stomaco,& difficile respiratione,& perdimento d'animo, & sudò di sudor freddo:& à pena finalmente si potè saluare;hauendo preso per bocca quelle cose che incidono gli humori grossi come è l'oximelle da per se,& cõ questo l'hissopo,& l'origano moderatamente cotti: & sopra queste cose fu sparsa la spuma di nitro;& beuè il medicamento; poi uomitò fonghi mangiati;i quali già quasi erano mutati in humor flegmatico freddo,& grosso. Questo è quanto recita Galeno.De i boleti così dice Martiale.

*Facil sarà mandar uia argento,& oro,*
*Et drappi lena et toga,ma i boleti*
*Difficil sono da mandar in uolta.*

Diranno i golosi. Noi uedemo molti mangiarne, & pur non muorono. Si può risponderli.

*Ben uenga capra,anchor che tu sii zoppa,*
*Hai fatto ben,che il lupo non t'ha intoppa.*

Si correggeranno i suoi nocumẽti in questo modo. Voglio no esser bolliti in uaso discoperto, acciò che meglio spiri fuora l'humor maligno,con peri austeri,ò freschi,ò secchi, perche sono la sua teriaca,ò con pezzi di pane, mettendoli seco

ſeco à bollir calamento, pulegio, & origano: & uogliono eſſer conditi dopo che ſono così alleſſati, & fritti in la padella, con ſpecie dolci, & forti, & pepere, & zuccaro, & aceto, & olio, & ſale. & dopo che ſi ſaranno mangiati, ſi dee beuer dietro un poco di uino eletto; acciò che il ſuo cattiuo humor non penetri per le uene, nè per altre parti del corpo. altri li condiſcono con allio crudo; altri li fanno altre coſe per farli ſaporiti, & emendarli da i ſuo nocumenti. la inuernata piu ſecuramente ſi mangiano, che l'eſtade, perche à quel tẽpo i uentri ſono piu caldi, & di ſonno piu lõgo, che aiutano à digerirli. Et ſe per caſo alcuno n'haueſſe mangiato de'uenenoſi, cercarà di farſi il remedio recitato da Galeno, ò uerò con acqua, mele, & zuccaro, & aceto: mettendoſi poi per uomitare una pena unta d'olio, ò i diti in gola: & dopo'l uomito beuerà dietro un bichierò di uino con dramma una di peper negro. Ancora ſi farà un cliſterio con acqua mulſa, & un poco di fermento diſſolto dentro. & ſi ungeranno i pettineti d'olio nardino.

## *Del Rauanello. Cap. XXI.*

Ῥάφανὶς, Radix, & radicula, & Raphanus, Romani, & Toſcani lo chiamano radice, quel, che da noi è detto Rauanello. Il Rauanello adunque, cioè quel bianco & domeſtico, è caldo in terzo grado, & ſecco in ſecõdo. Auicenna uuol, che ſia caldo, & humido in primo grado, ma il ſuo ſeme caldo in terzo. il maggiore è migliore, che il minore, & il bianco meglior che il negro, che è chiamato armoratia, & remolacio, benche ancora il bianco in alcuni luoghi è anche coſi chiamato. La radice adunque ò rauanello, ò bianco, ò negro, piu preſto è condimento che alimento; perche come dice Galeno quei che habitano nelle città per la maggior parte inanzi à gli altri cibi lo mangiano crudo, per tenerſi il uentre obediente, & alcuni ui aggiungono un poco d'aceto: &

quei

quei della uilla ſpeſſe uolte lo mangiano come le altre uiuande, che prouengono da ſua poſta; tra' quali ſono dentro l'origano uerde, il naſturtio, il timo, la ſatureia, il pulegio, il ſerpillo, la menta, il calamento, il piretro, & la rucola. che tutti queſti uerdi, ſono companatichi, che ſi mãgiano, & ſono mangiati con i cibi nutritiui, & ſono della generatione delle piante herbacee. mangiano anche il gambo & le foglie della radicola, ma piu preſto sforzati che di propria volontà. & ha in ſe virtù ſottiliatiua con manifeſta calidità, che in queſto vince la qualità acuta. & i rauanelli tanto ſi godono di luoghi freddi ſecondo Plinio, che ſi ſono trouati de' groſſi come fanciulli faſciati in Alemagna. Galeno ſi marauiglia di quei medici & idioti, ò vero ignoranti, che dopo cibo lo mangiano crudo, per digerir meglio, affermando eſſi, che di queſto n'hanno buona eſperienza: nondimeno tutti quei che così hanno voluto fare, à longo andar ne hanno patito danno. alcuni ſtimano che il rauanello ſi debbia mangiare inanzi paſto da quei che non patiſcono ventoſità, ne che il cibo li ſopranuoti nel ſtomaco, & ſia dato dopo paſto à quei che patiſcono ventoſità, & che il cibo li ſopranuota nel ſtomaco, & che ſono ſtittichi di uentre. ſono i rauanelli difficili da digerire: però mandano in ſuſo rutti acidi, & per queſto impediſcono la digeſtione, che il cibo così facilmente non può deſcendere. nuoceno al capo, & à i denti, che li fanno ſpezzare, & aſſai piu con aceto: nuoceno ancora à gli occhi, ma il ſuo ſugo ò l'acqua lambicata li conferiſce à buttarla dentro, & nuoceno anche alla voce, che la fanno rauca, eſaſperando l'arteria aſpera, & prouocano l'vrina, & rompono la pietra, & aguzzano lo ingegno: & inſtillato il ſugo nelle orecchie ſana la ſordità. Eſſendo crudo ſpecialmente il negro chiamato armoracia & remolacio; ſi emenda così: ſi taglia in pezzoli ſottili, & ſi mette in acqua freſca, & ſi muta due ò tre volte l'acqua, & altri

il

il cuocono alleſſo, & lo condiſcono con olio, ſale & aceto, & vn poco di cinnamomo. Il ſuo ſeme è come uera teriaca contra ogni veneno. & ſe alcuno ſarà morſicato da ſcorpione, hauendo prima mangiato del rauanello, nõ ſentirà nocumento alcuno. & l'acqua lambicata di queſto, ò la ſua decottione buttata ſopra lo ſcorpione, il fà diuentar immobile, & lo fà crepare.

## *Del Rafano. Cap. XXII.*

Ῥάφανος, Raphanus, il Rafano, cioè quelche fà le foglie longhe, & diſteſe, & di ſapore acuto. Queſto hà le facultà piu efficaci, che il domeſtico. il ſugo delle foglie & delle radici è ſingular rimedio contra i uermi. Le foglie ancora tagliate minute ſi accommodano con le inſalate, & il ſuo ſugo à farne la ſalſa, col ſugo di petroſemolo.

## *De i Germini. Cap. XXIII.*

Di proportione riſpondeno i germini de gli arbori, & de i frutici à gli aſparagi, ò uer cime delle herbe, che ſi mãgiano: perciò che queſti germini ſono coſe, che ſi producono, quando la pianta iſteſſa parecchia di produr il frutto. Tutti i germini adunque de gli arbori & de i frutici cotti in acqua, ſi ponno mangiare, eccetto quei, che ſono inſuaui, & medicamentoſi. Tra tutti ſono i migliori germini quei del terebinto, & del uitice, & della uite, & del gionco, & del rouo, & del rouo canino.

## *Del Sambuco, & dell'ebulo. Cap. XXIIII.*

Il ſambuco, ἄκτη, Sambucus. Il fior del Sambuco tolto ne i cibi, gioua à gli hepatici, à gli hidropici, à i cardiaci, & à i milzadoſi, & beuuto cõ uino ò con acqua, muoue l'urina. il decotto delle foglie ſparſe per la camera, ammaza i pulici, & le moſche. L'ebulo ò ſambugano, χαμαίακτη, ha le medeſime uirtù del ſambuco. Le foglie ancora ò

dell'uno ò dell'altro empiastrate sopra l'hembrroide, si lena uia la infiammatione, & il dolore: i fusticelli & le radici hanno la medesima uirtù, & maggiore. i fiori di sãbuco si colgono sutti il mese di Maggio, & s'appiccano à i fili, & si lasciano seccare all'õbra, appiccati cõ i fili al solaro, & quãdo si fà il uino sforzato, se ne prẽde una brancata, & si mette in un sacchetto con alquante pietricelle, acciò che nõ sopranuoti, & si ficca dentro al forame del uasello del uino, & si lascia pender dentro fino à mezo del uino, che bolle: & ui si lascia dentro, per fin che bolle: & quando ha cessato di bollire, che sarà in capo di trenta giorni, si può leuar fuora, che hauerà acquistato le forze del Sambuco, & un'odore & sapor gratissimo. Et questo uino ha le uirtudi, c'hanno gli istessi fiori. Et fin quì basta delle radici, tra le quali seben si numera il piretro, non come cibo, ma come incitamento de'cibi, specialmente le sue foglie, che in insala e s'adoprano, & la liquiritia come intertinimẽto di quei c'hanno la tosse, & altri catarci difficili, & similmente alcune radici, che non hanno proprio capo, & i tartuffi, & i songhi, & certi germini d'arbori, & di frutici, & di fiori, come di sambuco, che sono strauaganti dal suo ordine: nondimeno per non lasciarli fuora, piu presto gli habbiamo detto le facultà, che gli auttori di medicina gli hanno tribuite.

# TRATTATO QVARTO, De gli Agrumi.

TRA gli agrumi si douenano mettere ragioneuolmente l'aro, il dragontio, l'asfodelo, il rauanello, & il rauano, ma per esser stati messi in tale ordine ancora da i nostri maggiori, così noi à i suoi luoghi tra le radici cõmuni gli habbiamo lasciati. Dal continuo uso de gli agrumi di qual sorte si uoglia, è da guar-

guardarsi. & questo denno far tanto piu quei che di natura sono molto colerichi: perciò che i cibi di questa sorte sono accõmodati solamente à persone di gran fatica, & grossi d'ingegno; & à gli assuefatti à questi; & à quei c'hanno accumulato humor freddo, & humido, ò crudo, & grosso, & uiscoso. Et primamente incominciaremo à dir della cepolla, la quale secondo alcuni, è tra gli agrumi la piu honorata.

## *Della Cepolla. Cap. I.*

Κρόμμυον, Cepa, la Cepolla. Molto diuerse si truouano le cepolle, & di colore, & di sapore, & di figura. le bianche sono piu domestiche, & manco acute. le rosse sono piu aspre, & piu acute: le picciole, & le aguzze, sono piu acute & piu forti: le larghe & rotonde sono piu piaceuoli. pur tutte sono calde & secche in secondo grado, con molta humidità superflua. La cepolla benissimo cotta, è migliore, che cruda, & conforta il stomaco freddo, & humido, induce appetito, muoue l'urina, & accresce la genitura: & incide & distacca gli humori uiscosi dal stomaco, & gli asterge uia: & è utile alla asprezza del petto, & alle tossi. ma ha in se tre notabili nocumenti: il primo è che riempie molto il capo, & à quello uapora, & genera un sonno tanto profondo, che chi la usa troppo, causa il principio del male della gocia, detto da' Greci medici ἀποπληξία: il secondo offusca grãdemente lo intelletto; onde non è cibo da dottori, nè da intendenti, ma è da huomini grossi, facchini, remigatori & lauoratori, & artifici di grossa materia: il terzo oscura, & abbarbaglia la uista; però li falconeri, & gli altri uccellatori non la usaranno. nondimeno gran parte del suo nocumento si leua uia, quando è ben cotta, & mangiata cõ sale, olio, & aceto, & ognuno si dee guardar del continuo uso di questa, perche si cascaria nè i uitij della milza, & della hidropisia, & tanto piu per esser nociua alla uista, che per altro.

## *Della Scalogna. Cap. II.*

La Scalogna per eſſer della natura della cepolla, non mi laſcierà dir altro: ſe non che le donne le danno à i putti, per preſeruarli da i uermi. ella nuoce alla uiſta, & fà dolere il capo, & puzzare il fiato, & à piantar le ſpiche dell'allio in la cepolla forata, ſecõdo alcuni, naſcono le ſcalogne.

## *De i Bulbi. Cap. III.*

Βόλβοι, Bulbi; i Bulbi ſono ſimili alle cepolle, ma maggiori che le ſcalogne. eccitano uenere ualorofiſſimamente. Onde Martiale.

*Se moglie hai uecchia, et le tue membra morte,*
*Non d'altro che di bulbi puoi ſatiarti.*

Marco Varrone ſcriue, che ſi ſoleuano mettere inanzi à i ſpoſi i bulbi con pignoli & rucola, & peuere, per eccitarli alla libidine. Bulbi ſi chiamano ò cepolle generalmẽte tutte le radici rotõde tunicate come, del giglio, & del croco.

## *Dell'Allio. Cap. IIII.*

Σκόροδον, Allium, l'Allio è caldo, & ſecco in terzo grado. il bianco non è così caldo come il roſſo; nè così il freſco, & uerde come il ſecco. è inciſiuo come la cepolla: & è carminatiuo, & diſſolutiuo delle uentoſità, & delle oppilationi, ſpecialmente ſel corpo non è pieno d'humori, perche all'hora piu ne genera. dà poco nutrimento & cattiuo: & è graue da digerire, & piu il crudo. & eſſendo come dice Galeno, teriaca de'ruſtici, è rimedio cõtra ogni ueneno. ma nuoce alla uiſta, & la oſcura, ſpecialmente ſe ſi uſa troppo ne i cibi, perche ſecca troppo i corpi, & genera lepre, rogna, apoplexia, mania, & molte altre ifirmità difficili: nõdimeno ſe ſi uſa moderatamẽte, ſpecialmẽte da i flegmatici, li gioua; perche li accreſce il calor naturale, ſtimula uenere, & fà bel colore in faccia: & arroſtito così caldo

applicato

applicato à i denti, che duoleno, & che ſono forati, molto li gioua. & ſcalda il ſtomaco freddo, & gli leua via il dolore, quando gli è la ventoſità. Sono alcuni, che non lo ponno ſentire, nè lo ponno digerire: anzi che ſentendo il ſuo odore, ſe li commuoue il ſtomaco à vomitare, & gli induce dolore al capo: ma cotto & mangiato con le herbe, aſſai manco nuoce, aggiuntoli vn poco d'aceto. & anche ſi coſtuma di mangiarlo con le verze. & alleſſato, & buttata via la prima acqua, ſi torna à cuocere, & ſi prepara con aceto & ſale, & ſe li leua molto della ſua malitia, ma ha le forze piu debili. l'alliata ſi fà in queſto modo. l'allio crudo ſi monda, & nel mortaro di pietra ſi peſta per ſpatio d'vn quarto d'hora. poi ſi butta via tutto l'allio, & ſe li mettono dẽtro noci, ò mandole, ò vollane monde, & ſi peſtano: & poi ſi aggiunge pan bagnato nel brodo ben graſſo, & ogni coſa ſi peſta inſieme, & ſi diſtempra con vin cotto & con fenocchio trito. & così è migliore.

## *Del Porro. Cap. V.*

Πράσον, Porrum. Il porro, cioè il capitato, è caldo & ſecco in primo grado. è cibo cattiuo allo ſtomaco, difficil da digerire, & genera cattiui humori, & ottenebra la viſta, & offende lo intelletto, & induce ſogni turbulenti. Si rimuoue il ſuo nocumento, mangiandolo con aceto, olio, & ſale: & perche così cotto come crudo in tal modo mangiato incide gli humori groſſi & viſcoſi, & prouoca l'appetito & l'vrina; & è buono al petto, che leniſce l'arteria aſpra, & fà buona voce: onde di queſti mangiano con mele i cantori. i porri alleſſati in brodo di carni graſſe inſieme con radici di fenocchio & di petroſemolo, diuentano migliori. alcuni dicono che i porri non ſtrapiantati poſti ſul ventre à i fanciulli, che patiſcono vermi, ſi cacciano fuora. Il ſugo del porro è venenoſo, come dimoſtra Plinio dicendo, che Meda dell'ordine equeſtre, eſſendo domandati i

conti

conti della sua procuratione da Tiberio Cesare, & trouandosi in somma disperatione, beuè il sugo del porro al peso di tre denari d'argento; & incontanente senza cruciato alcuno mandò fuori l'anima. Et Martiale nel libro XIII. del Porro capitato dice:

*Aritia manda d'eccellenti porri,*
*Guarda dal bianco sterpo che le verdi*
*Chiome s'inalzan, che fanno allegrare.*

Et nel medesimo luogo pur nel medesimo libro di sopra da questi, de i porri sectiui, cioè di quei minuti:

*Quando tu mangi i fili d'odor graue*
*Del porro Tarentino, tu daraimi*
*I baci stretti, et tuor via il mal'odore.*

## Dell'Ampelopraſſo. Cap. VI.

Ἀμπελόπρασα; cioè quei porri saluatichi che nascono appresso alle viti, tanto sono differenti da i porri, quanto tra gli altri di simil sorte, i saluatichi sono differenti da i domestichi. alcuni condiscono anche questi ampeloplassi, come fanno le cepolle, in aceto per tutto l'anno seguente: & diuentano piu eccellenti in cibo, & hanno manco di sugo vitioso.

# TRATTATO QVINTO.

## Nel quale si ragiona dell'Vua, & de i frutti.

PORI che ne i precedenti nostri trattati s'è parlato nel primo de i grani cereali, & de i legumi, come piu degni & anche ragioneuolmente primi; poi nel secondo delle herbe, che si mangiano, come cosa piu facile & piu commune à tutti; & nel terzo delle radici, che sono come sostentacolo di esse herbe,

herbe, & nel quarto delle altre radici bulboſe & di ſapore acute; hora in queſto quinto ſi trattarà dell'vua & de i frutti d'arbori fruttiferi, & poi de i frutti fugaci, che da Greci ſono chiamati ὀπαῖοι.

## *Dell'Vua. Cap. I.*

Σταφυλή, Vua, l'vua. le vue e i ſighi ſi come ottengono il principato fra i frutti autunnali; così eſſendo ben mature & di luogo montuoſo, ò ſutto, piu che gli altri frutti, che ſi chiamano fugaci, nutricano, & hanno in ſe ſugo manco vitioſo. l'vua inanzi che ſi maturi, ſi chiama agreſto, & ſimilmente il ſugo di queſta eſpreſſo, da Greci & anche da Latini ὄμφαξ, omphax, & ſuccus vuæ immaturæ, è freddo & ſecco in ſecõdo grado; di queſto ſi parlarà al trattato x. L'vua ben matura è calda in primo grado & humida in ſecondo. alcuni la mettono temperata. & quanto piu è dolce, tanto piu è calda. la bianca ha il primo luogo di bontà, & di dolcezza, & di ſottigliezza: la roſſa il ſecondo luogo, & la negra il terzo. & è migliore & piu vtile da mangiar quella, c'ha le ſcorze ſottili & tenere; & che ſia ſtata appiccata alquanti giorni, & quaſi paſſa: perciò che così dà buon nutrimento; ingraſſa il corpo, & conforta il ſtomaco; & à mangiarla inanzi paſto, ſi digeriſce bene, & genera buon ſangue, ma biſogna ſputar fuora le guſcie e i vinacioli, ò le anime, ò i ſemi, perche non ſi padiſcono mai. L'vua diſpiccata dalla vite, così freſca mangiata, infia, & muoue, ò ver lubrica il ventre, & ſpecialmente raccolta con rugiata. & ſe ſi troua il ſtomaco pieno, genera cattiui humori, & vapori putridi; & ſe non ſi digeriſce, genera cruditadi, atte à indur febri molto longhe. L'vua c'ha la ſcorza piu groſſa, è più difficile da digerire, & non è habile à far vino. Onde così dice Martiale de l'vua duracina;

*Queſt'vua non conuiene à far il vino;*
*Ma vn nettare io ſarò à chi non mi bene.*

&

Et quella che piu è ſtagna, fà il vino piu graue. & ogni vua nuoce à chi ha male di veſica. La labruſca ha in ſe poca cali dità; ma è molto ſtittica, & prouoca l'vrina, & conforta il ſtomaco. L'vua paſſa, ῥαγὶς, è di tre ſorti, di grani minuti, & di mezani, & di groſſi. & è calda & humida in primo gra do. L'vua paſſa di Corinto, è molto nutritiua. è ſtomacale, & pettorale, vſandola inanzi paſto; tollendone oncie vna della piu graſſa per ſei dì continui; & così ſi ſminuiſce lo humor ſiegmatico, & il ſangue buono s'accreſce; & vſata nelle viuande è vtile, & dilettеuole; & fà buon ſangue come dice Auerroe, & conforta il figato di tutta ſua ſuſtantia, & vale à i dolori del ſtomaco, & mitiga i mali humori, che ſono in quello. & l'vſo di queſta con le mandole dà buon nutrimento. L'vua ſpina ò ver creſpino è cibo grato alle femine grauide: non maturo, ma groſſo, come dee venire, cotto in meneſtre ſi dà vtilmente nelle febri acute.

## *De i ſighi.* Cap. II.

Σῦκα, Ficus. Si trouano i ſighi di tre ſorti. i bianchi ſono migliori, i negri peggiori, i roſſi tengono fra queſti la mediocrità. I ſighi maturi ſono caldi & humidi in primo grado: & migliori ſono aſſai quei, che naſcono in terra ſutta, alta, ben'eſpoſta al Sole, & ſu i monti; ma quei di terra piana & ombroſa, non valeno coſa alcuna. i piu maturi ſono ſempre migliori, pur che non ſiano muffolenti & putridi; perche ſe così ſono, generano ne i corpi humori putridi, & febri longhe. I ſighi ſe denno eſſer buoni vogliono hauere il collo da ladro, ò da impiccato, cioè torto, l'occhio lacrimoſo, che in qualche parte butti le lacrime, & la camiſa da galioffo, cioè la pelle rotta, ò crepata. Il molto maturo ſia paſſo, è mezano fra l'humido e'l ſecco, non dà nocumento alcuno, anzi dà buon nutrimento ſopra gli altri frutti: il freſco humido, molto nuoce

al

al ſtomaco; mangiato con le ſcorze è oppilatiuo,& inſia il ventre, & induce fluſſo. & conuiene vſar moderatione nel mangiarli. Galeno ammalandoſi ſpeſſo, ſi come egli iſteſſo dice, per cauſa di mangiar frutti, da XXVIII. anni fino alla vecchiezza, ſe ne aſtenne, mettendo in tauola ſolamente ſighi & vue, ne anche ſenza miſura, nè piu per l'auuenire s'ammalò. & anche dice, che ogn'vno de'ſuoi amici, c'hanno obedito à queſta ſua ammonitione, che ſi aſteneſſero da' frutti, ſono ſempre ſtati ſani. Et ſe per ſorte al cuno ſi trouaſſe hauer fatto eccesſo nel mangiarne, all'hora beua acqua freſca; che così lubricaranno giu del ventre: perche il vino faria penetrar per le vene & per i membri il ſugo & nutrimento di quelli, & gli indurria varie infirmitadi. Il figo ſecco, Carica Latinamente, & *ἰσχὰς* Gre camente, è piu caldo & piu ſecco cioè manco humido. conforta il ſtomaco, e'l polmone, e'l petto, & da buon nutrimento, & genera piu colera che il freſco. & ſecondo Auicenna mangiato à digiuno, apre mirabilmente le vie del cibo, & maggiormente con le noci ò mandole. à vſar queſto figo ſecco, fà buon'odore, & diſoppila il figato & la milza. & mangiato con ſale, mondifica dalle ſuperfluitadi il ſtomacho; & queſto inanzi paſto vuole eſſer mangiato. nutrica piu che ogni altro frutto; & ha proprietà di mandar le ſuperfluità del corpo alla cotica & alla pelle di tutto'l corpo: però l'vſo continuo di queſti genera pedocchij, & rogna. onde ſi dice,

*Chi mangia ſighi, fà pedocchij & rogna.*

& il ſuperchio mangiar di queſti cauſa febri di putredine. Io ho conoſciuto vn garzone in Padoa, che ogni dì ne mangiaua tanti, che ſi ſatollaua, & diuentò hettico, & morì. Se nel ſtomaco ſono humori cattiui, quando ſi mangiano, non così facilmente ſi ſmaltiſcono. & acciò che non ſi conuertano in rogna, ſiano mangiati inanzi paſto: & acciò che non nociano, la ſua vera correttione è il zenzero,

lo hissopo, il timo, la saturegia, il calamento, l'origano, e il peuere con questi sighi. il latte di figo posto in su la puntura del scorpione è vn rimedio singulare; & anche è buono à discalciare i calli e i porri.

## *Delle Oliue. Cap. III.*

Ἐλαῖαι, Oliuæ. Le oliue purgate dal sapore amaro, & con sette, come si suole, con sale, sono calde & secche in secondo grado, & si adoprano ne i cibi per intertenimento, & per farli sentir piu saporiti, benche habbiano in se humiditade oleaginosa; & sono difficili da digerire, ma pur conuengono al stomaco freddo & humido, & lo conforta no, & inducono appetito. così diceua Auicenna delle grosse; & generano humor stittico & malitia d'humori, & specialmente l'humor colerico & superfluo, & inducono flusso, massime le troppo salate. però vogliono essere mangiate moderatamente. Le oliue non mature sono frigide & hanno virtù astringente. Martiale delle oliue dice.

*Le oliue che si mettono alle mense*
*Per trarne l'olio nella nostra Marca,*
*Prima comincia à farsi mangiare,*
*E resta dietro à tutte le viuande.*

## *Del Lauro. Cap. IIII.*

Δάφνη, Laurus. Le foglie & i frutti del lauro scaldano & seccano molto: ma piu i frutti che le foglie. le foglie sono ottime à conseruare i sighi, & si mettono in la gelatina, & ne i pesci arrostiti per darli buon'odore, & similmente nel codognato, & confortano il stomaco e il cerebro. i frutti che si chiamano rubache rotte alquāto, & messe nel vino maculato di muffa, lo liberano da quella, & lo correggono & rettificano; ma per il suo spiaceuol sapore il vino si contrista. la scorza della radice, ò i suoi frutti beuuti al peso di meza dramma con vino odorifero rōpono la pietra.

De

## De i Mirti. Cap. V.

Μυρσίναι, Mirti. I mirti sono freddi & secchi in primo grado. Hanno forza assai astrettiua & vn poco acre; però stagnano il ventre: con la cocitura, ò arrostimento, ò infusione, deponendo la sua qualità medicamentosa danno al corpo vn poco di nutrimento. soccorrono à quei, che sputano il sangue. giouano al dolor caldo de i denti, lauandoseli col decotto caldo di questi. questi frutti pur tri ti con galla & olio, & empiastrati sul capo, giouano à i ca pelli che cadono. il sugo delle sue foglie sana i morsi de' serpenti, beuendone meza libra. i mirti co i pomi granati diuentano piu fecondi secondo Democrito.

## Del Citro. Cap. VI.

Κίτρον καὶ κίτριον καὶ μῆλον μήδικον. Citrum, & Citrium, & ma lum medicum. Il citro se ben consta di sugo, di carne & di scorza, che tutte queste tre cose sono diuerse: perche il sugo è freddo & secco in terzo grado, la carne ha del cal do, & del freddo, & la scorza similmente: nondimeno tut te queste parti vnite insieme, sono temperate. genera ven to assai. & è difficile da digerire; et vsato spesso, causa do lori colici. la scorza secca masticata dopo pasto, gioua à di gerire i cibi, et leua via il mal'odor della bocca, et le male opinioni che vengono da humori melancolici. il seme et le scorze cotte con i cibi, sono dilettenoli al gusto; confor tano il stomaco, et aiutano la digestione. Quando se ne mangia ne i cibi, sia corretto con sale, mele, et aceto. et poco se ne dee mangiare. i suoi semi sono cordiali, et con tra i vermi, et veneni, et morsi di venenosi animali, et pro uocano i menstrui, ma uccidono nella matrice il feto chia mato embrione. sono lodati per i migliori quei del lago di Garda.

## *Dell'Arancio.* *Cap. VII.*

L'Arancio, che ancora come il citro, ha in se ſugo, carne, et ſcorza, ha i ſapori diuerſi: perciò che gli acerbi ſono frigidi; e i dolci ſono calidi, et quei di mezo ſapore, mezani trà i frigidi e i calidi: pur tutti nuoceno al ſtomaco freddo, et giouano al caldo. I migliori ſono i piu graui et che tirano al dolce. Hanno forza di reprimer la colera, et morzar la ſete à i colerici, eſſendo ſcorzati, et ſparſoli ſopra vn poco di zuccaro: et così ſi remuoue aſſai del ſuo nocumento. il ſugo di queſti meſſo ſopra i cibi caldi et ſecchi come ſopra i roſti et ſopra il peſce fritto molto è conueniente. et per dar dilettatione alla gola ſi concede quaſi ſopra à ogni cibo, et ſpecialmente à quei c'hanno la febre, perchè refrigera et humetta. La ſcorza de gli arancì, ſi come anche quelle de i citri, confette, molto confortano il ſtomaco freddo e'l capo, e'l cuore. Da queſti ſi guardino quei c'hanno lo ſtomaco freddo et humido.

## *Del Limone.* *Cap. VIII.*

Il Limone è freddo et humido non forſi manco dell'arancio: perche per eſperientia ſi vede, che il ſtomaco freddo da queſto è offeſo, poi Auicenna il conferma in la prima fen del quarto canone nel capitolo delle febri acute, dicendo, che l'acqua d'agreſto, et del moro, et del ſugo acetoſo del limone conferiſcono in tali febri, et piu il ſugo acetoſo che la ſcorza, perche la ſcorza ha un poco di calidità. il ſugo de'limoni et ſimilmente l'acqua lambicata da i limoni, poliſce il viſo, ſana le volatiche, ſiano doue ſi vogliano. alcuni ſalano i limoni. I limoni ſi ponno uſar ſopra al roſto, perche il caldo del roſto et il ſecco riceuono pur qualche correttione. pur è difficile da digerire: ma il ſalato, manco infrigida; et il ſuo liquore è buono per i ſapori.

De

## De i Pomi. Cap. IX.

Mela, Mala, poma, i meli, i pomi. Sono tra le ſorti de' pomi migliori i dolci, & ben maturi, ſpecialmente quei che ſono chiamati Appiani. & queſti hanno piu del caldo aſſai che gli altri, benche tutti tirino generalmente al freddo, e all'humido. Sono laudati appreſſo di noi i muſoni, appreſſo d'altri i pomi paradiſi. ma tutti i pomi generalmente ſono uituperati in queſta parte, che cauſano dolori uentoſi nel ſtomaco, nel uentre, ne i nerui, & nelle giunture, & multiplicano humori crudi, freddi, & atti à riceuer putrefattione, & tanto piu non eſſendo maturi, onde ſi generano febri longhe. grandiſſimo danno danno i pomi, che in ogni terra ſi uendono: per queſta ragione douerianо eſſer banditi, & così ogni altro frutto mal maturo: quali tutti bolliono putrefatti. Et dice Auicenna; Tutti i frutti nuoceno à febricitanti. Gli acetoſi ſtittichi, & pōtici ſono peggiori. & ſe ſi mangiano, ſi mangino in poca quantità & dopo paſto. Gli altri pomi mangiati cō le ſcorze, ſono difficili da digerire: & conuiene mangiarli inanzi cibo, ſpecialmēte dolci, perche danno l'adito ò il deſenſo all'altro cibo: cotti poi come paſta, & aſperſi di zuccaro, ſono facili da digerire, ma mondi dalle ſcorze. Hanno virtù di confortare il cuore, e il ſtomaco debile; & eccitano l'appetito: & giuano nelle angoſcie, & ne gli affanni, & allegrano l'animo. Però il ſiropo de' pomi ſi dà in le paſſioni melancoliche: & trouando l'humor groſſo nel ſtomaco, lo fà deſcender con le fecie. Da i pomi adunque per il lor ſapore, & per la maturità ò crudità, ſi può giudicar la bontade, & la malitia. Da i pomi non maturi, dice Auicenna, eſcono febri diuerſe per ſua proprietà. & queſto nottino le femine grauide e i fanciulli, che di queſti tanto s'impieno il uentre.

De

## De i Peri. Cap. X.

Ἀπία, Pira. I Peri ſono freddi, & ſecchi communemente. ma tra queſti alcuni ſono temperati, come i moſcatelli, i giacioli, i zuccheri, che tutti queſti hanno piu dell'humido, & così i Giugnaroli, che uengono di Giugno. I peri confortano il ſtomaco caldo, & danno miglior nutrimento che non fanno i pomi, & ſpecialmente i moſcatelli, & ſimili. gli altri ſono uentoſi, & cauſano dolori colici, & tanto piu quei che ſono ſtittichi, & crudi, & mangiati à digiuno: ma meglio è mangiarli dopo paſto, & cotti, & mondi con zucaro ò aneſi confetti, ò cinamomo, ò peuere, ò zenzero, ò allio. & così con una di queſte correttioni ſi remuoue ogni ſuo nocumento.

## De i Perſichi. Cap. XI.

Περσικὰ, ῥοδάκινα, Perſica. I Perſichi in Perſia erano frutti uenenoſi, & mutando la terra, & gli aſpetti del cielo, appreſſo di noi ſi ſono domeſticati. & ne ſono di dolci, di acetoſi, & di mezo ſapore, & che ſi tengono all'oſſo, come i perſichi codogni, & che non ſi tengono all'oſſo. & ne ſono di bianchi, & di colorati di fuora, & di dentro, & perſichi noci, ò noci perſichi, perche della ſcorza aſſomigliano alle noci. Tutti i perſichi, ſono freddi & humidi in primo grado: diſtinguendo però così, che i dolci ſono manco freddi, & gli acetoſi più, & quei di mezo ſapore mezanamente. & quei che ſono cotti ò conditi con mele, ò con zuccaro ſono piu, & manco freddi per le diuerſe preparationi, & migliori ſono quei che naſcono in luoghi alti, & ſutti, & eſpoſti al Sole, & quei che ſono dolci, & di ſuaue odore: ma nuoceno al ſtomaco per la ſua humidità putreſcibile. però i perſichi codogni manco nuoceno, ma pur hãno piu del denſo, & del ſtagno: & per queſto ſono graui da digerire. Alcuni li balanciano con le mani, & ſtimano, che i piu

leggieri

leggieri ſiano anche piu leggieri da digerire, & migliori quei che ſi laſciano dall'oſſo. bene è uero, che quei che ſi tē gono all'oſſo eſſendo di miglior odore & ſapore deueriano anche eſſer migliori al guſto, & piu ſani; ma perche hā no in ſe una ſtitticità, che anche cōforta il ſtomaco, la qual poi è ſuperata dalla ſuperflua humidità putreſcibile, piu difficilmente ſi digeriſcono, & danno cattiuo nutrimento: & da queſto ſi conoſce che preſto ſi guaſtano. nondimeno confettati con mele confortano il ſtomaco. i colorati di fuora, & di dentro ſono molto piu putreſcibili che gli altri. I noci perſichi ſono piu freddi, & piu difficili da digerire. Di queſti Martial dice.

*Noi ſiamo ſtati ne i materni rami*
*Perſichi uili, hor piu che cari ſiamo,*
*Inſerti eſſendo in arbori di noce.*

I fiori de i perſichi & d'ogni altro frutto colti per rugiata, mangiati in inſalata, ſoluono il uentre, & anche fanno uomitare. Vogliono eſſer mondati dalle ſcorze, & infuſi in buon uino, & coſi eſſer mangiati: perche in tal modo confortano il ſtomaco, eccitano l'appetito, & anche ſono cordiali, beuendoli dietro il uino nel qual ſono ſtati infuſi, et coſi hanno gran proprietà dice Auerroe, di reſiſtere al puzzor del fiato, che procede dallo ſtomaco. Quei che ne uſano molto, ſono atti fra un meſe, ò doi à cauſarſi una febre longa. Però la brigata deueria ben notar di non dar cauſa di generarſi à torno febre di tal ſorte.

## *Delle Armeniache. Cap. XII.*

Βερίκοκκα, ἢ ἀρμενιακα, Armeniaca, aut Bericocca, aut præcocia. Le Armegnache ò li armellini, ò i bericocchi, ſi chiamano præcocia, per eſſer i primi à maturarſi, quaſi præcoqua; ſono di natura quaſi come i perſichi, fredde, et humide in ſecondo grado, ma però non del tutto ſimili in le ſue proprietadi. migliori ſono le minori, et nate

in

in montagna: ma le groſſe, et nate in la pianura, ſono piu belle, ma non così buone. nuoceno al ſtomaco freddo, per che lo refreddiſcono, generando in quello flegma groſſo, et uiſcoſo, et in la cõcauità del figato, et delle uene. Onde da queſti procedono le febri longhe & facilmente proud cano il uomito, et per poca coſa ſi corrompono. et in ſumma ſono di cattiuo nutrimento: et come i perſichi uogliono eſſer mangiati inanzi al paſto: perche mangiate dietro al paſto fanno nuotare il cibo alle parti di ſopra, et toſto ſi conuertono in humor putrido et acetoſo: quando ſi ſono mangiate ſi dee beuer dietro buon uino, et odorifero, ò ſi dee maſticar de gli aniſi. et non è maraniglia, ſe tante febri prouengono ne i luoghi, doue ne ſono in tanta abondantia.

## *De i Pomi Codogni, & Peri Codogni. Cap. XIII.*

Κυδώνια μῆλα, καὶ κυδωνάτια. Cydonia mala, et pira Cydonia. I Pomi codogni, e i Peri codogni ſono freddi et ſecchi in ſecondo grado. ma quei che ſono piu dolci ſono mã co freddi, et ſecchi. Vogliono eſſer ben maturi et groſſi: à mangiarli ſono migliori cotti in la cenere, così cotti ſi mãgiano dopo paſto, et confortano il ſtomaco, et eccitano l'appetito, et aiutano gli altri cibi à digerirſi. et quando ſe n'ha mangiato un poco, nõ biſogna beuergli dietro, et tolto così tiene il uentre obediente. ma tolto inanzi paſto, ò in queſto modo, ò in forma di codognato, ò d'elettuario oltra che eccita l'appetito languido, anche motlo gioua à quei che difficilmente digeriſcono i cibi: et poi conforta tutto'l ſtomaco e'l uentre, e'l figato debile ſopra ogni opinione. La compoſitione dell'elettuario de' codogni, ſecõdo Galeno nel ſeſto libro del conſeruar la ſanità appreſſo al fine, ſi fà in queſto modo. Si prendono libre cinque di

ſugo

ſugo de'codogni,che ſono maggiori,& piu dolci, & manco acerbi,& anche libre cinque d'ottimo mele, & libre tre & oncie nuoue d'aceto roſſo,& del piu forte. Quando queſte tre coſe moderatamente ſaranno bollite ſopra i carboni, & le hauerete tolto uia la ſchiuma, le gittarete dentro zenzero oncie tre,peuer bianco oncie due:poi un'altra uolta la cocerete al medeſimo fuogo ò ſimile fin che acquiſti la ſpeſſezza di mele, della qual ſpeſſezza ſi ſuoleno preparare i medicamenti ſtomacali. Di queſto darete oncia meza inanzi paſto per due hore, & alle uolte anche dopo paſto ſubito,ma non mangiando nè beuendo dietro altro, il quarto d'un'oncia. Ma à chi ha troppo caldo il ſtomaco, ſi laſciarà fuora il peuere e il zenzero: & à chi ha il ſtomaco di temperatura mediocre, baſterà la uirtù del peuere, & del zenzero del modo detto di ſopra. Se una femina graui da māgierà ſpeſſe fiate pomi codogni, generarà un figliuolo di grande ingegno. Ma l'uſo continuo del codogno ſimplice,nō corretto,genera dolore de'nerui & colici. Si corrompe non troppo uelocemente ma tardamente ne gli ſtomachi de gli infermi,ma maggiormēte in quello de i ſani. & mangiato dopo che s'ha beuuto uino, defende della ebriachezza,ſecondo che dice Auicenna. Martiale de i codogni dice.

*Sendoti poſto inanzi il codognato*
*Fatto con mele,è lecito,che'l chiami*
*Mel di codogni, ò codognato mele.*

## *De i Pomi Granati. Cap. XIIII.*

Pomi, mala punica. I Pomi granati. Ne ſono di dolci, d'acetoſi,& di mezo ſapore. I dolci ſono freddi, & humidi in primo grado;gli acetoſi freddi,& ſecchi in ſecondo grado; quei di mezo ſapore ſono mezani di temperatura tra i dolci,& gli acetoſi. e tutti hanno in ſe la ſtitticitade, ma manco i dolci,& così il ſuo uino ò uer ſugo, & anche quei

di mezo ſapore,& ſono migliori à i febriẽti,& anche i dolci,per eſſer pettorali ſecondo Auicẽna, ſi ponno concedere à i pleuritici,& il ſuo uino,ma moderatamente, & à tẽpo opportuno. & tutti queſti reprimono la colera & il uomito colerico,& quietano le infiammationi del figato cauſata dal uino:& nuoceno allo ſtomaco freddo,ma al caldo non così, & anche manco i dolci. tutti i granati reprimono li impeti uenerei,ſpecialmente à quei che ſono di temperatura frigida.

## *Delle Prugne. Cap. XV.*

Κοκκυμήλεα καὶ δαμασκηνὰ, Coccimelea,& damaſcena,& prunea. La prugna,i ſuſini,i mirobalani,ſono differenti, & di ſapore & di colore,perche le dolci ſono fredde,& humide in primo grado;& le aceroſe,ò acerbe, ſono fredde,& ſecche in ſecondo grado, e quelle di mezo ſapore participano della temperatura delle dolci,& delle acerbe. Le bianche che ſono dolci,grauano lo ſtomaco, & generano uermi,mollificano lo ſtomaco & il uentre, & lo lubricano, & ſoluono la colera, & giouano al petto e al polmone, ma nuoceno alla milza, & uogliono eſſer mangiate inãzipaſto. migliori di tutte le altre ſono le negre chiamate Agoſtane,perche d'Agoſto ſi maturano,le quali da alcuni ſono chiamate ſuſine, ſuſini, & ceſoni,& le damaſchine, che un poco piu preſto di queſte ſi maturano : queſte due ſorti di prugne ſono di mezo ſapore,ma le damaſchine inchinano piu al dolce.& il decotto delle damaſchine beuuto,mitiga le infiammationi delle febri acute,& ſana le gingiue, & le ulcere della bocca. Delle damaſchine così dice il noſtro Martiale;

*Prendi le prugne damaſchine ſecche.*
*Che ſuoleno ammollire il duro uentre.*

Dopo queſto ſono le Catelane d'Hiſpagna, le quali in ſe niuna conſtrittione hanno,ma ſolamẽte ſono di color roſ

ſette

ſette,& quaſi gialle di ſapor dolci, & ſono lubricatiue del uentre, & tanto piu ſe ſi beue dopo queſte uin dolce: queſte ſono di groſſezza che ſono le Agoſtane. & anche ne ſono di queſte Catellane picciole della groſſezza delle damaſchine, ma di color gialletto, & roſſette, che da alcuni ſono chiamate Mirobolani; & hanno la iſteſſa uirtù c'hanno le catellane groſſe. & il medeſimo effetto anche fanno le catellane ſecche così le minute come le groſſe, & le damaſchine, & le Agoſtane. il correttiuo del ſuo nocumento è il zuccaro roſato mangiato con quelle. De i mirobalani ancora Martiale così dice.

*Conſiſte di balano, ch'è una gianda*
*Et miro, ch'è un'unguento, quella prugna*
*Mirobolano ditta, che nel uerſo*
*Non ſe mentione Homero, ne Marone.*

Quaſi tutte le ſorti di prugne ſi denno mangiare inanzi paſto, & ſi dee beuergli dietro buon uino & dolce: ma quelle che non ſi laſciano da l'oſſo, hãno del ſtittico, & ſi ponno mangiar dopo paſto. I prugnoli, che naſcono nelle ceſe, & in luoghi ſaluatichi, de'quali ſi fà l'acacia, conſtringono il uentre, per eſſer freddi, & ſecchi in ſecondo grado. Da queſti il corpo riceue poco nutrimento. & ancor che ſiano conſtrettiui del uentre, ſi ponno nondimeno far lubricatiui, forando l'arbore di eſſi prugnoli in piu luoghi, talmente che un forame ſia lontano dall'altro un palmo: & ogni forame ſia impiuto di ſcammonea, & coperto di creta. I frutti poi, che ſi toranno giù di tal arbore, ſaranno tutti lubricatiui & ſolutiui del uentre.

## *Delle Cereſe, & delle Marene. Cap. XVI.*

Κερασία, Ceraſia, le Cereſe. Delle Cereſe ſi dee dir come dice Galeno nel ſecondo libro de gli Alimenti; come delle More. Le dolci, & groſſe ſono manco fredde, & pur ſono fredde, & humide in primo grado, & piu to-

ſto putreſcibili, & ſono molto lubriche,& toſto deſcendo no dal ſtomaco,& dãno poco nutrimento, & moleſtano il uentre,perche lo ſoluono. & piu nuoceno,& piu preparano i corpi alle febri. Vogliono eſſer mangiate inanzi paſto come le altre coſe putreſcibili. Le bruſche ſono piu tempe rate,& ſono conuenienti al ſtomaco caldo, perche hanno del ſtittico,& ſi ponno mangiar meglio dopo paſto, & anche piu quando ſono ſecche. & ſono talenteuoli à febrien ti per la ſete, facendoli ſtare in mollio prima in acqua. Le marene ſono piu ſtittiche,& piu rifreſcano, & piu quietano la ſete,che le precedẽti. Le Marinelle ſaluatiche,à que ſte ſono quaſi ſimili, ma hanno manco ſapore aſſai, & piu ſono aſtrettiue. La gomma dell'arbore della ceresa ò della marena beuuta con uino ſana quei che patiſcono i uitij delle pietre delle reni.

## *De i Mori. Cap. XVII.*

Μωροὶ, ἢ συκάμινα. Mori. I Mori che ſi mangiano, & bianchi,& roſſi ò uero negri ſono caldi, & humidi in primo grado. & ſono dolci, & di miglior nutrimento, & di peggior che'l fico. Ma Galeno comparando i mori à i meloni, dice che non tanto nuoceno al ſtomaco, ne così prouocano il uomito come i meloni. & ſe uanno giù del ſtomaco, inanzi che ſi putrefaciano, non fanno nocumento al corpo. ma non ſe nè dee mangiare in gran quantità. migliori de gli altri ſono i negri. uogliono eſſer mangiati à ſtomaco uacuo, & ben mondo, & c'habbia padito il cibo precedente: perche così eccitano l'appetito: & fanno lubricare il cibo toſto giu del ſtomaco, & ſono di tardo eſito. & mangiati dopo paſto, quando nel ſtomaco ſono cibi freddi, li preparano à nociua putrefattione. Vuol Galeno, che ſiano ben lauati in acqua, inanzi che ſi mangino. I mori non maturi manifeſtamente ſono conſtrettiui, & accidi. però alcuni, poi che gli

hanno

hanno colti, & seccati, li conseruano per medicine vti li alla disenteria & alla diarrea diuturna. I maturi habbiamo detto, che presto lubricano: questo accade loro, per essere humidi, & per esser mescolata seco qualche qualitade acuta ch'è atta ad eccitar la egestione. perche i non maturi, che sono constrettiui, non solamente niente conferiscono al padire, ma ancora da per se & naturalmente constipano il ventre. In l'arbore del moro alcuni fanno vn forame ò vero vna fonditura, & anche molte, specialmente in la radice nel mese di Luio, che poi la mattina seguente li trouano vna lacrima coagulata, la quale ha grã proprietà di sedare il dolor de' denti, & di soluere il ventre. Le more saluatiche, che vengono su i roui, chiamate da Greci βάτου, sono fredde & secche in secondo grado. sono stittiche, & repercussiue. & se alcuno ne mangia in gran quantità sentirà dolersi il capo, ò il stomaco. però bisogna che siano ben lauate, prima che si mangino, come s'è detto anche de i mori domestichi. Queste more saluatiche non muoueno il ventre, anzi lo indurano, & maggiormente lo constringono, essendo immature & seccate. Del sugo di queste si fà il διὰ μώρων, ch'è medicina vsata in principio della schinantia, & d'altri morbi simili.

## *Del Sicomoro. Cap. XVIII.*

Συκάμινα. Sycomorum. Il Sicomoro. questo frutto non ha acrimonia alcuna. hà però alquanto di dolcezza; & ha la facultà come i mori, & vn poco piu humida & piu frigida.

## *De i Sorbi, ò vero Corbelli. Cap. XIX.*

Ὄρα, μήσπιλα, Sorba. I Sorbi, ò Corbelli sono piu in uso di medicina che di cibo. & sono freddi & secchi in primo grado, & sono molto acerbi & stittichi; & però confortano il stomaco, ma sono duri da digerire, perche tardamente escono per da basso. & di questi si fà vn certo elettuario

per

per ſtringere il ventre. Martiale dice de i Sorbi;

*Sorbi uoi ſiamo, che indureno i uentri,*
*Che ſono molli, & più commodamente*
*Questi à fanciulli ſi danno, che i pomi.*

## *De i Cornali. Cap. XX.*

Κράνια, Corna, i Cornali ſono in vigore de i Sorbi, & ſono tanto freddi & tanto ſtittichi.

## *De i Neſpoli. Cap. XXI.*

Μέσπιλα, I neſpoli mal maturi ſono freddi & ſecchi in primo grado, & confortano il ſtomaco caldo, & danno poco nutrimento, & groſſo; & ſono ſtittichi, & generano dentigione. però valeno ne i fluſſi, & anche le foglie loro. I ben maturi, che ſono ſtati in la palia, non ſolamente non ſono ſtittichi, ma mangiati ò inanzi paſto, ò dopò, muouono il ventre: perche maturi hanno laſciata la ſtitticitade, & hanno acquiſtato vna qualitade acuta, che muoue il ventre alla egeſtione.

## *Della Giugiola. Cap. XXII.*

Σήρια ἢ ζιζύφια, Serica, aut iuiubæ. Le Giugiole ſono fredde & humide in primo grado. & migliori ſono le groſſe, ben mature & carnoſe. Sono difficili da digerire, & nuoceno al ſtomaco, ma giouano al petto, alla toſſe alla difficultà del ſpirare, alle reni, & alla veſica. & generano ſangue flegmatico & groſſo. & chi le vuol mangiare, le mâgi con l'vua paſſa, che così meglio s'emenda il ſuo nocumento. Galeno dice, che mai non trouò, che in conſeruar la ſanità, ne in remouer la infirmità le giugiole operaſſeno coſa alcuna, ma che ſolamente danno poco nutrimento, & ſono graui da digerire, & ſono cibi da femine & da putti irregolati. ma chi legge ſpeſſo la bucolica, ſpeſſo dà pena à i medici.

De

## De i Dattali. Cap. XXIII.

Φοίνικες, Dalmulæ, & dactyli. Belli frutti sono i dattali, ma non troppo buoni. la natura sua è diuersa secondo la diuersità de i luoghi. & questi dattali hanno piu del dolce, quando sono maturi, & sono caldi & humidi in secondo grado, ma non maturi sono piu remessi di calidità, & piu presto sono secchi che humidi, & così sono crudi & pontici, cioè acerbi, & sono chiamati κιρροὶ, & di questi si fà lo elettuario διὰ φοινικῶν solutiuo tanto celebrato. & vogliono essere di color rosso, & di sapore acetoso. à mangiarli simplicemente sono graui da digerire, & generano ventositade, humori crudi & sangue rosso & causano dolore al capo, & ingrossano & oppilano il figato & la milza, & nuoceno alle gingiue, e à i denti, & alla voce, & fanno dolere il stomaco. I ben maturi & dolci sono migliori, ma più facilmente si conuertono in colera. però da questi si guardaranno i colerichi, & quei c'hanno troppo caldo il stomaco e'l figato; pur anche giouano in le oppilationi del polmone. Si emenda il suo nocumento à mangiarli con pignoli mõdi. & ingrassano quei c'hanno freddo il stomaco, & similmente à mangiarli col papauere bianco. Dice Auicenna che i dattali sono nel numero de i frutti che sono piu simili al nutrimento humano, specialmente i freschi.

## Delle Noci. Cap. XXIIII.

Κάρυα, Nuces. Le Noci, che sono frutti communi & vtili, quando sono fresche & verdi, hanno in se vn sapore insipido, ò vero acquoso, & muoueno il ventre: et però alcuni le mangiano con garo ò con vin cotto. & sono calde & humide in primo grado. & le secche sono calde & secche in secondo grado. Le migliori da mangiare sono le larghe & tenere di guscie, & che facilmente si rompono, & si mõdano, & che hanno il suo nociolo bianco, ben nutrito, & suaue,

ſuaue, & dilettevole. & mangiate con mele ò ſighi ſecchi, conferiſcono al ſtomaco, & fanno ſangue laudabile. le noci maſticate con i denti c'hāno dentigione, la leuano uia. pur ſono graui da digerire, & fanno il ſangue colerico & acuto: però ſe ne guardino i rognoſi. al ſtomaco ſono nocive, & ſtringono il petto, & eccitano la toſſe, & mordicano & rodono la lingua, & vaporano al capo, & ſpeſſe volte il fanno dolere: & ſi ſminuiſce molto del ſuo nocumento, facendole prima ſtare in mollio in acqua calda per vn buon pezzo: & così ſi rimette la calidità & la ſiccità. & ſecondo Auerroe mangiate ne i tempi freddi non fanno tanto nocumento, ma fanno naſcere vermi piccoli in la eſtremità dello inteſtino dritto. & ſono la teriaca del peſce mangiate dopò paſto: & ſono anche la teriaca de' veneni mangiate con ſighi ſecchi & ruta così inanzi come dopò paſto. et poſte à bollir con i fonghi venenoſi, ò altra coſa ſimile, tirano à ſe ogni veneno, et lo eſtinguono. & nel tempo della peſte mangiate con ſighi & ruta, preſeruano l'huomo da quella. L'olio di noci reſolue le ventoſità groſſe, & diſſipa i tumori. giunto con calcina lauata conferiſce à i nerui punti & triti, & alla rogna.

## *Delle Auellane.* *Cap. XXV.*

Ἀμυγδάλαι, auellanæ, nuces Ponticæ. Le Auellane ò le nociole ſono calde & humide: & pur piu nutriſcono, che le altre noci; & non ſono tanto difficili da digerire, ma ſono piu nociue al ſtomaco & allo inteſtino digiuno. le freſche abondano d'vna humidità ſuperflua che genera ventoſità. migliori ſono le domeſtiche, & che ſono facili da rompere, & ben nutricate, come anche s'è detto delle noci cō muni. Danno nutrimento al ceruello, et à tutto'l corpo: et conferiſcono ſpecialmente al figato, perche ſono apritiue. et mangiate monde, et peſtate con mele, ſono vtili alla toſſe vecchia. le ſaluatiche ſono manco humide, et quel-

le

le che s'adoprano, vogliono esser brustolate, acciò che nõ siano ventose. Valeno contra'l veneno, & contra'l morso delli scorpioni, & contra la peste à mangiarle con fighi, & ruta, come anche s'è detto delle noci communi.

## *De i Pistacchi. Cap. XXVI.*

Πιστάκια, Pistacia. I Pistacchi sono frutti di Soria, simili all' auellane longhe. & sono caldi & secchi in secondo grado. Archigene stima che siano humidi, altri li tengono temperati. I buoni sono i freschi, & pieni, & di buon sapore. Danno poco nutrimento, ma confortano il figato; & lo dissoppilano, perche hanno in se vna qualitade aromatica & constrettiua alquanto. però dice Galeno, che non può nè affermare nè negare, che diano euidente vtile, ò danno allo stomaco; nè che molliscano, ò constringano il ventre. Da questi si denno guardar quei che sono di calda complessione. Sono frutti gentili & vtili, & mondificano il petto e il polmone, & molto confortano le reni.

## *De i Pignoli. Cap. XXVII.*

Κουκία ἢ στρόβιλοι. Nuces pineæ. I pignoli sono caldi & secchi in secondo grado, & sono migliori quei delle pigne femine. sono di buon sugo & grosso, & nutricano molto, ma sono difficili da digerire: & hanno in se parti calde & mordicatiue, & oleaginose: onde mordicano il stomaco, & grauano il capo, & nuoceno à quei che tossiscono: non essendo preparati fanno tutti questi effetti; ma preparati perdono del caldo, & si reducono al temperato essendo infusi in l'acqua calda si remoue la sua acuità & oleaginità. & così vogliono esser preparati prima quei che s'hanno à confettare. & così preparati conferiscono alla tosse per causa frigida: & tirano su dal petto la sanie: & mangiati co i semi di melone, giouano all'ardor dell'vrina.

Si ponno anche dare à gli hettichi, & à gli eſtenuati, perche li danno fortezza, & gli aumentano il ſangue. mangiati con l'vua paſſa diuengono piu facili da digerire: & accreſcono la genitura: & giouano à quei che ſono inchinati à tremare. Martiale di queſti frutti dice.

*Di Cibele ſiam frutti, ò voi paſſanti,*
*Di quì fuggite, acciò che la ruina*
*Noſtra non venga ſopra'l voſtro capo.*

## *Delle Mandole. Cap. XXVIII.*

Ἀμύγδαλα. Le mandole ſono di due ſatte, di dolci, & d'amare. & tra le dolci quelle che non ſono mature, che ſono freſche, & tenere, & giacioſe, abondano d'un'humore acquoſo & giacioſo; & mangiate nuoceno à gli ſtomachi freddi, che cauſano dolori di capo, ma non nuoceno già alle donne grauide, perche nello ſtomaco loro, ch'è di uentato caldo, le coſe anche di triſto ſugo ſi conuertono in buono. le mature ſono calde & humide in primo grado, ò più preſto temperate, dotate d'vna qualità ſottigliatiua, & mondificatiua: onde ſe alcuno à digiuno ne mangia, ſchifarà la ebriachezza, che potria ſeguire. le mandole purgano le interiori, & fanno ſputar gli humori groſſi & viſcoſi del petto & del polmone, incidendoli; & rompono le pietre delle reni & della veſica, ma maggiormente le amare fanno queſti effetti. le dolci benche ſiano difficili da digerire & piu che le noci, nondimeno mangiate moderatamente, ma pellate prima, facendole ſtare in acqua calda; & così ſi remuoue molto del ſuo nocumento: aumentano la ſuſtantia del ceruello, & la genitura, & fanno dormire; & remuoueno l'ardore & l'acrità dell'vrina, mondificandole le vie. & l'vſo di queſte pelate, & mangiate con l'vua paſſa, ingraſſa quei che ſono magri. & le in zuccarate mangiate ſono piu leggieri da digerire. L'olio di mandole dolci è moderatamente caldo. & diſoppila il figato: &

è vtile

è vtile al polmone & al petto. L'olio delle amare è più apritiuo per esser piu caldo che quel delle dolci: fatto gocciar nell'orecchia sorda, ò che duole, assai li gioua; & prouoca piu l'urina e i menstrui, & rompe le pietre delle reni, & della vesica.

## *Delle Castagne. Cap. XXIX.*

Βαλάνια, διὸι βάλανοι, καὶ κάστανα. Balania, Iouis glandes, & castaneæ. Le castagne sono calde & secche in primo grado. sono molto difficili da digerire: & pur se il stomaco è forte, li danno buon nutrimento & sodo. quei che ne mangiano assai, bisogna che facciano gran fatica, & li conferiscono; ma à quei che fanno poco ò leggiero essercitio, s'aduna nel corpo assai vento, & humori flegmatichi; & fanno dolere il capo, & stringono il ventre. & mangiate crude fanno peggio: ma arrostite depongono assai del suo nocumento: & vogliono esser mondate & schizzate acciò che esca fuora il suo uapore, per il quale il vento si multiplica, & per il rostirsi rarifica la sua sustantia humida, & diuentano stittiche. & vogliono esser mangiate con sale & zuccaro & peuere: che così si emenda il suo nocumẽto. alcuni le fanno alessare in acqua, alcuni in vino, & monde ne fanno torte: altri le pestano monde: & le macinano per farne del pane: il quale è molto suaue, dolce, & dilettevole.

## *Delle Carobe. Cap. XXX.*

Κεράτια, Siliquæ, le carobe sono calde & secche in primo grado, & sono di misto sugo & legnoso, et però anche duro da digerire: & sono tarde à descendere dallo stomaco: & meglio saria, dice Galeno, che quà non si portassero dalle parti Orientali doue nascono. le freſche muoueno il ventre, & le secche lo astringono.

## *De i frutti del Ginepro. Cap. XXXI.*

Αρκευθὶς. Iuniperi fructus. Il frutto del ginepro, è agro alquanto con un poco di dolcezza & anche un poco d'astrittione, ma minore. & ha vn certo che d'aromatico. è cosa chiara, che scalda, si per la sua agrezza, perche s'è dimostrato che ogni cosa agra scalda; si anche specialmente per l'odore & il gusto che sono simili alle aromati, per esser ogni aroma, ò speciaria che manda buon odore, calda. & purga il figato & le reni, & assottiglia i sughi grossi & viscosi; onde si compone con i medicamenti salubri. ma poco nutrimento riceuono da quello i corpi de gli huomini. & se alcuno n'haurà usato di souerchio, mordica lo stomaco, & scalda il capo: & per questa causa alle uolte lo impie, & lo molesta di dolore: ne anche muoue il uentre, nè lo stagna, pur mediocremente uacua le urine.

*De i frutti del Rouo nel Cap. de i Mori, al Cap. XVII.*

## *De i frutti del Rouo canino. Cap. XXXII.*

Κυνόβατος, fructus cani rubi. Il frutto del rouo canino, piu astringe, che i roui istessi. & per tal cagione piu stringe il uentre. & di questo spesse uolte mangiano i uillani. et dà poco alimento al corpo.

## *Delle Giande. Cap. XXXIII.*

Βάλανοι, Glandes. Le ghiande sono difficili da digerire, & nutriscono gagliardamente, et piu tardamente discendono, & generano humori crudi. però si può commandare, che si lasciano da mangiare à i porci. Recita Galeno al capo XXXVIII. del libro secondo de gli alimenti, che una uolta

uolta era grã careſtia d'ogni coſa, eccetto che di giãde, & di neſpoli, che di queſte due ſorti di frutti ne uenne grãde abondantia, i uillani ne ſaluarono ne i foſſi, & in tutta la in uernata, & nella primauera ne mangiorno in luogo di cibi fromentacii. & le giande eſſendo prima paſto de' porci; & all'hora ch'era d'inuerno, non potendoli, ſi come prima erano ſoliti, nutrire, al principio dell'inuernata, li amazzauano, & li uſauano in cibo: & dopo, ſcoperte le foſſe, cominciorno à mangiar delle giande, preparandoſele al cibo uariamente: che alle uolte le alleſſauano in acqua, & mettendole ſotto alla cenere calda, mediocremẽte le arroſtiuano: & poi alle uolte ſpoluerizandole, ne faceuano à modo di polenta: alle uolte ancora le sbruffauanno con acqua ſola, ma le ſpargeuano ſopra qualche condimẽto: alle uolte ancora ui metteuano ſopra del mele, ò le coceuano nel latte. & tra tutte le coſe, che in queſto trattato ſono nominate, niuna ue n'è, che à queſto ſia ſimile di maggior nutrimẽto: perche le giande egualmẽte nutriſcono, come la più parte de i cibi fromentacei: come che anticamente, come ſi dice, gli huomini di queſti ſolamente uiueuano.

## *De i Meloni. Cap. XXXIIII.*

Poi che di ſopra s'è trattato de i frutti d'arbori fruttiferi, hor ci reſta à dir de i frutti fugaci, che da Greci ſono chiamati ὀπαῖοι, perche ὀπα s'intende eſſer quei quaranta giorni della canicola, nel qual tempo alcuni di queſti frutti declinano, altri cominciano, altri ſono in vigore.

Πέπονες. Pepones. I Meloni adunque, che ſono di quei frutti fugaci, ſono freddi, & humidi in ſecondo grado. & manco ſono freddi quei che ſono più dolci. & ſono aſterſiui: però prouocano l'urina, & nettezzano la pelle ſordida, con queſti fregata. uogliono eſſer mangiati i meloni inanzi paſto: & ſi dee beuer dietro buon uino potente, maſſime

da

da i flegmatichi, & da i colerichi acetoſo, & garbo, acciò che non accreſcano la colera: & tutti i cibi che ſi mangiano dopo queſti, uogliono eſſer di buon ſugo; perche così diuertiſcono la malignità di eſſi meloni. & denno eſſer mangiati con le ſemenze, & con le madri, & con zuccaro, & ſale, & caſio duro, & ſaporito. & ſe ſono mangiati dopo paſto, fanno lubricare il cibo dallo ſtomaco, & generano uento, & dolori colici. & non ſi dee far diſtantia del tempo, quando ſubito s'è mangiato, à prolongar l'altro cibo, accioche non ſi ponga lo indigeſto ſopra lo indigeſto. Vogliono alcuni che i peponi, che ſono longhi, ſiano migliori, che queſti meloni rotondi. & alcuni dicono, che minuiſcono li ſtimuli uenerei, & la genitura. Le ſue ſemenze inzuccarate mangiate, remuoueno l'ardor dell'urina, mondificandole la uia.

## *De i Melopeponi. Cap. XXXV.*

MANCO humidi ſono i Melopeponi, da Greci ancora chiamati μηλοπέπονες, che non ſono i peponi; & non ſono di ſi cattiuo ſugo, & manco muoueno le urine, & ſono piu tardi à digerirſi, & andar giu per da baſſo. al ſtomaco nõ ſono così noceuoli, come i peponi; perche ne anche così prouocano il uomito come fanno quelli. Si ſeruano freſchi maturi nel mel puro, per tenergli per la inuernata, come s'è ſcritto di Galeno Imperatore, che gli ſeruò, & anche la uua freſcha per tre anni.

## *Dell'Anguria. Cap. XXXVI.*

Ἀγγούρια. L'Anguria è piu fredda, & piu humida, che il melone: & è utile in le febri ardenti, & in le terzane uere, & negli ſtomachi caldi: però è molto nociua à i freddi, & humidi di ſtomaco.

De

## *De i Cucumeri. Cap. XXXVII.*

Σίκυα, Cucumerus. Sono i cucumeri frigidi, & humidi in ſecondo grado, pur ſono manco humidi, che i peponi, & piu nociui & di peggior nutrimento: percioche hanno in ſe una ſuſtantia groſſa, & dura da digerire, & generatiua di molti mali humori, che ſono atti à putrefarſi, & diuentar materia di febri putride, & maligne. Quelli adunque che digeriſcono bene i cucumeri, quando à ſatietà ſene impie no, in progreſſo di tempo ſi aduna loro nelle uene un ſugo freddo, & groſſo, il quale in buon ſangue non ſi può muta re. anche biſogna aſtenerſi da i cibi, c'hanno in ſe ſugo uitioſo, perche à longo andar di tempo ſtà aſcoſo in le uene; & preſa l'occaſione di corromperſi, genera febri lonche & difficili. Sono da eſſer mangiati quando s'ha preſo troppo caldo, che all'hora non tanto offenderanno lo ſtomaco. alcuni gli aggiungono ſale, olio, & aceto, ò ſpecie forti, quando ſono tagliati minuti in fette, altri li accompagnano delle cepolle; perche così una coſa ſi contempera con l'altra.

## *Della Zucca. Cap. XXXVIII.*

Κολόκυνθα, Cucurbita. La Zucca è fredda, & humida in ſecondo grado. la piu eletta uuole eſſer tenera, piu preſto lõga che rotonda, & diſpiccata di freſco. La zucca è cõparata all'huomo, che indifferẽtemẽte cõuerſando cõ buoni diuẽta buono, & cõ cattiui cattiuo, così la zucca mãgiata cõ buoni cibi, è buona, & cõ cattiui è cattiua. Si dee oſſeruare che le zucche, & i cucumeri, come nota Columella, nõ ſia no tocchi dalle femine ſpecialmente ne i ſuoi mẽſtrui, per che i frutti nouelli ſi ſeccano. La zucca da propria natura contiene in ſe un ſugo di qualità inſenſibile, il qual per tutto'l corpo ſi diffunde per nutrirlo. quando adũque è accompagnata con qualche coſa c'habbia facultà molto effi

cace,

cace, à quella facilmẽte s'accoſta, come ſe è meſcolata col ſenauro, il ſugo dell'una, & dell' altro ſparſo per il corpo ſarà acuto con manifeſta calidità: ſimilmente con coſe ſalſe generarà nel corpo ſugo ſalſo: & ſe ſi alleſſarà cõ codogni, acquiſtarà la facultade auſtera cioè ſtittica: arroſtita, ò fritta in la padella, perde aſſaiſſimo della propria humidità; ma quel che li reſta, non ha in ſe facultade alcuna euidente, come anche quando è cotta nel brodo ſimplice. ma per la ſua natural qualitade acquoſa, merita d'eſſer accompagnata d'origano: perche douendo eſſer ſuaui queſti tali cibi uogliono eſſer meſcolati con ſughi acuti, ò acetoſi, ò auſteri, ò ſalſi. Alcuni preparano la zucca. con qualche agrume come cepolle, & così una emenda l'altra: altri con agreſto ſecondo l'uſanza commune, & con petroſemolo, alcuni con uino granato, & ſpecialmente nel ſtomaco caldo. Facilmente ella ſi conuerte in quello humore che ſi troua nel ſtomaco, & dà poco nutrimento come anche gli altri frutti horarii, cioè fugaci. alleſſata, è migliore: continuata ne i cibi genera morbi colici, & leua uia gli appetiti uenerei, & ſminuiſce la genitura. Non è utile ne à flegmatichi, ne à melancolichi; ma è conuenientiſſima à colerichi, & à ſanguinei. la zucca uuole eſſere alleſſata un poco, & poi fritta in la padella con graſſo, ò botiro, ò olio, & concia cõ agreſto, & origano, ò aniſi, ò fenocchi peſti: & ſe non ſonò corrette ſono pericoloſe d'indurre il dolor colico. & ſe ſi digeriſcono bene, dice Galeno, hanno in ſe minor malitia che gli altri frutti horarij: ma ſe ſtanno ſul ſtomaco, ſi corrompono, & la ſua corruttione è molto maligna. però gli ſtomachi ſani & mondi & caldi ſecuramente ne ponno uſare, ma moderatamente. Le zucche ben mature ſi mondano, & in pezzi longhetti, & larghi ſi confettano con mele. & altri sẽza confettarle, le mondano, & le cauano fuora le ſemenze, & le tagliano in zãdreghe, & le fanno ſeccare da mangiare per meneſtra la inuernata & la primauera, & an

che

che da frigerle in la padella, corrette però con quelle cose che le conuengono. I suoi semi si seruano, & durano per tre anni. Delle zucche si fà l'acqua lambicata, & anche il siropo, che conuengono in le febri coleriche.

# TRATTATO SESTO.

## nel quale si ragiona dell'alimento, che si prende dalle carni de gli animali.

RESTA, che si tratti dell'alimento che si prende da gli animali, doue sono molte differentie delle facultadi, che sono nelle parti d'essi animali, & anche in alcuni che si contengono in esse parti, ò in quelle si generano. di questa sorte sono li oui, il latte, il casio, il botiro, e'l sangue. de' quali si parlarà à i suoi luoghi.

### *Del Gallo. Cap. I.*

LA generatione d'ogni vccello volatile presta pochissimo alimento, specialmente se si compara alla generatione d'animali, che uanno in quattro piedi, come alla carne di porco, della quale altre non si troua che sia di piu copioso nutrimento: pur la carne d'uccelli volatili è piu facile à digerirsi, massimamente di pernice, d'attagena, di colombo, di gallo gallinacio, & di Gallina. Per essere adunque piu conueniente cominciar dalle carni domestiche prima che delle saluatiche, però delle domestiche faremo mentione, & essendo il maschio piu degno della femina, cominciaremo prima à dir del Gallo chiamato da Greci ἀλέκτωρ καὶ ἀλεκτρυών, il quale ha molte dignità sopra gli altri animali da doi piedi. Vn certo Maestro Serico da Padoa

diceua che per le dignità, che ha il gallo, è il piu honorato vccello de gli altri; & è signor sopra gli altri animali da doi piedi, & diceua così. Canta le hore, & non è prete; porta li sproni, & non è caualliero; porta la corona, & non è Rè; porta il uaro, & non è Dottore, & è di tanta possanza, che tiene à sua posta fino à quindeci galline: & non è astrologo, & indouina, cioè il tempo, & buono & cattiuo. Virgilio nel primo libro della Georgica, & Cicerone nel primo de Diuinatione, & Plinio nel decimo dell'historia naturale, fanno conoscere, che il gallo ò per volontà diuina, ò per instinto naturale eccita noi huomini alle opere. & i Romani douendo cominciar qualche nuoua impresa come di guerra, prendeuano lo auspitio specialmente dal gallo. Il gallo giouene adunque, & che ancora non ha calcato le galline, è temperato di complessione, & pur declina all'humido, & è facile da digerire, & dà buon nutrimẽto & laudabile, & specialmente i suoi testicoli, quali generano buon sangue, & cõfortano il stomaco; & sono buoni à tutte le complessioni; & migliori sono quei galli piu grassi, & che sono nutriti in luoghi spatiosi & campestri. il suo brodo tiene il uentre obediente; & piu conuiene à gl' infermi che quel delle galline, per esser piu temperato. Il gallo uecchio secondo Mesue ha la carne dura, & difficile da digerire, & cõstrettiua del uẽtre; & è salsuginosa, & nitrosa; & piu cõuiene in medicina che in cibo; perciò che il suo brodo caldo, & lubrica il uentre, & ha uirtù lauatiua, astersiua, sutiliatiua, & dissipatiua delle uentositadi, essendo cotto con semi d'aneto, ò di dauco; & di quietare i dolori stomacali, & i colici, & li iliaci, & i renali; & disoppilare, & di purgar la melancolia cotto con epitimo & polipodio, & sal gemma; & di purgare il flegma, & quietare i dolori delle giunture con turbit, & cartamo; di conferire al petto, alla tosse uecchia, all'asma, & alla difficultà del spirar con timo, & hissopo. Il gallo quanto piu è uecchio, tanto piu è medi

camen-

camentoso. uuole esser allegro & uelocissimo, & pronto al coito, & ualente al combattere, & mezano tra'l magro & grasso. Contra il morso del scorpione il gallo sfesso per mezo della schena, & caldo messo suso tira à se il ueneno: et al tempo della peste ligato così aperto sopra'l carbone, ò giandussa, et spesso mutato, è buono et util remedio.

## *Del Capone. Cap. II.*

Il Capone, che anche da Greci è chiamato ἀλεκτρυών, et da'Latini capo, et capus, et gallus gallinaceus, per esser castrato, l'animo del maschio diuenta femina, perde ancora del caldo, et così si reduce al temperato: però è miglior da mangiare, & piu facile da digerire, & dà buon nutrimento, & genera buon sangue; & sopra gli altri animali, che uolano è il piu laudato. I migliori sono quei che sono maggiori della meza etade; & quei che sono nutriti in luoghi larghi, & campestri: poi è uero quel che si dice:

*Il grosso, & grasso, & uero, & buon capone,*
*Non perde mai in tempo alcun sasone.*

Perche ce ne sono anche di non ueraci; che nel castrarli li resta dentro qualche particella de' suoi testicoli, & non sono così buoni, ma restano come galli. Martiale del Capone nel libro XIII.

*Per non uenir piu magro il gallo, ha perso*
*I suo sonagli, et hor capon s'è fatto.*

Il medesimo ancora.

*In darno stà sugg ietta la gallina*
*Al gallo priuo de' sonagli; & questa*
*Di Cibele ben' era esser' uccella.*

Et noi ancora del Capone habbiamo detto.

*Per farmi diuentar molto piu grasso*
*La rustica i sonagli m'ha stirpati*
*Da i lombi; et son capone; perche inanzi*
*Essendo gallo, ogni gallina haueua.*

S'ingraſſano i caponi, le oche, le anatre, & altri ſimili uccelli con gnocchi fatti di farina di milio, et impaſtati con latte, et così fanno i ſuoi figati più ampli, et più delicati.

## *Della Gallina. Cap. III.*

Ἀλεκτορίδες, ἢ ὄρνιθες, Gallinæ. Le Galline ſono graui da digerire. Il ſuo brodo conſtringe il uentre cotto ſimplicemente ſenza ſale. Alcuni hanno in uſanza di caſtrar le galline giouani, et per il caſtrare reſtano manco calde, et piu humide: et ſono piu ſaporite, et piu facili da digerire, e tnõ accendono così il ſangue, ne tanto ſcaldano il capo. però queſte piu cõuengono per i febricitãti, et anche ſi põ no concedere à i pleuritici, ſpecialmente in declinatione del male, perche ſono temperate, et non ſi conuertono nè in colera nè in flegma, & coſi anche nelle fratture del cranio, paſſato il quartodecimo dì, medeſimamente le pollaſtre, et piccole, et groſſe, et di meza etade, et che ſono mezane tra graſſe, et magre. Le galline s'ingraſſano, come comanda Martiale, così dicendo.

*La familiar gallina ſi nutrica*
*Di paſta et gnocchi di dolce farina*
*In luogo oſcuro, et così ognun s'ingegna.*

Et in un'altro luogo Martiale così parla de i polli gallinacei, cioè pollaſtri.

*Se de la Libia haueſſem noi gli uccelli,*
*Et de' faſani, noi uen prendereſte:*
*Al meno hora prendete i cortegiani.*

Auicenna dice che ſono migliori quelle che ſi cocono nel vẽtre d'agnello, & di capretto arroſtiti: perche così ſi cõſerua la ſua humidità. & quãdo ſono troppo arroſtite, niẽte vale no, anzi vogliono eſſer morbide. Però credo che ſia meglio darle il primo bollio in brodo di buona carne, & poi arroſtirle: che così ſi defendono da eſſer bruſciate, & ſono

miglio-

migliori. Il fele di gallina dice Rasis, messo sopra la verga all'huomo, hà questa proprietà, che la sua donna, vsando seco, non si curarà d'hauer'à far con altro huomo.

## *Del Gallo saluatico, ò Anitron saluatico. Cap. IIII.*

Si ne trouano tra le confini della Italia, & della Alemagna, & su i monti di Verona. questo animal volatile è quasi grande come vn'oca, & in ogni sua fattezza somiglia al gallo, & ha intorno à gli occhi vna rossezza mirabile come scarlato, e i piedi negri, & tutta la piuma negra, & seguita le galline saluatiche, come fà anche il domestico le domestiche. Sia mò ò gallo ò anitrone saluatico, basta, che è di complession piu caldo & più secco che il domestico, & piu difficile à digerire: il simile è delle sue femine.

## *Del Fasano. Cap. V.*

Φασιανος, Fasianus, il Fasano è caldo & humido, ma è piu caldo & manco humido, che il gallo domestico. & ha la carne piu delicata da mangiare, & più facile da digerire; & genera buon sangue, & conforta il cuore; & molto conferisce à gli estenuati, & à quei che si leuano dalle infirmità, & à i vecchi & à i debili, & à gli otiosi; ma al contrario nuoce à quei, che fanno gli essercitij gagliardi, come facchini, cestaroli, agricoltori, & altri vili huomini. Martiale del Fasano dice:

*Fui transportato prima da vna naue*
*Argina, e'l nome non si conoscena:*
*Se Fasi innanzi è detto, hor'è Fasano.*

Della

## *Della Pernice. Cap. VI.*

Perdix, πέρδιξ, la Pernice, cioè quella giouene, ha la carne temperata, che declina alquanto al ſecco; & è facile da digerire, & dà buon nutrimento, ſpecialmente quando è fatta frolla; & genera ſangue ſottile: & è buona aleſſata, & arroſtita, à i fluſſi di ventre; perche ha virtu conſtrettiua. è vtile à gli otioſi & debili, & humidi di ſtomaco. il ſuo figato gioua ſecondo alcuni à gli epileptici. il ſuo fele conferiſce in principio alle cataratte de gli occhi, & alla groſſezza della viſta: & à diſtenderlo ſopra à i polſi ogni meſe, fà buona memoria. La carne de i Perniconi ſecondo Raſis ſi digeriſce facilmente, ma è piu febroſa di tutte le altre carni d'vccelli. Della Pernice dice Martiale.

*Rariſſime ſi mette in ſu le menſe*
*Noſtre Italiane queſta vccella, et ſpeſſo*
*Queſta ſuole mangiar per grato cibo.*

## *Della Coturnice, ò ver Qualia. Cap. VII.*

La Coturnice, ò qualia, è temperata, & dà buon nutrimento, & genera buon ſangue. però molto conuiene à quei che ſono liberati dalle infirmitadi, & à i debili, & à i vecchi. Si bolle prima in acqua alquanto, & poi ſi roſtiſce; & roſtita è migliore; & così depone il ſuo nocumento. Quando ella ſi arroſtiſce, alcuni fanno vn ſugolo di farina di milio & di zuccaro, & di brodo graſſo, & la coprono con queſta miſtura, & ſi fà vna cruſta ſuauiſſima da mangiare. & coſi la mettono in aceto con vn poco di poluere di coriandoli.

## *Della Starna. Cap. VIII.*

La Starna anche è temperata, & piu leggiera che la Pernice; & vuole eſſer giouene & graſſa.

Del

## *Del Francolino, ò Franguello. Cap. IX.*

Il Francolino, ò Franguello è propinquo alla natura della pernice, per quanto si può giudicare: pur in sapore è alquanto piu dilettevole: niente di manco si crede, che sia alquanto piu caldo & secco. & dell'allessarlo & dell'arrostirlo, non è gran differentia.

## *De i Colombi. Cap. X.*

Περιστεραὶ, Columbæ. I Colombi vecchi sono caldi & secchi: & sono duri da digerire, come è ogni altra carne d'animali vecchi: & danno cattiuo & grosso nutrimento. I pipioni, che ancora non sanno volare, sono caldi & humidi: non sono cibi da huomini colerichi, nè da febricitanti, perche facilmente generano putredine, & s'infiammano, & scaldano il sangue & le reni; & però incitano al coito, & accrescono la genitura. onde Martiale dishorta i lussuriosi, che non ne mangino, dicendo:

*Col duro dente non vi violarete*
*I teneri pipioni, se sapete*
*I sacrificij della Gnidia Dea.*

Et perche appresso d'alcuni si costuma d'arrostirli, & tutte le cose arrostite nuoceno al ceruello, & à gli occhi, per emendare i suoi nocumenti, vogliono essere conditi con sapor d'vua, con aceto, ò agresto, & con vn poco d'acqua rosa, & vn poco di zuccaro, & di poluer di coriandoli preparati. Quei che già tentano di volare, & che imparano à beccare, perche si sono spogliati di quella superflua humidità, senza dubio sono tenuti piu sani, specialmente conditi con agresto. Quei da colombara, ò vero torresani, sono manco humidi, & piu sani, che i domestichi. & i palombi dalle collane, & quei colombi saluatichi, chiamati cornaroli, perche stanno, quando nidificano, su i corni delle montagne, per esser troppo secchi, & per sentir di

salua-

ſaluatico, non ſono così laudati. à mangiar di quei dalle collane, ſi retarda venere. Onde Martiale di queſti diſſe:

*Si tarda molto il coito s'alcun mangia*
*Di quei colombi c'hanno le collane;*
*Di queſt'vccel non mangi il luſſurioſo.*

## *Delle Tortore. Cap. XI.*

Τρυγόνες, Turtures. Le tortore vecchie ſono difficili da digerire, & danno groſſo nutrimento, & generano ſangue melancolico. le gioueni mezane tra'l graſſo & magro, ſe ben ſono vn poco difficili da digerire, danno però vn benigno nutrimento. Però Martial le lauda mirabilmente dicendo:

*Tortore graſſe ſe mi ſon portate,*
*Lattuche già non voglio, nè lumache,*
*Nè manco ſatollarmi in coſe vili.*

Alcuni le ſeccano così con le piume nel forno, & le ſeruano da darle in poluere ne i fluſſi di ventre; altri le mangiano arroſtite al modo de gli altri vccelli. il proprio beuer delle tortore, & di tutte le ſorti de i colombi, è fondarſi con tutto'l becco in acqua, & tirarlo ſuſo preſto quando hanno beuuto, & non alzare ne baſſar tante volte il collo, come fanno gli altri vccelli.

## *De i Tordi. Cap. XII.*

Κίχλαι, Turdi. Sono i Tordi caldi & ſecchi in primo grado & vogliono eſſer graſſi: che così ſono piu facili da digerire. & vogliono eſſere alleſſati prima con buon brodo, & poi arroſtiti & percotati con botiro & farina di milio, & vn poco di zuccaro; & conditi con ſapor d'vua, ò con vino de'pomi granati, et ſugo d'aranzi, et zuccaro. Martial dice de i Tordi:

*Forſi, che piacerà à te la corona*
*Fatta di roſe, ò di pretioſo nardo:*
*Quella à me piace, che ſi fà de' tordi,*

De

## *De i Merli. Cap. XIII.*

Κόσσυφοι, Merulæ. Sono laudati i Merli graſſi quaſi tanto come i tordi, benche non ſiano di così buon'odore: pur ſono della natura de i tordi.

## *Delli Stornelli. Cap. XIIII.*

Li Stornelli ſimilmente ſono come i tordi, ſe non che naturalmente mangiano vermi & ſimili animaletti: però alcuni gli hanno in odio. Gli ſtornelli ancora mangiano della cicuta; & pur ogni ſorte di cibo che mangiano cattiuo, ſi cõuerte in eſſi in buon nutrimento, & nõ reſtano per queſto d'eſſer buoni. I tordi ſimilmente mangiano del napello, delle oliue, & de i grani di ginebro, pur la ſua buona natura conuerte il ſugo delle coſe cattiue in buono: nondimeno molti ſe n'aſtengono, ſpecialmente da quei, che ſono ſtati preſi in ſu le montagne, doue piu abonda il napello, che in luoghi piani.

## *Del Beccafico. Cap. XV.*

Galbula, Ἰκτερὸς, il Galbero, ò il Beccafico, quando è graſſo, è buon da digerire, & dà buon nutrimento & à roſto, & à leſſo. Si può preparare al modo de i tordi. Martiale dice di queſto;

*Paſcendomi il buon figo & le dolce vue,*
*Perche il ſuo nome non m'ha dato l'vua?*

Et in vn'altro luogo dice;

*Con calami & con reti queſto vccello*
*Galber chiamato, vien ſpeſſo vccellato*
*All'hor, che ſi matura l'vua freſca.*

## *Delle Paſſere. Cap. XVI.*

Στρουθοὶ, Paſſeres. Le Paſſere ſono calde & ſecche fin'al terzo grado, & piu i maſchi che le femine. queſti maſchi

ſono tanto ſalaci, che ſi come ſcriue Ariſtotele, ſi ſono tro uati caualcarſi ottantatre fiate. hanno la ſua carne dura da digerire: pur i paſſerini ſono facili da digerire, & eccitano il coito, & accreſcono la genitura, & piu le ceruelle di queſti. Onde ne entrano in vn'elettuario di Meſue per fare eccitare il coito.

## *Delle Lodole. Cap. VXII.*

Κόρυδες, Alaude. Le Lodole ſono calde & ſecche in primo grado. la ſua carne è difficile da digerire, & ſtringe il ventre, e il brodo lo lubrica: & la carne genera ſangue melancolico & mali coſtumi. & s'è veduto per eſperientia, che il brodo, doue elle ſono cotte, conferiſce al dolor colico.

## *De gli vccelletti di ceſa. Cap. XVIII.*

Gli vccelletti di ceſa ſono caldi & ſecchi in primo grado, & ſono facili da digerire, & danno buon nutrimento & laudabile. & ſono atti à gli infermi che eſcono di mala tia. Quei che tirano al roſſo e al negro, ſono migliori, come ſono i luſcignoli gioueni & graſſi, & ſi cuocono nel brodo graſſo. alcuni gli arroſtiſcono al modo delle quaglie; altri con lardo, & ſono piu dilettеuoli. & altri li conreggono il nocumento col ſapor detto ne i tordi; altri gli inuoltano in vna foglia di vite, & la sbroffano con acqua, & la ligano con un filo, & li mettono à cuocere ſotto alla cenere affogata.

## *Delle Anitre. Cap. XIX.*

Νῆσσαι, ἢ νῆτται. Anates. Le anitre domeſtiche, ſono calde & humide in ſecondo grado; & le ſaluatiche piu calde, ma manco humide; & tutte abondano d'humidità ſuperfliua; & ſcaldano gl'infreddati, & à i colerici fanno venir la febre. ſono buone come dice Martiale, ſolamente nel pet-

to

to & nella coppa: il qual così dice:

*L'anima integra ſiami poſta inanzi,*
*Che val nel petto ſolo et ne la coppa;*
*Et poi al cuogo rendaſi l'auanzo.*

Sono graui da padire, & padite danno gagliardo nutrimẽto. Vogliono eſſer gioueni, & ſtare appiccate pelate per vn dì ò doi inanzi che ſi mãgino. Voglion' eſſere empite di allio, di prugne, di petroſemolo, di caſio, e d'oui & di ſpecie, & poi vogliono eſſere alquanto alleſſate, & poi arroſtite, & nel roſtirle percottate con lardo, buttandole ſopra farina di milio con peuere & croco & zuccaro triti. & così ſi ẽmẽda il ſuo nocumento. Le ſaluatiche vogliono eſſer tenute in mollio in acqua calda, & poi darle un bollio leggiero, & buttar via quell'acqua; & poi arroſtirle, & prepararle, come s'è detto.

## *Delle Oche.* *Cap. XX.*

χηνὲς, Anſeres. Le oche domeſtiche ſono calde & humide, ma piu calde & manco humide le ſaluatiche, & ſono eſcrementoſe, & molto difficili da digerire. pur le ſue ale nõ ſono peggiori di quelle de gli altri vccelli. I figati delle oche ſono piu humidi e piu teneri, & di miglior ſapore de gli altri animali volatili. Martiale del figato dell'oca dice.

*Guarda come ſi ſgonfia il bel figato,*
*Maggior dell'oca: et con gran marauiglia*
*Dirai, dimmi dou'è queſto creſciuto?*

Ancora de l'oca in un'altro luogo.

*Ha conſeruato l'oca queſti tempij*
*Del tonante Tarpeio, et ui mirate?*
*Non già fatti gli haueua ancora il Dio.*

Il graſſo d'oca alleggieriſce il dolor delle orecchie infuſo dentro; & diſteſo ſopra i labri sfeſſi, molto li gioua. Vogliono eſſer preparate le oche gioueni, cioè i papari, & le oche ſaluatiche al modo delle anitre. le oche naturalmen

te hanno poco ceruello. però si dice à quelle femine sim plici, c'hanno poco ceruello, Tu sei vn'oca.

## *Delle Otidi. Cap. XXI.*

Le carni de gli vccelli chiamati da Greci ὠτίδες, cioè che hanno le orecchie rosse & longhe, che sono i galli & le galline d'India, è mezzana tra le carni delle grue, & delle oche. la sua polpa è doppia & treppia, & similmente diffici le da digerire.

## *Delle Grue. Cap. XXII.*

Γέρανοι, Grues. Le carni delle Grue sono calde & secche & neruose: & però vogliono stare appiccate doi dì dopo che sono state morte, acciò che diuẽtino frolle. generano sangue grosso & melancolico. il suo brodo chiafirica la vo ce, & augmenta la genitura: il suo grasso infuso nelle orecchie sorde, le gioua. & mescolato con aceto squillitico, & disteso sopra la durezza della milza, la resolue. la natura le ha conceſſo, che siano compagnate, & habbiano un Capi tano, che le guidino. & quando si pongono in terra, come se haueſſero intelletto, ordinano le sue guarde, come si fà ne gli esserciti, acciò che il resto di loro possi dormire sécu ramente. & queste guarde tengono sempre vno de' suoi piedi leuato, con dentro vna pietra, la qual così tengono per non dormire, & quando la detta pietra le casca, fà stre pito: & all'hora è segno, che le altre sentono, & vedono, s'egli è alcuno che le voglia offendere. Della grua dice Martiale.

*Tu turbarai i verſi: ne la lettra*
*Tutta ſen volarà, s'haurai perduta*
*L'angella ſola del buon Palamede.*

## *Delle Cigogne. Cap. XXIII.*

Πελαργοί, Ciconiæ. Le carni delle Cigogne si stima es sere alquanto piu calda & secca, che delle grue: & per che

che mangiano le biſſe,& altri animali ſporchi,ſono abomi neuoli à gli huomini. Hanno i Cigognotti queſta natura, che ſe ſi accorgono che la ſua femina ſia calcata da un'altro Cigognotto,mai piu non uſan con quella,anzi col becco feriſcono, & cercano d'ammazarla. I cigognotti uecchii quando non ponno piu aiutarſi, ſono nutricati da i figliuoli.

## *Del Pauone. Cap. XXIIII.*

Ταὼς, Pauo. Il Pauone è caldo & humido in ſecondo grado,& difficile da digerire,& multiplica il ſangue melãcolico,ſpecialmente eſſendo uecchio. Si dice,che per una certa ſua proprietà,il brodo di pauon graſſo,ſana i pleuritici, & i dolori colici. & i ſuoi oſſi bruſati & compoſti con aceto,diſteſo ſopra à la lepre & à le uitiglini, le mandano. Il Pauon ſi conſerua morto, quando fà caldo otto dì, & quando fà freddo quindeci dì, & ſecondo alcuni anche doi meſi, & piu. & queſto auuiene per eſſere la ſua carne compatta,& ſoda,& uolẽdolo far frollo,uuole eſſer appiccato uiuo per il collo,di modo che nõ ſia molto ſtretto:poi piccarli à i piedi una pietra, che pur la poſſi leuare, & così laſciarlo tra tanto che'l muora. & coſi ſi farà frollo. Ma è da creder che ſia piu frollo, & piu ſaporito, eſſendo ſtato à l'aere appiccato per otto dì ſenza la pietra. non è cibo da gentil'huomini, ma è per huomini robuſti, & di grande eſercitio. Vuole eſſer ſcorticato,laſciando attaccata la teſta e i piedi alla pelle,&uuole eſſere anche bollito prima alleſſo,à tanto che ſia quaſi cotto: & poi anche uuole eſſere arroſtito,& percottato cõ lardo, ò infilzato de'taglioli di lardo,& di roſmarino,& di ſaluia,buttandoli ſopra del peuere & delle ſpecie. & quando ſi dee portare in tauola, li ſia meſſa la ſua pelle adoſſo,& ſia conciato come ſe fuſſe uiuo, & poi leuarli uia la pelle.& quando ſe ne mangia, biſogna beuer uino aromatico &potente.Il Pauone è di natura glo

rioſo,

rioso, & lussurioso, & crudele: & ha in odio i suo figliuoli: che sempre cerca doue fà gli oui la Pauona, per romperglieli, & la Pauona continuamente si gli asconde. onde si puo concludere che le madri hanno piu amore à i figliuoli, che i padri. Del Pauone Martial dice.

*Quando il Pauon fà la ruota, il guardi;*
*Et puoi tu darlo in man del crudo cuogo?*

## *Del Cigno ò ver Cesano. Cap. XXV.*

Κύκνος, cycnus, olor, il cigno, ò cesano è un'uccello aquatico, che si pasce la maggior parte in acqua, & si pasce anche d'herbe. i cigni sono bianchi del tutto, eccetto il becco, e i piedi, & gli occhii, & le ungie, che sono negri. Il cigno di complessione è simile all'oca saluatica. la sua carne è ponderosa. però è difficile da digerire, & è pasto da pescatori, & da huomini robusti. & dee esser preparato al modo delle oche saluatiche. Martial dice del Cigno.

*Il Cigno, ch'è presago di sua morte,*
*Cantando compie i uersi con la lingua,*
*Che già comincia à perder le sue forze.*

Tutti gli uccelli grandi acquatici c'hanno i colli longhi, assolutamente hanno cattiua carne, cioè che dà cattiuo nutrimento, & che genera humori frigidi, grossi, & melancoli chi. Sono de gli altri uccellaci acquatici come angironi, tarabusi, & smergi, che tutti sono caldi, & secchi. & sono di cattiuo odore, & peggior sapore, & generano molti humori superflui. tutti questi uccelli sono cibi da pescatori. non dimeno questi cigni sono da riuerire, perche sono buoni astrologhi: che quando di compagnia si reducono con gran cridore all'lito, quello è certissimo segno dell'aduento della gran fortuna in mare. & tutti li marinari hanno questo per segno infallibile. Le arcie, & le fuliche, & certe altre uccelle simili alle anitre, ma piu piccole, sono manco cattiue di questi uccellacci, che sono piu humide, & la maggior

parte

parte sono sempre grasse. Vogliono essere allessate prima, & poi arrostite, & preparate al modo delle anitre con buon brodo, aceto, & specie & sale.

## *Del sangue de gli animali volatili.*
## *Cap. XXVI.*

Mangiano alcuni il sangue delle galline, delle anitre, delle oche, & de i colombi domestichi: il qual niẽte è inferiore à quel di porco, quanto al gusto, & alla digestione: pur è molto inferiore al leporino. Ma ogni sangue à qualunche modo preparato, è da digerire difficile & escrementoso.

## *Del sangue de gli animali quadrupedi.*
## *Cap. XXVII.*

Il sangue d'ogni sorte è difficile da digerire, massime il grosso, & melancolico, come è il bouino: ma il leporino come suauissimo è in pretio. & alcuni hanno per usanza di lessarlo col figato, & altri con le altre interiori. altri mangiano quel de' porci così nouelli come prouetti, ma castrati. ma quel di cingiaro niuno pur ardiria di gustarlo, essendo insuaue & duro da digerire. quel di capra è suaue, il che anche da Homero è staro conosciuto.

## *Delle parti de gli animali, & prima del ceruello.*
## *Cap. XXVIII.*

Per esser il ceruello secondo Platone il piu nobil membro del corpo, da quello incominciaremo. Ogni ceruello, è freddo & humido; & è di grosso sugo. & è tardo à descendere, & difficile da digerire. & nuoce al stomaco. & induce uoglia di uomitare. uuole esser mãgiato inanzi ad ogni altro cibo: ma non si dee dare à chi fastidia il cibo. Vuole esser preparato con cinnamomo, peuere, zenzero, & origano

&

& ſale:& à chi'l ſmaltiſce bene, dà notabil nutrimento. Tra gli animali quadrupedi il migliore è quel di porco,di caſtrato,d'agnello,di capretto,& di uitello: & tra gli uccelli il migliore,è quel de gli uccelli di montagna.

## *Della medolla de gli oſſi. Cap. XXIX.*

LA medolla de gli oſſi è della natura del ceruello, ma piu temperata:pnr è piu grata,piu ſaporita,& piu graſſa: & tolta in gran quantità,è cibo abomineuole,come anche il ceruello:nondimeno tolta moderatamente , & ſe bene è difficile da digerire, dà però al corpo buon nutrimento.

## *Della medolla ſpinale. Cap. XXX.*

Anche la medolla ſpinale è di quella iſteſſa natura, ch'è il ceruello,& la medolla de gli oſſi : pur è un poco piu ſalda,& piu dura,& tanto piu nelle parti inferiori: & è dilettеuole da mangiare : & non turba così il ſtomaco, ſpecialmente tolta in poca quantità , & preſta buon nutrimento al corpo.

## *Dell'occhio. Cap. XXXI.*

L'occhio ſe ben non ſi troua ſcritto appreſſo de gli autori illuſtri,nondimeno appreſſo d'alcuni è iſtimato un buõ boccone:& di natura è freddo & humido in primo grado. & è uiſcoſo,& difficile da digerire . pur migliore è quel di capretto,d'agnello,& di caſtrato giouene,& di uitello:appreſſo d'altri è biaſmato come coſa ſporca: nondimeno quei,che lo mangiano moderatamente , lo conciano con un poco di ſale,& peuere,ò zenzero : & così ſi fà ſaporito, et ſi emenda il ſuo nocumento.

Del

## *Del grugno. Cap. XXXII.*

Il grugno di porco è miglior che le orecchie: & è muſculoſo con carne magra:& mangiato con aceto,& garo, & uino, è ſuaue,& dilettеuole.

## *Dell'orecchia. Cap. XXXIII.*

L'orecchia è membro freddo,& ſecco, graue da digeri- & dà poco nutrimento, per eſſer neruoſa, & uiſcoſa.uuole eſſer mangiata con peuere,ò zenzero,& ſale. quella di porco è la piu delicata delle altre.

## *Della lingua. Cap. XXXIIII.*

La lingua ſecondo Galeno nel terzo libro de gli alimẽti è carne fongoſa,& muſcoloſa,& ſanguinoſa: & di natura è temperata,& dà nutrimento mezano fra'l duro e'l molle. Auicenna uuole che ſia humida. Si dice, che un'huomo mandò ſua mogliere alla beccaria à comprar della carne della migliore,& della peggior,che ſi trouaſſe: il beccaro accorto & intendente le diede una lingua. & è uero che quando ella non dice male, è buona, & è miglior delle altre:ma quando è maldicente, è la peggior di quante ſe ne trouano. La lingua ſalata è calda & ſecca,& genera colera, & melancolia,& è piu difficile da digerire che la freſca.

## *Delle giandole,ò uer latticini. Cap. XXXV.*

Le giandole, che ſono in la lingua dalla parte piu indietro, ſono ſimili di natura à quelle delle tette, che non hanno in ſe latte. & quelle della gola, & delle fauci ſono manifeſte,& grandi.queſte ſono quelle che ſono chiamate latticini, & ſono ſuaui, & ſolubili; quelle delle tette quando hanno il latte, rappreſentano nõ ſo che di dolcezza di quello, & maſſime le porcine. il nutrimento di queſte ſe ſono ben digeſte, s'approſſima à quello della carne,

& non digeſte generano humor flegmatico, ſpecialmente le piu humide. quelle de gli animali di tenera età ſono migliori,& piu ſuaui,& piu quelle di uitello.

## *Delle tette. Cap. XXXVI.*

Le tette di cõpleſſione ſono temperate tra'l caldo e'l freddo. & ſono humide.& hanno buon ſapore, & dolce;& generando buon ſangue danno buon nutrimento, benche ſiano un poco difficili da digerire, ma non uogliono hauere in ſe ſe non poco latte; che dariano troppo groſſo nutrimento, quando fuſſeno piene; et ſaria nutrimento atto à putrefattione, & ad indur febrî & oppilationi. vogliono eſſer d'animali gioueni, come di uitella, & di porcelletta: & ſono migliori arroſtite.

## *De gli interiori de gli animali, & prima del figato. Cap. XXXVII.*

Il figato di tutti gli animali è di groſſo ſugo, & di difficil concottione, & di tardo tranſito. Il miglior di tutti quanto alla ſuauitade, & alle altre coſe, è quel ch'è chiamato συκωτὸν, cioè figato: la qual denominatione ha hauuto per queſta cauſa, che il figato dell'animale, che ſi tiene d'ammazzare così è preparato per il mangiar molti fighi ſecchi, il che ſpecialmente ſi fà ne i porci, per eſſer di natura molto piu ſuaui de gli altri animali le uiſcere di queſt'animale. Si fanno poi anche migliori di ſe iſteſſe queſte, ſe eſſo animal di queſti fighi ſecchi ſi paſcerà abõdantemente. Il figato adunque quanto all'animale, è piu & manco caldo, & humido, ſecondo l'animale. & piu ſuaue è quel di porco, che quel de gli altri animali; poi quello de gli animali che ſi tolgono di ſotto tetta, come

agnel-

agnelli, capretti, & uitelli; nè manco sono peggiori i figati d'oche specialmente ingrassate con milio cotto, ò con la sua farina non burattata, misciata con latte; & poi quei d'anitre, & di galline. preparandogli adunque ne i suoi cibi il latte, il suo figato diuenta giocondissimo, & d'ottimo nutrimento, & facile da digerire. Vogliono esser fritti morbidi: perche à seccarli troppo, si perde il sapore, & diuentano piu difficili da digerire. & siano fritti con lardo, ò sungia colata, ò botiro, ò olio: & siano preparati con sale, & fenocchio, & zuccaro, & sugo d'aranzi ò di limoni. Il figato di Capra gioua à quei, che non ueggono di notte. quel di Lupo è ottima medicina per li hidropici, & per i flussi hepatici.

## *Della milza. Cap. XXXVIII.*

La milza al gusto è suauissima, per essere in lei una manifesta acerbità; & per esser di fredda & secca complessione, è difficile da digerire: però è tenuta esser di cattiuo sugo, perche genera sangue cattiuo, & melancolico.

## *Del polmone. Cap. XXXIX.*

Il polmone di natura è freddo, & humido, ben che da altri sia creduto per la rarità sua, & leggierezza esser caldo, & secco. & è piu facile da digerire che l'uno, & l'altra di sopra, ma nutrisce manco che il figato, & genera nel corpo humor flegmatico. Il buon polmone uuole esser d'animal sano, giouene, & di buona temperatura, & piu presto grasso che magro, come di porco, di uitello, di capretto, d'agnello, & di castrato giouene. Il polmon di uolpe è adoperato per singular medicina per i tisichi.

## *Del cuore. Cap. XL.*

Il cuore è freddo, & ſecco. di ſuſtantia è carne febroſa, dura, & di poco nutrimento, & difficile da digerire, & di tardo tranſito, pur ſe ſarà padito bene, darà al corpo buon nutrimento, & confortarà il cuore. & gioua à chi trema ſpeſſo il cuore. uuole eſſer preparato con ſale, zenzero, & peuere.

## *Del ventricolo, della matrice, & de gli inteſtini. Cap. XLI.*

Più dure ſono queſte parti che le carni. però anche ſe ben ſono ben digeſte, generano nondimeno ſugo non del tutto ſanguineo nè laudato, ma frigido & crudo. onde hanno biſogno di molto tempo, prima che poſſino ben digerirſi, & mutarſi in buon ſangue. tutte queſte parti ſono fredde, & ſecche. & uogliono eſſer graſſe, & preparate con croco, zenzero, & peuere, & ſale. Se ne dee mangiar poca coſa, et beuer dietro boniſſimo uino. et non è paſto da cortegiano.

## *Delle reni, ò rognoni. Cap. LXII.*

Sono da alcuni connumerate le reni con le giandole. ſono calde & ſecche, & d'alimento molto uitioſo, & difficili da digerire: & ſono di ſapor triſto, & d'odor d'urina: & rendono per il corpo un color giallo. il ſuo nocumento ſi toglie eſſendo preparati con aceto, peuere, & ſale. ſi ſuol dire: Perche ſi ſà, che mal cibo è il rognone, Non ne cercan le donne un ſol boccone.

## *De i testicoli. Cap. XLIII.*

Sono i testicoli di natura caldi & humidi. quei de'pollastri sono suauissimi, & danno al corpo ottimo nutrimento,& anche quei d'animali quadrupedi di tenera età:quei de gli adulti, come di toro, di caprone, & di montone,sono insuaui & difficili da digerire & di vitioso alimento. & perche i testicoli sono specie di giandole, come quelle delle tette & delle fauci, sono della natura di quelle; non però sono di così laudabil sugo, anzi hanno non so che d'horribile odore, specialmente quei de gli animali che coiscono, il quale odore rappresenta la natura della sperma che da loro si genera, si come anche le reni la natura dell'vrina.

## *Del'assungia, & del seuo. Cap. XLIIII.*

L'vna, & l'altro di questi è olioso: pur d'humiditade & siccità sono tra se differenti: perciò che l'assungia è vna cosa humida simile à l'olio per longa vecchiezza condensato: & questa stà in gli animali, che non ruminano: il seuo poi è molto piu secco che l'assungia: & è la piu parte in quelli animali che ruminano: però se si scalda & si delegua, facilmente si vnisce, & si condensa. L'vna & l'altro è caldo & humido: & dà poco nutrimento. & piu tosto è condimento che alimento delle carni, che nutricano.

## *Del lardo, & del grasso, ò uero vnto. Cap. XLV.*

Il Lardo & il grasso sono quasi quello istesso ch'è l'assungia & il seuo, se non che il lardo specialmente è quel grasso, che stà sotto alla cotica del porco. il qual lardo naturalmente è manco humido che la sungia.il grasso,la sungia, & l'vnto, sono vna cosa medesima. ma l'assungia si chiama quel grasso, ò uer quell'unto di porco che stà intorno alle reni, & alle budelle. & si vngono con questa li

assili

assili del carro, onde ha preso il nome. il grasso è nome piu commune à tutti gli animali, come grasso d'orso, di tasso, di caual lo, & così l'assungia d'oca, d'anitra, & di gal lina, ò di capone, & simili. Sono tutti di natura caldi & hu midi. non si mangiano come cibi, ma sono condimenti de gli al tri cibi: & pur se alcun ne mangia li generano nausea, relassano il stomaco, & facilmente nel stomaco caldo si conuertono in colera, & generano flegma & oppilatio ni, & corrompono gli altri cibi nel stomaco, facendoli le uigare & nuotar dentro.

## *Della cotica. Cap. XLVI.*

La cotica s'intende quì quella di porco. è fredda & sec ca. al gusto è dilettenole quando è ben cotta, & che non sia rancida: & dà nutrimento viscoso, & oppilatiuo: ma quando è ben cotta, vuole esser condita con peuere, & zenzero, & aceto.

## *Delle ale. Cap. XLVII.*

Le ale d'oche sono commode à digerire & à nutrire, & piu di queste quella d'animali compiti, come di pollastra, gallina, capone, fasano, pernice, qualia & simili, che sono piu temperate delle altre parti, & danno anche miglior nutrimento. conferiscono a' conualescenti, perche hanno in se poca calidità, & sono piu facili da digerire. Le ale a dunque di quelli animali, che le esserci tano à volare, on de si consuma la superflua humidità, sono migliori, & piu de gli vccelli grassi, che de i magri. Le ale de i pipioni so no come quelle de i pollastri, & anche piu saporite, quan do cominciano à menar le ale. Le ale de gli animali non compiti, come pollastri piccoli & pipioni mal maturi, non sono così buone, ma migliori sono le sue cosce.

De

## *De i piedi.* *Cap. XLVIII.*

I piedi quasi di tutti gli animali sono à nutrire inetti. & pur sono temperati, & danno nutrimento viscoso & oppilatiuo, ma non troppo grosso. sono piu laudati quei dinanzi, come d'agnelli, di capretti, di vitelli, & di porcelli. & perche sono difficili da digerire, vogliono essere anche cotti, fin che si lascino i nerui da gli ossi, & vengano teneri. & vogliono essere prepatati con aceto, croco, & peuere.

## *Delle creste, & barbe de' Galli.* *Cap. XLIX.*

Le creste & le barbe de' galli nè si laudano, nè si uituperano.

## *Della coda.* *Cap. L.*

La coda è calda di complessione, & nutrisce assai bene, se ben'è fastidiosa al stomaco: & piu li nuoce, quando se ne mangia in quantità, & genera colera rossa, & nuoce al stomaco & al capo.

## *Delle carni de gli animali quadrupedi. Et prima della differentia tra gli animali domestichi & saluatichi.* *Cap. LI.*

La temperatura de gli animali domestichi è piu humida che quella de i saluatichi: & questo per l'otiosità della vita, & per l'aere, nel qual uiuono. quei c'habitano ne i monti, s'affaticano & s'essercitano molto, & anche uiuono in aere piu secco. però hanno carne piu dura, & partecipa di niuna ò di pochissima grossezza. & questa è la causa che si conserua incorrotta piu giorni che quella degli animali domestichi & otiosi. & ancora si manifesta, che l'alimento che essi ci danno, è manco escrementoso: ma per il contrario quello alimento è piu escrementoso che si prende de gli animali domestichi & otiosi. onde è manifesto,

che

che tale alimento nutriſce piu che l'altro, & generi ancora ſugo molto migliore. Vltimamente nel giudicar la bontà della carne, ſi dee conſiderare il luogo del paſcolo, lo eſſercitio dell'animale, circa à i ſuoi membri, & ſe ſono nati di poco ò d'aſſai tempo, & ſe ſono nutriti di buon latte ò di cattiuo. & cibo niuno è piu propinquo alla conuerſione del ſangue humano come è la carne. & quella che ſi alleſſa, rende il nutrimento humido; & quella che ſi arroſtiſce & ſi frige, lo rende ſecco.

## *Della preparatione della carne. Cap LII.*

La carne alleſſata riceue grãde alteratione dalle coſe; ſe ſono calde, ella ſcalda; & ſe ſono fredde, ella infrigida: & anche ſe ſi aggiungono dentro ſapori, queſti le danno la ſua virtù che hanno. l'arroſtita in ſu le braſcie & nel ſpedo, fortifica piu il corpo, & è piu difficile da digerire. la fritta dà piu nutrimento, & è piu leggiera da digerire, & anche piu s'è fritta con olio. la alleſſata prima, & poi arroſtita, diuenta migliore, & piu facile da digerire.

## *De gli Agnelli. Cap. LIII.*

Ἀρνία, καὶ ἄρνες. Agnelli & agni. La carne d'agnello è calda & humida. & quanto più è tenero & piu giouene l'agnello, tanto piu è humido, & piu generatiuo di flegma viſcoſo. però migliori da mangiare, & piu nutritiui ſono gli agnelli, che ſon diſlattati. Vogliono eſſere arroſtiti con roſmarino, & mangiati con cinnamomo, & peuere, & ſale, & ſugo d'aranci. La carne di caſtrato, ſpecialmente d'vn'anno, ò al piu di doi, mezana tra'l graſſo e'l magro, è temperata di compleſſione: pur alcuni la mettono calda & humida. Vogliono eſſer nutriti di buoni paſcoli d'herbe odorifere: che così ſi genera dalla ſua carne buon nutrimento. la ſua carne è buona leſſa & roſtita. La carne di montone, è cattiua, & dà nutrimento cattiuiſſimo.

La

La carne di pecora, quando ha passato doi anni, è cattiua: & quanto piu è vecchia, tanto è peggiore: è dura da smaltire, & dà tristo nutrimento. La pecora ha manco ceruello che gli altri animali quadrupedi, come dice Aristotele: però si dice à gli huomini di poco ceruello ò di poca memoria, pecorone; & alle femine pecora; ò uer, tu non hai piu ceruello come vna pecora.

## *De i Vitelli. Cap. LIIII.*

Βόδια, ἢ μόσχοι. Vitelli, & vituli. Sono temperati i vitelli, & declinano vn poco al caldo, & all'humido. quei, che sono nouellamente nati, sono troppo humidi, & niente sono saporiti. quei che passano vn mese & mezo, & anche doi, & che sono grassi, sono facili da digerire, & generano buon sangue, & danno buon nutrimento. & quei che sono tolti di sotto tetta, sono manco humidi, & similmente sono facili da digerire, & di laudabil sugo. Le uitelle femine nella qualitade attiua cioè calda & fredda, sono piu temperate, & nella qualità passiua cioè humida & secca, tirano più all'humido. però sono piu temperate, & piu di letteuoli, che i vitelli maschi. Auerroe nel libro V. delle Collettioni dice in questo modo. Le carni de' vitelli sono buone, per non hauer quella viscosità, frigidità, & siccità, che hanno le carni bouine & vacchine vecchie: & sono piu odorifere che le altre carni; & in questa parte sono migliori che quelle de' capretti, per manifestarsi del tutto in quelle de' capretti vna certa mucillagine, quando insieme si cuocono: ma migliori sono quelle de' capretti, perche generano migliori humori. in questo luogo hanno i medici da speculare per gli infermi.

Βόεια κρέατα, Bubulæ carnes, le carni de' boui gioueni, cioè manzi, & manze torize d'vn'anno, di doi & tre, sono calde & secche. & se ben sono buone, & danno buon nutrimento, tendono però alquanto al melancolico. Sono

cibi da artegiani, & da quei c'hanno robusto il stomaco. & se d'inuerno starāno morti, & appiccati al sereno, acciò che si olliscono, saranno ancor piu desiccati, & sene potrà mangiar con altri cibi eletti, che così si correggierà quella sua poca malitia. Le carni di vacche gioueni, cioè manze, sono manco secche che de i māzi. Le carni de' boui vecchi & delle vacche vecchie sono piu secche che quelle di capre; & secondo Galeno sono dure da digerire: & per esser fredde & secche, generano humori melancolichi. & se i secchi di complessione vsaranno di queste carni, facilmente incorreranno in morbi melancolichi, come rogna, stizza, lepra, varici, & febri quartane: & ingrossano, & indurisconо la milza. La carne di toro, quanto alla bōtà del sugo & alla digestione, è molto trista. De i buffali si dee dir, come s'è detto de i domestichi; se non che sono assai piu secchi, & piu duri da digerire.

## *De i Porci.* *Cap. LV.*

Κοῖροι, Sues, porci, & porcelli. Diremo de i porci, hauendo rispetto alla età loro. Tutti sono caldi & humidi: pur quei, che lattano, hanno piu dell'humido escremētoso, & manco del caldo: onde danno poco nutrimento. Martiale di questi porcelletti così dice:

*Inanzi mi sia posto il porcelletto,*
*Nato di pegra madre, & poi pasciuto*
*Di mero latte, & mangisi il riccone*
*Di quel porcello, che d'Etolia viene.*

Quei d'età maturà, sono piu caldi, & manco humidi de i gioueni, & danno alimento humido, & che tosto nutrisce, & tosto si risolue, specialmente in corpi gioueni, & di buono essercitio. I vecchi sono tristi da digerire, & perche perdono assai dell'humido generano cattiuo sangue. i porcelletti gioueni arrostiti, & ben conditi con herbe odo-

odorifere, & ſpecie piacono ad alcuni c'hanno lo ſtomaco ſecco, ma à chi ha lo ſtomaco humido, molto ſono nociui. Galeno dice, che la carne di porco dà nutrimento maggior, che ogn'altra carne; & ſe bene è viſcoſa, & difficile da digerire, genera nondimeno buon ſangue, & che è ſimile all'huomo: & piu, ſi dice per coſa certa, che alcuni ſcelerati hoſpiti hanno meſſo inanzi à i conuitati la carne humana in vece di porcina, che nè al guſto, nè all'odore niente s'accorgeuano, che fuſſe diſtante dalla porcina. Potria alcuno dubitare à che modo la carne de' porci dà maggior nutrimento, eſſendo fra le altre temperata & mediocre, come che queſto animale ſempre nel fango & nelle lordure ſi verſa, & ſi nutriſce. la qual dubitatione alcuni reſoluendo dicono, che ſe il corpo del porco non fuſſe molto ben temperato, non potria mai conuertire il cattiuo nutrimento in buona carne. perche ſi come ſono de gli huomini di corpo ben temperati & ſani, & non ſono offeſi da' cibi di cattiuo ſugo, che la natura à tempo conuerte il ſugo cattiuo in buono: così anche fà ne gli animali brutti. gli ſtomachi humidi adunque non digeriſcono bene la carne di porco, ma ſi ſoffocano quaſi, & ſi ſatiano, & incontanente generano vna ſuperflua humidità. & ſe il porco è nutrito di ſighi ſecchi, la ſua carne genera buon ſugo & laudabile, come ſi coſtuma in Grecia. I porci cingiari, per non eſſer tanto humidi ne pieni di ſuperfluità, come i porci domeſtichi, hanno le ſue carni ſecondo Auicenna piu facili da digerire, & piu ſaporite, che le altre carni ſaluatiche: & ſi mangiano piu preſto d'inuerno che d'eſtate. ſono cibi da ſtomachi forti & di grande eſſercitio, perche anche danno copioſo nutrimento. Le carni di porco ſalate, & condite, con peuere ò à modo di perſutti, ò di ſalſicioni, ſono piu calde, & perdono quell'humido ſuperfluo, che haueuano; & mangiate con le altre carni laudabili, moderatamente pe-

rò, incitano l'appetito, & danno nutrimento assai buono. purli cingiari se denno esser buoni & frolli, vogliono esser cacciati & battuti; & quando sono stati morti, starè al sereno d'inuerno: che così si frolliscano, & diuentano piu saporiti; & gran parte si emenda de' suoi nocumenti. Delle Lucaniche, che sono salsicioni, ò ceruellati, così dice Martiale:

*Vengo figliuola di sì bella porca,*
*Lucanica di Marca ò uer Picena;*
*Onde vien data vna corona grata*
*A quelle pulti et cibi, che son bianchi.*

## *De i Capretti. Cap. LVI.*

Ἔριφοι, hedi, i capretti. Non è da marauigliarsi, che da cattiui padri & madri nascano così buoni figliuoli, come sono i capretti. La carne de' capretti è molto lodata. & è temperata, & in se non ha malitia nè nocumento, specialmente quella di quei che lattano: non sono però molto propinqui all'humido. Vogliono esser mangiati grossi & grassi; perche piccioli & magri si dilongano dalla bontà. Siano d'età circa vn mese. La sua carne è facile à digerirsi. & è miglior l'allessata, & che l'arrostita: & quando è fredda, è piu saporita, genera buon sangue. Onde Auicenna dice, che la miglior carne de gli animali quadrupedi, è il capretto, per esser piu dilettenole, & piu delicata delle altre carni. & non è pasto da uillano. alcuni dicono, che non è buono à chi patisce il dolor colico. I capretti rossi ò di color giallo, sono migliori che gli altri. Martial dice del capretto.

*Quest' animal lascino, et molto indegno*
*Del verde Bacco, le pene patisce,*
*Perche tener' essendo offese il Dio.*

Τράγοι, hircus. Il Becco, è animal caldissimo, & è molto libi-

libidinoſo.ha la ſua carne cattiuiſſima,& peggior,che quel la di capra. La natura del becco,è,che,ſe ben uede gli altri becchi mõtare adoſſo alle capre del ſuo grege,nõ s'adira, nè manco combatte per la ſua femina,come fanno gli altri animali. però ſi chiamano becchi quelli huomini, che hã no i coſtumi de'becchi. & ſi ſtima, che queſto uocabulo becco ſia tirato da mecho, μοιχὸς uoce Greca, che uiene à dire adultero, cioè quel che fà i corni, ma ſi uſurpa per quello, à chi uengono fatti i corni. Vogliono alcuni, che col ſangue di becco per ſua propria calidità, & non per proprietade occulta il diamante ſi rompa, & anche ſe ſarà paſciuto d'edera, romperà le pietre delle reni, & della ueſica.

Il Capro,il qual ſi caſtra,quando è capretto, da alcuni è tenuto,& ſi laſcia creſcere,et uenir groſſo, per hauer miglior carne,che non hanno i becchi,et le capre,& è quaſi ſimili à quella de'capretti.

Αἴξ, Capra. La capra è molto calda,et ſecca,et la ſua carne dura da digerire,et peſſima,ſpecialmente quando è uecchia,et genera ſangue melancolico. Le gioueni nondimeno et nel principio et nel mezo dell'eſtate, diuentano piu graſſe,perche all'hora è copia di rami foglioſi,de'quali eſſe ſi ſuoleno paſcere.La capra è di temperamento men ſecco che il boue:ma comparata all'huomo e al porco,è in ſicità molto ſuperiore. Dice Archelao,che reſpirano per le orecchie,et ſempre hãno la febre. il ſuo polmone così caldo,ſuol uia mirabilmente il ueneno,et ſubito mitiga il dolor. Il fumo de i corni di capra,eccita la epilepſia.

Δορκὰς, Caprea. La Capra ſaluatica è anche molto piu calda, et ſecca. la carne di queſta capra ſaluatica è di miglior ſugo, che quella de gli altri animali ſaluatichi, et ha una certa domeſtichezza col corpo humano,che gioua à i corpi humidi et troppo pieni,ancora à i dolori colichi, et alle epilepſie,et à i dolori de'nerui. ma ſtagna il uentre.

Della

Della qual Martiale così dice.

*Vedrai sul corno de l'alta montagna*
*Questa capra pendere, & pareratti,*
*Che caschi, & così questa inganna i cani.*

πρόξ, Dama, la Camozza, è quasi di quella istessa natura. Di questa ancor il medesimo Martiale.

*Si fà temer col dente il fier cingiaro,*
*Il cerno si difende con le corne,*
*Che cosa siam noi debili camozze?*
*Siamo presura à ognuno, che noi prende.*

## De i Caprioli, & de i Cerui. Cap. LVII.

Ἔριφοι καὶ ἔλαφοι, Capreoli, & Cerui. I Caprioli, e i Cerui, quando sono gioueni & grassi, sono molto laudati. La sua carne è temperata, et migliore, et piu saporita, et di miglior nutrimento, che tutte le altre carni saluatiche. quei, che sono domesticati, sono piu temperati: pur danno un nutrimento melancolico, et sono facili da digerire, specialmente la inuernata: et migliori sono le femine. et questi tali animali son tanto buoni, et tanto laudati, che senza altro sapore per se ualeno; pur preparati à rosto, con rosmarino, saluia, et peuere, et garofoli, et altre specie, con un poco di aceto, ò con sugo d'arancio, sono molto piu saporiti. la medolla et il grasso de' cerui dissipano et mollificano le poste me dure.

## Delle Lepori, & de i Conichij. Cap. LVIII.

Λαγῶ, Leporea, le lepori, καὶ δασύποδες, cuniculi. i conichii sono animali naturalmente timorosi, et piu i conichii: però si dice all'huomo timido, tu non hai piu animo, che un conichio. sono caldi tutti dui et secchi in secondo grado. Del conichio Martial dice.

Godesi

*Godesi d'habitarne le cauerne,*
*Quest'animal, che mostrò à li nimici*
*Le uie oscure e i luoghi piu secreti:*

Et piu oltra dice della Lepore.

*Si come il Tordo è tra gli uccelli il primo.*
*Così è la Lepre tra i quadrupedanti.*

Migliori sono le carni de i gioueni, & di quei, che sono presi da i cacciatori. & così sono piu facili da digerire, ben che siano naturalmente alquanto graui: & generano sangue grosso, & melancolico piu che le altre carni: nondimeno sono di miglior sugo, che quelle di boue, & di pecora. fanno star magri coloro, che ne mangiano, & oppilano il fegato & la milza. Secondo alcuni la carne di lepore alleſſata con quella di porco, ò con polli grassi, è molto piu sana; ma uuole esser bollito seco il rosmarino, il qual da alcuni è chiamata herba leporaria. & uuole esser preparata con questo suo brodo, aceto, & peuer bianco. pur la maggior parte la mangia arrostita con esso rosmarino: & fritta nel deleguo di porco, & così è piu saporita, specialmente preparata con peuerata acetosa, & cõ rosmarino, & sugo d'arãcio. alcuni hanno dato per singular medicina l'osso rotondo della gamba dinanzi della lepore, poluerizato in uino bianco, per il dolor di fianco, & per romper la pietra delle reni: ma secõdo Raffis questo osso integro uuole esser brusato, perche così è molto piu efficace al detto male. il simile si dirà del conichio. Auicena dice, che per il brodo di carne di lepore s'acquetano i dolori podagrici, & delle giunture; & l'operation di questo brodo s'auicina all'operation del brodo di uolpe.

## *De i Caualli, de gli Asini, & de i Muli, & simili. Cap. LIX.*

Ἵπποι, equi, i Caualli; ὄνοι, Asini; ὄναγροι, Asini saluatici; ἡμίονοι, muli. La carne di questi animali è abominеuole da esser

esser mangiata, & pur se se ne mangia in luogo di necessità, genera sugo uitiosissimo: & è difficilissima da digerire, & molto contraria allo stomaco, & sono chi mangiano la carne di Lione, & di Liopardo, et di Pantera, et di Dama: et la cuocono due uolte. et in alcune regioni si usa in cibo la carne de' cani, et specialmente castrati, et grassi.

## *Della Volpe. Cap. LX.*

Ἀλώπηξ, Vulpes, la uolpe. La carne di Volpe ancora si mangia da i cacciatori l'autunno, perche all'hora per le uue sono grasse, et buone da mangiare: et tutti gli altri ani mali ancora, che hanno abondantemente le pasture loro conuenienti, sono da mangiare. di se istessi migliori, come similmente anche sono peggior quelli, à chi mancano tali pasture.

## *Dell'Orso. Cap. LXI.*

Ἄρκτος, Vrsus. l'Orso. la Carne d'Orso è calda et secca, et molto difficile da digerire: et genera molto flegma, perche abonda di molta humidità superflua. nel tempo della inuernata ha per natura di stare addormentato gran tempo senza cibo. Il grasso d'Orso è molto caldo: et è efficcatiuo et resolutiuo delle uentosità di generate da flegma crudo. il suo ceruello è cosa uenenosa.

## *Del Tasso. Cap. LXII.*

Τάξος, Taxus. Il Tasso è della natura del porco cingiaro; ma è piu humido assai il suo grasso e quasi di quella uirtù, che è quel d'Orso.

Del

## *Del Rizzo. Cap. LXIIII.*

Ἐχῖνος, Echinus. Il Rizzo ha la ſua carne calda & humida, & difficile da digerire. queſta carne continuata in cibo, induce difficultà d'urina: però ella ſi dà à quei che in ſonno piſſano in letto. & uale in le paſſioni del polmone uſata in cibo: ſeccata poi, & fatta in poluere, & data con l'oximelle, uale al dolor delle reni. Raſis afferma, che il ſangue di queſt'animale meſcolato con tanto altro d'olio di mirto, & diſteſo ſopra del uentre, & ſopra delle parti femorali di quella perſona, che ſi troverà ligata & incantata, potrà hauere il ſuo intento, ſe è maſchio con femina; & ſe è femina, con maſchio.

## *Del Gatto. Cap. LXV.*

Αἴλουρος, Feles, catus, il Gatto. Secondo Raſis la carne di gatto è aſſai propinqua in compleſſione à quella di lepore; ma pur è piu humida, & piu molle, & communemente piu graſſa, & genera humor melancolico. ella ſi prepara come quella di lepore. Le ſue ceruelle ſecondo alcuni fanno diuentar matti quei che le mangiano. Lo ſterco del gatto negro ſecondo l'opinione d'alcuni, ha queſta proprietà, che ſuffumigato alla femina c'ha la creatura morta nel uentre, la fà uſcir fuora.

## *Del Sorzo. Cap. LXVI.*

Μῦς, Mus, il Sorzo, il Ratto, il Topo. La carne di Sorzo è calda, & humida: & continuata in cibo, ella diſcaccia l'humor melancolico, coſa che è facile da credere, perche vn contrario caccia l'altro. I ſorzi minutamente tagliati, & empiaſtrati ſopra le punture de' ſcorpioni, le ſanano, & arroſtiti dati ne i cibi

à fanciulli, li seccano la saliua che troppo gli abõda in boc ca. Si dice, che il suo sterco ha uirtù solutiua: che disteso con olio & sale sopra le natiche, & anche se ne fanno del le cure con mele, & sale, si muoue il uentre à fanciulli, & li fanuo buona operatione: & trito con aceto cura l'alope cia: & beuuto rompe la pietra della uesica. I sorzi s'ammaz zano (lasciamo andar lo arsenico, che hora fà l'effetto, hora nò) con la spongia minucciata, & unta, & infarinata, come anche i cani: fà il medesimo effetto anche la scorza di ferro ben minuta, & impastata con farina, & grasso. il medesimo fà la poluere delle radici d'elleboro bianco, & del negro.

## *Del Girro. Cap. LXVII.*

Ἔλλιός, Gliris. Il Girro, che pare ad alcuni che sia sorzo saluatico, si stima esser di complessione simile all'Orso: & tanto abonda d'humidità, che soffoca il caldo suo naturale: onde è sforzato star quasi tutto'l uerno addormentato: & quel suo sonno si conuertisce in suo alimento; perche così s'ingrassa. Onde dice Martiale:

*Io dormo tutto'l uerno, & in quel tempo*
*Diuengo anche piu grasso, & di niuna*
*Altra cosa mi pasco, che di sonno.*

Di questo non si troua gran giouamento, nè gran nocumẽto. La natura di questo animale èdi esser compassioneuole à nutrire con una notabil pietade i suoi padri, & madri stracchi dalla uecchiezza.

## *Delle lumache. Cap. LXVIII.*

S'VSANO frequentemente, & in Grecia & in Italia per cibo le lumache, chiamate Grecamente κοχλίαι, & Latinamẽte cochleæ, & Limaces, & Italicamẽte chiocciole, & lumache. Le quali benche siano di carne dura, & per questo anche

anche difficili da digerire, nondimeno digerite generando ſugo groſſo, abondantemente nutriſcono. Il ſugo loro è lubricatiuo del uentre, come anche de gli animali coperti di guſcio. Onde alcuni condendole con olio, garo, & uino, uſano queſto brodetto per lubricare il uentre. Ma ſe ui piace d'uſar la carne di queſt'animale come cibo ſolo che nutriſce, quãdo prima le hauerete brouate in acqua, le traportarete poi in un'altr'acqua, in la quale un'altra uolta le alleſſarete; poi in fine le condirete [ con ſale, peuere, & roſmarino, & ſaluia, & petroſemolo, ] la terza, uolta poi le alleſſarete coſì condite fin tanto che tutta la ſua carne ſia ben mollificata: perche in tal modo preparate, conſtiparanno pur il uentre, ma daranno al corpo honeſto nutrimẽto. Auicenna nel capitolo delle oſtriche nomina le luma che eſſertanto eſiccatiue, che peſtate inſieme con i ſuoi guſci, alcune donne ſe ne empiaſtrano le tette per eſſiccarſi il latte.

## *Della Teſtudine. Cap. LXIX.*

χελώνη, Teſtudo. La Teſtudine, ò uer biſſa ſcudellera, è fredda, & ſecca, benche abondi d'humidità ſuperflua. genera naturalmente melancolia, & è inimica alla uiſta. onde ſe ad alcuno ſi metteſſe del ſuo ſangue ne gli occhi, ò ſe gli ſi bagnaſſero di quell'acqua, doue è ſtata cotta ſi acceccaria. & alcuni dicono, che il ſuo ſangue beuuto, molto cõferiſce al mal caduco. Vuole eſſer conciata in queſto modo: prima tagliarle uia il capo, la coda, o i piedi, quãdo s'è cotta due uolte in acqua; & poi ſuiſcerata, mondata, & lauata; & la terza uolta cotta con uino eletto, & acqua, & aceto, & con un poco d'allio, poi ſia condita con peuere, & garofoli. Quelle c'habitano in terra, ſono piu fuor di pericolo, che quelle di fiume. non è paſto da ſignore, nè da huomo ciuile.

## *Delle Rane. Cap. LXX.*

Βάτραχοι, Ranæ. Le Rane ſono fredde, & ſecche; benche anche queſte abondino d'humidità ſuperflua. Sono graui da digerire, & generano ſangue melancolico: & poco nutriſcono, & male. Tagliatole il capo, & le ſpalle, & tutti doi i piedi, & tutte due le mani, ſpecialmente quelle piu graſſe ſi leſſano in acqua con olio, & ſale, & petroſemolo, & peuere, & garofoli. quelle che non ſono ſi graſſe, & le piccole, ſi roſtiſcono in la padella con olio, ò con deleguo di porco, & ſi preparano con agreſto, & fenocchio, & peuere, & garofoli, & zenzero, & zuccaro. Sono laudate le rane da alcuni per i leproſi in la lepre non confermata, come anche le biſſe. Le rane, che ſono maggiori delle altre, & che di raro ſi trouano coſì groſſe, ſono atte eſſer ſchiuate, come uenenoſe, perche ſono di natura de i roſpi. Raſis dice, che chi beuerà una dramma di poluer di rana diſcollata, & ſecca, con uino, ò brodo, ſtarà caſto molto tempo; & ſeguitando queſto, ſtarà caſto ſempre. Si dice che la cenere delle rane bruſate è rimedio al ſangue, che eſce dalle uene, eſſendo ſparſo ſopra. & meſcolata con la pece liquida che ſana le alopecie.

# TRATTATO SETTIMO.

## Nel quale si ragiona del nutrimento, che si prende da gli animali acquatili.

SONO molte sorti, & differentie d'animali, che viuono in le acque. Hor habbiamo da dire, come di sopra habbiamo fatto: le similitudini tra essi, le quali appartengono all'vso del viuer humano & della medicina. Diremo adunque generalmente de i pesci, & ordinatamente, & prima.

### *De i pesci di piu sorte, & prima di quei d'acqua salsa. Cap. I.*

Ἰχθύες, pisces, i pesci. Gran fatica è, & quasi impossibile, à nominar tutti i pesci; che si mangiano, & quei che sono piu laudati in diuersi luoghi. ma ci contentaremo parlarne pur tanto, che si possi conoscere la natura loro, quanto al beneficio, & al nocumento, & al correggimento. Questa è osseruatione generale in tutti i pesci: che ogni pesce è frigido & humido, & chi piu & chi manco; perche quel d'acqua dolce è piu frigido & piu humido, che quel d'acqua salsa. & in quelli d'acqua dolce, come il lucio, quello è manco frigido & humido, che la tenca & l'anguilla, & & il bulbaro, & la raina. & pur anche per maggior satisfattione, si descenderà alquanto alle particularità. & si come ogni pesce specialmente che sia fresco, genera humori flegmatichi, così anche è oppilatiuo, & viscoso, & nociuo à chi patisce dolori colichi, & iliachi. il pesce fresco è cibo da colerichi: & se i flegmatichi ne vogliono mãgiare, è bene, che si correggano con cose calefattiue, acute, & salse, & acetose. I pesci d'acqua salsa sono migliori generalmente, essendoli fatta la debita preparatione. quei che sono

stati

ſtati preſi di poco tempo,& che hanno la ſua carne ſoda & frigida, ſono migliori de gli altri. Et queſto è quel, che dice Galeno nel libro della dieta ſottile. Tra i peſci d'acqua ſalſa ce ne ſono di grandi, & dipiccioli, & di freſchi, & di ſalati: & di queſti ſalati alcuni ſono ſalati di freſco, & altri inuecchiati in ſale. & tutti queſti riceuono la bontà, & la malitia dal luogo, doue ſtanno, & doue ſi nutricano. Lo iſteſſo Galeno ancora nel libro terzo de gli alimenti, trattando de i peſci ſaſſatili, dice: Chiamano peſci ſaſſatili il ſcaro, la merula, il tordo, la giulia, la fuca, la perca da i luoghi doue ſi trouano à conuerſare: perche non fanno dimora ne i luoghi molli ò arenoſi, ò ne i lidi terrei, ma ſi ne i promontorij petroſi & ſaſſoſi. & tra queſti ſi crede che il ſcaro di ſuauità ſuperi gli altri: dietro à queſto le merulee, i tordi, poi le giulie, le fuche, & le perche. Ma l'alimento che da queſti ſi prende, nõ ſolamente è facile à digerirſi, ma anche è ſaniſſimo a' corpi humani, come che generi ſangue mezano di conſiſtentia: & mezano io chiamo quel che non è molto ſottile, & acquoſo, nè molto groſſo. Dice Auicenna, che fra i peſci marini ſono migliori quei di carne ſottile, & ſpecialmente quei c'habitano ne i liti petroſi, ò arenoſi, come ſono le foglie, i rombi, i varoli, le orate, le angoſigole, le paſſere, gli arbori, le menole, i barboni, & ſimili. & anche à certo tempo dell'anno ſono piu laudati: onde in un tempo vna ſpecie di peſci è buona, & in l'altro l'altra. I mugili ò vero i ceuali ancora al ſuo tempo ſono buoni, & ſpecialmente quando la Luna è buona: & danno buon nutrimento, ma ſono di fficili da digerire. I mugili, ò vero cefali, ſono della fattione de i peſci ſquammoſi, che viuono & nel mare, & ne gli ſtagni, & ne i fiumi. I migliori ſono quei c'hanno la ſua carne piu acuta & piu ſaporita de gli altri della ſua ſpecie, & i magri, & c'hanno vuoto il budello, perche i graſſi & pieni ſono inſipidi al guſto, & nocenoli allo ſtomaco, & di triſto

triſto ſugo. i marini ſono migliori, & generano ſangue ſot tile; i fiuuiali generano flegma. ſi condiſcono con ſale, olio, peuere, & origano, & petroſemolo. Queſti ſalati di freſco ſono migliori, che quei che ſono ſalati vecchiamen te. Tra i peſci marini ſecondo Auicenna migliori ſono i piccoli, che i grandi; & quei che non hanno dura la carne nè ſecca, & quei che non ſono molto graſſi, nè molto to viſcoſi, & che non hanno cattiuo odore, & che tolti fuor dell'acqua, ſtiano aſſai tempo inanzi che puzzino: & che quando ſi cuocono, rendano buon'odore. le carni de i maggiori, ſe ſono molli, ſono migliori, & quelle de i minori vogliono eſſer ſalde & dure. Et ſe alcun diceſſe ſecondo'l prouerbio,

*Carne giouene, peſce vecchio;*

Perche i peſci vecchi pareno eſſer migliori: queſto può eſſer vero quanto al guſto: perche ſono piu ſaporiti, ma non quanto alla bontà: anzi i piccoli in quella ſpecie ſono migliori, come ſono le trute, & i temoli. I peſci grandi marini, come il tonno, donde ſi fà la tonnina, & come i delfini, & ſimili, ſono cattiuiſſimi. Il lupo, & laurace, da noi chiamato varolo, quel grande à riſpetto del mezzano, è pur anche buono, & è ſimile di temperatura al cefalo, & è piu ſano, & piu ſuaue di quello: & genera flegma & ſangue ſottile. Di queſto lupo Martial dice:

*Il Lupo c'ha la lava, ſtà in le bocche*
*De l'Enganeo Timano, & ſi nutriſce*
*De l'acque dolci, & delle ſalſe inſieme.*

Gli altri ancora, come s'è detto, riceuono la bontà & la malitia dal luogo & dal nutrimento: onde i peſci, che naſcono in le lagune & nè i canali, come in Venetia, non ſono così buoni, come ſono quei del pelago, ò mare alto. & quei, che vengono dal mare, per le bocche delle fiumare non ſono così buoni, come i marini, come ſono gli ſtorioni, & le chieppe, & ſimili. I gobij, ò vero i gò, ſo-

no

no peſci piccoli, & che ſtanno dietro à i lidi, & nelle arene, & ne i ſaſſi, ſono di buon ſugo, & facili da digerire: ma quei, che viuono nelle bocche de' fiumi, & nelle palu di, non ſono così di buon ſugo, ne così facili da digerire. Il brodo di queſti peſci, lubrica il ventre: roſtiti poi, & mangiati ſenza ſale, ſanano le diſenterie, & le lienterie, & i mali de' premiti, che ſono chiamati Τενεσμοὶ. Martiale di queſti dice:

*Se ben ſon delicati i Venetiani*
*Ne i cibi il gò ſuol eſſer primo à cena.*

## *De i Peſci d'acqua dolce. Cap. II.*

Si laudano i piccoli & petroſi, come ſono i marſioni, eccetto che queſti in ſe hanno due conditioni; vna è che hanno in ſe gran viſcoſità; la qual ſi dee tuor via lauandoli con aceto; l'altra è, che ſtanno quieti ſotto le pietre ſenza eſercitio. I temoli & le trute ſono ſaporiti & ſuaui. Tra i peſci grandi fiuuiali il lucio è piu ſano. pur la truta è dilettеuole, & anche il temolo, & ſimilmente la tenca: ma ſono tutti queſti difficili da digerire: così ſono i carpioni, che vengono nel lago di Garda: ma piu cattiue aſſai ſono le raine. Le Sardene, ò ſardelle ſono leggiere da digerire, & non ſono tanto humide come gli altri peſci; & ſimilmente le chieppe; & ſono piu ſpinoſe, che ogni altro peſce; & queſto procede dalla ſiccità; & ſono ſane & ſaporite. & è da ſaper, che ogni peſce, c'ha la carne ſoda, è duro da digerire. & benche ogni peſce di tal ſorte ſia piu ſaporito & migliore; nondimeno l'anguilla, che è cibo viſcoſo & difficile da digerire, è molto dilettеuole da mangiare: ma vuole eſſer corretta: & ſe ſi cuoce alleſſo, ſia cotta, à darle prima vn bollio in acqua, poi in vino bianco, odorifero, con vn poco d'aceto & peuere, & zenzero, & garofoli, ò allio, che è la ſua teriaca; & che prima ſia ſtata preſa, & tenuta molti dì nel viuaro: & ſe ella ſi cuoce à

roſto,

rosto, si trusa in trusi, & tra un truso & l'altro li siano interposte delle foglie di lauro, & de i ramelletti di rosmarino, & di saturegia, & di pezzoletti quadri & longhi di lardo; & percottata con farina & con olio & con zuccaro & con specie forti, ò peuere. & non vuole esser continuata longamente in cibo, acciò che non intrauenga quel che intrauenne à quell'Aabbate, che morì per le anguille: perche come inimico di quelle da ogni tempo le perseguitaua, (& certamente è pasto pericoloso specialmẽte di Maggio, perche vanno in frega con i bissi) & quest'Abbate essendo morto per causa delle anguille, perche li sapeuano buone, li fu scritto sopra, questo distico:

*Gaudent anguillæ, gaudent, quia mortuus ille,*
*Presbyter Andreas, qui capiebat eas;*

Il qual distico da noi così s'è tradotto:

*Fan festa quest' anguille per la morte*
*Di prete Andrea, che se le prendea.*

Le migliori sono quelle de' fiumi corrẽti d'acqua chiara. & se ben si versono in acqua pura, non sono però mai di buon sugo, come dice Galeno nel libro de i cibi di buon sugo & cattiuo. Le Lamprede, che sono simili all'anguille, in Lombardia sono piccole, in Toscana mediocri, & à Roma grandi, sono di sapor dileteuole; & generano buon sugo; il che non così fanno gli altri pesci. I pesci di fiume sono migliori, che quei di paludi, & quei di paludi sono migliori, dou'è buon aere. onde il luogo & il nutrimento manifestano la bontà & la malitia de i pesci. I pesci sassatili, ò vero i petrosi d'acque chiare, & correnti, che ondeggiano per i sassi, & che non li sia fango, nè odor cattiuo, & che non li scorra dentro acqua posaticia, nè di fossato, sono migliori de gli altri. Quei che si pascono di buon nutrimento come di radici d'herbe, sono migliori, che quei che viuono d'immonditie, come de' cani li sporchi. Et per satisfare anche circa la preparatione, met

teremo quattro auuertimenti. Il primo è, che è da guardarsi dal latte de' pesci, per esser molto putrescibile, che secondo Rasis corrompe l'altro cibo. Il secondo è, che è da guardarsi dal pesce fritto, ò arrostito, & che così si sia raffreddito in luoghi humidi, perche così è cibo cattiuissimo. Il terzo è, che i pesci arrostiti non stiano coperti; perche bisogna che i suoi vapori riescano; i quali alle volte causano accidenti, come à gli venenati. Il quarto è, che chi vuol mangiar pesce, & star sano, bisogna allessarlo molto bene in acqua, & buttata via la prima acqua, nella qual sarà rimasa gran parte della sua malitia, sia poi compiuto da cuocere in altra acqua con vn poco d'aceto, & insieme sia preparato con sale & cinnamomo. & non si dee mettere in acqua, se prima ella non è bolliente. Et così si dee concludere, che il pesce allessato è piu sano, che l'arrostito, ò il fritto; benche il suo brodo, nel qual siano cotti porri, ò uer cepolle, ò altri agrumi, & petrose molo, da alcuni sia così auidamente desiderato. & perche naturalmente ogni pesce ò rosto, ò lesso, ò fritto, induce malitia à i denti, che li refrigera, & gl'inhumidisce; però è bene dopo pasto mangiare ò casio grasso, & uecchio, ben salato, ò noci, ò mandole, ò simil cosa, che diletti à i denti, & beuer dietro buon vino.

## *Del Pesce salato.* *Cap. III.*

Il pesce salato è caldo & secco in primo grado: & quel, ch'è salato di fresco, è migliore: ma quanto più stà nel sale, tanto piu cresce nella calidità & siccità. Il pesce salato è graue da digerire, & inimico de' colerichi, & de' rognosi: pur l'uso del pesce salato tiene il uentre lubrico: & questo uso di pesce salato secondo Galeno era in Alessandria. Et per questo pareua che l'aforismo d'Hippocrate non fusse del tutto uero, dicendo esso Hippocrate; che chi giouene ha il uentre lubrico, uecchio lo hauerà stitti-

co

co: & anche al contrario. Però notino quei c'hanno il uentre ſtittico; & che uolendo coprire una coſa non ne ſcoprano un'altra.

## *Delle Oſtriche, Cappe, Capparoccioli, Spolette, & Gambari. Cap. IIII.*

La maggior parte di queſti animali habitano in acqua ſalſa. & tra queſti i gambari ſoli ſe ben ſe ne trouano in acqua ſalſa, come quei gambari chiamati aſtaci, & quei gãbarucioli, che ſono piccolini, ſi trouano però anche in acqua dolce di mediocre ſtatura. Le oſtriche adũque da molti goloſi deſiderate, ſono iſtimate eſſer di natura di peſce. & per gli effetti ſuoi ſi può dire, che ſono fredde & humide, & generano flegma & un certo ſugo uiſcoſo, oppilatiuo, & ſalſo, & uentoſo, & per queſta uentoſità ſono incitatiue alla libidine. Sono difficili da digerire, ſe ben toſto lubricano giu del ſtomaco, ſpecialmente cotte in acqua, & queſto per la ſua humidità, & per la ſalſedine, che così è ſtimulata la virtude eſpulſiua. Secondo Galeno danno debil nutrimento al corpo, & molto lubricano il ventre ſpecialmente alleſſate. Si cuocono anche ſu le braſe. Le bianche ſono le migliori; & le negre le peggiori. Di queſte come di coſa medicinale & non cibale fanno mentione Serapione & Auicenna, dicendo che bruſate eſſiccano & ſaldano, & mondificano le piaghe. Onde ſe alcuni ne mangiano, queſto fanno per dar dilettatione alla gola, & non per nutrimento. Et per mangiarle ſi moueranno due belle queſtioni. vna è, ſe ſi denno mangiare inanzi paſto ò dopò: perche alcuni le mangiano inanzi, & alcuni le mangiano dopò. Si reſponde, che è coſa piu ſana il mangiarle inanzi, per eſſer piu atte à corromperſi piu toſto, ſtando il cibo di ſopra piu, che ſe fuſſero di ſotto, come auuiene de i latticinij, come ſi dirà al ſuo luogo. & queſto ſi dee

fare, eſſendo cotte in acqua, & mangiate, & piu toſto, che ſe ſono cotte ſopra le braſe: ma cotte in acqua piu toſto ſi digeriſcono: & vogliono eſſere preparate con peuere; & così ſono al guſto piu dilettеuoli. L'altra queſtione è, che alcuno potria arguire, che è calda, perche per queſta s'incita la libidine; & queſta operation fanno le coſe calde. La riſpoſta ſi dee far così. in tale atto gli vuole il ſpirito & il calore, che dal cuor viene: come anche per far pane li vuole eſſer la farina, & la humidità: perche Ariſtotele nel 1111. della hiſtoria de gli animali dice, che il ſeme è vna ſuperfluità vtile, che in ſua poſſanza ha il tutto, cioè ſi fà di quello tutto il corpo dell'huomo. Oltra queſte coſe li concorrono il ſpirito & eſſo calore, che reimpieno i vaſi uacui delle parti vergognoſe: & però ne i gioueni ſi eccita gran furia di libidine: ma ne i vecchi non così. però ſi può concludere che l'oſtrica è comparata à vn fornaro, che commanda il pane: ma ſe non gli è farina, il commandamento è vano. Le cappe ſono ſimili di natura alle oſtriche, ma ſono piu humide. Le capparocciole ſono manco humide, delle cappe. Le ſpolette ſono cibi abomineuoli: perche chi ſapeſſe di che coſa viuono, del tutto da queſte ognuno ſi aſteneria: & così dalle molette, de i granchij, granciporri, & grãceuole, & dalle con che marine. I gambari de'fiumicelli, ò foſſi correnti, in Lombardia hanno la coda, & in Toſcana ſono ſenza coda: & ſono ſimili à i granchij marini. Cotti in acqua ben ſalata ſi dãno per nutrimẽto laudabile à gli hettichi, & à quei c'hanno biſogno d'eſſerli refrigerato, & humettato il corpo: & eccitano il coito, come anche i granchij marini, ò le granceuole. I gambari ſono frigidi & humidi: facilmente uaporano, & reimpieno il capo, & inducono ſonno, & ſono graui da digerire: ma à chi li digeriſce, danno aſſai nutrimento: & ſono utili al polmone ulcerato, ma nuoceno alla ueſica. Secondo Galeno per proprietà di

tutta

tutta la ſuſtantia bruſati, come faceua Eſchrione, uiui in una padella di rame roſſo in Luna decimaottaua, quando il Sole era paſſato in Leone, à quei, ch'erano morſicati da cani rabioſi, ſi dauano poluerizati à miſura d'un cuchiaro grande ſparſo in acqua ogni dì per quaranta dì continui. & ſe la cura non s'era incominciata così ſubito, all'hora ſe ne dauano doi cuchiari ſparſi in acqua. & poi ſopra la morſicatura s'applicaua un medicamento che ſi fà di pece dell'Abrutio libra una, & d'opopanace oncie tre, & di aceto libre due & meza. & è buona queſta poluere così beuuta anche contra i ueneni beuuti, & contra le morſicature de gli animali uenenoſi, & in modo d'empiaſtro con aceto, & opopanace, meſſo ſopra le poſteme dure, le mollifica; & tira fuora della carne le punte delle ſaette, & le ſpine. fà il medeſimo anche queſta poluere miſciata con fromento cotto, & meſſa ſopra la morſicatura del can rabioſo. I gambarelli di mare nuoceno allo ſtomaco, & ſono difficili da digerire: ma l'acqua doue ſono cotti, è ſolutiua del uentre.

# TRATTATO OTTAVO.

## De gli Oui.

Ωὰ, Oua. Gli oui ancora denno eſſer numerati tra gli alimenti, che ſi prendono da gli animali uolatili, & ſecõdo Auicenna ſono temperati, & declinano all'humido, & ſe bene il roſſo ſuo è caldo, & la chiara frigida. Gli oui nati nel meſe d'Agoſto, & nella ſua luna, ſpecialmente quando calla, ſi ſaluano incorrotti per longo tempo, & piu in la paglia che in altra coſa. & queſti oui ſecondo Galeno, tra ſe in tre maniere ſono differenti. La prima differentia è ſecõdo la ſua propria ſuſtantia: perche quei delle galline, & delle faſane ſono migliori: ma quei delle ſtruzze ò ſtruzzo

camele

camele ſono peggiori de gli altri. dietro à quei di galline hanno il ſecondo luogo in bontà quei di pernici,& di quaglie,& di colombe:il terzo luogo hanno quei d'anitre, & di oche,& ſono duri da digerire,& di groſſo nutrimento. La ſeconda differentia è per eſſere alcuni freſchi,& altri ſtantiui.I freſchi ſono migliori;perche hanno in ſe il caldo ſuo naturale conueniente,& proportionato al calor naturale, & queſto ſi conforta.quei che non ſono freſchi, s'adoprano in frittate & in torte,& in altre miſture. Al tempo della eſtate i freſchi d'un dì & di doi ſono in pretio;& d'inuerno ſe bene haueſſeno otto dì,ſono anche freſchi,& ſaporiti.Et ſi dice che gli oui per una ſua peculiar proprietà generano buono ingegno,ſpecialmente cotti, cambrati freſchi d'un giorno,ò di doi:& beuuti inanzi gli altri cibi, & cotti con botiro,& conci con zuccaro ò con mele.& quei, che ſono mezani tra i freſchi & i ſtantiui,ſono anche mezani tra la bõtade,& la malitia. & quei che ſono nati da nuoue dì della Luna fino al penultimo, ſono migliori, & piu pieni de gli altri. & quei di galline calcate dal gallo, i piccoli,i longhi,i freſchi,ſono ſempre migliori. Però meritamente fù oſſeruato da un prete, che haueua queſti uerſi à mente.

*Il prete queſto tien per ferma legge,*
*Che buon ſia l'ouo il poco,il longo,e'l freſco.*

Horatio ne inſegna,quali oui ſono migliori in la quarta Satira del libro ſecondo de'Sermoni.

*Ricordati,che quelli oui,c'hauranno*
*La faccia longa,dan nutrimento*
*Aſſai miglior,che quei che ſon rotondi.*
*Per queſto i mettarai inanzi à i cari*
*Amici tuoi,& ſopra à ogn'altro cibo:*
*Che in ſe contien la chiara il uitel maſchio.*

La terza differentia ſi uerſa à torno alla preparatione;che i cotti in acqua,& freſchi, & tremanti,che ſono da ſorbire,

ſono

sono migliori,& prestano al corpo buon nutrimento:& co sì fanno anche i cotti,ò gli arrostiti in su la cenere affogata:& sono cibi facili da digerire:& conuengono à i delicati, à i debili,& à i febrienti di febre non putrida, & specialmente il rosso,perche il bianco,ò chiara è difficile da digerire.I cotti in acqua senza il suo guscio,quando s'è leuato dal fuogo il uaso,mentre che bollie,si mettono dentro, & non si lasciano pigliar corpo, ma si lasciano star poco dentro,che siano à risico cambrati:& tolti fuor d'acqua,& messi ne i piatti,si mette sopra botiro fresco,& sale,& zuccaro, quanto basta;poi si sparge sopra casio trito,& specie dolci, ò peuere,secondo l'appetito. Questi sono utili, & salubri. così anche sono i cotti ne i tegami di ferro,ò di rame, ò di pietra,ò di peltro,pur con botiro,& zuccaro,& sale.

Gli oui indurati à qual modo si uoglia, ò in acqua, ò in cenere,ò in la padella affritatti,sono del tutto di tristissimo nutrimẽto: perche nel digerirsi mandano in suso uapori, tristi,& generano humori grossi,& escrementosi, & ne i corpi colerichi mãdano in suso nidori, c'hãno cattiuo odore.& i cotti indurati con aceto, stagnano i fluss disenterici. Il biãco d'ouo sbattuto con acqua rosa,& distesa su la faccia,nõ lascia abbrunsciar,ne denigrar la pelle. Si fà anche della chiara,& della calcina uiua una colla, ch'è bona da incolar i uetri.De i rossi d'oui allessati,& duri si fa olio, che ha uirtù di guarire ogni uitio della pelle,& leuar uia le cicatrici, & far nascer i pelli, & capelli oue sono atti à nascere, & gioua alle fistule,& alle ulcere maligne. Gli oui de i pesci sono simili à i pesci,donde si tolgono,in la bontade & in la malitia;benche alcuni si delettino degli oui delle chieppe, & altri di quei de i cefali; & altri de gli altri, donde si fanno le botariche, chiamate Grecamente ὠὰ τάριχα, cioè, oui alati,& pretiosi.

# TRATTATO NONO.

## Del Latte.

γάλα, Lac. Il latte ancor si dee numerare tra i cibi, che si prendono da gli animali, nel quale non è poca differentia secondo i tempi dell'anno, & anche maggiore secondo le spece de gli animali. Il latte secondo Galeno consiste di tre sustãtie: di seroſa, che è sottile, & mondificatiua, & mollitiua del uentre, essendo cotto; di casioſa, che è grossa, & constipatiua del uentre; & di botiroſa, che è mezana di complessione tra la seroſa, & la casioſa. Il latte è caldo, & humido, perche s'approssima alla natura del sangue; anzi è sangue due uolte cotto secondo Mesue. Il latte migliore, è mediocre tra'l seroso, & il casioso, & piu tosto è seroso, che altramente, & d'animale sana, non troppo grassa, nè troppo magra, & che di fresco sia molso, & lontano dal parto quanto piu per quindeci dì. Il latte di meza estade consiste in mezo de la sua natura. & quel di primauera si come è humidissimo, così anche è copiosissimo: & procedendo il tempo, piu si ua ingrossando, fin tanto che del tutto si perde. Il latte ancora riceue differentia dalla spece de gli animali: perciò che quel di uacca è grosso, & grasso sopra gli altri, & di uacca uecchia è piu secco, & di manza piu humido: quel di camela è humidissimo. dietro à questo è quel di caualla, & poi quel d'asina: quel di capra è di sustantia mediocre: & di questo è piu grasso quel di pecora. Il latte di femina che sia lontana dal parto almanco quaranta giorni & giouene, & robusta, mediocre tra l'esser magra, & grassa, è il miglior di tutti i sopranominati, specialmente popato dalla mamella, & se è nutrita di buoni cibi: perche se fusse nutrita, come suole auenire per carestia di biaue, di herbe saluatiche generaria latte di tristissimo sugo; onde in essa, & nel fanciullo abondariano ulcere, & altri mali che escono fuora in la pelle per putrefattion d'humori cattiui.

tiui. Biſogna adunque, che ſia dolce, & non habbia altro ſa por, che del ſuo proprio, & che ſia di color bianco, & di ſuſtantia mediocre. conuiene così freſco alle deſtillatio-ni acute de gli occhi. L'uſo del latte dà molto nutrimen-to, & però ingraſſa molto: onde i paſtori che di queſto ſi nutricano, la maggior parte ſono graſſi, & robuſti, & agi li. gioua poi al polmone & al petto; ma nuoce allo ſtoma co humido, & al capo debile, & à i febricitanti, come dice Hippocrate al LXIIII. aforiſmo del libro v. de gli aforiſ mi. Mala coſa è dar latte à chi duole il capo, & mala anco ra à chi ha la febre, & à chi mormorano li hipocondrij ele uati, & quei che ſpeſſo hanno ſete: & mala coſa anche à chi ſon uenute ſcorrentie di uentre in le febri acute; & à chi è diſceſo per da baſſo molto ſangue: ma conuiene à quei tiſi chi, che non molto febricitano: ſi può ancor dare in le fe-bri longhe & leggiere, pur che non ui ſia alcuno de i predit ti ſegni, & à quei che oltra modo ſono eſtenuati. Eſſendo adunque il latte dotato di facultà contrarie, cioè apritiue, & conſtipatiue; la parte che è in eſſo ſeroſa, aſſottiglia gli humori groſſi, & purga il uentre. & così fà anche il latte piu liquido; ma la parte caſioſa cõſtipa il uentre, genera groſſi humori, i quali nel figato generano oppilationi, & nelle re ni pietre. & ſe il latte ſi cuoce fin alla conſumatione di tut to'l ſero, niente ſarà purgatiuo, anzi ſarà conſtipatiuo: & tanto piu ſe con queſto s'eſtingueranno pietre affogate, fin che tutto'l ſero ſi conſumi; & queſta operatione ſi uſa in le diſenterie. fà lo iſteſſo effetto ancora il ferro ò aza-le affogato, & poi in latte eſtinto: & queſto latte ſi beue, ò ſi mette ne i cliſterii. Et acciò che così preparato, non s'apprenda nel uentricolo, ſi dee miſciar ſeco ſecondo al-cuni mele, & ſale: & ſecondo altri, ch'è anche piu ſecuro, acqua ſimplice, ò ſecondo altri acqua piouana, non che fuggano la humidità del latte, ma la ſua acrimonia, per la quale s'acquiſta la lubricità del uentre. Et perche l'u-

ſo continuo del late nuoce a'denti, & alle gingiue, humettandoſi & dilatandoſi queſte, & queſti corrompendoſi & corrodendoſi: però buona coſa è lauarſi la bocca, & i denti, & le gingiue con uino adacquato, ò uero con acqua mulſa, & poi con uino conſtrettiuo: che così ſi leua uia quella lordezza caſioſa, che ſi attiene à i denti & alle gingiue. Quando s'hauerà mangiato cibi di latte, quel giorno non ſi dee beuer dietro uino, nè manco dormirli dietro: perche così il cibo indigeſto penetra, & genera oppilationi, come habbiamo detto, nel figato, & pietre nelle reni.

## *Del latte acetoſo. Cap. II.*

IL latte acetoſo chiamato da Greci, ὀξύγαλα, è freddo & di groſſo ſugo. queſto latte acetoſo in un uentricolo frigido mal ſi digeriſce, & manda ne i dẽti quel ſtupor che ſuoleno cauſar le more non mature, & d'ogni altra coſa acerba, & acida. ma in un caldo non ſolamente non li nuoce, ma grandemente li gioua. Il latte accagiato ancora, è di queſta iſteſſa natura. & anche ſenza il cagiarolo ſi accaglia infondendo in eſſo latte caldo l'oximel freddo, ò uino mulſo, ò poſto ſopra le ceneri calde. & accagiato con cagio ò cagiarolo ſi uſa da alcuni, & ui meſcolano dentro del mele, acciò che meglio ſi digeriſca, & non ſi apprenda nel uentricolo.

## *Del ſero, cioè acqua di latte, da alcuni chiamato lattino. Cap. III.*

ὀρός, Serum, aqua lactis. Il ſero è caldo & ſecco in primo grado ſecondo Meſue. & ſi fà dal latte, quando s'è tolto fuora il botiro, ò quando s'è ſeparata la parte graſſa, & che nuota di ſopra uia, à queſto fine per lubricar per da baſſo da gl'iſteſſi membri eſpulſiui. ſi fà ancora quando nõ s'è tolto fuora il botiro à queſta intentione di lenir piu preſto

ſto eſſi membri,che lubricarli. La natura ſuà è di lauar, ſottigliar, mondificare, & per la ſua nitroſitade ſoluere ſenza mordicatione,& aprir le oppilationi. però purga quietamẽte la colera gialla,& gli humori aduſti. onde gioua alla mania,alla melancolia,alla impetigine,alla ſerpigine,al prurito alla rogna ſecca, alla lepra,alle ulcere maligne,alle puſtule,& à gli altri uitii della cotica:& à tutte le infirmitade cauſate per oppilationi,come alla hidropiſia, alla itteritia,alle febri coleriche,& putride, & al tumor della milza,& ſimili.Il migliore e piu lodato,è il latte de capre gioueni, & negro,& paſciute di buoni paſcoli,& freſche di parto,& di grato odore,& ſapore,& freſco.in queſto ſero s'infondono altre medicine purgatiue . & eſſendo debile per purgare,ſi aggiunge dentro mele & cime di lupulo:& così purifica il ſangue,euacuando la colera gialla & gli humori aduſti,& gli altri humori ſecondo i medicamenti che ſi infondono dentro. & apre le oppilationi con cicorea ſaluatica ò con endiuia,con reobarbaro,& ſpica, con abſinthio, ò con fumoterra,ò con fenocchio, ò con altre coſe diureti che.Et ſe ne danno oncie ſei fino à libra una.

## *Del botiro. Cap. IIII.*

Βούτυρον, Butyrum . Il botiro, è caldo & humido modetatamente.Il botiro freſco è di natura,come è l'olio dolce; & quel, ch'è deliquato, è alquanto piu caldo. Il botiro di pecora è piu graſſo che quel di uacca. ogni botiro nuoce al ſtomaco, & à i uilli di queſto, ne reſſandolo: & perche participa d'untuoſitade inſiccibile, è atto à chi lo continua in cibi à conuertirſi in humore aduſto, onde ſi genera ſangue aduſto, del quale eſce rogna, ſtizza, lepra, & altri mali ſimili. ma uſato moderatamente dà buon nutrimento,conferiſce al petto,& al polmone,& facilita lo ſputo, & gioua à le toſſi fredde,& ſecche: & mangiato copioſamẽte,lubrica il uentre:& genera nauſea,& leua uia l'appetito;

& ne gli ſtomachi caldi facilmente ſi conuerte in colera gialla. & fregato freſco ſopra le gingiue à i fanciulli, li leua uia il dolor, che patiſcono, quando fanno i denti, & meglio gli naſcono. ha forza di digerire & di maturare, unto ſopra i corpi teneri & molli. & però ſana le apoſteme di dietro dalle orechie, & i tumori delle panocchie ungendoſi al fuogo: & unto ſopra il morſo de' ſerpenti, molto gli gioua. & ſe con queſto fregarete qualche parte del corpo, vederete la pelle così graſſa come ſe l'haueſte unta con olio: & anche ſe con queſto iſteſſo ungerete qualche corame d'animale, trouarete lo iſteſſo effetto: anzi in le regioni frigide, doue è careſtia d'olio, s'uſa il botiro ne i bagni; & ſe ſene ſparge ſopra'l fuogo accende la fiamma, come fà ogni altro graſſo. in fine ſi uſa di meſcolarlo ne gli unguenti, & ne i ceroti, & ne gli empiaſtri.

## *Del caſio, ò formagio. Cap. V.*

Τυρὸς, Caſeus, il caſio nuouo ſecondo Galeno chiamato oxygalactino, cioè fatto di latte acetoſo, è il miglior d'ogni altro, al guſto ſuauiſſimo, allo ſtomaco innocentiſſimo, & à digerirſi, & paſſar per il corpo faciliſſimo. Et habbiamo due intentioni, delle quali una ſi uerſa in la conſiſtentia certa della ſuſtantia del caſio, per eſſerne di molle, di duro, di denſo, di fongoſo, di uiſcoſo, & di friabile: l'altra conſiſte in la qualità guſtabile, ſecondo la quale in alcuni uince l'aciditade, in altri l'acuitade, ò la graſſezza, ò la dolcezza, ò alcuna altra coſa tale, ò uero è egual portione di tutte queſte coſe. Ma quanto appartiene alla cognitione, che ſi prende dal guſto, quello è il migliore, nel qual niuna eccelliua qualità predomina, ſe nõ la dolce che ſopraſtà alle altre. il ſaporito & il ſalato è migliore del non ſaporito, & del nõ ſalato, & del troppo ſalato. & ſecondo le ſpeciali differentie il molle è miglior del duro; il raro; &

fongoſo

fongoſo è miglior del denſo & ſodo: il mezzano poi che è tra'l viſcoſo & friabile, è migliore d'ogni altro. dal rutto ancora ſi potrà giudicar, qual'è migliore, & qual'è peggiore: perche quello è migliore, la cui qualità preſto ſi ſmarriſce; & al contrario non è buono quello, la cui qualità ſi mantiene: perche manifeſtamente è difficile à tramutarſi & alterarſi. & però è difficile à digerirſi. Ogni caſio è di cattiuo nutrimento, per eſſer difficile da digerire, & per generar rutti acetoſi, & per impir lo ſtomaco di uento, & per eſſer di difficile penetratione: multiplica il fleg ma & la colera nel ſtomaco, perche riceue dal coagulo l'acrimonia. & quanto piu è vecchio, tanto piu è acre, & caldo, & difficile da digerire, & di peggior ſugo: & per l'humor ſuo groſſo genera le pietre in le reni, & in la veſica. il nuouo, & il mezzano fra'l nuouo e'l vecchio, è di miglior nutrimento. quei che ſono di frigida compleſſione, denno vſarlo cõ mele, perche così piu facilmente ſi diſtribuiſce. Il caſio vecchio c'ha laſciato ogni dolcezza, & fatto friabile, è peſſimo; ſe non che quando ſi cuoce in acqua, & è arroſtito poi, ſtagna il fluſſo di ventre. Secondo Raſis tolto in poca quantità inanzi paſto, eccita l'appetito, & dietro paſto conforta lo ſtomaco. & di queſto ſi dice quel verſo,

*Caſeus eſt ſanus quem dat auara manus.* cioè
*Quel caſio è ſano, che ſi prende auaro.*

Et perche il continuo vſo del caſio, ſpecialmente à ogni paſto & in buona quãtitade è biaſmato, vna coſa ſi dee cõſiderare, l'vſanza d'alcune nationi, & d'alcuni altri piu uſitati in queſto che gli altri, come ſono li Schiauoni, che da piccoli ſi nutricano nel caſio ſalato. & queſta è forſi una delle principali cagioni, che ſono colerichi, & faſtidioſi, & di mal ſangue, & non tanto nuoce à loro. L'altra coſa ſi dee conſiderare, che per mangiarne ſopra gli altri cibi come ſopra ad alcune mineſtre, & in poca quantità, & col pa

ne

ne dopo pasto secondo alcuni nõ si vitupera: perche cõfor ta la bocca del stomaco, constringe tutto'l cibo, & confe-risce alla eleuatione de i vapori del capo. tolto in gran quantità genera dolor colico, febre, & altri mali già det-ti, come anche il troppo salato indurrà scoriatione, & pie tre in la vesica, & in le reni. La ricotta, chiamata la-tinamente caseus secundarius, è peggior che non è il ca-sio fresco: nõdimeno se è fresca & calda, ad alcuni è grata, specialmente condita con un poco d'acqua rosa: & appres so d'alcuni messa ne i sacchetti così fresca, è buona mate-ria insieme col casio à far de gli impiumi, & anche salata suppliſce quasi in vece del casio.

# TRATTATO DECIMO.

## *Del Vino.* *Cap. I.*

οἶνος, Vinum. Il Vino. Sà bene ognuno, che il vino è nel numero di quelle cose, che nutriscono il nostro cor-po: perche, se ciò che nutrisce è alimento, il vino anche è da esser posto in la generatione de gli alimenti. pur alcu ni medici dicono, che questo non si dee chiamar alimen-to; perche nel parlar commune il beuere (che latinamen-te si dice potus & potio) che ancora si chiama beuanda, (si come il cibo, l'esca, & il mangiare) è cosa che si oppone al cibo. & per questo non vogliono chiamarlo alimento; benche confessino che esso dia alimento. Non parlaremo di questo al presente, come medicamento, come fà Hip pocrate ne i libri de i morbi acuti; ma ne parlaremo, co-me alimento. Il vino ha preso il nome da Vi dittione La-tina, che uiene à significar uirtù, facultà, forza, potentia, & signoria, come uuol Varrone ne i libri della lingua La-tina; perche ha in se molte uirtù, facultà, forze, potenze, & signorie. I sapori principali del uino sono quattro; il

dolce,

dolce, & il forte, ò uero acuto; il tenero, & l'auſtero, ò uero aſpro. Il dolce manco fà inebriare, come dice Ariſtotele ne i problemi, & nuota nel ſtomaco. lo auſtero piu facilmente ſi digeriſce. I colori del uino ancora, ſono quattro; il bianco, il giallo ò fuluo, il ſanguineo cioè uermiglio, & il negro. i uini foſchi di colore ſi ponno mutare in color bianco, mettendo nel uino della farina di faua, ò uer le chiare di tre oui con un poco di ſale, & commouendo con un baſtone ſfeſſo per un buon pezzo. Dal uino auſtero ſi fà il dolce con l'herba origano fatta bollire nel moſto, quando bollie inſieme con le ſue graſpe. Il paſſo, ch'è dolce, ſi ſoleua far d'uue paſſe, chiamate Appiane, cioè che ſtanno un certo tempo al Sole, e così ſi chiamano uue paſſe per hauer patito il Sole, & il uin paſſo, fatto di queſte uue. Il mulſo anche ſi faceua, meſcolando mele con uino, il quale era uſato da i poueri, per eſſer di minor pretio. Ariſteo, come ſcriue Plinio, fù il primo, che meſcolò il mel col uino, quale è di ſapor ſuauiſſimo: & dice, che per nutrimento del mulſo molti hanno tolerato la longa uecchiezza, come ſi può chiarir per eſſempio di Pollione Romulo, il quale hauendo paſſato i cento anni, & domandato dal Diuo Auguſto ſuo hoſpite, à che modo haueua conſeruato quel ſuo uigore in ſi fatta età; li riſpoſe, che di dentro haueua uſato il mulſo, & di fuori l'olio. Il uino ſi dee dare alle nutrici, & non à fanciulli, come commanda Ariſtotele nel libro de Somno & uigilia: il medeſimo dice anche Auicenna, il dar uino à fanciulli, è come aggiugner fuogo à fuogo con le legne debili. & per eſſere il uino fomento delle libidini, fù oſſeruato in Roma anticamẽte & nel paeſe del Latio, che non fuſſe licito alle femine di beuerne: & fra le altre la moglie d'Egnatio Metello per hauer beuuto uino fuor della botta, fù ucciſa con un baſtone dal marito, & incontanente fù aſſolto del peccato da Romulo. Onde fù inſtituito, che gli amici e i uicini

baſaſſero

baſaſſero le femine, per ſaper ſe haueſſeno beuuto il teme to cioè il uino. & da queſto temeto ſi forma abſtemio, cioè quel che ſi aſtiene dal uino, & temulento, cioè pieno di uino, & temulentia il uitio dell'impirſi di uino. Colui adunque che fuor di miſura appetiſce il uino, chiude la porta alle uirtudi, & l'apre à i uitij. A' i Rè d'Egitto era ſtatuita una certa miſura di beuer uino, donde non poteuano nè impirſi di uino il uentre, nè imbriacarſi. perciò il uino à patto niuno ſi dee dare à i Rè, perche non può ſtar coſa ſecreta doue regge la ebriacheza; accioche ſe per ſorte ne beuano piu del deuere, non ſi ſmentichino de i giudicij c'hanno à fare. Platone nel terzo libro della Republica ammoniſce che i gouernatori delle città ſi debbiano aſtener dalla temulentia, accioche il cuſtode non habbia biſogno di cuſtode. Fù celebrato ſopra una tauola un detto d'un ſapiente, che la prima tazza appartiene alla ſete, la ſeconda alla allegria, la terza all'appiacere, la quarta alla mattezza. Tra ogni ſorte di uino il roſſo & groſſo è accommodatiſſimo à generar ſangue, come che habbia poco biſogno di tramutarſi in ſangue. dopo queſto è il negro & groſſo & dolce, & quel che di colore è roſſo & negro, & di ſuſtantia groſſo inſieme con qualitade aſtrettiua. ma manco di queſto di ſua natura nutriſce il bianco & groſſo & acerbo, & manco d'ogni altro il bianco di colore, & di ſuſtantia ſottile, & ſimile all'acqua, che è habile à far l'hidromele. & che il uino groſſo piu nutriſca che il ſottile, la natura ſua il manifeſta & la eſperienza ancora. Il dolce ſi digeriſce, & ſi diſtribuiſce meglio nel uentricolo, che l'auſtero, per eſſer di natura piu caldo. il molto groſſo ſe ben piu tardamente ſi digeriſce, & ſi diſtribuiſce, nondimeno ſe troueràun uentricolo tanto robuſto che da quello ſi poſſi digerire, darà al corpo piu abondante nutrimento. oltra queſto ſi sà, che ſi come queſta ſorte di uino ha piu forza di nutrire il corpo, che il ſottile, così à

prouocar

prouocar l'urina ne ha manco; & pur è conſtrettiuo del ventre: & una ſpecie di queſto oppila il figato, la milza, & le reni: onde alcuni patiſcono la hidropiſia, altri le pietre in le reni, & in la veſica, per il troppo frequente uſo, ſpecialmente ne i uecchi. Ne i flegmatici è utile il uecchio, ſottile & roſſo, & odorato, & ne i temperati di compleſſione, conuiene quel d'età mezano, di color roſſo, & di ſuſtantia ſottile, & di natura alquanto aſtringente: & ne i colerici il groſſo, & nuouo, & garbo, & adacquato: & ne i melancolici il ſottile, & uecchio, & dolce, & di poco colore. Il vino nuouo è caldo in primo grado, il uecchio in terzo, e il mezano in ſecondo. Il vino chiamato Maluaſia, & la Romania, & il vin Greco, & il uin Corſo, & il uin Schiauone, & il uino di Marca, & ſimili, ſono caldi in terzo grado. L'acqua di uita, ò acqua ardente, perche è lambicata di uino potente, è calda in quarto. Il uino fatto d'uua di monte, ſpecialmente eſpoſta al Sole in region calda, è piu ſottile, & piu potente, che l'altro uino. quel che ſi fà delle uue della pianura, & delle ualli, è manco potente, & è groſſo: & quello anche che ſi fà dalla pianura iſteſſa, & luoghi baſſi, & humidi, & doue s'adacqua, è molto meno potente, & inſipido & mal maturo, & di minor colore, & di natura quaſi d'acqua. Il bianco fatto d'uue biãche tenere, & con quelle iſteſſe uue bollito, è apritiuo, per eſſer ſottile; & è pettorale, che aiuta i catarroſi, i difettoſi del petto, & del polmone, & del figato, & della milza, & rompe le pietre delle reni, & della veſica, & prouoca l'urina. Il bianco crudo fatto d'uue tenere così negre come bianche, & ſubito che ſi ſono calcate eſſe uue, meſſo nel uaſello, & nel medeſimo uaſello recalcato mattina & ſera con l'acqua per giorni trenta, è piu manſueto, ma ha del mal maturo; & ſecondo la ſtagione dell'anno, che ſia ſecca, ſi fà migliore. Il bianco crudo d'uue groppelle negre, recalcato con eſſo uino, che ſi tien ſeparato in un'altro ua

ſello piccolo, è molto potente & fumoſo. Il negro, come di uernazze negre & di bergemine, & di negrette, & digro pelle, & dolci & mature, è ſimilmente potente, & di buon ſapore & odore, & dilettеuole: & quando ha laſciato il dolce, è ancora piu potente. Il roſſo & groſſo è mediocre tra'l bianco e'l negro, & genera buon ſangue. Il roſſo picciolo, come quello che ſi fà d'uue roſſette & di bozegane, è debile: & quanto ha di buono, fà preſto digerire il cibo, & prouoca l'urina piu dell'altro. Il uino beuuto moderatamente, oltra che dà vtile al corpo, facendo meglio digerire il cibo, & anche buon colore, & buon'odore, & eccitando il calor naturale fortifica tutto'l corpo, fà ſtar l'huomo d'animo allegro, audace, eloquente, bello, ben diſpoſto, liberale, & di buona ſperanza: & preſta fortezza à i debili, & à quei, che patiſcono mancamento d'animo, chiamato ſincope. & il uino è una di quelle coſe, che uelocemente & preſto nutriſcono, ſecondo Galeno. & il noſtro Poeta dice: *In coſe humane il uino è grato à ogn'uno,*
*Che s'è uſo à queſto; & è la uita noſtra.* Quei, che ſono riſcaldati, & quei, c'hanno febre, dal uino ſi denno aſtenere: perche il proprio del uino è, ſi come dice Galeno ne i temperamenti, come l'accendere il fuogo in facelle, in ſtopa, in pece, & ſimili. Il uino beuuto ſenza modo & ſenza miſura, fà che l'huomo diuenta una beſtia ſenza ragione, & il fà andar brancolando mò quà, mò là, & à pericolo di caſcar giù à ſcauezzacollo di qualche luogo precipitoſo, & induce mali de'nerui, come epilepſia, paraliſia, & apoplexia; & debilita la uiſta, & la fà anche perdere. Et perche cauſa il uino che di natura è caldo, genera ſpaſmo, che è mal frigido, Galeno il moſtra nel libro delle cauſe de i morbi, al ſecondo capo, ſcriuendo in tal modo. Benche (dice) beuuto moderatamente, poſſa accreſcere il calore interiore, per eſſer queſto alimento molto famiglia re, nondimeno beuuto immoderatamente eccita morbi

frigidi.

frigidi.& molto piu manifeſtamente il moſtra nel 111. libro de i temperamenti al capo 111. con queſte parole. Nè il uino iſteſſo ſempre ſcalda l'animale nè piu, nè meno, come l'olio non accende la fiamma, ancor che ſia nutrimento attiſſimo del fuogo, anzi ſe ſopra una poca & debil fiamma ſi gitta abondantemente, & ſenza dimora molto olio, eſſo fuogo ſi ſuffocarà, & piu preſto ſi eſtinguerà, che douerſi accreſcere. così adunque anche il uino quanto piu ſe ne beue di quel che ſi può ſuperare, tanto manco ſi dee credere, che poſſa ſcaldare l'animale, anzi ancora genera mali piu frigidi. perche dietro allo immoderato beuer del uino ſeguono le apoplexie, i cari, le conuulſioni, e i tetani. Le apoplexie ſono i mali della gocia; i cari, i mali del ſubet, & le conuulſioni, i ſpaſmi, cio è contrattioni de' nerui: i quali morbi auuengono per calidità & ſiccità immoderata: i tetani ſono quando i nerui ſono troppo refrigerati & humettati, come ſi uede in le corde de gli inſtrumenti muſici, come ſi può uedere anche nel libro 111. de i luoghi patienti al capo x. & nel libro 11. delle cauſe de gli accidenti al capo 11. Il uino nuouo nuoce al figato, infiammandolo, & induce fluſſo hepatico, ſgonfia il uentre, & induce cattiui inſonnij, genera colera aſſai, & è difficile da digerire. Il uino uecchio induce dolore al capo. Il uino dolce, & groſſo, è buono per chi uuol diuentar graſſo, guardandoſi dall'oppilatione; & il uino uecchio roſſo è miglior per i flegmatici. Il vino ſottile toſto ſi digeriſce, & non ingraſſa. il mediocre di ſuſtantia, di colore, & di ſapore, è anche mediocre in ogni coſa. Et ſe il uino uoleſſe diuentar' aceto, acciò che non diuenti, ſia ſubito trauaſato in uaſo di buon ſapore. & per ogni carro di uino ſi metteranno dentro libre tre di fecia di uino eletto, ſecca & poluerizata, & miſciata ſeco. il medeſimo operano le paſſule diſſolute, & il cecer trito, & i mirti poluerizati, & miſciati nel uino: Galeno li mette la reſina di

pino. Il uino chiamato da Greci δευτερία, cioè tratto fuor delle vinacie: perche mettono in piccolo vaso le uinacie, & sopra ui gittano tant'acqua, che par loro bastare, che si bagnino: poi aprono, quando par che siano bene imbeuerate, il buco del fondo del uaso, acciò che ne esca quell'acqua, la quale usano in luogo di uino. ma ui gittano l'acqua secondo la qualità delle uinacie, ammaestrati dalla esperienza, acciò che questo tal uino nõ sia piu acquoso, nè piu uinoso di quel che si conuiene. poi tratta fuora la prima acqua uinosa, buttano dell'altra acqua sopra le uinacie, ma in minor quantità della prima, à tanto che sia à beuer tolerabile, & anche quest'acqua si chiama δευτερία. Questa potione fatta all'uno & l'altro modo, fa dolere il capo: ma ha questo di buono, che presto si digerisce per urina, & tanto piu se le uinacie delle uue saranno dolci; perche le acide, ò austere non sono così suaui, nè tanto diuertiche.

## *Del Vin cotto. Cap. II.*

Σιραῖον, ἕψημα, defrutum. Il vin cotto si fa facendo cauar fuora della benacia il mosto, quando l'uua è calcata, & si mette nel caldaro à fuogo, & si fa callare, fin ch'è consumata la mitade. alcuni mettono dentro à bollire de i pomi, altri de i codogni, altri de i peri. è caldo & secco in secondo grado: & è infiatiuo & duro da digerire: è atto per il petto & per il polmone: rimedia alla scoriatione della uesica, & seda i dolori delle reni. lo usano per far sapori à i cibi.

## *Della Sapa. Cap. III.*

Sapa, la sapa, ò uero il sapor d'uua si fa cocendo l'uua eletta nel lauezzo di pietra, & quando è callato piu della metà, si cola, & si torcola fuora il mosto cotto, & si torna à cuocere à perfettione. & miglior diuenta à cuocer seco

insieme

insieme i codogni. & è chiamato da alcuni careno, come che manchi di quelle due ò tre parti che è callato. Ha quella uirtù, che ha il uin cotto.

## *Del vino granato. Cap. IIII.*

Il uino de'granati fatto con le scorze & con i grani, ha piu del stittico, che quello ch'è fatto per espressione dei grani soli.

## *Del vino de'codogni Cap. V.*

Il uino de'codogni conforta il stomaco e'l figato caldi, & opera tutto quel che opera il granato.

## *Del vino de'crespini. Cap. VI.*

Il uino de'crespini è freddo & secco. conforta il stomaco, & il figato caldi. quietà la sete: & leua uia il fluſſo, che procede per il caldo: & si puo usar con agresto.

## *Dell'aceto. Cap. VII.*

ὄξος, acetum. L'aceto, (perche se ne fà & di uino & di sugo d'e'pomi & de'peri, parlaremo di quel di uino: per esser il piu nobile, & il piu eccellente) è frigido in primo grado & secco in terzo: benche secondo Galeno ha in se alcune parti calide, per l'acrimonia & mordicatione, che ha in se. L'aceto fatto di uino potente, come è la maluasia, ò la uernacia, è manco frigido, ma ha piu del mordente. il piu acuto & piu forte, par che piaccia piu ad ognuno. Gioua beuuto contra i ueneni, che stringono insieme il sangue, come l'opio & la cicuta, & dissolue il latte accagiato nel uentricolo, & sottiglia gli humori grossi & uiscosi. Lauandosene i denti che duoleno per causa calida, il dolor si mitiga. conferisce alle serpigini, & alle uolatiche & alle erisipele, perche fà dissipar l'humor acuto. & beuuto con acqua, fà cessar la sete che uien dal gran calore, et stringe il fluſſo di sangue,

gue,che esce da che parte si uoglia,bagnādone pezze,&sto pe,& sopraponendole.& contra'l uomito,& il fluſſo di uen tre,bollano in aceto galle,ò roſe,ò coſe ſimili aſtrettiue,& in tale aceto ſi bagni lana ò ſpongia,& ſtrucata ſi metta ſopra lo ſtomacò ſe è uomito;& ſe è fluſſo di uentre ſopra le reni:& ſana il morſo del can rabioſo bagnandoſene ſpeſſo. & gioua à quei, c'hanno gli occhi itterici odorato ſpeſſe uolte nel bagno.fà anche giouaméto alla puntura de'ſcorpioni ſpargēdolo caldo ſopra. Gioua ancora molto à quei che ſono di compleſſion calida; et quieta la colera;ma offende i nerui,per eſſere eſſi nerui freddi et ſenza ſangue; et eſſendo ſottile,molto penetra quelli. ſimilmente ancora offende i denti,et la matrice,et le cōpleſſioni melācoliche et frigide, et quelle che ſono ſuggiette à i mali artritici cioè à i dolori delle giunture,et anche offende le gotte,et rimuoue l'appetito uenereo. I melancolichi adunque che ſono di compleſſione frigida et ſecca,ſi denno aſtener dell'aceto,et quei c'hanno debile il petto e'l polmone,e i nerui.et ſe pur alle uolte ne uſano,denno mitigarlo con mele et con coſe dolci,et calde,come peuere, et altre ſpeciarie, et con ſimili condimenti.et l'aceto nuoce anche alla uiſta, ma gioua alle combuſtioni, et à quelle ulceragioni che ſi ſono fatte per il fuogo,bagnandoſene . et ſtagna il uentre, et eccita l'appetito de i cibi. il fumo dell'aceto quādo boglie fà à propoſito per il ſuono,et per la ſordità delle orecchie,et acquieta le infiammagioni;et gioua à i morſi d'ani mali uenenoſi frigidi,ſoprapoſto caldo, et à i caldi ſo prapoſto freddo:& fà ceſſare il mal frenetico, et i dolori gran di del capo,bagnandoſene con olio roſato:ſimilmente gio ua à quei c'hanno ſempre ſete, & ha gli hidropici, perche la ſete loro prouiene da calidità,et humidità. L'aceto con forta la bocca del ſtomaco,prouoca l'appetito,taglia il fleg ma,refrigera il calor naturale, ſmagriſce il corpo: nuoce à gli ſtomachi frigidi: et non diſconuiene à gli humidi,ſpe-

cial-

cialmente uſato moderatamente; et piu quel c'ha del dolce, et che'è fatto di uino potente.

## *Dell'agreſto. Cap. VIII.*

Ὀμφάκιον Omphacium, à Macrobio acor, uuæ immaturæ ſuccus. L'agreſto è freddo, & ſecco in primo grado. pur ſecondo l'uua che è niente matura, & che incomincia à maturarſi. quella d'uua che niente è matura, & che è ſaluatica, ha piu del freddo & del ſecco. & quello d'uua uicina al maturo, è manco freddo & manco ſecco, & è piu temperato, & tanto piu quando ſi fà con ſale. Serapion dice, che è di biſogno che ſia eſpreſſo il ſugo de l'uua non matura inanzi che la canicula ceſſi: poi ſia poſto in un uaſo coperto cõ un panno: & ſia laſciato dentro tanto che diuenti ſpeſſo, & la notte ſia meſſo à coperto, perche la rugiada li uietaria la congelatione ò uero la coagulatione. & queſto agreſto è molto buono. altri prendono quella quantità, che uogliono d'uua, ch'è incominciata ad arroſſirſi, & la calcano in un ſolio, & la laſciano bollire, come fà il moſto, per giorni cinque ò ſei; poi lo cauano fuor del ſolio, & poi ſopra'l fuogo il fanno bollire, aggiungendoli ſale à diſcretione, & lo diſchiumano, & lo mettono in un barile al Sole à maturarſi per alquanti giorni. poi lo ſaluano in luoghi caldi, come ſotto à i coppi. altri quando gli hanno giunto il ſale, gli aggiungono un poco di mele, ò un poco di uin cotto, tutta uia deſpumandolo. & queſto piu mi piace. Ha uirtù di confortar lo ſtomaco debilitato dal calor del Sole, ò dalla febre, ò dall'eſſercitio. gioua poi al batticuore, & al uomito colerico, & uale al tempo della peſte, eſſendo uſato: & è buono contra'l fluſſo colerico, eſtingue la ſete, muoue l'appetito: gioua alle grauide, ma nuoce à gli ſtomachi frigidi. & uuole eſſer preparato ne i cibi con cinnamomo, & peuere.

## *Dell'Acqua.* *Cap. I.*

ὕδωρ Aqua, l'acqua. Il commune beuer di tutti gli animali è l'acqua; ma il proprio beuer dell'huomo è il uino. Onde diceua il Todesco:

*Vina bibant homines, animalia cætera flumen;*
*Absit ab humano pectore potus aqua.* cioè,
*Beuano uino quei, ch'in se han ragione,*
*Et acqua beua chi non ha ragione,*
*Dal petto humano stia lontana l'acqua.*

L'acqua simplice s'intende quella ch'è leggiera, & in se non ha nè odor, nè sapor, nè colore: & è dilettevole à beuere, & è facile à scaldarsi, & à raffreddarsi, & naturalmente l'estade è fredda, & lo inuerno è tepida, che così si dimostra la sua gagliardezza. L'acqua frigida & humida in secõdo grado ò uero in terzo, per esser alimento, & perche senza questa non si può uiuere. Auicenna la fà frigida & humida in quarto, per esser stupefattiuo domestico, come è nel dolor de' denti applicata sopra, fà cessare il dolore. L'acqua è di cinque specie. la piouana, come che piu facilmente si muti, è piu legiera; ma non conuiene alla febre, nè alla colera morbo acuto così chiamato, nè alla itteritia, perche facilmẽte si smaltisce, & si conuerte in colera. & se si cõserua à tempo, come quella di cisterna, è di piu difficile transito, & piu difficilmente penetra, & genera catarri, specialmente beuuta fredda. & à migliorare quella di cisterna, è bene à buttarli dentro qualche pesci, acciò che col continuo mouersi si faccia piu pura, & piu sottile, & anche chi la fà giocciar continuatamente in la cisterna, diuenta miglio re, perche così si muoue. L'acqua fontana, il fonte della quale uerge à tramontana, & che esce da' saffi, & che fugge dal Sole, tardamente trapassa, & difficilmente si scalda, & si raffredda. ma quella, il cui fonte scorre dalla parte, dõ

de

de naſce il Sole la eſtade, & ua uerſo il mezo di, & da quel la parte donde uà giù il Sole l'inuerno, & ſcorre uerſo il leuar del Sole la eſtade, è tenuta buona. Et quella di pozzo è piu fredda, & piu groſſa, & piu terreſtre, & però piu difficile di tranſito, & di piu difficile digeſtione. però gioua à quei c'hanno lo ſtomaco e'l uentre bollienti, & piu la fontana. Il pozzo uuole eſſer diſcoperto, perche cosi ha l'aer libero, ma non biſogna, che gli poſſa andar dentro altr'acqua nè di quella che pioue, nè di quella che ſtà ferma. La fiuuiale & la lacuſtre ſono cattiue, eccetto quella del Nilo, la quale è da beuere ottima, & poco dimora nel uētricolo, nè mette ſete, nè moleſta beuuta fredda, & nel ſmaltirla, & nel diſtribuirla per il corpo è utile. L'acqua de gli altri fiumi à pena ſi padiſce, & mette ſete, ſpecialmente ſe paſſa per cattiui luoghi. migliore è l'acqua di quel fiume che ſcorre per fontanelle uiue, & perpetue, & che non ſi miſciano con altri fiumi, che ſiano fangoſi: perche quella c'ha il letto del fiume pietroſo è troppo cruda; & quella, doue è troppo fango è turbida & di cattiuo odore: ma uuole eſſere il fondo del fiume la maggior parte ſabia, & ſabione; perche cosi è leggiera, chiara, limpida, ſenza alcun'odore, nè ſapore, nè colore. quella di fiume adunq; è miglior che quella di pozzo, & quella di fontana è miglior di tutte le altre. Quella di lago & di palude è graue, & come morta, perche non ſi muoue. La ſalſa, & l'aluminoſa, & la ſulfurea, & quelle altri ſorti d'acque c'hāno odor di qualche medicamēto ò di metallo, ò di bagno, & quelle che generano animali uenenoſi, sēza dubio ſono tutte cattiue. quelle, che ſono deleguate di neue, & di giaccio, ſono nociue piu delle altre; perche offendono i nerui, & inducono mali, che ſi cauſano da flegma. La neue, chiamata Grecamēte χιών, offende i prouetti d'età, ſubito che l'hāno uſata, ma nō coſi ſubito i giouani, ma in proceſſo di tēpo, quādo hāno paſſata la età uigoroſa, dimoſtrano gran danno, che in tali non ſi fà la

digestione ragioneuole, ma generansi morbi articulari, & dolori de' nerui piu che ogni altra cosa. & nuoce alle uisce re, & à gl'intestini, & causa morbi frigidi, & piu à chi è di non calda complessione. & nuoce piu alle parti, che naturalmente piu sono debili: ma manco nuoce se si beue dietro acqua calda. Alcuni dubitano, à che modo la neue genera sete, essendo così fredda: & si responde, per la sua frigidità eccessiua fà densi i meati, che son di dentro ascosi, & però prohibisce i uapori, che non si ponno risoluere, ne dissipare, & così serrati bogliono, & si scaldano, & generano la sete. molti adunque cascano in morbi longhi per il troppo frequente uso di questa, in mal'habito di tutto'l corpo, & in epilepsie, & in altri morbi difficili. Et non solamente la neue istessa nuoce, ma ancor la giaccia, che è peggiore di questa, per esser piu terrestre. In conclusione ogni sorte d'acqua è di difficil transito & di difficil digestione: & commuoue uento nel corpo & catarri frigidi, specialmente beuuta fredda, & anche maneggiata: solamẽte gioua così fredda beuuta in le febri ardenti, & in le pestilentiali; & alle complessioni de i corpi troppo calde non si troua cosa piu utile dell'acqua. Quei, che non l'hanno troppo limpida, la faranno cuocere, & la colaranno, & così fredda se la beueranno. L'acqua, come elemento simplice, aiuta à far penetrar per il corpo il cibo, & il fà meglio digerire, & secondo Auicenna per questa si rettifica il cibo, & dà miglior nutrimento, usata moderatamente, & secondo i tempi, & le occasioni. Et secondo Rasis l'acqua conserua l'humor radicale, & il calor naturale, & causa buon colore, intendendosi usata moderatamente: & oltra che così usata, nuoce à gli stomachi frigidi, & à chi patisce i dolori frigidi, cioè i colici, & gli iliaci, & i uentosi, & alle apostemationi, & alle oppilationi, & alla strettura del petto, & alla tosse uecchia, & nuoua, & fà ingrossar la milza; & tanto piu, quanto piu è grossa. L'acqua calda

cor-

corrompe la digestione, & conduce alla hidropisia, & alla febre hettica, consumando il corpo. La tepida beuuta à digiuno, genera nausea, & abominatione de'cibi, laua lo stomaco, & solue il uentre: ma sempre non è buona. la molto calda dissolue il dolor colico, & l'iliaco. la salata fà il corpo magro & secco, & fà il uentre fussibile, & genera picicore, ò prurito, & rogna. La torbida genera pietre, & oppilatione. L'uso dell'acqua uuole esser modestissimo, & ne tempi caldi. & perche misciata con uino grande prouoca maggior sete, & fà imbriacare, questo fà, perche assottiglia & fà penetrare. L'acqua & nelle stagioni, & nelle regioni fredde è piu grossa; però ella si emenda, essendo cotta; perche le parti sue grosse s'assottigliano. & questo basta dell'acqua.

# TRATTATO DVODECIMO.

## *Del Sale. Cap. I.*

Sal. Il Sale è caldo & secco in secondo grado. & miglior è il minerale. il sale è condimento d'ogni uiuanda, & fà essere al gusto piu grato quel cibo ò quella minestra, quando conuenientemente è saporita di sale. & ciò si uede per esperienza nelle bestie, che piu uolontieri mangiano le sue uiuande saporite di sale, & con quelle piu si ingrassano. Il sale ha uirtù di scaldare, & d'efficcare, & di incidere gli humori uiscosi, & di prohibir la corruttione, & di confortar l'appetito, & la digestion dello stomaco, & di sottigliare, & risoluere le uentositadi, & perseuerar dalla putredine le carni e i pesci, & di astringere alquanto, & di mordicare, onde mordica, & stimula la uirtude espulsiua: per questo si mette ne i clisteri, & nelle cure, & nelle sopposte, gioua à gli humidi di complessione, & per

la sua acutitade prouoca il uentre, & essicca i corpi, Vsato senza misura, abbrusscia il sangue, & ingrossa la uista, & sminuisce la genitura, & genera prurito, & nuoce à i rognosi & à i leprosi, & à i catarrosi d'humor salso; & offende molto quei c'hanno tosse, & strettura di petto, & gli intestini, & le uisere, & la uesica ulcerata, & eccita ardor d'urina. et fregato sopra i denti, consuma le putredini humide che gli stanno attaccate, et disfà la humidità del uentricolo.

## *De i cibi che si salano. Cap. II.*

Si preparano uarii, et diuersi cibi con sale. I corpi de gli animali di carne dura, et escrementosa, sono idonei ad esser conditi con sale: escrementosa chiamo quella che in se contiene humidità flegmatica: la quale essendo abondante, et grossa, et condita con sale, sarà anche migliore. ma le carni molto molli, ò molto dure; et poco escrementose, sono inhabili ad esser condite con sale, per esser composta la uirtù del sale, come che assottigli, et risolue la superfluità de gli humori di quelle carni, che si condiscono con sale: et anche constipa esse carni, et le indura. Le carni secche naturalmente, et disseccate anche per il sale, diuengono à mangiare inhabili. Le carni de' porci grassi, et di medio cre età, sono habili ad esser conditi con sale: et sono dall' uno, et dall' altro incommodo lontane, cioè dalla siccità che i uecchi, et della superchia humidità de i gioueni, perche si come i corpi secchi salati diuentano simili alla pelle, et à i corami duri, così quei, che abondano di souerchia humidità, essendo salati, si rancidiscono. per così fatta ragione anche i pesci di carne molle, come i sassatili, sono inhabili ad esser conditi con sale: ma quei di carne escrementosa, come le tenche, le sarde; & le sardelle, sono habili ad esser salati, et

così

così ogni pesce marino grande. Et è cosa molto chiara, che sono difficili molto da digerire i pesci salati, & i duri, & i neruigni, & quei che sono simili a'corami: & quei che sono all'opposito di questi, cioè sottili, & stretti, & di carne leggiera, sottigliano gli humori grossi & viscosi. ma i sardi, & i sardoni, & le sardelle sono tenuti i migliori di tutti gli altri.

## *Del Garo. Cap. III.*

Γάρος, garum. Il Garo che da'Greci s'usa, si soleua far primamente dal pesce garo, poi dal sgombro, poi da gl'intestini del tonno. & è cosa liquida fatta dal sale non solamente de'pesci, ma anche di carni salate. è di natura caldo & secco. taglia il flegma, & gli humori grossi: & muoue il ventre, & genera sete; & si corregge con mel rosato. alcuni l'vsano alle vlcere putrescenti. & si mette ne i clisterij de i disenterici, & delli ischiadici.

## *Del Nitro. Cap. IIII.*

νίτρον, Nitrum. Il Nitro, ò sal nitro, è caldo in primo del terzo grado, & secco in quello istesso. è salso, amaro, stittico, astersiuo, efficcattiuo, inciſiuo, & resolutiuo delle materie grosse, & mondificatiuo, è vtile à i dolori colici, & à i uermi, specialmẽte composto egualmente con comino, peuere, & ruta, & mele, à modo d'elettuario; il qual medicamento è chiamato da Galeno Diospolitico, come saria à dir medicamento diuino & ciuile. & il nitro composto con termentina, & vn poco d'olio rosato in forma di linimento, è vtile à sanar la rogna, & le volatiche, & ogni prurito. & messo in clisterio, ò in suppositorio, ammazza i vermi. & empiastrato con sighi secchi, & sterco di cauallo, gioua all'hidropisia, & al tumor della milza.

TRAT-

# TRATTATO TERZODECIMO.

## Dell'Olio.

Ἔλαιον, oleum. L'olio. Quando ſi nomina olio, per eccellentia s'intende l'olio d'oliua, anche chiamato olio cõmune. L'olio d'oliue mature nuouo è temperato, ma il uecchio è caldo & humido. L'olio naturalmente è nociuo al petto, eſſendo uſato immoderatamente, & pur ingraſſa: & quel ch'è al guſto dolce è mediocremente caldo: ma quel ch'è di graue odore, & di ſapore acre, è piu caldo; & quel ch'è acerbo è freddo. L'olio adunque fatto d'oliue non mature, chiamato da Greci ὀμφακίβις, καὶ ὀμφάκινον, è freddo & ſecco, & è acerbo & ſtittico; & è buono allo ſtomaco. con queſto ſi dee far l'olio roſato onfacino con i bottoni delle roſe roſſe: il qual uiene ad eſſere infrigidatiuo, repercuſſiuo, & ſtittico. & l'olio roſato fatto col primo, ch'è maturo, & con le roſe aperte, ſi chiama completo: & è confortatiuo & reſolutiuo. Gli Orientali uſano di cuocer le carni in olio, per ingraſſare. Si uſa l'olio commune, & quel di noci, & quel di linoſa, & quel di dardella, & quel de' uinacioli d'uua, per arder nelle lucerne. & chi haueſſe ſuſpetto d'eſſer uenenato, beua dell'olio commune aſſai, che ſarà ſingular medicina per uomitar fuora il ueneno. la fecia dell'olio è calda & ſecca; & è utile alli ſgonfiamenti della milza, ma nuoce al polmone.

# TRATTATO QVARTODECIMO.

## *Del Mele. Cap. I.*

Μέλι, mel. Il mele si genera nelle foglie, & ne i fiori delle piante; ma però nõ è nè sugo, nè frutto, nè parte alcuna, ma è della natura istessa della rugiata: la quale attaccata su le coscie delle ape, & da esse portata ne i suoi alueari, la parte piu sottile diuenta mele, & la piu grossa diuenta cera. Il mele è caldo & secco in secondo grado, & consiste di parti sottili, & ha facultà di mondificare, & ha alquanto d'acrimonia, con la quale eccita il uentre al secesso, & piu prouoca l'urina, & è di facile distributione, & non muoue il uentre, se misciato con molta acqua si cocerà fin che sia perfettamente despumato. Il mele è cosa che conuiene à i uecchi & à i freddi di cõplessione, ma nõ conuiene già à i gioueni, nè à i caldi, perche facilmente si conuertisce in colera. & cotto da per se, diuenta manco acuto, & piu nutrisce, & conuiene à conglutinar le fistule & le ulcere. il miglior mele, è quello, che è molto dolce, & acuto alquanto, ò uero acre: il color del quale è giallo com'è la paglia, & tende quasi al rosso; & è mediocre di grossezza, & di sottigliezza, & dell'esser uiscoso, & dell'esser liquido. & secondo Galeno uuole essere odorifero, & chiaro, & lustro, quando discende, & quasi congiunto, & non separato: & quando è grosso, è per non esser ben purgato dalla cera. Il mele c'hanno fatto le api pasciute di buoni fiori, come di mandole, è buono: & de' cattiui come di castagne, & d'altri arbori saluatichi, è cattiuo. & quel di primauera è migliore, dopò questo quel d'estade, & poi quel d'autunno. ma quel d'inuerno frà gli altri è il peggiore. & ogni mele piu facilmente si conuertisce in colera, specialmente ne gli stomachi calidi. Il mel crudo genera uentositade & dolori, & tortioni di uentre, & asperità nel petto, è apritiuo & astersiuo: però mondifica il corpo, et preserua

ſerua le coſe incorrotte: onde ſi conſeruano in queſto meloni, peri, cereſe, & altri frutti ſimili, pur integri col ſuo picuolo. & anticamente i noſtri maggiori condiuano nelle ſepolture con mele i corpi morti. Il mel gioua à gli epileptici, & alle pietre delle reni, & della ueſica. Il mel guſtato, dopò che s'ha beuuto uino, non lo laſcia aſcendere alla teſta: & eccita l'appetito à quei che per humori flegmatici non appetiſcono; incide l'humor groſſo, et lo tira fuora. mangiato à ſatietà et piu ſpeſſo del deuere, genera prurito et rogna. il mel cotto et deſpumato, è migliore, perche così ſi leuano uia i ſuoi nocumenti. I cibi che ſi preparano con mele ſono di difficile digeſtione: et ſe non ſi digeriſcono bene, cauſano oppilatione nel figato et nella milza.

## *Dell'acqua mulſa. Cap. II.*

Ὑδρομέλι, hydromel, aqua mulſa, melicratum. L'acqua melata, ò l'acqua di mele, molto gioua alla uiſta oſcurata, et conforta lo ſtomaco, et il petto: et conferiſce alle infirmità frigide, come tremore, paraliſia, epilepſia, et apopleſia. Il mel di canna è il zuccaro; del quale hor hora ſi dirà.

## *Del Zuccaro. Cap. III.*

Σάκχαρον, Saccharum. Il Zuccaro è caldo et humido in primo grado, et è piu ſuaue et piu pettorale, che non è il mele: nè fà così ſete, nè mordica così il ſtomaco come fà il mele. ha forza di mondificare et di reſoluere, et muoue il uentre, et gioua al petto et alle reni, et alla ueſica. S'ingannano quei medici, che uogliono che ſia frigido, perche s'è uiſto diuentar colera nelli ſtomachi calidi. Il zuccaro uecchio è meglio che il freſco, perche acquiſta le parti piu ſottili, et è piu caldo, ſe non che genera dolor di capo. disfatto in acqua riceue la frigidità di eſſa acqua, et

ha

ha forza di refrigerare. bruſciato, et tirato ſuſo per le narici l'odor ſuo, guariſce i catarri capitali. Il zuccaro nuouo della prima cotta è caldo & humido in primo grado: & della ſeconda cotta manco caldo, come ſaria in mezo del primo: & della terza cotta è temperato, & è chiamato tabarzet. Il zuccaro adunque quanto piu è purificato, tanto manco è caldo. Il zuccaro raffinato di tre & anche di quattro cotte, inuecchiato & ſecco, è migliore & è bianchiſſimo. è grato à quel ſtomaco nel qual non ſi genera colera, perche facilmente ſi conuerte in quella. & lo mondifica dal flegma, & piu il vecchio, & dà maggior nutrimento che il mele: fà eſſer gli altri cibi piu dilettevoli à molti, ma non à i colerici, perche naturalmente amano i cibi & le beuande garbe: & rimuoue le aſperità della canna del polmone, & leniſce il petto, le uiſcere, & il uentre; conferiſce al dolor delle reni, & della veſica; & chiarifica la uiſta oſcura, & apre le oppilationi: mangiato con pomi granati garbi, ò con prugne & con altre coſe acerbe, che inducono dentigione, non la laſcia uenire: anzi ſe ella ui è, la rimuoue del tutto.

# TRATTATO QVINTODECIMO.

## *Del Peuere, & delle altre Speciarie. Cap. I.*

Πίπερι, piper. Il peuere è caldo & ſecco in terzo grado, & ſecondo alcuni in quarto. il bianco è piu caldo che il negro. Ha forza di tagliare i groſſi e i uiſcoſi humori, & reſolue le uentoſitadi, & diſſipa le humidità del petto & del polmone, & del uentre; ma nuoce alle reni: & meſſo dentro alla natura della femina dopo'l coito, la fà eſſer ſterile. conforta lo ſtomaco frigido, & offende il caldo, & gioua à i dolori de'nerui, & prouoca l'appetito, & ſcalda molto i colerichi: onde è piu conueniente a'flegmatichi & a'me-

lancolici, & ne i tempi freddi; & tien netto il corpo. tolto in gran quantitade prouoca l'urina; & in poca ſolue il uentre, & purifica il figato; ma pur nuoce à chi è di natura calda per accidente. Il peuer diuorato integro, niente ſcalda di dentro, ma sì in pezzi, & piu in poluere.

## *Della Cubeba. Cap. II.*

La Cubeba è calda & ſecca in ſecondo grado: & ꝙ ſottigliatiua, & reſolutiua delle uentoſitadi. è buona alle gingiue ulcerate, & ad altre broffole della bocca putride. tenuta in bocca chiarifica la uoce. ha forzā d'aprir le oppilationi del figato, & mondifica le uie urinarie, & fà uſcir le pietre delle reni & le renelle della ueſica. il ſputo di chi la maſtica, diletta nel coito, chi la vſa.

## *Della Galanga. Cap. III.*

Γάλαγγα, Galanga. La Galanga ha la radice roſſa, che tende al negro, & è ſimile à quella dell'Acoro. è calda & ſecca in ſecondo grado: & è ſottigliatiua & reſolutiua delle uentoſitadi. & fà buon'odore alla bocca, maſticandone un poco, & leua uia il dolor de' denti. è buona per lo ſtomaco debile, & fà digerire il cibo. conferiſce al dolor colerico, & à quel delle reni: & preſta dilettatione nel coito.

## *Del Piretro. Cap. IIII.*

Πύρεθρον, Pyrethrum. Il Piretro è una radice aromatica, che bruſcia la lingua; & le ſue foglie da alcuni ſono uſate in le inſalate. ma la radice prouoca la ſaliua abondantemente, & purga il flegma che ne i denti dolenti abonda. Quando queſta radice alquanto s'è maſticata, ſe alcuno con la ſaliua ſi bagnarà il capo del membro ſeminale nel congiungimento con la femina, ella ſarà conſtretta menar le calcole che non potrà far altramente. Onde Lucretio poeta dice:

Per

*Per ciò le meretrici sono vsate*
*Le calcole squassar, che spesse volte*
*Pregne si trouarebbono, & poi anche*
*Più dolce spasso danno à suoi amanti.*

## *Dell'Acoro. Cap. V.*

Ἄκορον, Acorum. Il uero Acoro è quel, ch'adoprano gli speciari per calamo aromatico. è caldo & secco in terzo grado. muoue l'urina, & gioua alla milza dura, & leua uia la caligine de gli occhi.

## *Del Zenzero. Cap. VI.*

Ζιγγίβερι, Zingiber. Il Zenzero è caldo in terzo grado, & secco in primo quãdo è secco ò uecchio, ma quando è uerde ò nuouo è humido in primo. Ha facultà d'aprire & digerire i cibi: & stimula uenere, & dissipa le uentosità di. gioua alla uista grossa, che procede da humidità, & la fà essere acuta: conuiene anche alla humidità dello stomaco, & alla debilità del figato, & anche à gli humori uisco si & grossi: & nuoce à i caldi di complessione troppo continuato.

## *Della Zedoaria. Cap. VII.*

Ζέδουρ, Zedoarie. La Zedoaria è calda & secca in secõdo grado. fà ingrassare, resolue le uentosità, masticata leua uia il dolor dell'allio, stringe il uentre, resiste à i uomiti, & è utile à i dolori colici. ammazza ogni sorte di uermi, così nel stomaco come nel uentre. & è il uero antidoto contra il napello. & conferisce a' morsi d'animali uenenosi.

## *De i Garofoli. Cap. VIII.*

Καρυόφυλλα, Garyophylla. I Garofoli sono frutti d'arbore. & sono caldi & secchi in secondo grado. conferiscono allo stomaco, al figato, & al cuore, & fanno buon'odore al-

la bocca.affermano la nauſea che uien da humidità, ma of fendono le intranee. queſti fanno i cibi al guſto piu dilet teuoli, & piu ſaporiti.& beuendone dramme quattro au mentano le forze di Venere, acuiſcono la uiſta, & ſta gnano i fluſſi di uentre, & leuano uia i fiocchi & le nuuole de gli occhi. & che facciano piu ſaporiti gli altri cibi, que ſto molto ben ſanno i cuoghi eſperti, che mettono di que ſti ſi come delle altre ſpecierie ne i perſutti, ne i ſalſicioni, & in altri ſalſamenti,& nelle ſaluaticine.I garofoli polueri zati col ſuo buon'odore molto confortano il capo; & gio uano grandemente alle femine in le paſſioni matricali,be uendone un poco con uino.I fuſti de i garofoli ſono di mi nor'efficacia. Sono ancora i garofoli fiori dilettеuoli, & c'hanno l'odor uero de i garofoli aromatici. Vi è ancora l'herba gariofillata. le cui radici ſecche ſi ſeruano per con ſeruare in buon'odore i panni.

## *Della Cannella, ò vero Cinnamomo. Cap. XI.*

κιννάμωμον, Cinnamomum. Il Cinnamomo fino, è quel la cannella piu ſottile, & piu cannellata: & queſto è caldo & ſecco in terzo grado.il piu groſſo cinnamomo & che nõ è cannellato, è manco buono, et non eccede il ſecondo grado. ma non ſi troua à queſto noſtro tempo il uero cin namomo, ma in ſuo luogo s'uſa il dopio di caſſia lignea, cioè queſta ch'è chiamata uolgarmente cinnamomo et cã nella. Ha forza d'eſtenuar molto.et coſa niuna è di quelle che ſcaldano che tanto efficchi, come fà il cinnamomo, perciò che mondifica il ſtomaco, et conferiſce alle toſſi cauſate da humidità, come che ſcaldi il uentricolo e'l figa to, et eſsicchi le humidità del capo,et del uentricolo iſteſ ſo, et aiuta à digerire i cibi; et aſſottiglia il flegma, onde chiarifica la uiſta,et genera allegrezza.et è apritiuo,et pro uocatiuo dell'urina et de i menſtrui;et fà uſcir lo embrio ne, ſe ſi beue, ò uer ſe ſi mette con mirra dentro alle parti

uer-

uergognose.& è buõ rimedio contra i morsi, & ueneni de' uenenosi animali.& leua uia le uolatiche,distesosopra con mele, & conferisce all'hidropisia acquosa, & alle reni re frigerate. però i freddi & humidi di complessione lo misciaranno con i suo cibi domestichi. nondimeno continuato ne i cibi offende la uesica. mancando la cannella,in suo luogo si potrà usare il doppio delle cubebe.

## *Delle Noci mosçate. Cap. X.*

Κάρυα ἀρωματικά, Nuces aromaticæ,myristicæ,odoratæ,& moschatæ.Le Noci mosçate sono calde, & secche in secondo grado. stitticano il uentre, & conforrano la uista, & lo stomaco,e'l figato,& la milza,& le reni,& la matrice.& giouano alle passioni antiche &longhe di questi membri,& alla difficultà dell'urina:ma offendono il polmone.

## *Del Macis. Cap. XI.*

Il Macis è una scorza sottile & aromatica,sotto laquale stà la noce muscata. è caldo & secco in secondo grado. ha del stittico,& resolue le uentosità, & rende buon'odore alla bocca,& conforta il stomaco, e'l figato,et conferisce à i dolori iliaci,et alla disenteria,et alla matrice. Se ne mette da alcuni ne i salsicioni con peuere, et sale, et si saluano meglio.

## *Delle Noce d'India. Cap. XII.*

La Noce Indica, che è buona,è fresca,molto biãca,et l'acqua che è in essa è suaue. et quando in questa non si troua acqua,è segno che è uecchia.è calda in principio del secondo grado, et secca in primo.et in essa è una humidità, superflua.et la uerde è humida in primo. genera buon nutrimento. l'olio della noce Indica uecchia conferisce à i dolori del dorso, et dei gennocchi. è graue allo stomaco, ma con poco suo nocumento è di buon nutrimento, et la scorza della sua medolla non si digerisce.

et

& dopo questa, non bisogna mangiar, se non dopo à un' hora. & è di miglior sugo che il bōtiro, perche non lubrifica il stomaco, ne anche lo mollifica. accresce il misterio del coito. & il suo olio specialmente uecchio è buono alle hemorroidi insieme con l'olio di crisomele, quando sene prē de in beuanda un'aureo dell'uno, & dell'altro. & quando s'è inuecchiato, ammazza i uermi & i uermicelli: & soluendo il uentre mangiata li purga fuora.

## *Del Croco, ò Zaffrano. Cap. XIII.*

Κρόκος, Crocus. Il croco, ò uero il zaffrano è caldo in secondo grado, & secco in primo. è buono allo stomaco, & aiuta la digestione de i cibi: è aperitiuo, & sana le infirmità flegmatiche, & le letargice. ha forza di maturare, & di resoluere, & allegra il cuore. & è utile à gli intestini, & cōferisce al fiato difficile. usato moderatamente genera faci le respiratione, & buon colore; ma usato immoderatamē te, guasta l'appetito, & induce pallidità, & dolor di testa, & nausea, & fà che manco si appetiranno i cibi. Se il croco cō opio, & latte & olio rosato sarà distesо sopra i dolori delle gotte de i piedi, gli giouerà grandemente, sopraponendoli le foglie di beta. Se alcuno ne prendesse tre aurei, ò uero tre sagii, saria constretto à ridere incessabilmente, & nō cessaria di ridere, che moriria: perche questo riso precede alla morte. & impastato cō un poco di fermento ò leuato, & alla grossezza d'una noce sottoposto alla femina dopo il suo parto, le prouoca le secondine. & conforta tutti i membri principali, il cuore, il ceruello, il petto, il stomaco, il figato, la milza, & le uiscere, & tutto il uētre da basso. ha forza di stiticare, resoluere, & maturare, & glutinare. Il croco beuuto modestamente, fà buon colore, & resolue le apostеme così fredde come calde, & anche quelle delle orecchie: & fà dolere il capo, & beuuto con uino, fà imbriacare, & induce sonno, & oscura i sentimēti. & ha forza d'astergere,

gere, onde chiarifica la uista, & le prohibisce il fluſſo de gli humori, & leua uia il panno, essendo poluerizato, & messo ne gli occhi. chi hà la pleurisia, lo dee odorare, perche dilata il petto, & gl'instrumenti del spirito, & eccita il coito. & prouoca l'urina e i menstrui, & conferisce alla matrice, & facilita il parto dandosi à beuere con decottione di petro semolo, ò di malua, ò di capil uenere, ò de' fiori di giglio. Auuene un giorno, che un facchino dormì sopra un sacco di zaffrano in Venetia per spatio di quattr'hore, & fù troua to morto. la cagione fù, che il zaffrano il soffocò.

# TRATTATO SESTODECIMO.

## De gli Odoramenti.

### *Dell'Ambracane. Cap. 1.*

Ἄμπαρ, Ambar, da' Latini, & da gli Arabi Ambra, & da gli Italiani Ambracane. Scaturisce in diuersi luoghi: perciò che di questo sono le fontane come del bitume, & del solfore, & di simili cose. ma il piu lodato è rosso, & griso, & grasso: & di questo griso ne nasce in un castello chiamato Sicheo in l'Arabia Felice: il negro è cattiuo; & è adulterato con laudano, cera, & gesso, & pesci c'hanno gustato le fontane dell'Ambare. è caldo in secõdo grado, & secco in primo. ha forza di scaldare & d'incidere gli humori grossi; però alcuni lo aggiungono ne i medicamenti stomacali: & & conforta il cuore, e il ceruello, & eccita i sentimenti; & conferisce à i uecchi che sono quasi decrepiti, & à i refrigerati; & corrobora i nerui, e i membri stracchi, & apre la matrice, & eccita uenere, & mitiga i dolori colici, & la epilepsia, & la paralisia, & gli spasmi. & se alcuno inanzi che beua, odorarà l'odor di questo, farà uenir presto la ebriachez

za,

za, & anche maggiormente se si buta nel uino. Quell'ambra poi che da Greci si chiama ἤλεκτρον, da' Latini electrum, & succinum, & da gli Arabi Karabe, è calda alquanto manco come saria in primo grado, & secca in secondo. & stagna il sangue che esce da qualunche banda, & dandone mezo aureo à peso con acqua fresca, gioua al tremor del cuore. & resiste al sputo del sangue, & con mastice reprime il uomito, & conforta il stomaco.

## *Del Zibetto. Cap. II.*

IL Zibetto si genera ne i testicoli esteriori de' gatti saluatichi, simili alle foine; & anche nel sterco de i martori. questo escremento d'animale è caldo & humido. gioua alla matrice dissolto con olio nardino, & unguendone lovm bilico, & le parti genitali alle femine: & presta gran dilettatione nel coito.

## *Del Muschio. Cap. III.*

μόσχος, Moschus. Il Muschio di colore dee essere un poco giallo, & che inchini al negro, ma non troppo, & che sia di color taneto, & d'odor, che subitamẽte penetra al ceruello, & al cuore. questo muschio è il belico d'un'animale, c'ha un corno solo, che è simile alla dorcade, cioè alla capra saluatica: il quale animale essendo dall'amor stimulato, & agitato, il suo belico tanto li cresce, & se li sgonfia di sangue grosso putrefatto, che all'hora questo istesso animale si astiene dal pascolo, & dal beuere, & uà per terra uolto lãdosi: in fine butta fuora questo suo belico pieno di sãgue putrido, & di mal'odore: il qual poi à un certo tempo si coaduna, & acquista buon'odore. Il muschio poi è caldo, & secco in terzo grado. & è di parti sottili. & ingagliardisce le parti debili: & rimedia alla sordità, & à i dolori delle orecchie frigidi, & cõsola il ceruello frigido, & offende il cal

do.

do. & conferiſce à chi patiſce accidenti ò mancamẽti d'ani mo,& à quei c'hanno reſolute le forze. è poi utile alle paſ ſioni del cuore,perche conforta,& ingagliardiſce eſſo cuo re. & diſſolto con olio di mandole dolci, & ungendoſi le parti genitali,conforta uenere; ma per il troppo uſarlo, il corpo diuien pallido. Se il muſchio è buono, ò nò, alcuni così il prouano. poi che l'hanno peſato, lo mettono in una conca, ò uero in un catino da lauarſi le mani humido: poi un'altra uolta il peſano: & ſe ſupera di peſo, penſano, che ſia legitimo;& ſe nò,concludono,che ſia illegitimo.

## *Del Balſamo. Cap. V.*

Βάλσαμον, Balſamum, il Balſamo è un arbuſcello minor di due cubiti. & naſce circa l'Egitto in un luogo, che pri ma era chiamato, Città del Sole, ò uero occhio del Sole, & hora è detto fontana del Sole. In Egitto adunque quan do le coſe ſue uanno bene, nel tempo dell'autuno le parti piu di ſotto di queſti arbuſcelli ſi fora no con un ferro;& in di ne eſce un ſugo ſimile del tutto all'olio, il qual per ciò è chiamato Βαλσαμέλαιον, cioè olio di balſamo, & ne i uaſet.. ti ſi coglie:quella parte,che nuota di ſopra,bianca & ſotti le,è coſa ſalutifera,& però pretioſiſſima:la parte ch'è in me zo,è alquanto roſſa,& è il manco buono: in fondo poi è la fecia,che di colore è alquanto foſca; la qual s'adopra à mõ dificar le mani, & ad alcune altre curationi,per non hauer altro. Il miglior ſi conoſce, prouandolo con farlo goc ciar ſopra al latte, che così ſi congela, & meſcolarlo con acqua, ſi inſpeſſa, & ſi fà denſo: & piu poi dal ſuo ſotti liſſimo odore. & ancora buttandolo in acqua, naturalmente nuota di ſopra, & bagnandone un faccioletto ò altra pezza di lino, niente le macchia, ma ſolamente le laſcia l'odore. & è migliore il nuouo; ma il groſ ſo, & uecchio, non ha uirtù. & alcuni lo adulterano

con olio di pino, & di maſtice, & con cera, diſſolti inſieme con olio d'alkamna, cioè di liguſtro, ò cambroſſina. è caldo, & ſecco in fine del ſecondo grado, & ha le parti ſottili à odorarlo. dandolo con latte humano ſoccorre à i uene nati, & à i percoſſi da i denti de'ſerpenti, & da gli ſcorpioni, ungendoſene il luogo percoſſo. & prouoca l'urina, & gioua alla difficultà di quella, & rompe le pietre, & aiuta la femina ad ingrauidarſi, ſuffumigandolo, ò mettendoſelo di dentro alla natura, ò beuendolo: & conferiſce à i dolori della matrice, & ſuga le humidità ſuperflua di quella. & tira fuora lo embrione, & la ſecondina, eſſendo ſuffumigato. & conferiſce al fluſſo di ſangue, à i mali caduchi, & alla uertigine, & à i dolori frigidi delle orecchie. Il ſeme di balſamo Grecamente chiamato καρπόβαλσαμον, & il ſuo legno ξυλοβάλσαμον, eſſendo poco meno caldi, & ſecchi, come l'olio, hanno forza d'aprir le oppilationi, & giouano alle uiſcere groſſe, & al dolor pleuritico, & all'aſmo, & alla ſtrettura del fiato, & al dolor del polmone, & alla toſſe fredda, & alla debilità della digeſtione.

## *Del legno Aloe. Cap. VI.*

Quel, che da gli antichi Greci è chiamato ἀγάλλοχον, & da' moderni ξυλαλόη, noi con i noſtri Latini lo chiamiamo Lignum Aloes. Legno Aloe, forſe per la ſimiglianza del colore dell'aloe. è legno odorifero d'un'arbore, che uien da diuerſe regioni dall'Oriente, & dal Mezo dì. Il qual quando è buono, & ſaldo, non è differente d'odor da gli altri legni: ma quando è putrefatto, acquiſta buon'odore. & acciò che così diuenti, quei di quel paeſe lo tagliano in pezzi, & il fanno ſtare un certo tempo ſotterrato in molta poluere, & cauano fuora quei pezzi di legno, ch'è diuentato à quel modo odorifero, & lo uendono à i mercanti. Gli Egittii, & altri ſuoi uicini radono uia la ſcor

za,

za, & gli ordinano in cosi fatta forma. ha alcune uene ò uer macchie; & ha il sapore astringente cõ alquanto d'amarezza. Si suol tener per far stecchi per i denti, & col suo decotto lauarsi la bocca per far buon fiato. è caldo, & secco, & stagna il uentre, & conforta il stomaco, & mitiga la humidità, & debilità di quello, & apre le oppilationi del figato, & dissolue le durezze del uentricolo. à farne suffumigio spesse uolte, genera pedocchi, per esser dolce: ma quel d'India solo per la sua acutezza prohibisce la generation di quelli.

## *De i Sandali. Cap. VII.*

Il Sandolo è di tre sorti, rosso, bianco, & giallo; ma il rosso è piu potente. è freddo in fine del secondo grado fin'al terzo, & secco in secondo. ha forza di prohibir l'attrattione de gli humori, & resolue le aposteme acute, & si distende sopra la erisipela, & gioua al dolor del capo, & al tremor del cuore, così empiastrato sopra, come beuuto, & similmente alla debilità del stomaco, & del figato troppo caldi, & alle reni dolenti in le febri calde.

## *Della Canfora. Cap. VIII.*

Καφορὰ. La Canfora è fredda & secca in terzo grado: & è una gomma ò uero lacrima d'un'arbore Indiano. Si dice che sotto questo arbore potrãno star facilmente all'ombra cento huomini, tanta è la sua grandezza. & nasce ne i mõti che in quei luoghi sono uicini al mare: & ha il legno leggiero, liscio, et come di ferula. La canfora è utile à i mali acuti, et à i dolori caldi del capo, et alle infiammagioni specialmente del figato, ma infrigidà le reni e i uasi spermatici, et condensa, et consuma il seme genitale. La buona canfora così si proua, ella si mette sopra à un pan cal

do; se ella si bagna, è pura, et se è altramente, è falsata.

## *Del Ben. Cap. IX.*

IL Ben, che Grecamente si chiama βάλανος μυρεψικὴ, & Latinamente Glans unguentaria, è una semenza maggior che il cecere, & quasi come un'auellana, che declina un poco al bianco, & ha la sua medolla untuosa. è caldo in terzo grado, & secco in secondo. & ha del stittico & dell'astersiuo, & dell'incisiuo. la sua semenza conferisce alle lentigini d'ogni sorte, alle uolatiche, al prurito, alla rogna alla lepra, & piu il suo sugo ò uero olio, il qual non si rancidisce mai. & scalda i nerui refrigerati & indurati, & resiste allo spasmo: & stagna il sangue, & gioua al dolore delle orecchie, & al sibilo di quelle con il grasso d'anitra. & il decotto della sua scorza, ò delle semenze gioua al dolor de i denti lauandoseli; & leuia uia la durezza del figato, & della milza, empiastrato suso con aceto, & farina di lupini, ò di rouilia.

## *Del Been bianco, & del Ben rosso. Cap. X.*

IL Been biãco e il Been rosso sono radici, che altre uolte si conduceuano, dall'Armenia: hora anche in Italia, si trouano: ma sono diuerse, ò peggiori. sono calde, & secche in secondo grado, hanno forza d'ingrassare; conferiscono al tremor del cuore, confortandolo grandemente & aumentano lo sperma manifestamente.

## *Del Ben Zoin, ò laserpitio, ò liquor del silfio, ò sugo Cirenaico, ò vero assa odorata. Cap. XI.*

L'Assa odorata, che è il Ben zoin, è calda in principio del quarto grado, & secca in secondo: ma la fetida è piu calda. L'odorata, cioè il ben zoin, ha uirtù di resolue

re

re le uentosità ; & per essere incisiua di dissoluere il san gue congelato nel uentre : & amministrata ne i cibi, genera buon colore ; & distesa sopra i porri, li leua uia; & gioua alla alopecia, distesa suso con aceto & peuere. & gioua posta sopra le aposteme fraudolente, & che mortificano il membro: & è buona in la cura de i tumori manifesti & occulti, & alle uolatiche. beuuta con uino granato, conferisce à quei che sono stanchi per fatiche, & à i membri battuti, & à i nerui refrigerati & dolenti, come al teta no & alla paralisia: alcuni con questa aggiungono uino, peuere & ruta. & messa sopra al dente che duole, aggiungendo seco un poco d'incenso, lo libera dal dolore: & fà l'operation della peonia in la epilepsia. & facendone collirio con acqua & mele, è buona à gli occhi patienti. & dissolta in acqua, & fattone gargarismo, leua uia la sanguisuga che s'è accostata alla gola, & sorbendone, chiarifica la uoce rauca incontanente ; & conferisce alla longa asprezza della gola, & tolta con un'ouo, gioua alla tosse uecchia, & alla pleurisia frigida. & congiunta con sighi secchi conferisce alla itteritia. ma naturalmente ella nuoce al stomaco & al figato. gioua nondimeno alle hemorroide, & nel coito presta fortezza, & prouoca l'urina & i menstrui; & gioua al dolor pungitiuo del uentre, & à gli intestini ulcerati. & se ben Galeno ha istimato, che sia solutiua alquanto con un poco di stitticitade, pur appresso d'ognuno si sà, che ella conferisce alla solutione antica frigida. & è buona alla febre quartana. & si mette sopra al morso del can rabioso, & d'animali uenenosi, & molto li gioua, & essendo beuuta & distesa sopra con olio: & scaccia fuora il nocumento della saetta uenenosa. le foglie, e il gambo, & la radice hanno quasi quella istessa uirtù.

Del

## *Del Sticade. Cap. XII.*

Lo Sticade, στιχας, è caldo in primo grado, & ſecco in ſecondo. ha forza d'aprir, ſottigliar, mondificar, maturare & riſoluere & confortar tutti i membri ſpiritali, & gl'inteſtini, & tutti gli altri membri, & i nerui dolenti, & liberar dalle oppilationi.

## *Del Storace. Cap. XIII.*

Στύραξ, Storax. Lo Storace è lacrima d'un'arbore ſimile al Codogno, & ſecondo altri è gomma d'oliua. & è miglior quel ch'è piu acuto d'odore. & è caldo in terzo grado & ſecco in primo. Ha forza di ſcaldare, ammollire, et maturare, et riſoluere. rimedia alla toſſe, à i catarri, alla freddaggione; alla raucedine, et alla uoce perduta. prouoca i menſtrui beuuto, et ſottopoſto. muoue alquanto il uentre, tollendone con un poco di termintina à modo di pilole. Lo ſtorace liquido è la mirra ſtacte. il qual da alcuni è adoprato per ſcacciarſi la rogna.

## *Dell'Incenſo. Cap. XIIII.*

Lo Incenſo, Latinamente chiamato Tus, et Grecamente λίβανος, et da' traduttori de gli Arabi Olibanus, mettendo lo articolo ὁ col nome Libanus. è caldo in ſecondo grado et ſecco in primo. Ha forza d'aſtringere alquanto et il ſangue e il uentre, et d'eſſiccare, così tolto per bocca, come applicato di fuori. Incenſo poi, cioè abbruſciato, et ſuffumigato, ſana la toſſe, e i catarri, et mena i menſtrui alle femine beuuto, et ſottopoſto. et ha in ſe una proprietà domeſtica ſuffumigato à ſcacciar la peſte: et però al tẽpo della peſte ſpeſſe uolte ſi perfumigano le caſe; che così ſi rettifica la qualità dell'aer corrotto. La ſua ſcorza è piu potente, et anche piu la ſua fuligine: et con tutti queſti ſi ſtagnano i fluſſi di ſangue del naſo, et ſi ſanano le ulcere

da

da gli occhi et altre ulcere, et anche le ferite; et molto conuengono alle ſcottadure.

## *Del Maſtice. Cap. XV.*

Μαστιχη, Maſtiche, et maſtix. Il Maſtice è lacrima dell'arbor lentiſco, et è caldo et ſecco in ſecondo grado. gioua à quei, che ſono offeſi dal flegma uiſcoſo. perche à tuorne per bocca quattro dramme, uacua il flegma, et così gioua come una medicina purgatiua. conferiſce anche à gli ſtomachi frigidi non ſolamente preſo per di dentro, ma anche applicato di fuori: ſi come ancora l'olio, che ſi fà di queſto. oltra di queſto conuiene alle infiammaggioni del ſtomaco, del uentre, de gl'inteſtini, et del figato.

## *Della Mirra. Cap. XVI.*

Μύρρα, Myrrha. La Mirra è calda et ſecca in ſecondo grado. anche ha forza di ſaldar le ferite del capo: et per eſſer non poco amara ha forza d'uccider il feto e i lombrici, et ſcacciarli fuora: poi per eſſer mondificatiua, ſi ſuol meſcolar con i medicamenti oculari, che ſi preparano alle ulcere et cicatrici groſſe: così anche conuiene alla toſſe uecchia, et all'aſmo per hauere in ſe l'aſterſion moderata. oltra di queſto meſcolata con olio mirtino, et con laudano gioua à confortare i capilli, et a inſpeſſarli, et leua uia i ſegni delle cicatrici: et tenuta in bocca, fà buon'odore, et rimuoue il mal'odore. et miſciata con uino et alume, et applicata ſotto le aſſelle, le rimuoue il mal'odore. La mirra ſtacte, è il ſtorace liquido.

## *Del Laudano: Cap. XVII.*

Λαδανον, Laudanum. Il Lodano, ò Laudano, è caldo in ſecondo grado. et è feccia, che s'attacca alle barbe de i becchi, et delle capre, quando paſcolano per roſata: et ſe è legitimo, è di grato odore. il migliore è graſſo, ponderoſo,

roſo, et di buon'odore, et che di color declina al citrino, et è priuo d'arene, et che trito ſi diſſolue in olio, et reſta ſenza fecia. ha forza d'aſſottigliare, et moderatamente mollire, et riſoluere, et digerire, et aſtringere alquanto. però conferma i capelli, che non cadano, et ſana i calli, e i porri: et meglio opera queſto à componerlo con reſina di pino, et cera, et olio mirtino, ò roſato, in forma di cerotto.

## *Del Giglio. Cap. XVIII.*

Κρίνον, Lilium. Il Giglio, ſimplicemente così chiamato, s'intende quel bianco che fioriſce alla fin di Maggio, et al principio di Giugno, et c'ha le ſue radici bianche in forma di cepolla intagliate, & anche eſſe cepolle de' gigli così ſono chiamate. et è di natura caldo et humido in ſecondo grado: & quando è odorato da chi duole il capo per cauſa frigida, li conferiſce. Le ſue cepolle cotte, & peſte, & empiaſtrate con ſungia & farina d'orzo ſopra l'apoſteme frigide, et anche de i teſticoli, & ſopra la durezza della milza, & ſopra i luoghi arſi ò dal fuogo, ò da l'acqua bollente, & contra i ueneni de' ſerpenti & de' ſcorpioni, molto li giouano. fanno il medeſimo effetto anche le foglie, ma piu debilmente. il ſuo olio è calefattiuo, mollitiuo, apritiuo, & riſolutiuo delle durezze della matrice, così beuuto come di dentro della natura unto, et è prouocatiuo de' menſtrui. et è buono contra i ueneni, et ſpecialmente de' ſcorpioni, et contra i dolori iliaci, beuendone meza oncia. anche ſi fà acqua lambicata de i ſuoi fiori, che aiuta le femine à partorire, per eſſere apritiua, et mollitiua.

## *Del Gelſemino. Cap. XIX.*

Il Gelſemino trouato da gli Arabi, è una pianta odorifera. è caldo in ſecondo grado. et conuiene à gli humori flegmatici, et à i uecchi, che ſono refrigerati. i fiori empiaſtrati,

ſtrati, ò olio, che ſi fa de'fiori, unto ſopra le impetigini, et le macole della faccia, le emenda.

## *Della Iride.* *Cap. XX.*

Iride. La Iride che ha il giglio morello, è calda & ſecca in ſecondo grado. ella ſi coglie in fine della primauera, & ſi ſecca, & per due anni ſi ſerua. la migliore è la groſſa, bianca & roſſa, d'odor come di uiola, aromatico, & di ſapor mordente, & del paeſe d'Illiria, cioè di Dalmatia ò uero Schiauonia. Ha forza di muouer l'urina, & diſſoluere, & d'aprire, & di diſoppilare, & è buona contra'l vitio dei membri ſpiritali, all'aſmo, alla toſſe, & alle oppilationi del figato, & della milza, & alle reni, & alla ueſica, & contra'l dolor uentoſo il vino della ſua decottione. La poluer d'iride ha virtù di rodere ſuauemente la carne ſuperflua, & ſopra gli oſſi nudi riueſtirla. queſta poluere ancora meſſa in uino & in acqua roſata è buona per rimouere il panno da gli occhi. & apre le uene del ſedere, & della matrice, à mangiar di queſta radice, ò farne decotto, & beuerne; & gioua alla gonorrea, & alla molta pollutione. L'olio che ſi fà di due parti de'ſuoi fiori, d'una parte delle ſue radici, ungendoſene le tempie, matura il catarro frigido, & fà dormire, & leua uia il dolor delle orecchie, & il mal odor del naſo, buttandogliene dentro.

## *Delle Viole.* *Cap. XXI.*

Viola. Le viole ſono frigide in primo grado, & humide in ſecondo. & le migliori ſono le raccolte la mattina ſenza pioggia. & hãno forza d'ammorbidare, ammollire, refrigerare, & purgare relaſſando: perche purgano la colera roſſa: però valeno cõtra la terzana, & cõtra la reſcaldatione, & l'oppilatione del figato, & l'itteritia, & contra'l difetto dell'appetito per cagion di colera. le viole, cioè le ſue foglie che poſſedono una ſuſtantia acquea, & alquanto fri

gida, che eccede, peſtate, & meſſe ſopra le apoſtome calde in principio, molto ualeno. ne i mali acuti la fomentatione à i piedi della ſua decottione & alla fronte, prouoca il ſonno. & in le infiammationi. ſi fanno empiaſtri con farina d'orzo, & ſopra gli occhi infiammati, & ſu la bocca dello ſtomaco bollente. L'olio violato ual contra la diſordinata fatica di tutto'l corpo, & particolarmente contra'l figato riſcaldato, & contra'l dolor capo, che procede da caldo, applicato à i ſuoi luoghi conuenienti. Il zuccaro uiolato, eſtingue lo incendio della colera, & la ſete, & muoue un poco il uentre, & leniſce & dilata la gola, & l'arteria aſpra, onde rimedia alla cinanchia & alla pleuriſia, tollendone à poco à poco. Il iulep uiolato & il ſiropo uiolato ſi danno in le febri acute, in le infiammationi, in le aſperità della gola, & del petto, in le toſſi, & in le pleuriſie, & prouocano il ſonno. Il ſiropo uiolato ſolutiuo ſi fà con la infuſione di uiole freſche fatta diece volte in la rugiata, che ſi coglie ne i prati con le ſpongie, ha forza di purgare medeſimamente come il ſuo ſugo proprio, & ſe ne prendono da oncie quattro fin à ſei, & è utile à tutti queſti predetti mali, & ſpecialmente alla cinanchia, & alla pleuriſia. Delle uiole bianche, delle gialle, & delle morelle, & delle roſſe ſi può legger Dioſcoride, Galeno, & Plinio, le quali tutte ſono calde, & ſono chiamate ἴα λευκὴ, cioè uiole bianche.

## *Delle Roſe. Cap. XXII.*

Ῥόδα, Roſæ. Le Roſe ſono di piu ſorti. ne ſono di domeſtiche & di ſaluatiche. tra le domeſtiche quelle che ſono bianche, hanno poca efficacia, per eſſere anche poco odorifere, pur piu aſtringono & piu confortano che le roſſe. ne ſono anche d'incarnate, baſtardate tra le bianche & le roſſe, c'hanno miglior'odore: poi ne ſono di roſſe ſpinoſe, & che creſcono in alto, & queſte ſono quelle che piu

delle

delle altre ſono odorate,& piu da ognuno ſono uſate,chiamate Zebedee. Ne ſono anche di roſſe ſenza ſpine, & che reſtano baſſe, & non hanno tanto odor, come le ſpinoſe. Sono poi le Damaſchine di color roſſo intenſo, c'hanno poche foglie, con le quali diſungiate molti fanno il zuccaro roſato, perche reſta di color piu viſcoſo. & ſtimano alcuni che queſte ſiano quelle ſecondo le fabule, che prima erano bianche, poi perche Venere inauedutamente correndo per un giardino ſi come ſcriue Aftonio Retorico Greco, ſi punſe il piede in le ſpine di queſte; & uſcendone il ſangue, per compaſſione la Dea di bianche le tramutò in color purpureo. Queſte ſono le parole d'Aftonio quaſi nel principio de' ſuoi preeſercitamenti della Retorica. Colui, che mira la bellezza della roſa, biſogna, che conoſca la ferita della Dea Venere. La Dea era innamorata d'Adoni, & Marte di lei. & queſto era la Dea ad Adonide, che Marte era à Venere. Il Dio amaua la Dea: & la Dea ſeguiua l'huomo. l'ardore era eguale, benche la generatione era indifferente. Marte riuale deliberò, di leuar uia di mezo queſto Adonide, hauendo penſato, che per la morte d'Adoni l'amore anche di Venere ſi perderia. onde feriſce Adoni. il che ſapendo Venere, affrettandoſi, corſe per ſoccorrerlo: & così furibonda incorſe in le roſe, & inuiluppata in le ſpine, con queſte ſi trapaſsò la punta del piede. onde quel ſangue che vſcì dalla ferita, tramutò nel ſuo color quel della roſa: & la roſa, che prima era bianca, fù conuertita in color, che hora ſi uede purpureo. Et fin quì così dice eſſo Aftonio. Nè ſono anche di bianche piccole, chiamate roſe moſchette, & roſe d'ogni tempo, perche ſe ne uedono quaſi d'ogni tempo: & per c'hanno odor di muſchio ſono chiamate moſchette. poi ſono ancor le ſaluatiche, baſſe di cinque foglie, roſſe, da alcuni chiamate ragioli, che naſcono uolentieri ne i campi mal coltiuati, le quali ſi adoprano da alcuni per far l'olio roſa-

to: & sono le saluatiche alte, di cinque foglie bianche, che in Greco si chiamano κυνόβατοι, & in Latino canis rubi, & in uulgare Italiano roui, ò rose canine, che fanno il frutto rosso come fanno anche le domestiche, à modo d'un oliuo, che ha in mezo una lanugine: questo frutto è di natura freddo & secco: ma quando è maturo, ha acquistato anche alquanto del caldo: & è stittico & deliccatiuo, & così sono anche i suoi fiori, cioè quelle cinque foglie. Il decotto di queste rose & di questi frutti giouano alle gingiue troppo humide & relassate, & che dueleno, & al sputo del sangue, anche che uien dal petto: & stagna il uentre, & il superfluo flusso humido della matrice, e le hemorrhoi de troppo aperte. La scorza del calice delle rose, quando si apre, si diuide in cinque parti. tra le quali parti tre sono pelose, & due nò. onde si sono scritti questi uersi:

*Quini sunt fratres in eodem tempore nati;*
*Tres sunt barbati, & duo sunt barba absq; creati:*
*Vnus de quinis non est barbatus ubique.* cioè,
*Cinque frati si trouan tutti à un tempo*
*Nati: & barbati sono tre di loro,*
*Et i doi altri poi si trouan senza.*
*Tra cinque à un solo non si vede barba.*

La complessione poi d'ogni sorte di rose, è composta di sustantia acquea, calda mescolata con le due altre qualità, stittica, & amara. onde è fredda in primo grado & secca in secondo. Il fior delle rose ha piu del stittico, & però anche più dell'essiccatiuo. la rosa odorata da i capi caldi, gli conferisce; ma offende gli humidi, & gli fa infreddare, & gli fa fluere gli humori freddi per gli occhi, & per il naso. Il sugo delle rose uerdi fatto di fresco, beuuto al peso di dramme dieci, solue la colera citrina. & essendo purgatiuo debile s'aiuta con seró di latte al peso di oncie due, ò uero tre, con un poco di spico. Il iulep rosato, ò il siropo rosato simplice gioua alle febri coleriche, & alla gran se-

te,

te, & conforta il ſtomaco humido, prendendone oncie due ogni mattina per hora una inanzi mangiare: & ſi può tuor' in tempo di peſte. Il ſiropo roſato ſolutiuo fatto con la infuſione delle roſe freſche fatta dieci uolte in la rugiata, che ſi coglie ne i prati con le ſpongie, ha forza di purgare medeſimamente, come il ſugo proprio, ma ſe ne prendono oncie quattro fin à ſei. Il ſiropo di ſugo di roſe purga gli humori colerichi, ſtitticando. & ſi prēde come quello di ſopra. Il ſiropo di roſe ſecche, ha forza di ſtitticare il uentre & di confortare il ſtomacho. & ſi fà con la infuſion delle roſe ſecche, & col zuccaro à parte egual dell'uno, & dell'altra, & ſe ne prendono oncie due la mattina. Il mel roſato ſolutiuo ha quella iſteſſa uirtù, c'ha il ſiropo roſato ſolutiuo, ma è piu caldo alquanto, & purga non ſolamente gli humori colerici, ma anche i flegmatici, & ſi fà medeſimamente come il ſiropo roſato ſolutiuo, mettendoli il mele diſpumato in luogo del zuccaro. Il mel roſato ſimplice non ſolutiuo, ſi fà con la infuſiō delle roſe fatta una uolta ſola, & col mele diſpumato. ha uirtù di mondificare, & confortare. et ſi dà acconciamente d'inuerno, et d'eſtate a' flegmatici, et a' colerici, et a' melancolici. Il zuccaro roſato mondifica, ma piu debilmente, et piu conforta, et ſtittica. La infuſion delle roſe mondifica, et purga. Ma l'acqua roſata Grecamente chiamata ὑδροῤῥόσατον, lambicata, ha uirtù di refrigerare, et confortare il ſtomaco, ſtitticādo, et leua uia la ſete, maſſime à chi la uſa in le febri terzane in luogo di uino, et niente purga, ma molto conforta per eſſerſi diſſipata dal fuogo la ſua ſottil calidità. Lo aceto roſato, che ſi fà dell'infuſion di roſe ſecche, acquietà ogni infiammagione: et è inciſiuo et ſolutiuo, et confortatiuo. L'olio roſato onfacino, cioè fatto d'oliue non mature, et di roſe non aperte, et fatto ſtare al Sole, ha forza d'infrigidar molto, et d'aſtringer non poco: ma l'olio roſato, chiamato completo, cioè fatto d'oliue mature, et

di

di roſe mature, et fatto ſtare al Sole, ha maggior forza di re ſoluere, et di manco infrigidare.

## *Del Meliloto. Cap. XXIII.*

Μελίλωτος, Melilotus. Il Meliloto è caldo & ſecco in primo grado. per il ſuo buon'odore ha uirtù di confortare i membri principali, & per la ſua ſottil ſuſtantia prouoca l'urina. il decotto di queſto fatto nel uino conforta la digeſtione, & caccia fuori la uentoſità, & apre le oppilationi delle reni, & della ueſica. il ſuo ſeme meſſo ne i brodi, & ne i cibi, li dà buon'odore & ſapore.

## *Della Camemila. Cap. XXIIII.*

Χαμαίμηλον, ἢ ἄνθεμις, Camamelum, aut Anthemis. La Camemila, ò l'antemedi, è calda, & ſecca in primo grado, & è uicina alla uirtù della roſa, & è apritiua, & ſottigliatiua, & mollificatiua, & reſolutiua; & ſopra ogni altra medicina uale alla ſtracchezza; & conforta il ceruello, reſoluendo la materia del capo.

Et fin quì habbiamo detto di queſti odoramenti ſimplici ſecondo il parer de'noſtri maggiori: hor ci reſta dire d'alcune compoſitioni fatte da'noſtri eguali moderni; & ſe ne trouariano anche delle antiche: ma perche non ſi uſano, le laſciaremo da ſcriuere.

## *Della Pomata, che vſano i profumieri. Cap. XXV.*

Pigliate graſſo di Capretto, ò di Ceruo libre due, ſungia di Porco freſca oncie ſei. ſiano bē mōdate della pellicina, & ſiano ben lauate in uino bianco, & eſpreſſe con una pez-

za

za di lino, fin che esca tutto il uino: & siano messe in una pignata netta, & che sia uitriata. & siale buttata sopra tanta acqua, che copra i graffi di piu di quattro dita, giungendoli garofoli pesti meza oncia, noce moscata dramme due, spico grani quattro, pomi apiani numero sette. i pomi siano tagliati in pezzi quattro, & mondati, & cotti, & sedacciati. ogni cosa boglia in la pignata à lento fuogo, fin che calli quasi tutta l'acqua, mescolando quasi sempre con un bacchetto, & tenendo la pignata coperta. Si leui poi dal fuogo la pignata, & cosi coli con una pezza di lino bianca in un vaso vitriato, sbruffato d'acqua rosa, fin che uenga chiara: & quando è appresa ò congelata, si mette in una pignata uitriata cera bianca oncie quattro & olio di mandole dolci oncie sei, & ogni cosa si liquefaccia. & si coli in un cadino uitriato sbruffato d'acqua rosa; & quando la massa è appresa, sia lauata, & sia stangheggiata con acqua rosa muschiata, ò con altra odorifera. Bisogna tenerla in un uaso di uetro, ò uitriato, serrato al fresco. alcuni ui aggiungono coralli biachi macinati à discretione, per far che operi piu presto. Si usa la pomata, à distenderla sopra i labri crepati per il freddo, & sopra le crepature ò ruuidezza del naso, della faccia, delle mani, & de i piedi, che del fredo sono causate, & al lattume de' fanciulli, & à tutta la pelle scorticata.

## *Del sapon muschiato. Cap. XXVI.*

Sapon Damaschino, ò Venetiano eletto al peso di libre quattro, sia tagliato col coltello minutissimamente, ò uero, che è piu espediente, sia raduto ò piolato col pioletto da marangoni: poi li sia aggiunta poluer di garofoli, di sandali biachi, et d'ireos ana oncie due, bē zoin oncia una, muschio scrupolo uno, et sia distemperato in acqua rosa. alcuni gli aggiungono alquante gozze d'olio di spico: et ogni

cosa

cosa insieme si compone: et se ne formano balle per lauarsi le mani, et la faccia. Ancora si fà del sapon muschiato ottimo alla rogna, et molto odorifero, in tal modo.
Sapon Damaschino, ò Venetiano purgato libre otto. laudano eletto, garofoli, sandali bianchi ana oncie tre. sal nitro oncie cinque. storace liquido, storace calamita, ireos ana oncie una e meza. muschio dramma una. sia composta ogni cosa insieme secondo l'arte. et ne siano formate le balle per lauarsi le mani, le braccia, le gambe, i piedi, et da per tutto doue è la rogna con acqua tepida, in la qual siano bolliti i lupini. Vn'altra compositione di sapone odorifero contra il prurito, et ogni sorte di rogna. Mettete sal nitro pesto minutamente al peso di libra una in libre tre di lissiua fatta di legne forti, come di rouere, et d'opolo, et di uiti; et lasciarlo dissoluer ben dentro: giungeteli poi aceto, acqua rosa, et sugo di limoni ana oncie quattro. et in tutte queste cose buttate dentro sapon bianco tagliato sottilmente, et menatelo con un bastone, facendone una pasta; et lasciatela seccare al Sole: et quando sarà troppo secca, buttatele sopra acqua rosa muschiata quanto basta, et poluer di garofoli dramme due, et muschio grani cinque. et tornate à menarla col bastone: poi quando ha il suo corpo moderato, se ne ponno far balle, et lauarsi con l'acqua tepida in una camera tepida, ò appresso il fuogo.

## *De i pomi, ò balle odorifere, che si portano in mano, & spesso si odorano in tempo di peste.* *Cap. XXVII.*

Queste balle ò uero pomi odoriferi, si ponno portare in tempo et di freddo, et di caldo, et in tempo moderato tra l'uno et l'altro. Laudano eletto oncie tre. storace calamita meza oncia. legno aloe, cardamomo, rose rosse ana

dramma

dramma una mirra.magiorana ana dramme una e meza.in cenſo maſchio dr̃me due,ambracane ottimo dr̃ma meza. muſchio eletto ſcropulo uno.cera quãto baſta.ſiano formati i pomi,ò le balle nel mortaro di bronzo col peſton di ferro ſcaldato con un poco di uin bianco odorifero. Si fanno ancora delle balle,ò de i pomi da portare in mano,& ſpeſſo odorarle,quãdo è gran caldo nel tempo della peſte. Carabe dramme due.roſe roſſe coralli roſſi, ſtorace calamita, maſtice ana dramma una.fiori di nenufare,bolo armeno orientale,legno aloe ana dramma una e meza. laudano dr̃me tre.reſina di pino oncia una.muſchio,zibetto,ambra ana grano uno.ſal nitro oncia una.canfora grani cinque.le coſe da poluerizare ſiano poluerizate nel mortaro di bronzo col peſton di ferro caldo ſiano compoſte in buona paſta della quale ſi formino le balle,le quali alcuni,che ſono ricchi,portano in uaſo d'argento,ò d'oro:& quei che non ſono ricchi,in una pezza di tela,ò di ſeta.Se ne fanno ancora di queſti pomi ò balle da portare in mano quando è gran freddo,nel tempo della peſte,in tal modo. laudano meza oncia.ſtorace calamita dramme due. maſtice meza dramma.garofoli,noce moſcate,croco,grana da tentori,legno aloe ana ſcropulo uno.cera bianca meza oncia. ambra ſcropulo mezo.muſchio grani cinque. gibetto grani tre.ſiano diſſoluti l'ambra,il muſchio,& il gibetto in acqua di bugloſſa ò in uino odorifero; nel mortaro,come di ſopra,ſi componga la paſta col peſton di ferro caldo.& di queſta paſta ſi formino le balle. le quali ſi denno portare,& odorare come di ſopra s'è detto. D'inuerno ſi porti intra i denti,& i labri la zedoaria,ò il zenzero,ò la cannella; d'eſtade,le carabe,ò i ſandali,ò i mirti,ò i draganti,& di queſti anche ſi ponno formar delle piloſe,ò de i trociſci col ſiropo del ſugo acido di citro,da tenere in bocca.

# TRATTATO DECIMOSETTIMO.

## Delle cose non naturali si dirà, come dell'aere, poi dell'essertitio, poi della quiete, poi del sonno, poi della vigilia, poi della repletione, & della vacuatione.

### *Dell'Aere.*

L'Aere dal vulgo in le sue operationi è male inteso, perche n'è fatto poca stima. Ma Galeno, & Auicenna così dicono. L'aer di buona sustãtia, è quel che non è misciato di uapori nè di fumi, nè di cosa strania, & che non è discoperto nè serrato fra i muri e i tetti. L'aer buono è chiaro & netto: ma quel ch'è accompagnato con i uapori de'laghi, & de'paludi, & d'acque profonde, & che stanno ferme di terra ferma, & de'luoghi, doue nascono herbagi & uerze, & arbori di mala complessione, come noci, & sighi, & gli odori putridi, come i letami, i cacatori, & animali morti, è molto cattiuo. Il buon aere è in terra buona, alta, perspirabile, & eguale, & che quando si leua il Sole, presto si scalda, & quando uà giuso, presto si refrigera, & non è serrato fra muri. & le mutationi dell'aere, alcune sono naturali, & altre non naturali. Le naturali seruano i suoi tempi, & conseruano la sanitade: & quelle, che sono non naturali, eccedono i suoi tempi, & causano le infirmitadi. onde si fà chiaro, & per esperientia si uede, che si trouaranno de gli infermi, che nè per buoni cibi, nè per medicina efficaci ponno guarire, se non si transferiscono da un'aer buono in un'altro migliore. L'aere adunque è di complession sua naturale, caldo, & humido, ben che si alteri secondo la mutatione de i tempi: che di primauera, che è saniſſimo, resta in sua complessione

ne

ne caldo & humido, come è la istessa primauera: d'estade è caldo & secco, come è la istessa estade; d'autunno freddo & secco, come è lo istesso autuno; & d'inuerno freddo & humido, come è lo istesso inuerno. Di Primauera s'incomincia à moltiplicare il sangue: però ne gli abondanti di sangue & gioueni in questo tempo il trarsi sangue è piu securo. Di Estade si multiplica la colera, & si generano febri coleriche, & herpeti, & erisipele; & la sete cresce, & l'appetito de'cibi si diminuisce. onde all'hora si denno usar cose frigide, & humide; hauendo però riguardo allo stomaco. Di Autunno cresce la melancolia, ò uer la colera adusta, della quale si causano le infirmità melancoliche, come quartane, mali longhi, & rogna, & carboni, & cancari, & simili: però all'hora si denno usar cibi humidi, & temperati tra'l caldo e'l freddo. D'Inuerno & di Primauera, come dice Hippocrate gli stomachi essendo molto piu caldi che d'altro tempo, perche il calor naturale si concentra, & si fortifica, hanno bisogno di maggior alimento. L'aer, che eccede nel caldo conferisce à i uecchi, & à tutti i freddi di complessione, & à i mali freddi, come hidropisia, paralisia, et spasmo, et alle febri flegmatiche; le quali si troncano per uia dell'estade. Il caldo eccessiuo benche para conferire à i nerui, nondimeno relassando, et resoluendo il calor naturale, et li spiriti, et facendo fluer gli humori per colliquatione, li debilita; leua uia l'appetito del cibo, impedisce il padire, genera color citrino in faccia, fà sudare, et sminuisce l'urina. il caldo moderato è amico alla natura, et fà star l'huomo allegro. Il freddo stringe i pori, ò i meati della pelle di tutta la persona, conforta l'appetito del cibo, fortifica la digestione, commoue il catarro, et debilita i nerui, et nuoce al capo, al petto, al stomaco, et à tutte le parti estreme. in fine è solo utile à i sani, et di buona complessione: ma non si dee sopportare longamente: perche si come il caldo eccessiuo infiamma, causa mali acuti et cole-

richi; così il freddo eccessiuo refrigera le complessioni calde, & è inimico alla natura, & fa star melancolico, & induce mali longhi & flegmatichi, & catarri, che incontanente soffocano. l'humido benche sia cagione del buon colore, pur nuoce, perche prepara il corpo à molte infirmitadi humide, come apoplexia, paralisia, & simili. Si che è mala cosa l'habitare in luogo molto humido, & l'andare all'aer nebuloso, & piouoso, come quando si uà à caccia. Il secco è pur piu sano; ma il uentoso, cioè esposto à i uenti, è piu pericoloso. & quell'aer, che è serrato in una ualle tra i monti, & che non riceue perspiratione, è suffocatiuo & putrido, & è simile à quell'aere, che si include in alcune case, nelle quali per causa della putredine, & del difetto della perspiratione, si coaduna molto squalore, & muffa. poi è nociuo à ogni etade, si come al cõtrario quel, ch'è puro & sottile, è utile à tutte le etadi. Ma l'aer, che circonda noi, potẽdo sopra ogni altra cosa, alterare il nostro corpo & gli spiriti, che sono in quello, attentamente habbiamo da cercar quali qualitadi in esso dominaranno. perciò che si come à i corpi temperati l'aer temperato è sanissimo, così à gli intemperati quel sarà ottimo, nel quale le qualitadi contrarie superaranno; uerbi gratia à i freddi il caldo, à i caldi il freddo, à gli humidi il secco, & à i secchi l'humido. Et se per sorte non si potesse hauere l'aer che ne circõda così dotato di qualità contraria, si dee procurar con ogni solicitudine d'hauerlo preparato così fatto, come conuiene: come uerbi gratia se il morbo è caldo & secco, prepararemo case & habitationi fredde & humide, & cõ arte nostra si sforzaremo dispurgare il solame quasi cõtinuamente d'acqua fresca con qualche fiori, et foglie di uiti & di salici, che sono pur fredde & humide, lasciando correre come da un canaletto alquanto di suaue aura che inspiri & rinfreschi il luogo. Al cõtrario se il morbo sarà freddo & humido, si prepararãno habitationi che scaldino & essicchino. Circa questa

prat-

prattica ſpecialmẽte ne i morbi longhi nõ poco giouarà il mutare il luogo & la terra, ſi come ancora c'inſegna Hippocrate nelle epidemie, doue laſciò ſcritto: Ne i morbi lõghi è coſe eſpediẽte il mutar la terra. Et in un'altro luogo ne gli aforiſmi: Tutti quei gioueni, che patiſcono il mal caduco, ſi liberano per la mutatione ſpecialmẽte dell'etade, & de i tẽpi, & de i luoghi, & del viuere ancora. Galeno anche eſsẽdo à Roma, mãdò à ſtar quei che haueuano ulcerato il polmone, ſi come egli iſteſſo teſtifica nel libro V. del Metodo, in vn luogo chiamato, Tabia, per eſſere iui l'aer piu ſecco. Et acciò che uoi poſſiate ben notar la mutation del luogo, è neceſſario, che diligentemente diſcorriate quel c'ha Hippocrate ſcritto nel libro dell'aere, delle acque, & de i luoghi, & che imparate bene à conoſcere il ſito de i luoghi da gli iſteſſi geografi, in fina che habbiate la pfetta cognitione de i naſciméti, & de i deſcẽdimẽti de gli aſtri, & delle ſtelle, pche queſte ſuoleno nõ cõ poca marauiglia immutar la cõſtitutione dell'aere & del cielo.

*Al 6. al la partícula 5. à 45. del libro 2.*

# TRATTATO DECIM'OTTAVO.

## Dell'Eſſercitio.

LO Eſſercitio moderato è cauſa di mantener l'huomo ſano. Lo eſſercitio è differente dalla fatica, & dal mouimento; perciò che lo eſſercitio cõmunemẽte ſi chiama & la fatica d'ogni ſorte, & ogni mouimento. Lo eſſercitio è di piu ſorti: la lutta, cioè il giocare alle braccia, il correre, il ſaltare, il ballare, il giocare alla balla & piccola & grande, il ſcrimare, l'eſſercitar le arme d'ogni ſorte, il combattere armato & diſarmato, il zappare, il far foſſati, il remigare, ò vogare, l'arare, & l'arpigare, il potar le uiti, il ſcaluar gli arbori, il mietere, il caualcare, il far uiaggio, l'andare à caccia, il portar qualche carico, l'edificar caſe ò naui, ò il far l'arte

fabrile

fabrile del fabro da legnami, ò del fabro de' ferramenti, d'armature d'arme difensiue & d'arme offensiue, ò de' fabri di rame, di lottone, di bronzo, il parecchiare gli instrumenti d'agricoltura, sfender legne da brusare, & segar legnami in traui, in tauole, ò assi, & pestar orzo, ò fromento, ò farro, ò riso, ò lino, ò canauo. Di queste sorti d'essercitij si può leggere commodamente Galeno nel libro II. del regimento della sanità. Con questi si numerarà la fregagione; il cui vso è stato frequente appresso i nostri maggiori, si come ancora in Italia hoggidì si costuma. Di questa fregagione sono generalmente sei differētie. delle quali quì di sotto alquanto si ragionarà. Nel precitato luogo Galeno fà mentione espressa di tutte queste differentie. La gestatione ancora si numera in compagnia de gli essercitij, della quale Asclepiade molto s'ha curato. perciò che, come dice Plinio al libro XXVI. al capo III. fù il primo, che trouò le gestationi delle nauicelle, delle lettiche, delle carrette, delle carrozze, de i cocchij, & anche il letto, che stà in aere appiccato, per la cui agitatione si sforzaua ò d'estenuare i morbi, ò di prouocare il sonno. Sotto la gestatione si comprendono il caualcare, & il farsi menare, ò tirare. perciò che il caualcare, ò l'esser menato, testificando questo Cornelio Celso nel libro IIII. al cap. XIX. sopra ogni marauiglia conferma gli intestini. & quei che studiano di mantenersi la sanitade, haueranno somma cura de gli essercitij, perche la vtilità loro è grandissima: che essi fanno tre cose perfette nel suo corpo, che s'essercita, la soliditade ò durezza de gli instrumenti col mutuo tridamento, lo aumento del calor natiuo, & lo spirito piu uegetabile, ò il mouimento piu uehemente. & à queste cose seguono anche delle altre vtilità particulari; alla durezza de gli instrumenti, che manco s'affliggono per la fatica, & sono piu pronti & più forti alle operationi: all'aumento del calore un'attraggimento gagliardo

delle

delle cose che si hanno da tirar nel corpo, & la immutatione piu espedita, & il nutrimento piu felice, & il diffunder si di questo calore per ciascuna parte del corpo; per cui beneficio auuiene, che i membri solidi, ò duri s'ammolliscono, & gli humidi s'efficcano, e i meati diuengono piu aperti. ma per causa del mouimento piu gagliardo del spirito, è forza, che i meati si purghino fuora, & che gli escrementi si espulsino. onde meritamente dal nostro Hippocrate fù detto: che il studio della sanitade, è l'esser pronto alle fatiche. Et essendo, che l'essercitatione istessa non manda à effetto le predette vtilitadi, se ella non si usa à tempo legitimo, con gran cura & diligentia si douerà imparar qual tempo sia per usarla opportuno & conueniente. perciò che questa essercitatione facendo nel corpo la distributione, quando ella s'amministra, non si dee contener nel uentre, ò ne i uasi la moltitudine de i cibi ò de gli humori crudi, ò non cotti: per esser pericolo che non si dispergano per tutti i membri dell'animale, inanzi che si facciano utili per uia della concottion matura. Et perche la essercitatione purga fuora i meati piccoli, & espulsa gli escrementi, è piu vtile & meglio, che si faccia inanzi cibo. che si come dice Hippocrate, Quanto piu nutrirete i corpi impuri, tanto piu gli offenderete. Di quì si manifesta, che il tempo è migliore alla essercitatione, quando il cibo del giorno passato sarà perfettamente confetto, & con doppia concottione, cioè quella che si fà nel uentre, & quella che si fà ne i uasi, sarà benissimo concotto, & all'hora già di nuouo instarà il tempo di cibarsi. Ma se in prima, ò in ultimo usarete la essercitatione, uoi ò impirete l'huomo di crudi humori, ò gli accrescerete la causa del generarsi la colera citrina. Le quali cose distintamente à una à una Hippocrate in questa breuissima sententia uolse insegnarne, dicendo, πόνοι σιτία προηγέεσθων. *Labores cibos præcedunt*. le fatiche precedano à i cibi. all'essercitatione alcuno

*Nel 6. dell'Epidemie al la 4. particella al l'ultimo afor.*

no non si dee mettere, se prima non ha espulsato fuora gli escrementi, che sono contenuti ò nella uesica, ò nel uentre da basso. perciò che si faria dubitatione, che qualche cosa di queste non si distribuisca in l'habito del corpo, cioè adunata insieme per forza di calore, che s'accende per uia della essercitatione. All'essercitatione ancora si dee metter la misura, & essercitarsi à tanto, che & il corpo si empie, & si sgonfia, & gli appare il color florido, & si fà il mouimento con prontezza, egualmente, & senza disconcio; & fin che si uede vscire un sudore misciato con uapor caldo. l'essercitation poi si dee prohibir subito che alcuna cosa di queste si sarà mutata. perciò che se la grandezza del corpo parerà alquanto piu retirata in se, incontanente si dee cessare: perche se si seguita piu oltra ad essercitarsi, anche alquanto di buon sugo si tirarà fuora: & così all'hora il corpo diuentarà piu scarno, piu secco, & manco habile al crescimento. non manco però è da cessare, se ben si suanisce la gratia del colore, quãdo continuando la essercitatione, farete il corpo frigido, & troppo lo uuodarete. Hor la prontezza de i mouimenti, l'egualità, ò l'attitudine, se si uede che alquanto si rimetta & quasi caschi, ogni modo conuenirà incontanente cessare. medesimamente accadendo nel sudore qualche mutatione di quella qualità ò quantità; come che sia cosa conueniente che esca fuora & piu copioso & piu caldo, secondo che à i mouimenti ui sarà aggiunto piu di uehementia. Quando adunque si conosce che è ò minore, ò più freddo, sappiate che allhora si digerisce, & il corpo si uuoda, & oltra di questo si refrigera & si secca piu del deuere. Quanto piu solicitamente bisogna attendere ad essercitare il corpo, che già apparendo alcuno de i detti segni, incontanente si cessi. che il sudor poi & il tumor del corpo siano da esse considerati, specialmente mentre che si essercita, Hippocrate ancora scriuendo in questo modo ce l'insegna:

gna: Nelle essercitationi il segno della estenuatione è il sudore, che esce fuora à gozza à gozza, il qual si sparge fuora come da riuuli; ò vero la contrattione che si causa dal tumore. Dopo la essercitatione si deuerà usare la apotherapia, della qual scriue Galeno nel libro terzo del regimento della sanità, la qual si dice, che è l'vltima parte d'ogni essercitatione compiutamente fatta. & questa si fa per due intentioni, & per purgar fuora gli escrementi & per mantener securo il corpo dalla stracchezza. Lo essercitio adunque è la constructione della vita dell'huomo: & è causa d'eccitare il calor naturale: & così si consumano le superfluità del corpo, & si fortificano le uirtù naturali: & è un'acquistar tempo debito à i gioueni, & consolatione à i vecchi. & chi vuol star sano, si guarderà dell'essercitio disordinato. & perche il passeggiare è essercitio; secondo il passeggiar, che si fa, è vtile, & inutile: perche se si passeggia in luoghi freschi la estate, & all'ombra, & leggiermente, molto gioua; & se si passeggia l'inuerno al Sole & al uento, & uelocemente, non solamente non giona, ma grandemente nuoce, perche fa straccare, & fa tirar graue l'anhelito. Il caualcar di buon passo, & di portante, è un'essercitio da gentilhuomo: & il trar d'arco & di balestra. il saltare & giuocar con la spada, cioè scrimare, l'ascēdere in su qualche monte, l'andare in fretta in su le scale, & il discendere del monte, & uenir giu uelocemente delle scale. Queste sorti d'essercitio fanno risoluere & consumar le superfluità, ch'erano rimaste per la indigestione, le quali sariano state causa di fare infermare il corpo: & così si scusa l'huomo di tuor medicina. poi apre i meati, con questo patto, che non si uada in luoghi freddi, nè in aer freddo, nè al uento: perche così si pigliaria una gatta. così adunque il corpo s'allegerisce, & si fortificano le giunture, e i membri di dentro: onde manifestamente si fa miglior digestione, & meglio si commoue l'appetito. Quan

*Nel 6. dell'Epidemia al la terza particella al 4. afor.*

do poi si fa l'essercitio immoderato, & fuora d'hora, come saria subito dopo cibo, & longo, & gagliardo, è molto nociuo, & espone il corpo ad esser suggetto à uarie infirmitado. Ma lo essercitio non uuole esser commune à tutte le complessioni, anzi uuole esser uario: perche i flegmatici uogliono essercitarsi piu fortemente & piu di longo, che i colerici; & i colerici al contrario; & i sanguinei denno tenere una via di mezo; & i melancolici denno far poco essercitio, rispetto à gli altri. à che hora poi si deue far l'essercitio, ognuno consente, che ne i corpi ordinati, & che mangiano due volte al dì, l'essercitio uuole inanzi cibo, & che sia fatta la digestione del cibo precedente, perche così fariano cagione che i membri tirariano à se il cibo indigesto, come che la uirtù digestiua si perfice molto piu per il riposo. onde si essercitaranno quei gētil'huomini, à chi piace di caminare, & di passeggiare, che quando s'auuicina l'hora del disnare, ò della cena, uogliano affrettare un poco piu il passo. Lo essercitio, che si fà incontanente dopo'l cibo, è molto nociuo, perche impedisce la digestione, & piu à quei che non li sono usati. i lauoratori di terra, & i tessitori, i fabri da rami, & da ferramenti, & da legnami, & altri artefici, così assuefatti, conuertono questo uso in sua natura. Il luogo dell'essercitio uuole essere eletto sano, & in hora conueniente: come la estade uuole esser fatto la mattina leggiermente per il fresco, & in luoghi ombrosi, per esser lo essercitio attiuo del caldo & del secco: lo inuerno è buono fra l'hora di terza & di nona. & quando non si può far si commodamente, si cercarà di starsi appresso al fuogo, & fregarsi la testa col panno caldo, & pettinarsela, & la barba, & curarsi le orecchie, & lauarsi le mani & il volto con acqua tepida con semola & con saponi odoriferi, & ritornare al fuogo, che così si restaurano gli spiriti, & sugarsi il uolto & le mani col panno caldo: & così si reuoca & si eccita maggiormēte il

calor

calor naturale: & si consola appieno tutto'l corpo & l'anima insieme. Et perche sono ancora alcuni che non ponno così habilmente fare essercitio, si dirà anche qualche cosa, per non mancar d'aiutare ognuno, se si può, della fregagione; la quale in uero è parte di essercitio. Le fregagioni anche si fanno à quei che non si essercitano, se ben si fanno à quei che si sono essercitati, per risoluer le superfluitadi della cotica & della pelle di tutto'l corpo, che per lo essercitio non furono ben risolte. Tra le fregagioni, alcune sono dure, altre molli, altre molte, altre mediocri, altre aspre, altre leggiere: le dure si fanno con panni grossi, & duri, & si calca duramente, & così tirano subito il sangue alle parti esteriori: le molli si fanno con le mani molli, & con panni molli; & se queste saranno uniuersali, molto cõferirãno al nutricar del corpo. le molte, per estenuare & minuire: le mediocri per aumentare il corpo: le aspre, per tirar subito alle parti esteriori: le leggiere, per ritener le materie ne i membri doue sono. à queste alcuni aggiungono le diuersiue, per diuertir, che i catarri non occupino le parti principali; le quali diuersiue si ponno numerar nelle molte, perche conuiene chè siano molte, per impedire i detti catarri. Le risolutiue si fanno con le mediocri, che non siano nè aspre, nè molli, per risoluer le uentositadi. le attrattiue si fanno con le molli, & con le aspre, à questo fine, per attraher la materia à quel luogo, doue si ha intentione che sia uacuata. Nondimeno ogni sorte di fregagione ne i corpi pieni & ch'abondano d'humori cattiui, & fatta dopo cibo, è suspetta; perche intraueniria che uolendosi segnare, si dariano del dito nell'occhio, come che espressamẽte si uedono in tali persone ingrossarsi le gãbe & le giunture. Del bagno ò uero della stua, che è numerato tra l'essercitio, poca cosa diremo: per che in queste nostre regioni rare uolte si usa. chi vuole andare alla stua, bisogna andarli, che s'habbia digesto il cibo,

*Del bagno seve lete leggere, leggete al capo xv. del tratato 22.*

bo, & che si sia discaricato il uentre, & che non s'habbia dolor di capo, nè di altro membro, & che non ui sia copia d'humori catarrali. perciò che l'huomo, che si sente bene, quando è stato alla stua, & ha sudato, & s'ha lauato, si sentirà anche meglio ad ogni attione, & potrà dormir meglio, perche così il sonno si fa più facile: & questo è buono indicio di utilità sperata della sanità: & auuiene anche al contrario, che quando si sia stato alla stua, & si sia lauato, & che al tempo del sonno non si possa dormire, questo non è buona causa, nè segno utile. perche quando hauerete hauuto notitia dal sonno ò dalla vigilia de i segni dell'humore abondante, saperete, che gli humori freddi che abondano inducono sonni longhi, come il letargo, & altri mali simili: gli humori caldi & mordaci causano uigilie: & se pur qualche fiata si dorme, si eccitano insogni pieni di uarie imaginationi, & inquieti, & turbulenti. onde poi si generano infirmità calde, come febri terzane, & ardenti, & continue.

# TRATTATO DECIMO NONO.

## *Della Quiete.*

SI come lo essercitio acconciamente amministrato, porta molte utilitadi al gouerno della sanitade: così la quiete & l'otio, ò riposo, quando sono immoderati, & non sono usati al suo tempo, danno grandissimo danno; che generano cruditadi nel corpo, & gran copia d'humori uitiosi, si come piu diffusamẽte Galeno dimostra nel libro de i cibi di sugo buono & cattiuo. La quiete adunque, la quale è contraria al l'essercitio, per esser fredda, & perche non uiuifica il caldo nè l'humido; ma solamente refrigera & humetta, non risol-

riſoluendo le humidità ſuperflue; anzi multiplica gli humori flegmatici indigeſti, & fa eſſer gli huomini cachettichi, cioè di mala habitudine, ſqualidi, & di brutto colore, & ſgonfi in faccia, come ſono gli incarcerati, & li fa eſſer pegri, & graui in ogni ſua operatione: ſi come anche gli animali, che uolano ſecondo Auerroe, che ſtanno quieti, & in luoghi humidi, ſi ſminuiſcono in la ſua agilitade & forza. Onde chi uſa troppa quiete, & laſcia ſtar lo eſſercitio, è in pericolo di diuentare hidropico, ò d'eſſer preſo, ò diſtenuto da qualche morbo longo. Ma la quiete all'hora ſi potrà uſare, quando per molto mouimento, ò molta fatica il corpo ſi ſarà ſtancato, come di queſta coſa teſtifica Hippocrate, il qual ne i ſuoi aforiſmi così laſciò ſcritto: In ogni ſorte di mouimento del corpo, quando alcuno hauerà incominciato à ſtancarſi, la quiete incontanente li leua uia la ſtanchezza. *all'afor. 48. del libro 2.*

# TRATTATO VIGESIMO.

## *Del Sonno.*

IL Sonno, il qual niuna altra coſa è, che una quiete delle facultadi animali, ò uer, come dice Ariſtotele, che è una impotentia de' ſentimenti, che prouiene da un'humor utile, che impie, & aggraua il ceruello; ſe è fatto, come conuiene, porta ſeco molte utilitadi. Paolo Egineta ſimilmẽte così il diffiniſce: Il ſonno è una tranquilità delle facultadi animali, la qual procede da un'humor di buona fruge, il quale humetta il ceruello. Il ſonno moderato ſcalda & humetta il corpo; & è ſecondo Auerroe, ligame delle uirtudi animali, & è confortatiuo delle naturali. nel ſonno ceſſano le operationi de i ſentimenti, cioè il uedere, l'udire, & ſimili,

& non si sentono i dolori, & si restaurano i corpi stanchi per le gran fatiche & per il superfluo coito, & cessano i flussi de gli humori. & però diceua Auicenna, Tra le migliori ose, che siano à colui, c'ha flusso di uentre, è il dormire, perche prouoca la digestione, fortifica i corpi debilitati specialmente per estrema fatica, ò per superfluo coito. & è cosa vtilissima per i uecchi. Il sonno è utile dopo la digestione, che fà smaltir il cibo, & digerire & penetrare in quelle parti del corpo, doue piu ha bisogno di nutrimento, perche mentre che si dorme, la facultade animale s'acquieta, & la naturale opera piu gagliardamente, matura, & cuoce gli humori, & con la smenticanza distrugge le infirmità dell'animo, & corregge la furia della mente. Che poi per via del sonno i cibi ottimamente si smaltiscano non solamente nel ventricolo, ma ancora per lo habito di tutto'l corpo, questo testifica ancora Hippocrate nelle Epidemie, doue così scriue: La fatica è vtile à gli articoli, & alle carni, & il cibo & il sonno alle viscere. Ma circa il gouerno del sonno, ne i fanciulli specialmente si hanno da cõsiderare queste quattro cose. il tempo, la duratione, la forma del giacere à dormire, & gl'insogni. Il tempo cioè l'hora piu conueniente del sonno, e quando s'ha cenato d'un pezzo la sera, & di notte; & tanto piu si lauda, perche la notte per via della sua humiditade, & tranquillitade prouoca il sonno, & li basta tanto di tempo fin tanto, che sia fatta la perfetta concottione de i cibi. & benche il sonno, che si fa di notte, di sua propria natura sia salutifero, nondimeno bisogna che sia mediocre: perciò che il sonno immoderato, oltra gli altri incommodi, questo specialmente apporta, che fa che gli escrementi al suo tempo non si spuntano fuora, anzi li fa restar nel corpo. La quantità poi, & la duratione del sonno si può prendere dalla perfetta concottione de gli alimenti. & questa si conosce dalla contrattion del ventre, & dell'vrina. perche quell'vrina, che dimostra

*Al 10 aforismo della particella 5. del libro 6.*

specie

ſpecie d'acqua, è ſegno, che è ancora crudo quel ſugo nelle vene, che dal ventricolo è tranſmeſſo: ma quella ch'è roſſa & colerica, è ſegno che tal ſugo è già un pezzo cõcotto: quella poi, che ha alquanto del pallido, è ſegno che la ſeconda cõcottione è pur perfetta. quando adunque è mediocremẽte roſſa, ò alquanto pallida, all'hora dal ſonno ſi dee aſtenere. Ma non però la quantità del ſonno può eſſere vna medeſima à ogniuno, per eſſerne alcuni che toſto, altri, che tardamente fanno perfetta la concottione. nondimeno per la piu parte in ſpatio di ſette ò otto hore ſi finiſce. Segno ancora della concottione imperfetta è il rutto acido ò crudo, per teſtimonio di Galeno ſopra al primo Aforiſmo d'Hippocrate del libro 6. Il ſonno di giorno è nocentiſſimo, il che ſpecialmente teſtifica Hippocrate ne i preſagij, doue così inſegna. Di giorno biſogna uigilare, & di notte dormire. Aetio nel libro 9. al capo 31. inſegna, che dopo diſnare ſi dee dar qualche paſſeggiata, & prenderſi qualche conſolatione d'animo, & che i ſonni di giorno ſono nociui, ſe nõ gli fuſſe per ſorte qualche ſtrachezza, che ſenſibilmente ſi ſenta, ò che niente ò poco la notte precedente s'habbia dormito. oltra che il ſonno fatto di giorno è tãto nociuo, che impiſce il ceruello di troppa humiditade, la qual piu toſto con le vigilie conueniria conſumare: & poi, perche il tempo, mentre che di giorno ſi dorme, non è baſtante alla perfetta concottione; anzi il ceruello che è pieno di troppa humidità, genera catarri, & morbi frigidi: ſenza che quei, che di mezo giorno dal ſõno ſi leuano, per la ſua cõcottione innanzi tẽpo interrotta, incõtanente ruttano fuora i rutti acidi, & ſpeſſe uolte anco ra ſi impieno di ventoſitadi. per tutte queſte cauſe adunque in ogni conto queſto ſonno fatto di giorno ſi dee fuggire, & tanto piu il ſonno longo, ilqual diſſolue le facultà naturali, & le debilita, & relaſſa le uie delle giunture, & refrigera il corpo, & multiplica gli humori groſſi & flegmati-

*Nel 1. al 11. aforiſmo.*

gmatici, & fa eſſere il corpo pegro, & impiendo il capo fa, che ogni ſentimento ſi ſopiſce. ſe ſarà anche il ſonno troppo poco, ſeguitarà nondimeno la relaſſatione de i membri, la cruditade, & rutti acidi, & ſmarrimento del cuore: & ſe ſarà moderato, la digeſtione ſi fortificarà, e i cibi ſi ſmaltiráno, & ſi leuarà uia la relaſſatione de i membri, & le forze s'accreſceráno, & gli ſpiriti giubilaráno. & queſto auuiene ne i corpi delicati, i quali hanno biſogno di maggior quiete, che i non delicati. Et ſe per caſo il ſonno di giorno eccede l'hora del deuere, genera febre putrida, fa diuentare il corpo pegro, goffo, ignorante, ſmenticheuole, & fa dolere il capo, & multiplica il catarro. Onde ſi diceua in la ſcola di Salerno,

*Pronien dal ſonno, che ſi fa di giorno,*
*Dolor di capo, & tardità di mente,*
*Febre, & catarro, & ogni morbo longo.*

Oltra di queſto ingroſſa la milza, ſmarriſce il colore, relaſſa i nerui, debilita l'appetito, & genera apoſteme, & maſſimamente dormendo in terra, ò in ſu qualche ſolaro freddo & humido. nondimeno ſi conſiderano la regione, la cõſuetudine, la etade, la natura, ò compleſſione de i membri, & di tutto'l corpo. & non è da marauigliarſi, che ſono alcuni così aſſuefatti, che anche d'inuerno, & d'ogni altro tempo ogni dì fanno un ſonnetto: & ſe fuſſero conſtretti aſtenerſene per qualche dì, molto ne patiriano. Il ſonno adũq; che ſi fa di notte, è il proprio, & naturale, & piu utile. & ſe per ſorte il corpo abonda d'humori flegmatici, uiſcoſi & difficili da digerire, così occorrendo il ſonno, ſoffoca il calor naturale, & in queſto induce ebullitione, come auuiene in principio delle febri flegmatice, & diſperge gli humori frigidi per tutto'l corpo, & lo prepara à mali longhi. & ſe il corpo ſarà uacuo di queſti tali humori, gli altri, che gli reſtano, ſono colere: & ſe per ſorte, come ſuole auuenire, ſi uà à dormir con la fame come fanno alcuni mal regolati

lati, & qualche poueri mendichi, nel uentricolo loro, mag gior calor si eccita, & efficca, & resolue, & consuma, & estenua, & debilita la uirtù: Quanto poi alla forma nel gouerno del sonno, sarà da osseruare, che primamente si uolti col lato destro in giuso, acciò che il figato fomenta to riceua per le uene l'alimento de i cibi; & fatto il primo sonno sopra questo lato destro, è bene à uoltarsi sopra il si nistro, acciò che il cibo piu prõtamente discenda nel uen tricolo; & che poi anche standoli di sopra il figato meglio si aiuti à far la concottione. ma il star col corpo in suso, molto, è biasmato, che genera morbi grauissimi, & longhis simi, come apoplessia, paralisia, incubo, epilepsia, & le targo, & simili: perciò che le superfluità de gli humori si ritirano, & si purgano per le parti piu di dietro del capo, & non per la sua dritta via, come doueriano, à far purga re il ceruello per le narici, & per il palato, & il petto à estir pare i catarri, che dal cerebro in quello discendono. On de se il giacer supino à i sani è tanto biasmato, quanto mag giormente dee essere ne gli infermi? perciò che questo sito di dormir supino, significa la debilità di tutti i mem bri; chè così l'uno non può sostener l'altro. & quando sono posti sopra un lato, & tosto si reuoltano supini, è de i peggiori segni, che siano ne gli infermi. Gl' insogni poi che si insognano, si denno considerare, si come ne au uertisce Hippocrate nelle Epidemie, doue così dice: Si dee pẽsar sopra à quelle cose che accadono p il sonno, & anco ra sopra à gli insogni istessi. Et per questa causa non sono da sprezzare, perche alle uolte da questi si può conoscer la passione del corpo, & gli humori che lo molestano, co me si può uedere nel libro che fece Hippocrate, & Gale no ancora della cognitione, che si fa de gli insogni. *Nel libro 6. particel la 8. a- for. 16.*

Nè minor diligentia usarà il medico circa il parecchia re il sonno à gli infermi, che à i sani: perche, si co me le altre cose, così anche il sonno, se non si fa op-

portunamente, molto di danno li porta. Il ſonno adũque à gli infermi, che patiſcono infiammationi delle uiſcere interne molto nuoce, ſpecialmente ne i principij. perche ſecondo Hippocrate, il ſangue, che per uia del ſonno maggiormente intra ne gl'interiori, & fa cosi che la infiammatione piu toſto & maggiore s'accreſce: per queſta ragione in cosi fatto tempo ſi denno prohibir dal ſonno, in quanto ſia poſſibile gl' infermi, acciò che tal ſonno non li ſia cauſa del creſcimento della infiãmatione. poi anche ſi dee guardar, che gli infermi non dormano ne i principii delle acceſſioni ò paroſſiſmi delle febri, perciò che accadendo nel tempo del ſonno, ò il rigore, ò l'horrore, ò la refrigeration uehemente delle parti eſteriori, & che il ſangue e il calor naturale, & gli humori uadano in profondo del corpo, con uiene che queſti iſteſſi piu preſto & piu toſto ſi retirino per le uigilie alle parti eſteriori: perche altramente le febri cõ gran fatica ſi diſſolueriano, & à pena peruenirian al tempo della conſiſtentia, & ſi multiplicariano catarri, & cruditadi. perche gli humori non come in gli altri ſonni concorrendo al uentricolo, ſi concocono, ma accreſciuti piu preſto reſtano crudi. Oltra queſto circa il gouerno del ſonno ſi auuertirà, ſe lo infermo dopo'l ſonno ſtarà meglio, ò peggio. perciò che in quel morbo, nel quale il ſonno dà trauaglio, come inſegna Hippocrate, è ſegno mortale, ma ſe il ſonno gioua, non è mortale.

*Nel 6. della Epid. alla 5. particella. all'afor. 29.*

*Nel primo aforiſmo del libro ſecondo de gli aforiſmi.*

# TRATTATO XXI.

## *Della vigilia.*

ET perche un cõtrario facilmẽte ſi conoſce per l'altro cõtrario: cosi il ſonno humetta, & la uigilia eſſicca, & però da' medici ſi lauda la uigilia per eſſiccare il cãtarro, & anche quel catarro del capo chiamato da' Greci *ῥεῦμα*. Ma queſta uigilia quietamente

fatta

fatta & moderata, conforta il calore, & la uirtù naturale, & eccita l'appetito. Alcuno potria domandare quanto tempo uuole esser quel del sonno, & quanto quel della uigilia: si risponde che circa questo non si può dar ferma regola: perche s'ha rispetto alla etade, alla cõsuetudine, all'esserci tio, alla gagliardezza del corpo, & alla habitudine di tutti i membri. La vigilia superflua è molto nociua, che corrõpe la buona temperatura del ceruello, debilita i sentimenti, fa cascar la uirtude, & genera cruditade: & efficca & arde gli humori; onde si causano le infermitadi melancoliche, fa perder la memoria, & fa impazzire. in fine per concluder la cosa in breue, bisogna sforzarsi, che nè il sonno, nè la vigilia eccedano il modo, perciò che la vigilia uehemente secondo Hippocrate nel libro secondo del uiuer de gli acuti, genera cruditade, & del cibo & del beuere. mà l'alteration fatta in parte difusa resolue il corpo, & lo fa esser come indigesto, & induce grauità di capo. Il che più breuemente nell' aforismo terzo del libro secõdo con queste parole uolse dimostrare: Il sonno, & la vigilia, se l'uno & l'altra eccederanno il modo, è mal segno.

*All'vltimo afor. del libro 2. dei morbi acuti.*

# TRATTATO XXII.

## Della repletione, & della uacuatione.

### *Della Repletione. Cap. I.*

LA Repletione, che ancora è chiamata abondantia, & pienezza, & satietà, & moltitudine, & da' Greci πλεονεξία, & πλησμονὴ, & πλῆθος, & πληθώρα, è quando per i cibi, gli humori abondano. & questi humori quando abondano, è cosa

conueniente à uacuarli, acciò che non ne escano morbi, i quali si curano con la uacuatione; dicendo Hippocrate, al 22. aforismo del libro secondo. Quei morbi, che si generano dalla repletione [ò dalla pienezza, ò dalla moltitudine, ò dalla satietà] la uacuatione li cura. perciò che alcuna uolta si impie il uentricolo di cibi ò di beuande, che par che uoglia crepare, & piu che non può superar la natura, ò la uirtù che gouerna il nostro corpo. Galeno nel libro 13. del metodo curatiuo così dice. Quando gli humori egualmente tra sè saranno accresciuti; si chiama pienezza. & nel secondo libro della compositione de i medicamenti locali al primo capo scriue, che la pienezza è, quando s'accreste il sangue solo. & questo sangue s'intende quel, che è impuro, & commisciato con gli altri humori. così Galeno sè istesso interpreta nel libro della pienezza, dicendo: Non è possibile, che nelle uene mai si contenga così puro, & sincero il sangue, che non gli sia seco accompagnata ò la colera, ò la pituita, ò l'humidità serosa. Onde anch'io ho uoluto che in le altre cose da me primamente dette, ò che dicessi abondar gli humori, ò il sangue: perciò che non è mai contenuto nelle uene, che non sia mescolato con qualche altro humore, ne che sia sincero. & tanto dice Galeno. Poi l'abondantia d'un solo humore, da Greci chiamato καχοχυμία, & da Latini, fugo uitioso, è, come dice Galeno nel libro 13. del metodo curatiuo, quando di bile citrina, ò negra, ò di pituita, ò d'humori serosi pieno il corpo, & si chiama καχοχυμία. Fin qui adunque bastarà hauer detto della pienezza, ò della repletione. Hor bisogna mettersi à dir della uacuatione.

Della

## *Della Vacuatione. Cap. II.*

Quando l'huomo ſi troua in ſe troppa pienezza, troue rà il rimedio col ſuo contrario, che è la uacuatione de gli eſcrementi inutili. & queſta uacuatione ſi fà à diuerſi mo di; hor con l'aſtinentia; hor col uomito; hor con la purga tione del uentre da baſſo, lubricandolo con coſe leggie- re & lenitiue ò purgandolo con medicine gagliarde,& ſo lutiue, ò uero eradicatiue, che ſi prendono per bocca, ò con medicine che uacuano per cliſteri, ò per ſoppoſte; hor con eſtrattione di ſangue dalle uene groſſe, che è pur gatione piu uniuerſale, ſpecialmente abondando eſſo ſan gue; hor con le ſanguette, hor dalle hemorroide, quando abonda la me lancolia; hor con le uentoſe leggieri ò ſec- che, ò con le uentoſe applicate con ſcarificatione,& con con le uentoſe piccole ò con i cornetti; hor per fluſſo di ſangue dal naſo, hor per ſputo, hor per ſudore, hor per bagno & ſtue, hor per urina, hor per menſtrui, hor per in ſenſibile euaporatione, hor per ſonno dopo l'aſtinentia, hor per eſſercitij, hor per medicamenti ſtenutatorij & prouocatiui del ſputo: in fine per via de gli atti venerei, che ſono uacuatione de gli eſcrementi utili. Di ciaſcuno de'quali ordinatamente parlaremo; cominciando ſecon do il noſtro propoſito, dall'Aſtinentia.

## *Dell'Aſtinentia. Cap. III.*

Con l'aſtinentia adunque, la quale da'Latini è chiama ta ſimilmente abſtinentia & inedia, & da noi digiuno & dieta, ſi uacua il corpo così ſano come infermo: & non da per ſe, ma per accidente, non intrādoli alcuno alimento nel luogo di quella coſa che s'è uacuata. Et queſta aſtinen tia ſi fà in doi modi, prima quando niun cibo ò niuna be- uanda ſi prende, poi quando ſi prende ſe non quel tanto che biſogna & che baſta alla conſeruatione della uirtù. &

niuna

ni una cosa è, che piu gioui & à i sani, & à gli infermi che la opportuna dieta & astinentia. perciò che i sani non così facilmente incorrono ne i morbi, usando à tempo com modato l'astinentia. per questa ragione benissimo disse Plinio, al capo v. del libro xviii. che la temperantia ò uer modestia ne i cibi, è molto utilissima. & prima di Plinio Hippocrate nostro maggiore, nel v i. dell'epidemie alla particella iiii: afor. 20. che il studio della sanitade è non satiarsi de' cibi. Quelli anche che sono dal morbo afflitti, così alle uolte gioua l'astinentia, che per quella la piu parte esso morbo si espulsa. Ma nel constituire ò ordinar l'astinentia, consideri diligentemente il medico; quali siano quei che la possono tolerare, ò nò. perciò che testificando Galeno nel secondo libro de i temperamenti, quei c'hanno le uene strette, hanno poco sangue, però ne anche possono tolerare la longa astinentia: & quei che al contrario le hanno larghe, questi tali hanno abondantia di sangue, & senza nocumento si astengono dal cibo. Tra gli infermi sopportano longhissima astinentia, quei che sono pieni d'humori crudi, essendo nutrito il corpo de gli istessi sughi crudi, quali in se contiene. che bisogna dir tanto è l'astinentia non si dee usare se non in coloro che sono di forze piu gagliarde, & ne i morbi difficili da maturare. Si come adunque l'astinentia fatta à tempo & in coloro ne i quali bisogna, dà giouamento mirabile: così fatta fuor di tempo, & in coloro à chi non conuiene, grandemente è nociua. l'astinentia si fa fuor di tempo, quando la uirtude istessa è debile, & il morbo è facile da maturare. ancora quando quei, che la denno tolerare, saranno alquanto piu colerici, & hauranno il colore suo piu inchinato alla natura di fuogo: perche all'hora accende le febri, & genera sughi piu colerici, & piu pieni d'amarezza, & mordicationi frequenti del cuore ò del stomaco, & una inquietudine, & tutti gli escrementi piu

acerbi

acerbi & più maligni. l'astinentia in un corpo pieno fa questi beneficij, lo scusa la maggior parte di non soprauenirli nè dolor di capo, nè febre, nè catarri, nè altri mali d'altra sorte, & ch'è il più, lo scusa di tuor medicina, & gli alza lo intelletto, & li dà buona memoria, & è causa & origine d'ogni uirtude, che s'acquista: al contrario la crapula, & la ebriachezza causano, come s'è detto nel tratta-to X. del uino, ogni indispositione, ogni disordine, & molte sorti d'infirmitadi.

## *Del Vomito. Cap. IIII.*

Il vomito uacua il nostro corpo talmente che la natura conseguisce non poco utile. perciò che quei che spesse uolte uomitano, la maggior parte & quasi sempre sono soliti esser sani. perche il uomito butta fuora non solamente la colera, ma anche il flegma; & fa quest'effetto, che il uentricolo non si impie di cattiui humori: onde anche il capo istesso non poco si subleua. Il uomito poi è utile specialmente à i pieni, & à tutti i colerici, se si sono troppo impiuti, ò se hanno malamente digerito: perche se s'è messo per la bocca piu di quel che si possa digerire, è pericolo che non si corrompa. & è piu utile d'inuerno, che d'estade, per essere in quel tempo il flegma piu copioso, & perche abonda piu la grauità del capo. non è utile à i grassi, ne à i debili di stomaco. & quando alcuno si sente i rutti acidi con dolore & grauità di precordij, incontanente si dee ricorrere à questo. gioua ancora à chi bolle il petto, & à chi spesse uolte abonda la saliua, ò à chi ha nausea, ò à chi strasonano le orecchie, & à chi lacrimano gli occhi, & à chi ha amara la bocca. & si come in sanitade è spesso necessario à i colerici, così è ancora necessario in quelle infirmitadi, che sono causate dalla colera. onde è conueniente à chi è molestato inanzi alle febri, dal freddo & dal tremore, & à chi patisce il mal della colera,

&

& a chi diuenta matto con allegrezza, & à gli oppressi dal mal caduco: ma ne i mali acuti, come in la colera, & in la febre acuta in l'hora del freddo non si ha bisogno di medicamenti piu aspri, come bisogna in le purgationi per da basso. & basta à tuor per uomitare quel che s'è proposto per i sani. ne i morbi longhi poi & fastidiosi, che sono, senza febre, come è il caduco & la insania, buona cosa è l'usar lo elleboro bianco: & d'autunno piu tolerabilmente si dà che da altro tempo. Et sia che si uoglia, chi ha da purgarsi ò per uomito, ò per da basso, bisogna, come dice Hippocrate, humettarsi il corpo col cibo ò con la quiete. Ma questo s'ha da sapere che ogni purgatiuo medicamento, che si prende per bocca à questa intentione, che purghi ò per uomito, ò per secesso, sempre non gioua à gl'infermi, ma sempre nuoce à i sani. Quante uolte poi sia necessario à vomitare, lo insegna Hippocrate nel libro primo della ragion del viuere ne i morbi acuti, doue scriue in questo modo: Meglio è, che colui, ch'è assuefatto à uomitare ogni mese, faccia questo per doi dì continui, che interponer quindici dì: perche così il secondo giorno scaccia fuora le reliquie del dì precedente. Et in un'altro luogo: Chi uuol uomitar la mattina, dee mangiar del rauanello, & beuer dietro dell'acqua tepida, ò la decottion d'hissopo: & chi uuol vomitar due volte al mese, sarà meglio à continuar per doi dì, che star fin nel quintodecimo dì, se non fu[r]r che tal dimora aggrauasse il petto. E però sopra ogni cosa da guardarsi, che colui, che uorrà star sano, & peruenire alla uecchiezza felicemente, che ogni dì non habbia à uomitare: perciò che la frequentia & l'uso continuo di questo, induce sordità, nuoce alla uista, dirompe le vene del petto & del polmone; corrompe i denti, & commuoue dolori di capo, specialmente se non uengono dal uentricolo. Nel prouocare il uomito, attentamente auuertisca il medico, quali sono quei, che sono facili,

*al 4. li bro delli afor. all' afo. 13.*

facili, & difficili al uomito. perciò che quei che uomitano difficilmente, non si denno constringere al uomito, ma piu presto si denno purgar per secesso, difficili poi sono & inetti al uomito quei, che sono mediocremente grossi & grassi, & c'hanno il petto stretto: & al contrario sono facili & idonei quei, che sono macilenti & secchi, & c'hanno il petto largo. Le quali cose à vna à una Hippocrate con questa breuissima sententia uolse spiare, nel VI. aforismo del libro IIII. I magri, & che facilmente vomitano, conuien, che si purghino per di sopra: ma quei che difficilmente uomitano, & che sono mediocremente carnosi, & grassi, per di sotto. poi sono ancora alcune cose che si gettano fuora per uomito, che accuratamente il medico ha da considerare: perche da queste può predir molti segni, si come anche da gli escrementi del uentre, come chiaramente ci insegnò Hippocrate nel libro secondo de i prognostici, all'aforismo XXXVIII. & ne i seguenti. & con quali sorti di medicamenti si dee prouocare il uomito, si ha da cercar ne i libri medicinali.

## *Della purgatione per di sotto. Cap. V.*

La purgatione per di sotto anticamente si faceua con uarij medicamenti: & quasi in ogni specie di mali dauano lo elleboro negro, ò la filicula, ò la scaglia di rame, ò il latte di lattuca marina: & tolleuano una goccia di questo latte, & l'impastauano col pane, & purgaua abondantemente: ò ver tolleuano il latte ò d'asina, ò di vacca, ò di capra, & giuntoli un poco di sale lo coceuano alquanto, & poi leuauano uia quel ch'era accaggiato: & quel che li restaua come fero, lo faceuano beuere. Et perche suole accadere, che i medicamenti offendono lo stomaco, l'aloe si dee aggiunger quasi in tutti i purgatiui, perche è gratissmo allo stomaco, & corregge l'impeto de i medicamenti furiosi, & purga lentamente & senza mole-

ſtia. queſte purgationi ſi uoleno fare, quando il uentre s'è ſtitticato, & che per queſta cauſa naſcono infiammaggioni, caligini d'occhi, dolor di capo, & altri mali ſimili in le parti di ſopra. A' tempi noſtri ſi uſano medicamenti molto piu manſueti, de' quali ſi può legger copioſamente appreſſo à i prattici di medicina, ſpecialmente appreſſo à Meſue, & à quei, che dopo lui hanno ſcritto. però non ſtaremo qui à raccontarli. Ben potremo dire, che nella mala habitudine, chiamata da Greci κακοχυμία, & quando il corpo abonda d'humori uitioſi, l'uſo della purgatione del uentre ſi dee ſeguire: & per queſta cauſa à i ſani, che non ſono oppreſſi dall'abondantia de gli humori uitioſi, non ſi denno dar per bocca i medicamenti purgatiui: del che ne auuiſò Hippocrate con queſte parole: Quei c'hanno la ſanità del corpo, ſe ſi uacuano per medicamenti, toſto ſi debilitano. & in un'altro luogo: A quei c'hanno le carni ſane, l'elleboro è pericoloſo; perche fà ſpaſmare. Quelli adunque c'haranno biſogno di medicamento purgatiuo, ſi sforzetanno, prima che ſiano idonei, alla purgatione. & idonei ſi faranno primamente, ſe ſaranno aperti i meati, per i quali ſi ha à far la purgatione de gli humori, ne che ſiano impediti da alcuna oppilatione: la qual coſa ſi può con bagni, & con cibi humettatiui, & laſſatiui, & mollitiui, ſecondo che dice Hippocrate nell'Epidemie: Et ſe uorrete, che colui c'ha beuuto l'elleboro, ſi purghi piu preſto, commandateli che ſi laui, & che mangi. Et in un'altro luogo: Quei che con l'elleboro non facilmente per di ſopra ſi purgano, i corpi loro denno eſſer' humettati con cibo piu copioſo & con quiete, inanzi che prendano la purgatione. Et ſe ui ſaranno humori groſſi & viſcoſi, che moleſtino, ſarà neceſſario, che ſiano inciſi & aſſottigliati: perche così ſaranno piu pronti ad eſſere eſpulſati. il che con queſte parole uolſe dimoſtrare Hippocrate: I corpi, quando alcuni gli uuol purgare, biſogna, che ſiano

*all'afor. 36. del libro 2.*

*al 26. afor. del libro 4.*

*Nel lib. 6. alla part. 5. & l'afo. 28.*

*Al 13. afo. del libro 4.*

*Al 9. afor. del libro 2.*

fatti

fatti fluidi. & fluidi saranno, essendo aperti tutti i meati, & essendo anche incisi, astersi, & assottigliati gli humori grossi & viscosi, se ne ne saranno. però quando gli humori grossi & viscosi saranno da esser purgati, prima si deueranno incidere, assottigliare, & preparare, che siano facili da vacuare. poi quelli humori, che saranno sottili, essendo facili da uacuare & mobili, non hanno bisogno di preparatione: perche essendo così sottili & mobili facilmẽte trapassano ogni sorte di meato anche che sia molto stretto, & senza fatica si tirano dal medicamento, che ha forza purgatiua. Poi ancora se gli humori colerici & sottili abõdaranno nel corpo, non hanno bisogno di preparatione, che si faccia per uia di decotti ò di siropi: per esser di propria natura pronti & facili à uacuarsi. il che Galeno nel XIIII. libro del metodo curatiuo manifestamente con queste parole mostrò, dicendo: La uacuatione della bile flaua, è facile; ma piu è difficile quella della pituita, & specialmente di quella ch'è piu grassa, & piu uiscosa, & piu ancora della bile negra: & però hanno bisogno d'aiuto di medicamento purgatiuo. Per le quali parole si fa assai chiaro, che la bile per esser sottile & mobile, è tanto facile da esser uacuata, che alle uolte ancora si può uacuar senza aiuto di medicamento purgatiuo. Hippocrate ancora nel libro della natura humana, assai dimostra la facilità della bile da esser uacuata, mentre che insegna, che ogni medicamento purgatiuo, quando ha tirato l'humor famigliare, & uicino, & simile, tira incontanente la bile per esser facilissima da tirare. Onde piu chiaro che il Sole, si manifesta, che Auicenna del tutto s'inganna insieme con tutti gli altri medici della nostra età, che seguono le opinioni di quello, che insegnano, che si fà la preparatione della bile & di tutti gli humori facile alla espulsione, la qual preparatione essi chiamano concottione, ò digestione, come diremo di quì à poco; essendo che questi humori

mori si fanno piu grossi. quando è chiaro, che gli humori tanto piu saranno parecchiati alla espulsione, quanto piu saranno fatti sottili; & al contrario tanto piu inhabili, quanto piu saranno grossi. Ma gli humori crudi se sono fermati in qualche parte, non solamente non si denno muouere, ma manco si denno vacuar con medicamenti purgatiui, ma si dee aspettar la perfetta concottione. per ciò che dopò la concottione habbiamo la natura istessa, che presta aiuto alla uacuatione; che questa discerne gli humori, & espulsa le superfluitadi, ma se questi humori sono in colmo, cioè se sono in piu uehemente mouimento, & se da vna parte all'altra sono agitati, la concottione non si dee aspettare; ma incontanente si dee far la uacuatione per medicamenti purgatiui, inanzi che la uirtù del corpo si dissolua ò debiliti ò inanzi che il calor della febre accresca, ò innanzi che gli humori, che si uacuano per il corpo, non cadano in qualche membro principale. per ciò che la natura all'hora come dalle furie agitata, non può così bene fare i suoi mouimenti. però ha bisogno di qualche medicamento che li porga mano, & che la drizzi a i meati escretorij. La qual cosa Hippocrate pienissimamente uolse dimostrar con queste parole, dicendo. Bisogna medicar, (cioè purgar con medicamento purgatiuo) le cose mature, & concotte, & muouerle, non quelle, che sono crude; & non ne i principij, pur che non siano in colmo; ma la maggior parte non sono in colmo. Et in un'altro luogo. Bisogna medicar (cioè purgar con medicamento purgatiuo) ne' morbi acuti, se la materia è in colmo, nel di medesimo: perche il tardare in tali morbi è mala cosa. Et ancora. Bisogna nelle acuti passioni rare uolte & ne i principij usar le medicine purgatiue: & questo si dee far non senza consideratione. La concottion poi adducendo per testimonio Aristotele al settimo capo del libro quarto delle Meteore, è una perfettione, che preuiene

*Al 22.a for. del libro 1.*

*Al 101. afor. del libro 4.*

*al 24.a fo. del libro 1.*

ne dal calor naturale, & proprio per le qualità passiue, le qua
li à ciascuna cosa sono la sua propria materia: cioè la cõcot
tione è un'attione del calor naturale, che fa in le qualità
passiue. & à dirlo piu chiaro, è una alteratione che fa dal
calor natiuo del corpo. Galeno ancora sopra al primo li-
bro delle Epidemia alla secõda settione dice, che la cõcot
tione è di due sorti; una di quelle cose che sono secondo
la sua natura, come è quella concottione, per la quale il
cibo nel uentre si concoce; ò nelle uiscere & ne i uasi l'hu
mor che iui si genera, onde ciascun membro si nutrisce.
l'altra sorte di concottione è l'alteratione dell'humor, che
genera il morbo, da altri chiamata maturatione. per que-
ste due concottioni, che sono alterationi, secondo Gale-
no al capo V. del libro V. delle facultà de' simplici medica
menti; in questo s'accordano, che tutte due si generano dal
calor natiuo, & anche da simil calore esteriore s'aiutano.
Et essendo, che gli humori bilioſi per la maggior parte, co
me dice Galeno nel commento sopra l'aforismo 3 2. del li-
bro settimo, generano morbi acuti, & che tãto sono in col
mo rare uolte in questi aspettiamo la concottione. ma in-
contanente, se niuna altra cosa li obsta, li purghiamo dan-
doli medicamenti purgatiui, per esser tali humori sempre
mobili, & per esser pronti ad obedire alla uacuatione, & co
sì non è pericolo che à i meati stretti s'accostino, come fa-
riano i pituitosi, & grossi. Et se alcuno opponesse, dicendo
secondo Aristotele nel capo settimo del libro quarto del-
le Meteore, che le cose che si concocono, diuentano piu
grosse: noi gli risponderemo che è bene il uero, che tutte
le cose che patiscono del caldo, cioè euaporando l'humi-
do sottile; pareno ingrossarsi alquanto: nondimeno non si
dee concludere che la sottigliezza obsiste alla uacuatione,
& che la grossezza gli debbia essere utile: ma questo piu
presto si ricerca, che la concottione bisogni all'espedita ua
cuatione, la qual non può fuggire una certa grossezza. & se

così

così non concludete, sarete constretto à confessar, che nè anche la pituita cotta è idonea alla uacuatione, per esser diuentata più grossa per uia della concottione. Onde il medico si sforzarà, quando vora far la uacuatione de gli humori, che habbia à purgar quei solamente che al corpo sono molesti. Verbi gratia se la pituita abonda, & molesta il corpo; bisogna pur à ogni modo uacuarla: & se la bile citrina, ò la negra lo molesta, si astenerà dalla pituita, & si uacuarà quella bile, che molesta: & se la parte serosa de gli humori abondarà, anche questa bisognarà esser uacuata. perciò che la purgatione secondo Galeno, niente altro è, che uacuatione de gli humori, che per sua qualità molestano il corpo, & quì si dee cõsiderar la qualità de gli humori, che si hanno à maturare, cioè qual sorte d'humori, ò quale humore sia da uacuare. Della qualitade adunque de gli humori che denno esser uacuati, non della quantità si deue hauer cura: come dice Hippocrate al 23. aforismo del libro 1. Quelle cose, che si uacuano, non sono da estimar per la moltitudine, ma perche si uacuano di quella sorte, come bisogna uacuare, & lo infermo facilmẽte il tolera: & quãdo bisogna uacuare infino al mancamẽto dell'animo, anche questo si deue far, se lo infermo lo tolerarà. Il medesimo dice nel secõdo aforismo del libro. 1. Nelle turbationi del uentre, & ne i uomiti spõtanei, se le cose si purgano, come bisogna, che si purghino, questo gioua, & gl' infermi facilmente lo tolerano; se anche nò, al contrario. similmẽte ancora la uacuatione de i uasi se si fa come si deue fare, questo gioua, & facilmente lo tolerano; se anche nò, al contrario. però bisogna hauer riguardo & alla regione, & al tempo, & alla etade, & à i morbi, ne i quali bisogna far questo, ò nò. La regione adunque, doue uiuono quei che ricercano la uacuatione del uentre, è da esser speculata dal medico: perche se ella sarà sopra modo calda, impedirà la purgatione: perche tirarà gli humori alla parte esteriore, che

è

è contraria à quella, alla quale tira il medicamento. & nel la istessa regione per il caldo aer che circonda, le forze si annichilano. & tanto piu poi per questo rispetto la regione deue esser considerata dal medico, perche pare, che alquanto conferisca alla notitia dell'humor che molesta. come che in region calda la maggior parte gli humori caldi soprabondano; & in region fredda i freddi. poi si dee considerare il presente tempo dell'anno, per essere alcuni tempi, ne i quali à dar purgatione è cosa temeraria: perche se d'inuerno, nel qual regna lo immoderato freddo, darete medicamenti purgatiui; non poco gli nocerete: ò uero se d'estade, nel quale il gran caldo affligge i corpi, il medesimo danno li darete. Et se ben l'uno & l'altro tempo è meno atto alle purgationi, pur quello di estade è piu nociuo: per esser la natura arsa, & per non tolerar quell'acrimonia, che si causa da i medicamenti purgatiui. & anche si può aggiungere, che anche la natura istessa per il caldo già fatta debile, per la purgatione maggiormente si dissolue. molti adunque che si sono purgati in questo tempo cascano in febri, & le forze del tutto li sono dissipate. Onde sauiamente da Hippocrate fu detto: Sotto al cane, & inanzi al cane, difficili sono i medicamenti purgatiui. Ma il tempo piu accommodato à far le purgationi, come è anche al cauar sangue, suole esser la primauera, per essere in mezo d'ogni eccesso. il che è anche confirmato dallo istesso Hippocrate, che in tal modo scriue: A' chi conuien la purgatione con medicamento bisogna purgar questi di primauera. D'inuerno adunque, si come dice Hippocrate nel libro della natura humana, in l'huomo la pituita s'accresce, di primauera il sangue, di estade la bile citrina, & d'autunno la bile negra. onde se d'inuerno i morbi regnano, la maggior parte saranno pituitosi: & se d'estade, saranno bilioſi: talmente che in questa piu si daranno i medicamenti che purgano la bile, & in quello quei che purgano la pituita. L'età anco

ra

ra non si deue preterire, la quale impedisce alle uolte che non diamo medicamenti purgatiui. perciò che i fanciulli, che ancora non hanno compiuta la perfettione giusta del suo crescimento, in modo alcuno non sono habili alle purgationi. se adunque i fanciulli haueranno stitticità di uentre, si aggiungerà un poco di mele nel suo cibo, ò uero se gli darà secondo Paolo Egineta al settimo capo del primo libro, la resina del terebinto, che sia quanto è un grano di cerere: con simile ragione i uecchi manco sono da esser molestati con medicamenti purgatiui, specialmente quando hanno perduto del tutto le sue forze. Oltra di questo bisogna, che il medico ponderi bene l'etade circa al muouere il uentre, perche molto gioua questa etade alla notitia dell'humor che molesta: per hauer ciascuna etade i suoi morbi, i quali per ordine sono commemorati da Hippocrate nel libro quarto de gli aforismi. da i quali facilmente si conoscono quei che generano gli istessi humori: talmente che il medico potrà congietturare prontamente quali medicamenti purgatiui siano da dare. Oltra tutte queste cose adunque bisogna ancora guardar la specie del morbo, perche da quella si può hauer la cognitione dell' humor nociuo: come che la terzana, se così uenirà la sorte, si causa dalla bile citrina, che eccede il modo, la quartana dalla bile negra, & così il cancro, la quotidiana dalla pituita, & similmente ciascuna altra specie di morbi. Onde benissimo ne gli aforismi disse Hippocrate. Bisogna hauer riguardo & alla regione, & al tempo, & all'etade, & à i morbi, ne i quali conuenga far la uacuatione, ò nò. Sopra ogn'altra cosa poi, si come in tutte le altre uacuationi, così specialmente nella purgatione del uentre le forze dell'infermo si denno considerare: perche tra tanto che tolera, & non s'affatica, si deue tentar di purgar l'humore abondante: ma quando si debilitano esse forze, ancor che gli resti no qualche poco di superfluità di, bisogna guardarsi dalla

uacua-

vacuatione: per hauer detto Hippocrate, come quì poco inanzi s'è detto, all'aforismo. 33. del libro primo. Quelle cose, che si uacuano, non sono da estimar per la moltitudine, ma se si uacuano di quella sorte come conuiene, & che gl'infermi facilmente il tolerano. & quando anche conuien purgare in fino al mancamento dell'animo, è questo da fare, pur che lo infermo il possa tolerare. Le purgationi uchementi in conclusione, & quei medicamenti che si parecchiano con una quasi rabia da Scita ò da Tartaro, si deuono fuggire & odiare. perciò che senza che sopra modo debilitano le forze, ancora mirabilmente nuocono al uentricolo. In vltimo nel seceſſo del uentre, gli escrementi di esso uentre, dal medico diligentemente denno esser considerati: perche dalla consistentia loro, & dalla qualità, & dal colore, si ponno conoscere, & preconoscere uarie cose, come abondantemente dimostrò Hippocrate nel libro secondo de i pronostici, all'aforismo 13. & ne i seguenti, & ancor Galeno nel libro primo delle giudicationi al capo undecimo. talmente, che non è cosa necessaria in questo luogo proseguir piu in longo ogni cosa, hauendo già ordinatamente i prefati autori insegnato ciascuna cosa. Et quanto appartiene alle mutationi de gli escrementi, si dee sapere, che queste mutationi de gli escrementi nelle scorrenze del uentre giouano, secondo Hippocrate, se le mutationi non si conuertono in male. Il che piu apertamente in un'altro luogo uolse dimostrar con tali parole. Gli escrementi negri, come è il sangue, negro che uengono spontanei, ò con febre, ò senza, sono malissimi: & quanto piu colori, & peggiori saranno, tanto è peggio: & insieme col medicamento purgatiuo, è meglio: & quanto piu saranno i colori, tanto manco male sarà. Si suole ancor far la uacuatione à un'altro modo per di sotto per uia de'clisteri, che sono hor molli, & lenitiui; hor aspri, & gagliardi; hor mediocri, & leggieri;

*Al 14. aforis. del libro 2.*

*Al 21. aforis. del libro 4.*

gieri ; hor' astrettiui , & stittichi ; hor lauatiui , & compressiui contra i fluſſi di uentre : de i quali cliſteri chi uorrà uederne copioſamente , medeſimamente come anche de i medicamenti purgatiui, ſi cerçaranno tra i noſtri prattici di medicina moderni . Similmente ſi uſano delle ſoppoſte di tante ſorti , quante quaſi anche i cliſteri . & queſte ſi uederanno deſcritte appreſſo à i detti auttori, à che fine ſi uſino, & in che ſorte di male .

## *Del Salaſſo. Cap. VI.*

A' un'alrro modo ancora ſi fa la uacuatione uniuerſale di tutto'l corpo con la flebotomia , cioè col ſalaſſo , che è il cauar ſangue dalle uene groſſe;& conferiſce à i ſani,che troppo abondano di ſangue , ſpecialmente gioueni , & di buona compleſſione, & nel tempo della primauera , & in region temperata, in ogni morbo acuto . à che modo poi, ò poco'alla uolta,ò tanto , che per deliquio d'animo ſi cada in terra , ne fa un libro Galeno ; il qual , ſe ui piace , potrete diſcorrere . Il ſalaſſo adunque eſſendo conuenientiſſimo rimedio della pienezza del ſangue , prima s'ha da conſiderare & la quantità , & la qualitade . perche quanto piu ſi ſente l'huomo graue , tanto piu ſi manifeſta , che la pienezza è accreſciuta . & la qualità della pienezza ſi conoſce parte da i colori, parte da quelle coſe , che ſono congiunte con la natura de gli humori . & il ſalaſſo ſi dee fare ſenza dimora,quando ui è il dolore tenſiuo, pur che li ſiano le forze gagliarde . Ma ſe la graue pienezza è moleſta,non ſempre ſi deue fare il ſalaſſo , come Galeno diffuſiſſimamente inſegna nel libro del modo curatiuo per il ſalaſſo , & anche non ſolamente quando ui è la pienezza, gioua il ſalaſſo , ma anche ſenza eſſa pienezza in principio della infiammatione , che è cauſata ò per qualche percoſſione,ò per qualche dolore,ò per qualche debilità de i mẽbri: come che il dolor tira à ſe il ſangue, & la debilità de i

mem-

membri genera ſpeſſe uolte la infiammatione, ſenza la pienezza del corpo. così quando il mal ſarà grande, ad ogni modo faremo il ſalaſſo, ancor che non ui ſia nel corpo la pienezza, conſiderata però l'etade, & le forze. Il che Hippocrate uolſe dimoſtrare con queſte parole. Ne i morbi acuti cauarete il ſangue, ſe il morbo par uehemente, & ſe l'età dell'infermo è fiorente, & che li ſia la fortezza delle forze. L'etade adunque ſempre debbe eſſer conſiderata nel cauar il ſangue: che à i fanciulli in fino à i quattordici anni non ſi dee cauar ſangue, come ne anche à i uecchi dopo gli anni ſettanta, eſſendo mal gagliardi, & hauendo poco ſangue, & ſe in tale etade ſaran no ſanguinoſi, & robuſti di forze, richiedendo così il morbo, anche gli cauerete il ſangue. Onde non ſolamente ſi conſiderarà il numero de gli anni, ma anche l'habito del corpo: perche ue ne ſono, che anche nei ſeſanta non tolerano il ſalaſſo, il qual però tolerano quei di ſettanta. A i fanciulli poi non ſi dee trarre, il ſangue, per queſta ragione, che la ſuſtantia loro piu facilmente d'ogni altra età ſi digeriſce, & ſi diſſolue, per eſſer piu humida che tutte le altre: onde manco tale etade ha biſogno d'aiuto uacuatiuo, hauendo donde da per ſe naturalmente ſi uacui. Nè con minor cura il medico oſſeruarà le forze del patiente. perche quando li ſono gagliarde le forze, & gli ſia la neceſſità del cauar ſangue audacemente ſi cauarà il ſangue: ſe anche è altramente, niente ò poco di ſangue ſi cauarà. Quando adunque è di biſogno di molta uacuation di ſangue, ma che le forze ſono piu debili, che non poſſino tolerare il ſalaſſo, all'hora, ſecondo Galeno al manco è meglio partire il cauar del ſangue. Si può però alle uolte trarre il ſangue fino al mancamento dell'animo, cioè nelle febri ardenti, & nelle piu acute, nelle infiammationi & dolori uehementiſſimi, ſi come in ſegna Galeno manifeſtamente nel commento ſopra al

23. aforiſmo del libro primo. Perciò che ſe nelle febri più adurenti ſi caua il ſangue infino al deliquio dell' animo, l'habito di tutto'l corpo incontanente ſi refrigera, & la febre s'eſtingue, & à molti ancora il uentre ſi muoue, & da ſua poſta ſi purga, confluendo à quel luogo da tutto'l corpo gli humori: & uengono fuora i ſudori. Ognuno poi conoſce, che nelle infiammationi uehementiſſime conferiſce quel ſalaſſo che ſi fà fino al mancamento dell' animo: perche per tal uia la copia del ſangue feruente, ſi uacua; & la parte patiente ſi refrigera, & ſi prohibiſce che la moltitudine del ſangue feruente non cada ſopra à qualche membro principale. Ne i uehementiſſimi dolori Galeno nel luogo preallegato, niun maggior rimedio troua, che la uacuatione che ſi fa infino al mancar dell'animo. Si deue però diſtinguere, ſe ſia di biſogno cauare il ſangue, ò purgare in fino al deliquio dell'animo. Et è utile mentre che ſi caua il ſangue al deliquio dell'animo, che il medico auuertiſca alle diminutioni de i polſi, toccando eſſi polſi, mentre che anche il ſangue eſce fuora, acciò che all'improuiſa in luogo del deliquio dell'animo, non li ſia la morte. Nel cauar ſangue, anche ſi conſidera l'habito natural del corpo: perciò che quei c'hanno groſſe le uene, & quei che nō ſono troppo magri, nè di color bianco, nè di carne delicata & tenera, queſti tali con più audacia ſalaſſaremo, & più abondantemente: & quei che ſono contrarii, cioè quei c'hanno poco ſangue, & c'hanno la carne più tranſpirabile, & che ſono di rara teſſtura, ſi ſalaſſaranno più parcamente. Ne i fluſſi di uentre, & anche nelle hidropiſie ſi guardaremo del ſalaſſo, per eſſere il ſangue teſoro della uita. Nè è da ſprezzar la regione. perche ſe ella ſarà molto calda ò fredda, ella non tolera copioſa uacuatione: perche queſta fredda refrigera maggiormente il corpo già per inanzi da larga uacuation del

ſan-

ſangue refrigerato, eſſendo inſieme col ſangue uſcito anche il calor naturale: quella poi, perche per il ſuo calore diſſolue le forze, & diſcopre gli humori. Con queſta iſteſſa ragione il tempo dell'eſtate, & quel dell'inuerno al ſalaſſo non ſono idonei. ma il tempo piu accommodato al cauar ſangue, è il principio della primauera: il qual tempo è vguale & temperato; & così nè è troppo caldo, nè troppo freddo. Di quì procede, che ne gli aforiſmi così ſcriſſe Hippocrate: Quei che dalle *al 47. a-* uene gioua cauarſi il ſangue, di primauera biſogna ſa- *fo. del li-* laſſarli; ò con medicamento purgatiuo purgarli. Ol- *bro 7.* tra di queſto Galeno nel libro del modo curatiuo per uia del ſalaſſo, narra hauer curato molti podagrici, & inuiluppati in altri morbi, facendoli il ſalaſſo in principio della primauera. Quanto appartiene all'hora del giorno, nel quale ſi fà il ſalaſſo, ſi dee ſapere, che à cauar il ſangue, conuiene l'hora della mattina piu che ogn'altra, così però, ſecondo Galeno nel prefato luogo, che non ſubito ſiano gl'infermi eccitati dal ſonno, ma li ſia aperta la uena, che già auanti per un'hora ſtiano uigilanti. Ad alcuni ancora conuiene cauare il ſangue, quando hanno fatto qualche coſa di quelle che ſono ſoliti à fare ò nelle ſcuole, ò nelle botteghe, ò in palazzo, ò nelle ſue caſe. Ma à gl'infermi niun tempo è diffinito del cauarli il ſangue. però ne anche di notte ſi dee hauer paura à cauare il ſangue, ſe il morbo così richiede. Poi ſi dee conſiderar nel cauare il ſangue la uita paſſata; ſe il patiente hauerà vſato copioſamente ò il cibo ò la beuanda di quelle coſe che nutriſcono largamente; ſe anche nò, al contrario. Nondimeno à gl'intemperati & diſordinati, & à quei che del tutto ſono dediti al uentre & alla gola, & à quei che ſono quaſi ſempre ebriachi, non approſſimaremo le mani, ne anche tentaremo di farli queſto rimedio, perche come dice Gale-

no

no, non li giouaremo molto, come che per la intemperan za del ſuo uiuere, molto ſubito coadunano una gran copia d'humori crudi. Nè anche ſi deuerà ſprezzar la conſuetudine circa al ſalaſſo: perciò che ſe oltra la conſuetudine, ſi ſaranno ritenute le hemorroide, ò i menſtrui, allhora ſicuramente conuiene fare il ſalaſſo, pur che ui ſiano anche le altre coſe, delle quali di ſopra habbiamo detto. Che biſogna dir tante parole? à quei, che fuor del ſolito hãno laſciati gli eſſercitij, ò li ſiano ſtitticati gli eſcrementi nel uentre, il ſalaſſo conuenientemente ſi può fare. Nel cauare il ſangue, ſingularmente ſi dee conſiderare, qual vena ſi dee aprire. Eſſendo adunque nel braccio tre vene, donde ſi caua il ſangue, è da ſaper, che quella piu di dentro, ch'è chiamata hepatica, iecoraria, & lienare, & aſſillare, & baſilica, ſi dee tagliare a quei, che patiſcono nelle parti di ſotto dal collo. & quella eſteriore, & che è di ſopra alle altre, la quale è chiamata humerale, & cefalica, ſi dee tagliare à quei, che patiſcono di ſopra dal collo, come è la faccia, ò la teſta. La media, ò mezana, ò commune, ò negra, ſi taglierà, quando la vena propria piu propinqua al membro patiente, ſarà piu oſcura, perche participa dell'una & dell'altra. Et ſi come tutti i detti membri riceuono giouamento col ſalaſſo fatto al braccio; così anche quei membri che ſono inferiori con quelle vene, che corrono giù, ſotto le popliti de i genocchij, ò ſotto i malleoli delle cauicchie de i piedi; come ne moſtra Galeno manifeſtamente nel luogo di ſopra allegato. Et facendoſi il ſalaſſo à doi modi, uno come dice Hippocrate κατ' ἰξιν, cioè per directum, per il dritto; l'altro, che ſi faall'oppoſito; at tentamente habbiamo d'auuertire, che temerariamente non facciamo errore, mentre che ſi ha da eleggere ò l'un' ò l'altro. Ma qual ſia da eleggere, non accade quì dilattarſi di parole. ſolamẽte ſi dirà, che ne i ſani dal deſtro, & dalla baſilica; & ne gl' infermi il medeſimo

ſe

ſe non gli è qualche apoſtema ò pleuriſia, che ſi fa dal me deſimo; & ſe ui è qualche cinanchia, dal lato medeſimo, & dalla uena capitale. In fine d'ogni coſa poi, ci sforzaremo, che à tempo anche ſi ſtagni il ſangue. Si auuertirà adunque di ſtagnar tanto piu toſto il ſangue, quanto migliore uſcirà: & al contrario laſciarlo uſcir tanto piu longamente, quanto ſarà peggiore. & coſì quando taglia tá la uena il ſangue eſce fuora; biſogna diligentemẽte au uertire alla mutatiõ del ſangue, & de i polſi: & queſto non ſolamente ne i ſani, ma anche in quei c'hanno la infiãma tione ſecondo il dritto della uena tagliata. perche ne i ſa ni meglio è aſpettar la mutatione & nel colore, & nella conſiſtentia: perche ſe il ſangue era crudo per inanzi, diuenta hora piu roſſo & piu citrino, per eſſer piu ſcaldato: ma ſe prima era ſtato di tal ſorte, per l'aduſtione uerge al la negrezza. ne gl'infermi poi, ſenza dimora il ſangue ſi dee cauare, conſiderate le coſe di ſopra nominate. però prudentemente ſcriſſe Hippocrate nel libro ſecondo del uiuer de gl'acuti al decimo della curatione de i pleuritici in queſto modo: La uena interna del cubito ſi dee tagliare, & ſenza dimora copioſamente cauare il ſangue, & fino a tanto, che ſarà uſcito molto piu roſſo, ò in luogo di roſſo, liuido; perche l'una coſa & l'altra accade,

## *Delle Sanguette. Cap. VII.*

Si caua ancora il ſangue con le ſanguette, ſpecialmente per purgar le hemorroide. Galeno nel libro delle ſanguette coſì dice. Alcuni, quando hanno trouate le ſanguette, le tengono ſerrate, & le adoprano à molte coſe: perciò che domeſticate, facilmente apprendono la carne; ma quelle che di nuouo ſono preſe, biſogna, che ſtiano ſerrate per un giorno, dandoli per cibo alquanto di ſangue. che coſì tutto il loro ueneno ſi leua uia. Ma in atto prattico la parte, à che ſi denno applicare le ſanguette, di

nitro

nitro primamente ſia fregata, & unta, ò uer ſia ſgraffiata con le ungie, che piu prontamente s'attaccaranno. & ſi denno mettere in un vaſo d'acqua tepida, netto, & di boc ca larga. poi prendendole con una ſpongia, & nettate dal la uiſcoſità, in ultimo con la mano le applicaremo. & quã do ſi ſaranno attaccate, ſopra la particella s'infunderà un poco d'olio tepido, acciò che non ſi refrigeri. ma ſe ſi den no applicare alle mani, ò à i piedi, biſogna immergere in l'acqua tepida quel membro à che ſi hanno ad attacca re. & ſe poco ſi paſcono di ſangue, con la forfetta le tagliarete uia la coda: perche uenendo fuora ſempre il ſangue, non ceſſano di tirarlo fuora, in fino che non li haueremo ſparſo ſopra la loro bocca ò ſale, ò cenere. & quando ſaranno caſcate giuſo, con una uentoſa ſi cauarà fuora il ueneno, ò al manco con una ſpongia ſi fomẽtarà il luogo. & ſe i corpi lagrimano, gli ſpargerete ſopra comino, ò farina, & gli ſoprauolgerete un poco di lana bagnata con un pochetto d'olio. & ſe il ſangue uien fuora, gli metterete ſopra pezze di lino bagnate d'aceto, ò gli metterete ſopra un poco di galla bruſciata, ò vna ſpongia bagnata di pece liquida, & poi bruſciata. Ma è da ſapere, che le ſanguette non tirano fuora quel ſangue, che è nel profondo, ma ſolamente ſucciano quello ch'è accompagnato con la carne. Le ſanguette adoperiamo in luogo di uentoſe. & le tiramo giuſo, quando habbiamo per congiettura giudicato, che è leuata fuora la metà della parte del ſangue. & prohibimo, & non laſciamo uſcir fuora eſſo ſangue, fin che ſarà uſcito fuora quel che baſta: perciò che la parte del corpo, doue ſono attaccate le ſanguette, ſi refrigera da quelle, che di natura ſono frigide, e dall'aere che ſtà intorno à noi.

Delle

## *Delle Ventoſe. Cap. VIII.*

Le uentoſe conuengono, dice Galeno, à quei, che per auanti ſi ſono vacuati: perche non le adoperiamo ne i corpi pieni. medeſimamente ne anche in le infiammationi del ceruello, nè delle ſue membrane in principio delle paſſioni, ſi come ne anche in alcun'altra parte occupata da infiammatione: ma ſi bene, quando niuna altra coſa deſcenda ancora, & che tutto'l corpo per inanzi ſia ſtato vacuato, & che ſia biſogno ò di muouere, ò di leuar uia la coſa, che è caſcata nel membro occupato dalla infiammatione, ò che finalmente ſia biſogno di tirarla fuora. Poi mentre che ſi cauſano le paſſioni, non in quelle parti che già ſono moleſtate, ma in quelle che li ſono ſuggiette, per cauſa di reuulſione ſi dee metter la uentoſa. perche in principio ſi dee adoperare i repercuſſiui. La uentoſa ha queſta uirtù di vacuar la materia, liberare il dolore, minuire la infiammatione, diſſoluer la ventoſitade, reuocar l'appetito, recuperar le forze al uentriculo debile, liberar dal mancamento dell'animo, dal profondo transferir le fluſſioni, & efficcarle, & ſtagnare i fluſſi di ſangue, & i menſtrui troppo abondanti, applicate ſopra alle tette, & tirar giuſo i menſtrui ritenuti, & leuarle uia la facultà uenenoſa di eſſi menſtrui, quando ſiano applicate di dentro dalle coſſe. & ſi come per uia del uomito, che è reuulſione, s'affermano i fluſſi de gli humori, così anche & per uia de'cliſteri efficaci s'afferma il uomito: medeſimamente anche operano le uentoſe alle femine, ſe le abonderanno le purgationi mẽſtruali; & ſe applicaranno ſotto le tette le uentoſe, le affermaranno dette purgationi: nè piu nè meno anche applicare ſotto le tette à chi patiſce fluſſo di ſangue dal naſo, gli reprimono l'impeto di tal fluſſo: & ſe il fluſſo del ſangue del naſo è dal lato deſtro, la uentoſa ſi mette ſopra la region del figato; & ſe è dal ſiniſtro, la ſi

mette ſopra la milza. così dice Galeno nel libro V. del metodo. & così ſe da una parte del corpo un male affligge rà, ſi diuertirà alla parte oppoſita: & ſe gli humori correranno in ſuſo, con le uentoſe li tiraremo in giuſo; & anche al contrario. & queſte già dette, ſono chiamate leggiere, ò uero ſecche. Sono altre uentoſe, che s'applicano con la ſcarificatione. l'uſo delle quali è quando i membri del corpo ſono tentati da qualche infiammatione ò tumor duro, ò moleſtati da dolore, ò ſuggietti à catarro, ma col catarro, che già ſia ceſſato, ò che ſiano ripieni di qualche acuta materia, ò che ſiano ſtati uenenati di fuora uia, ò uer quando s'ha fatto deliberatione di tradur la materia da una parte in un'altra. Suole eſſere ancora l'uſo delle uentoſe con la ſcarificatione ne i morbi acuti, ne i quali alle uolte le forze non ſopportano, che ſi caui il ſangue dalle uene groſſe. queſto effetto medeſimo operano anche i cornetti, quali ſono uentoſe piccole, che ſono in uſo appreſſo gli ſtuari.

## *Della Scarificatione. Cap. IX.*

La Scarificatione ſecondo Galeno, s'uſa, quando alcun membro è moleſtato da infiammatione, ò apoſtema, ò dolore, ò catarro, che già habbia fatto il ſuo corſo, ò che eſſo membro ſia uenenato, & quando s'ha intentione di tirar la materia da una parte all'altra: come ſaria, quando uno patiſce qualche dolor faſtidioſo di capo, & che la materia, che ſi ſoleua uacuare, è affermata, ſi ſcarificano le gambe, così anche eſſendoſi affermate le hemorroide, giouarà la ſcarification delle gãbe, ma che prima ſiano la uate, ò fomẽtate con la ſpongia calda & humida, & anche quando le gambe ſono per cauſa del figato alterato ulcete & infiate, & guaſte. poi non eſſendo conueniente in un'anno ſpeſſe volte aprir la uena, perche inſieme col ſangue ſi uacua fuora il ſpirito; il qual uacuato, anche tutto

il

il corpo reſta piu freddo, & le operationi naturali ſi fanno peggiori; ſarà coſa conueniente, che le parti piu ignobili, ſpecialmente le gambe ſpeſſe fiate ſiano ſcarificate: & queſto è un preſidio efficaciſſimo per conſeruare, & reparar la ſanitade. Queſta ſcarificatione fatta alle gambe, conferiſce anche à gli occhi, che patiſcono catarro longo, & alle paſſioni, che auuengono al capo, & al petto, & alla ſchena di ſopra, poi anche alla cinanchia, & à gli humori uiſcoſi, & difficili. I ruttorij, che ſi mettono ſopra la cõmiſſura coronale, ſi numeraranno ſotto alla ſcarificatione, quali ſi uſano per ultimo rimedio à quietar la furia de i catarri, che fluono à qualche membro principale: così i Setagni, che ſi mettono nel collo per diuertire i fluſſi de gli occhi; & le fontanelle, che ſi fanno alle braccia per diuertire il catarro, che caſca dal ceruello nel petto: & quelle che ſi fanno alle gambe per il figato, & per le gambe graſſe.

## *Del fluſſo di ſangue del naſo. Cap. X.*

Il fluſſo di ſangue del naſo, che è critico, cioè che giudica il morbo, conferiſce ſpecialmente alle oppilationi del ceruello, & a i catarri, che diſcendono dal capo: & giudica molti altri morbi, come dimoſtrano Hippocrate ne i libri de i Prognoſtici, & delle Epidemie, & Galeno nel terzo libro delle giudicationi, & in molti altri luoghi. Però ſtudioſamente attenda il medico di ſaper nel fluſſo del ſangue dal naſo, quando ſia da conſtringere, & quando nò: che alle uolte, quando poco n'è uſcito, incontanente ſarà per uia de' medicamenti da ſtagnare: alle uolte non ſenza gran diſconcio ſi conſtringe; come ſe accade per abondantia di ſangue uitioſo: anzi all'hora piu preſto la natura dee eſſere aiutata in eſpulſar le coſe nociue. Però in alta memoria ſi dee tenere queſta ſententia d'Hippocrate, che breuemente ſtatuiſce in tal modo del fluſſo di ſan-

gue del naſo: I fluſſi di ſangue del naſo, a'quali poco s'acquietiamo, con medicamento ſecco biſogna che ſiano affermati. ma in altri fluſſi non ſi denno applicar medicamenti che affermino. & quando uſciranno dal naſo i fluſſi bianchi, conuiene ſtoparli con medicamento ſecco, come galla, & alume.

*Nel lib. 6. del'Epidemie, alla par. 3. all'af. 18.*

## *Del fluſſo di ſangue dell'hemorroide. Cap. XI.*

Le hemorroide ſono uene, che ſono intorno al ſedere. per uia di queſte, quando ſono ſgonfie, & ſi aprono, la natura per la maggior parte uacua fuora una gran quantità di melancolia: & però ſtando aperte, fanno gli huomini acuti & ſecuri da molti & grauiſſimi morbi, come dice Hippocrate nelle Epidemie: Quei c'hãno le hemorroide, non ſono preſi dal dolor laterale, nè dall'infiammatione del polmone, nè da ulcera, che ſi paſce, nè da' furunculi, nè da'terminti, nè anche da lepra, nè da uitiligini. & non ſolamente le hemorroide aperte hanno queſta forza, che preſeruino da i morbi, anzi del tutto li liberano da quei che già gli hanno occupato. così dice Hippocrate nelle Epidemie, Le hemorroide liberano dalla melancolia, perche eſce una coſa ſimile. Et ne gli aforiſmi. A i moleſtati dalla melancolia & dalle paſſioni delle reni, ſopraue nendoli le hemorroide, è buon ſegno. Et un'altra uolta: In quei che impazziſcono, ſe li ſoprauengono le hemorroide, la pazzia ſi diſſolue. Stando adunque così queſte coſe il medico diligentemente ſi guardarà di ſupprimerle, ſe non per grandiſſima cauſa, perche altramente faria cagione di far uenir molti morbi. perche come dice Hippocrate, ſe non ſe ne ſerua vna, è pericolo di ſoprauenirli ò l'hidropiſia, ò la tabe. Et in un'altro luogo: Molti, che ſono ſtati ſanati fuor di tempo, dapoi da i predetti morbi ſono ſtati preſi, & ſono ſtati pernicioſi.

*Nel lib. 6. alla par. 3. al l'af. 29.*

*Nel lib. 6. alla par. 5. al l'afo. 25 All' 11. afor. del libro 6. All'afo. 22. del libro 6. All'afo. 12. del libro 6. Nel 6. delle Epidemie al la part. 3. all'af. 29.*

Del

## *Del fluſſo de'menſtrui. Cap. XII.*

Il fluſſo de'menſtrui naturale auuiene alle femine da'dodici anni in fino à quaranta,& quarantacinque,& anche cinquanta, & queſto ogni meſe, & alle piu gioueni piu viue,& piu humide ogni quindeci dì, ò ogni vintidue. & con queſto tutto'l corpo ſi purga, & all'hora ſi fa habile à concipere,& anche meglio la ſua ſanità ſi conſerua. Onde ſe i menſtrui ſaranno ſuppreſſi,eccetto quando hanno concepito,& eccetto il tempo quando ſi latta il fanciullo; perche & miniſtrano al feto l'alimento,& accreſcono la generation del latte, diſtinguono la buona habitudine del corpo quaſi come ſe piu del deuere fuſſeno abondati. il che Hippocrate ancora ne gli aforiſmi così laſciò ſcritto. Se auuengono i menſtrui piu del deuere, accadono i morbi: & ſe non auuengono, accadono i morbi dalla matrice. Non dimeno nel conſtringere i menſtrui, prudentemente ſi gouerni il medico, che non li ſtagni piu toſto,ò piu tardo di quel,che conuiene:per eſſere delle femine,à quali naturalmente i menſtrui durano correndo piu in lungo, che alle altri. Del che Hippocrate teſtifica nelle Epidemie in queſto modo. I menſtrui alle femine humide durano longo tempo; & quando non ſcorreranno toſto, ſi ſgonfiano.

*all'afor. 57. del libro. 5.*

*Nel 6. dell'Epidemie al la particella prima, all' aforiſ.6.*

## *Del Sputo: Cap. XIII.*

Si uſa di prouocare il ſputo, quando s'ha da purgare il petto,& gli altri inſtrumenti, che ſeruono alla reſpiratione. Però quando il ſputo ſarà ueramente ſimile al ſputo naturale, ſignifica l'integra ſanità de gli inſtrumenti, co i quali eſſa ſpiratione ſi perfice. ma ſe à qualche modouiene impedito, & ſi ſarà diſcoſtato dall'habito naturale, tanto dimoſtra, che quelli ſono offeſi,quanto piu hauerà perduto eſſa forma naturale. Per tal cauſa adunque il medico ſarà

rà molto diligente à conſiderar circa la uacuation del ſputo quelle coſe, che ne auuisò Hippocrate nel libro ſecondo de' Prognoſtici all'aforiſmo 43. & ne gli altri ſeguenti. & dopo lui Galeno piu copioſamente ne i Commenti, che fece ſopra à queſte ſententie, & nel libro della conſtitutione dell'arte medicinale, & nel libro primo delle giudicationi al capo quinto. Anche ſi preparanno alcuni medicamenti, che da Greci ſono chiamati ἀποφλεγματισμοὶ, che ſi tengono in bocca, & ſi maſticano, quali purgano il flegma dalla teſta. & ſotto queſti ancora ſi comprendono quei, che prouocano gli ſternuti, & altre ſorti di medicamenti, che tirati per le narici uacuano il ceruello: de' quali à uno per uno, chi ne vuol uedere, legga i libri della pratica di medicina.

## *Del Sudore. Cap. XIIII.*

La prouocatione del ſudore all'hora è utiliſſima, & piu che neceſſaria, quãdo qualche humor nociuo ſi uerſa circa le interiori del corpo, come accade nelle febri, & ſpecialmente peſtilentiali. & queſto ſi prouoca à uarii modi, cioè col calor ſecco d'un bagno chiamato laconico, & con le pietre affogate, & col ſabione caldo, & col Sole, & con altre coſe ſimili: oltra di queſto con un fomento caldo, cioè con acqua calda meſſa ò in un'utro, ò in una ueſica, ò in qualche uaſetto di rame, ò di pietra cotta. Ma biſogna, che il medico ſtia attento ne i morbi, ſpecialmente nelle febri acute, circa i ſudori, & ueda con ſomma diligentia, qual ſono buoni, & quai ſono cattiui. perciò che da queſti potrà predir molte coſe, come è manifeſto dalle parole, che dice Hippocrate al 36. aforiſmo del libro quarto de gli aforiſmi, & ne i ſeguenti. & come il medeſimo dice ne i Prognoſtici nel libro ſecondo all'aforiſmo 29. I ſudori ſi giudicano ſaniſſimi in ogni morbo acuto, ſe auuengono ne i giorni giudiciali, & finiſcono la febre, ò quando egualmente

mente ſudando tutto l'corpo, lo infermo pare, che piu facilmente toleri il male. al contrario ſono inutili quei ſudori, che queſto non ponno fare. peggiori poi di tutti ſono i freddi, & quando ſolo il capo, ò la faccia, ò la coppa ſuda: perciò che queſti tali ſudori nella febre acuta ſignificano la morte; & in febre piu manſueta, il mal douer eſſer lõgo. Et circa il gouerno del ſudore, ſopra tutto ſi dee guardare, come ſi fa in tutte le ſorti delle uacuationi, che il ſudor nõ ſia immoderato, & che così non faccia perder le forze. al che non auuertendo, & gli anni paſſati alcuni medici, anzi piu preſto aſſaſſini, mentre che abondaua un certo ſudor, che chiamauano Anglico, per tutta la Germania, & la Gallia, & la Spagna, & l'Italia, fecero morir non pochi huomini, & ſpecialmente de i piu ricchi. Onde non ſenza cagione ci ha auuiſato Hippocrate nel libro 6. delle Epidemie nella ſeconda particella all'aforiſmo 21. che nell'aprire i meati, & nella prouocatione del ſudore, diligentemente ſi dee cõſiderare, quanto ſudor'è da uacuare, acciò che à noi, che niente temiamo di tal coſa, le forze de lo infermo del tutto non manchino, & che così non facciamo andar l'infermo in ſommo pericolo della uita.

## *Del Bagno. Cap. XV.*

I Bagni ſono di due ſorti. alcuni ſono naturali, & altri ſono fatti con arte. & naturali ſi chiamano quei che da per ſe, ò da ſua poſta, ò naturalmente prouengono, ò ſorgono, & per un'altro nome, per hauer facultà di ſcaldare ſono chiamati θέρμαι. Tra i bagni naturali alcuni ſono ſalſi & nitroſi, altri aluminoſi, altri ſulfurei, altri bituminoſi, altri ferrei, altri erei, cioè di rame, altri cuprei cioè di lotone, atlri aurei, & altri miſti. I ſalſi adunque & i nitroſi conferiſcono alle intemperature frigide & humide, & à i morbi di quella ſorte: onde rimediano à i dolori articulari cioè delle giunture, alle gotte de i piedi, & delle mani, alla paraliſia, alle paſ-

passioni delle reni,à gli astmatici,alle fratture c'hã no biso gno di sustantia callosa,alle ulcere che menano,alle infiam mationi longhe,& che già sono indurate,poi anche alla te sta,& al petto,occupati da catarro,al uentricolo molestato da humidità, à gli hidropici, alle aposteme flelgmatiche che sono generate da i morbi longhi. Gli aluminosi giova no cõtra le regiettationi del sangue, contra'l stomaco c'ha uoglia di uomitare,& l'hemorroide che si purgano immo deratamente,& le femine che disordinatamente si purga no, & che spesse uolte disperdono. & giouano à quei che per troppo sudore si debilitano,& alle uene chiamate uari ci,delle gãbe.I sulfurei mollificano i nerui,&gli scaldano, & sedano i dolori, nondimeno intenerisconó troppo il uẽ tricolo & lo souuertono,& leuano uia tutti i uitii della pel le, p questa cagione souuẽgono alle alfe,alle leuce,alle im pertigini,alle ulcere antiche, al fluisso de gli articoli ò del le giunture,alla milza indurata,al figato,alla matrice, alle resolutioni,alle sciatiche,& alla rogna.I Bituminosi impie no il capo, offendono gli instrumenti de i sentimenti,pur sforzatamente scaldano,& longamente mollificano, se al cuno longo tempo in quelli fa dimora,specialmente la ma trice, la uesica,& lo intestino colo. Gli erei cioè di rame, conuengono à gli occhi,alle cinanchie,& all'uuola. I fer rei s'accommodano al uentricolo,& alla milza, & alla ro gna. I cuprei,cioè di lotone,danno aiuto à i molestati da i dolori de gli articuli ò delle giunture, à i podagrici, à gli asmatici,à i nefritici,& alle ulcere maligne. Gli aurei à i dolori colici,& à gli iliaci,alle fistule,alle gorte de i piedi, & alle ulcere maligne. Quei bagni,che constano di quali tadi miste, oprano secondo il gouerno della qualità che uince,& che predomina.De i bagni naturali d'Italia si può leggere il Sauonarola, di quei della Germania il Fuchsio nel cõpendio di medicina al capo 20. Hauendo noi tratta to piu breuemente che s'è potuto,de i bagni naturali, hor

resta

reſta che diciamo de gli artificiali. le forze de'quali inanzi che da noi ſiano dimoſtrate, ſarà da auertire, che appreſſo gli antichi furono cinque parti del bagno artificiale, la prima parte era chiamata tepidario, doue quei che erano per tirar nel bagno ſtauano à ſpogliarſi, da Greci chiamato ἀποδυτήριον· l'altra parte era il calidario, ò il ſudatorio, detto ὑπόκαυστον, & da alcuni anche Laconico, perche à prouocar il ſudore i Laconici ſpecialmente l'haueuano in uſo: il che Martiale nel libro ſeſto de gli epigrammi, uoſſe dimoſtrare, così dicendo.

*Se à uoi hor piace il rito de' Laconi,*
*Potete contentarui di bagnarui*
*Sotto al ſecco vapore & fumo crudo,*
*Standoui appreſſo la donzella cruda,*
*A Marte conſecrata, e à ſuoi ſeruigi.*

Queſta parte haueua il ſuo riuolto concamerato, ò uero luogo fatto in riuolto, nel quale il fuogo acceſo mandaua fuora i uapori caldi & ſecchi, & così eccitaua il ſudore: la qual coſa ancora uediamo che ſi fà a'tempi noſtri ne i noſtri bagni, ò ſtue. La terza parte era il ſolio caldo. & queſto ſolio non era altro, che una ciſterna, ò uero un uaſo, nel quale gli huomini ſedendo ſi lauauano: onde altramente è chiamato Labro, & lauacro, & piſcina, & tina, & da Galeno ἴμβασις per aſcenderui dentro. La quarta parte era il ſolio de l'acqua fredda. La quinta, era il luogo, doue ſtauano à nettar uia il ſudore. I noſtri bagni cioè le noſtre ſtue in tutto riſpondeno à quelle de gli antichi: che habbiamo il tepidario, doue ſi ſpogliamo le veſti; poi il calidario, doue copioſamente ſudiamo. nè ui mancano ſolij, ò uero tine, ſpecialmente di quei che ſono caldi. Il ſolio freddo hoggi è diſuſato. La quinta parte non habbiamo: in luogo però di queſta può riſpondere in qualche parte il tepidario, nel quale ſecondo che ſi ſiamo ſpogliati, ancora ſi riueſtimo. Quella prima parte

è quasi una preparatione all'altra, ch'era chiamata bagno aereo, & così anche hoggidì è chiamata; perche chi lo usa, si uersa in aer caldo; il qual così è apparecchiato da i uapori caldi & secchi portati dal fuogo, ò caldi & humidi transmessi dalle herbe cotte in qualche uaso, ò essendo transfusa l'acqua sopra le pietre affogate. questa parte ha questa uirtù & di scaldare & di diffundere le materie per tutto'l corpo, poi di egualar quelle cose che sono inequali, & dilatar la pelle & la carne, & vacuare molte cose che sotto à questa sono state ascose, tal che può supplire meritamente alcuna uolta in luogo dell'essercitio non fatto. Il solio caldo dell'acqua dolce, essendo di mezana temperie, secondo Galeno nel libro terzo del regimento della sanitade, scalda & humetta: & se è tepido, refrigera & humetta: & se è fatto piu caldo del deuere, scalda bene, ma non così humetta: perche constringe i corpi hauer'horrore, & serrarsi insieme i meati sottili loro, talmente che ne anche si ponno bagnare dell'humor, che di fora uia li uiene, nè mandar fuora un poco di escremento, che di dentro è ascoso. Quel dunque che sarà moderatamente caldo, ha virtù di mandare in le parti solide il uapor'humido ch'è vtile, leuar uia la stracchezza, mitigare & vacuar la pienezza, & digerirla per habito, mollire i membri duri & stancati, & far'uscir fuora l'escremento, ò la cosa putrida, se ue n'è dentro, ò sotto la pelle, dissoluere le ventositadi, & prouocare il sonno. Il solio tepido conferisce alle febri che efficcano, specialmente quando lo infermo ha sete fuor di misura, & alle uehementi arsure del Sole. Il solio caldo è commodissimo à i fanciulli, à gli huomini uecchi, & alle femine vecchie. Il solio freddo infrigida tutto'l corpo, & fa densa la pelle, & corrobora le forze. onde ad ognuno non conuiene, ma solamente à quei che uiuono grossamente, & à quei che s'affatica no molto, & che mangiano assai & beuono non poco, à i

gioueni

gioueni carnoſi, nel tempo d'eſtade; & che ponno nuotare in acqua fredda. & molto nuoce à i uecchi & alle femine, & à quei che ſono delicati di compleſſione.

## *Del prouocar l'urina. Cap. XVI.*

L'urina ſi prouoca, quando ſarà l'oppilatione, ò l'abondantia d'humori circa al figato, ſpecialmente la parte gobba, & circa le reni, & la ueſica: perche ſe l'oppilatione ſarà nel cauato di eſſo figato, all'hora piu preſto gioua la purgatione che ſi fà per il ventre. il che dice Galeno nel libro ſettimo & nel x i i i. del metodo curatiuo: Si come la parte caua del figato ſi purga per il uentre, così la parte gobba per quelle coſe, che moderatamente muoueno le urine. & queſto replica ancora nel libro ſecondo à Glaucone al capo ſettimo. & in molti altri luoghi. Et con quei medicamenti tal uacuatione ſi faccia per urina, ò vero quali ſiano quei che muoueno l'urina, ſi potrà imparar da i libri delle facultà de' ſimplici medicamenti, & dal metodo curatiuo. Circa la prouocatione dell'urina m'ho imaginato d'auuiſar queſto, acciò che diligentemente ci guardiamo di non muouer l'vrina, ſe per ſorte fuſſe qualche infiammatione ò ulceratione circa le reni ò la ueſica: perche è coſa conueniente all'hora diuertir piu lontano che ſi può, dal membro patiente, & non à modo alcuno tirar la materia à quello. il che ancor Galeno nel libro x i i i. del Metodo curatiuo ſcriuendo così laſciò ſcritto. Non mouerete adunque il uentre, quando ſia accaduto principi poi d'infiãmatione circa al ſedere, ò à qualche parte à pio queſto vicina: nè darete beuer medicamenti, che prouochino le urine, quando la infiammatione è incominciata in la ueſica, ò in la verga, ò in le reni: nè alla femina moue rete i menſtrui, ſe ella haueſſe qualche infiammatione nel la matrice, ò nella natura: ma ſempre farete la diuerſione alle parti, che piu ſono lontane.

## *Della vaporatione inſenſibile. Cap. XVII.*

Διαφόρησις appreſſo Greci, che noi chiamiamo digeſtione, ò vaporatione, niun'altra coſa s'intende eſſer, ſe non vna aſpiratione d'humori, che occupano qualche membro, che ſi fa per meati inſenſibili: & auuiene, quando gli humori adunati in qualche parte del corpo ſenza uenire alla ſuppuratione, ſi diſſoluono, & vaporano, & vanno in niente. i medicamenti diaforetici, cioè che diſſoluono, diſſipano, uaporano, & digeriſcono per i meati inſenſibili, non hanno forza di muouere, nè alleggierire il uentre, come s'hanno inſognato alcuni.

## *Dell'eſſercitio di ſopra nel Trattato XVIII. à baſtanza s'è parlato.*

## *Del Sonno dopò la fame, ò dopò l'eſſercitio. Cap. XVIII.*

Non ogni Sonno, nè quel che è fatto d'ogni tempo, è quel che fà vacuare & uenir magro il corpo, ma ſolamente quel ſonno che ſi fa, quando già ha fame il corpo, ò ſubito dopo l'eſſercitio, ò ſubito dopo'l bagno. perciò che il calor natiuo per uia del ſonno penetrando alle parti interiori, & non trouando cibo, che poſſa ſmaltire, conſuma la humidità utile de'membri ſolidi del corpo, & così neceſſariamente eſſicca, & aſſottiglia eſſo corpo. il che ancora Hippocrate nelle Epidemie così dice: Il molto ſonno eſſicca il corpo uacuato fuor di modo. & nel libro ſecondo del uiuere de i morbi acuti, così ſcriue: I ſonni eſtenuano, & refrigerano l'huomo digiuno, euacuando quel ch'è humido: & ſe di piu ſcaldano, liquefanno la carne, & diffundendo diſſoluono il corpo, & lo debilitano: & ſcaldando il corpo ſatollo, lo humettano, & diffundono lo alimento per tutto il corpo. Il ſonno ancora, che è fatto dopo qualche paſſeggiate, che ſi fanno la mattina,

*Nel lib. 6. alla part. 5. al l'aſo. 31.*

eſſicca

efficca ſopra ogni altra coſa. il medeſimo opera il ſonno fatto dopo il bagno: perciò che eſſendo, che il bagno dilata la pelle, & euacua quelle coſe che ſotto queſta ſono di tenute, auuiene, che anche quelle coſe ſi conſumano, che ſono attaccate in le parti interiori del corpo, eſſendo incõtanente per uia del ſonno, che li ſeguita dietro, in queſte parti reuocato il calore. Et per dir la coſa in poche parole, il ſonno efficca, & ſottiglia quei, che ſono fuor di modo uacuati, ò fia queſto con medicamenti, ò con eſſercitii, ò con bagni, come ſi manifeſta dalle parole che ſcriue Galeno nel libro 14. del metodo curatiuo, & nel libro 6. del reggimento della ſanità.

## *De gli atti venerei. Cap. XIX.*

Fin'hora hauendo noi parlato della uacuatione, che ſi fà à diuerſi modi de gli eſcrementi inutili, hora ci reſta à dir della uacuation che ſi fa de gli eſcrementi utili. Venere adunque, ò l'atto uenereo, ò il coito, ò il concubito, ò il congiungimento, che ſi fa tra il maſchio, & la femina col membro ſeminale, & col membro naturale, ſe ſarà moderato, diſcaricando lo eſcremento utile, ſarà di gran giouamẽto. L'uſo uenereo adunque ſi come recita Galeno in l'arte mèdicinale, è gioueuole ſecondo la materia che abonda, & ſecondo l'etade, & il tempo, & l'hora: benche ſecondo l'opinion d'Epicuro filoſofo niente è utile alla ſanità. ma in uero è utile, mettendo tanto d'interuallo nell'uſarlo, che nõ ſi ſenta alcuna reſolutione, ò ſtracchezza de i membri, & che l'huomo iſteſſo alleuuiato alquanto par, che reſpiri meglio; & ſe il corpo, cioè l'huomo ſano ſarà nè troppo pieno, nè troppo uacuo, ò che habbia eccaduto in caldo ò in freddo, ò in humido, ò in ſecco: ò ſe auueniſſe che ſi faceſſe errore, l'error ſia picciolo. & quei che uſano l'atto uenereo, meglio è, che habbiano caldo piu preſto, che freddo: & piu preſto, che ſiano pieni che uacui, & piu preſto ſiano

humidi

humidi che ſecchi. Il concubito, ſecondo Cornelio Celſo al capo primo del libro primo, à che modo conuiene trattar i ſani, non deue eſſer troppo deſiderato, nè troppo eſſer trattato: il raro eccita la perſona, il frequente la diſſolue, ma eſſendo frequente non per numero, ma per natura, per riſpetto dell'etade, & del corpo, è da ſapere, che non è inutile quello, alquale non ſegue dietro nè languore, nè dolore della perſona. queſto iſteſſo di giorno è peggiore, & di notte è piu ſecuro, così però che dietro à quello non ſia dato ſubito il cibo, ne dietro à queſto ſeguiti incontanente la fatica con la uigilia. Et al terzo capo di queſto primo libro dice: Venere nel tempo dell'inuernata non è così pernicioſa, di primauera è ſecuriſſima; nè di eſtade, nè d'autunno venere è utile; pur èpiù tolerabile per l'autunno; d'eſtà poi, ſe è poſſibile, del tutto è da aſtenerſene. Aetio al capo ottauo del libro terzo. & Paolo Egineta al 35. capo del libro primo dicono: che l'uſo di uenere uacua la pienezza; & fa eſſere la perſona audace, uirile, & ageuole, & emenda l'habito duro del corpo, per che mollifica gli inſtrumenti, & dilata i meati, & gli eſpurga dalla pituita. Quanto appartiene all'animo, diſſolue la forza impedita della ragione, fa ceſſar le grandi ire: però è grādiſſimo preſidio à quei, che uanno giù di ceruello, à i melancolici, à i triſti, à quei c'hanno in odio gli huomini, & à quei che ſono ſempre iracondi. gioua ancora à quei che patiſcono il mal caduco, & alla grauitade, & al dolor del capo. il che fermamente dice Hippocrate cō queſteparole: Venere è utile à i morbi, che ſi generano dalla pituita. oltra di queſto ad alcuni c'hanno in faſtidio i cibi, & eccita l'appetito: & libera alcuni dalle imaginationi veneree, che auēgono in inſogni. Non è per queſto la brigata così per luſinghe di queſto atto uenereo, uſata à ſchiuar tal uitio, da molti accuſato, ma non iſcuſato: perche di dì, & di notte, & da ogni hora ſi uà alla beccaria, à comprar carne ſenza peſarla, & pur ſe l'atto uenereo

*Nel 6. dell'epidemie al la particella 5. all'afor. 32.*

è

è fatto debitamente & ſecondo la opportunità delle coſe, rende l'huomo allegro, ardito, ſuegliato, & pronto ad ogni coſa: come ſono anche i caualli integri chiamati ſtalloni, che quando hanno coprite le caualle, diuentano piu agili, & piu ueloci, & piu curioſi à tutte le impreſe: così l'huomo hauendo uſato queſto atto Venereo modeſtamẽte, ſi alleggieriſce aſſai, meglio dorme, meglio mangia, & ſi conforta no tutte le uirtù. & ſi leua uia il dolor di capo, & il triſto ſi allegra, & ha in ſe molti altri buoni effetti. & fin quì habbiamo detto dell'uſo Venereo, che ſi fa modeſtamente: hor diremo anche di quel che ſi fa ſenza modeſtia. L'uſo continuo & immoderato di venere, nuoce à gli occhi, & à tutti i membri ſenſorii, al capo, & à i nerui, al petto, alle reni, à i lombi, & alle coſcie. & fa eſſer pallidi in faccia, & fa diuentar uecchi, & morire inanzi al tempo: perche tutte le forze deteriorano. Onde quei che ſenza miſura uſano venere, perdono la memoria, diuentano tremebondi, & patiſcono dolori d'articuli, ò di giunture, & ſpecialmente i uitii delle coſcie, & delle reni, & della ueſica. Quelli adunque c'hanno ad uſar venere denno guardarſi dalle ſatiete fatti di nuouo, ò dalle rudità, dall'ebriachezza, & dalla fame, della fatica, dalla ſtãchezza, dal uomito, dalla purgatione, & da ſimili coſe, che poſſono diſſoluer le forze. Ottima coſa è adũque ſecõdo il Fuchſio Todeſco uſar venere dopo'l cibo, il qual però non ſia che ſi tocchi col dito, & inanzi il ſonno: che queſto gli dà gagliardezza, & uicta, che non ſi habbia freddo. perche il ſubſeguente ſonno mitiga la fatica, che s'è fatta, & reuoca il calore alle parti interiori, & così aiuta la concottione. & ſi ui può aggiunger queſto, che così fatta hora è attiſſima à procrear de i figliuoli, così p al tre cauſe, come perche la femina dormendo, meglio cõtiene la genitura. L'uſo di Venere ſecondo Hali Abbate ſi fa per i gioueni robuſti, & c'habbiano compiuto il ſuo creſcere, che è circa à uinti un'anno in fino à i quarãtacinque.

& inanzi & dopò ſi deue uſar manco che ſi può,& piu di ra ro toccare il ſegno:& l'huomo quanto piu s'approſſima alla decrepità, tanto manco ha da penſarli dietro:perche nõ ſi può dir peggio,che un uecchio libidinoſo. L'uſo venereo,moderato ſecondo Michele Sauonarola Padouano, fa condo tanti beneficii,potria domandar alcuno, come può ſtar queſta moderatione?così ſi reſponderà,che è impoſſibile à dar dottrina & ammaeſtramento uniuerſale à tutti, perche li uuol uaria dottrina ſecõdo la uarietà delle coſe. prima per l'etade,& per la compleſſione, & per la gagliardezza della perſona,ò per qualche indiſpoſitione ò di tutto'l corpo, ò di qualche ſue parti, come gli occhi & lo ſtomaco, à quali molto ſi nuoce per la uacuatione & per la pienezza. Et acciò che ſi habbia una riſolutione piu eſpediente,ſi metteranno alcuni documẽti, cõ i quali quei che ſaranno auuertiti,meglio ſi reggeranno.Primamẽte è l'ho hora,in la quale communemente la maggior parte s'ingan na,che dopo cena, che non ſonno ſi toſto coperti in letto, che non ponno prender ſonno,ſe non montano à cauallo. Nel tempo poi della primauera, pur che l'huomo ſia giouene,ſe ben ſi digiunaſſe, per eſſer all'hora il tempo piu ſano,venere è migliore,& manco nuoce;& il ſecondo luogo tiene lo inuerno, pur che non ſi patiſca freddo: il terzo luogo tiene l'autunno; nel qual tempo ſoleua dire un'amico queſti uerſi.

*Chi fa conto di ſtar ſano d'Autonno,*
*Lontano ſtia da donne & dal ſonno.*

Et la eſtade tiene il quarto luogo, in la qual ſi dice uolgarmente.

*In queſti meſi Giugno, Luio, & Agoſto,*
*Donna mia cara io non ti conoſco:*
*Non ti conoſco, ſe non ti maneggio;*
*Et non ti tocco, per non farmi peggio.*

Pur i ſanguinei, c'hanno piu moneta da ſpendere, ponno

piu

piu largamente ſpenderne, che manco danno ne riceuono: poi i colerici, poi i flegmatici, & poi i triſti melancolici, i quali ueramente & di natura & di fortezza di corpo ſono triſtitiſſimi. Onde Galeno eſſorta eſſi melancolici, che dal coito, come da inimico mortale ſi guardino. & deſcendendo alle particolarità, l'huomo & la femina, fatta la digeſtion del cibo, & depoſta la ſuperfluità dell'urina, che è molto meglio, denno vſare il coito, come dice Galeno nell'arte medicinale, in tal diſpoſitione, che non s'habbia troppo freddo, nè troppo caldo, & poi fatto queſto officio, dormirli dietro: perche oltra che la femina s'aſpetta d'ingrauidarſi, ſpecialmente circa l'aurora, anche eſſa femina col ſuo huomo ancora ſtanchi, ſi reſtaurano; & così reſtaurati ſono piu agili, & piu pronti ad ogni attione. Quanto alla forma, deue eſſer fatto debitamente & accommodato, & fare il fatto d'arme uenereo à cauallo, & non in piedi, perche oltra il graue peccato facendoſi in altro modo non conueniente alla natura dell'huomo, debilita anco i piedi, & le gambe, & tutta la perſona. Et perche ſono alcuni così de gli huomini come delle femine che ſono tanto libidinoſi, per eſſere abondanti di ſeme, che non ponno uiuere, ſe non uſano l'atto venereo: ſentiremo un poco le parole di Galeno, che nel libro ſeſto del regimẽto della ſanitade dice: Sono alcuni c'hãno il ſeme genitale copioſo & caldo, che gli incita alla eſpulſione: & così poi la bocca del ſtomaco ſe li riſolue: & non ſolamente di tutto'l corpo ſi relaſſano, & ſi fanno debili, ma ancor ſi uedono eſſer ſecchi, ſcarni, pallidi, & con gli occhi cauati. & ſe per eſſer così moleſtati per il coito, ſe ſ'aſtengono, non ſolo ſentono moleſtia al capo, ma anche al ſtomaco. ne anche la continentia non li gioua, per che dalle imaginationi notturne ſentono maggiori diſcommodi, che dal coito proprio. onde ſi denno aſtener da'cibi che accreſcono il ſeme genitale, ma che prendano

& cibi & medicamenti che gli eſtinguano; de' quali s'è trattato ne i libri de gli alimenti, & ne i ſimplici; & che ſi uſino eſſercitij, che eſſercitino le parti ſuperne: & che uſino il bagno, & dopo queſto ſi ungano di qualche untion frigida, come olio onfacino, & roſato, & di codogni con vn poco di cera, giungendoli, ſe biſogna, ſugo di ſemperuiua, di ſolatro, di pſillio, di portulaca & ſimili. Similmente il medeſimo Galeno al capo penultimo & ultimo del libro ſeſto de i luoghi patienti così dice. Tutti i medici s'accordano, che per la maggior parte queſta paſſione, (cioè che il corpo d'alcune femine ſi refrigera) auuiene alle uedoe, ſpecialmente à quelle, che quando per inanzi erano purgate bene, & haueuano partorito, & ſi godeuano del coito de gli huomini, di tutte queſte coſe ſono priuate. Che coſa adunque può congietturar'alcuno piu probabilmente da queſte coſe, che per la retention de' menſtrui, ò del ſeme, così fatte femine ſi cruciino dal le paſſioni matricali, ò ſiano non ſpirationi, ò ſoffocationi, ò anche ſpaſmi, ò uero contrattioni de' nerui? & queſto forſi può auuenire piu per la retention del ſeme, come che otteneua gran forza. perche ſi come in le femine il ſeme è piu humido, così anche è piu frigido: poi biſogna che ſia mandato fuora, & tanto piu ſe la femina naturalmente abonda di molto ſeme. Poi in le femine che abondano di molto ſeme, queſto conuiene, che ſi mandi fuora non altramente, che in gli huomini; come che non ſia piccola differentia: perche ſono alcuni, che il coito ſubitamente paſſata la giouentù li fà piu debili; altri ſe di continuo non uſano il coito, ſono moleſtati dalla grauità del capo, hanno in faſtidio i cibi, & ſi fanno ſuggietti alle febri. & ſi come in eſſi è deteriorato l'appetito, così anche è minor la concottione. Queſti ſono comparati da Platone à gli arbori, che immoderatamente fruttificano. In uero io ho conoſciuto alcuni c'haueuano queſta natura: i

quali

quali per riſpetto aſtenendoſi dall'uſo della libidine, ſono diuenuti goffi, & pegri: altri ancora ad eſſempio de' melancolici oltra modo ſi ſono fatti di mala uolta & timidi, eſſendo uitiata anche & la cupidità del cibo, & la concottione. Fù uno, che piangendo la morte della moglie, & che per hauerſi aſtenuto dal coito, che per inanzi ſpeſſiſſime uolte haueua uſato, perſe il deſiderio del cibo, & non potè digerir ne anche un minimo cibo: & quando cõ ſtringendo ſe ſteſſo, ſi metteua in gola piu di cibo, ſubito ſi eccitaua al uomito; appareua ancora mal contento non ſolamente per queſte cauſe, ma anche come ſuoleno i melancolici ſenza manifeſta occaſione. ma tornando queſt' huomo alla priſtina conſuetudine, incontanente ſe ne liberò. Conſiderando io adunque fra me ſteſſo queſte coſe, m'è paruto poter'auuenir molto maggior nocumento del corpo per la retentione del ſeme, che de i menſtrui, ſpecialmente in quei che di ſua propria natura abondano, & ſono pieni d'humori uitioſi, e che ſono nutricati in l'otio, & che per inanzi niente hanno ſparagnato circa la libidine, poi del tutto hanno incominciato à contenerſi. Onde ho penſato, che in queſti tali ſia una cupidigia di mandar fuora queſto, che è cauſa di tal coſa. perche eſſendo ſtato & tale & tanto, ognuno per una certa facultade uiene eſſer ſtimulato à mandar fuora queſto ſuo eſcremento. Non ſolo i libidinoſi & otioſi huomini à guiſa d'animali priui di ragione ſi ſono dati alla libidine, ma anco i temperati & modeſti in quella alle uolte ſi compiacciono, però differentemente: perciò che quelli ſolo per appiacere & uolutà carnale; & queſti per conſeruatione della generatione al modo che concede la ſanta Romana Chieſa, & ſanto Matrimonio, & anco per conſeruarſi da gl'impedimenti alla ſanità, come ſe niuno appiacere gli fuſſe accompagnato: tra i quali uno fu Diogene Cinico, huomo che a' tẽpi ſuoi, fu, quãto appartiene alla continenza, caſtiſſimo ſo

pra tutti i ſuoi coetanei. Coſi anche io penſo, che molti altri animali ſi eccitano al coito, non perche penſino, che l'appiacer dimoſtri l'apparenza di qualche bene, ma perche mandino fuora il ſeme, che moleſta loro per la retentione, non altramente, che ſe di propria ſua natura ſono ſoliti à muouerſi dal deſiderio di puntar fuora lo ſterco, & di sbilzar fuora l'urina. onde ſopra queſta coſa, una uolta penſando io, un tale accidente apparue in una femina, che già longo tempo era ſtata uedoa, la quale oltra gli altri mali, era anche moleſtata da una diſtention di nerui. & dicendo la commadre eſſer ritratta la matrice, ſi deliberò d'uſar quei rimedij, che ſi ſuoleno uſare à tali paſſioni. i quali rimedij quando le furno fatti, parte per il calor loro, parte ancora perche nel curarla con le mani, quelle parti feminili erano maneggiate: & eſſendole nata una titillatione, mandò fuora un ſeme groſſo, & di molta quantità con fatica & con appiacere, come quando ſuole auuenire nel coito. & così la femina ſi liberò dalla ſua moleſtia. Si che manifeſtamente io ho congietturato, che maggior forza ha il ſeme uitiato, che i menſtrui, à dar nocumento à tutto quanto il corpo. Onde auuenga che queſti menſtrui uengano fuora alle uedoe, nondimeno il ſeme oppreſſo può addurle moleſtia & nocumento. Et quelli, à chi non ſi può perſuader, che un minimo ſugo contenuto in una parte ſia cauſa di così grandi accidenti, che auuengono à tutto'l corpo, pareno eſſer del tutto ſmēticheuoli di quelle coſe che occorrono alla giornata. Perche tutto'l corpo pare, che patiſca per la puntura del falangio, eſſendogli ſporto dentro alquanto di ueneno per un minimo forame. Ma la puntura del ſcorpione, è degna di molto maggiore ammiratione; perche in tempo molto breue induce grauiſſimi accidenti: peroiò che quando uiene ad eſſer applicato queſto ueneno, il qual ſi ſparge dentro, ò uero è molto piccolo, ò del tutto è niente, apparendo

rendo niun forame in lo aculeo di queſto. Et poco piu oltra Galeno ancor dice: Quando l'huomo di ſua propria natura abõdando di buoni humori, & nutricato all'uſanza de' ſani, muore ſubitamente, come ſuole accadere, quando s'è preſo il ueneno per bocca poi il corpo è ò pallido, ò negro, ò di uario colore, ò diffluente, ò per eſſer marzo, rende ſporco & moleſto odore: dicono che queſto tale ha preſo il ueneno per bocca. Et piu oltra dice. Così eſſendo generato l'humor uitioſo nel corpo dell'animale, à poco à poco à tratto di tempo un membro de i principali conſuma, del quale poi tutto'l corpo ſi altera. Et piu oltra. Alcuni ſtimando che la matrice ſia come un'animale, il quale ſi muoue à crear la prole, ſe è priuato di quelle coſe che deſidera, dicono, che nuoce à tutto'l corpo. Circa la qual coſa trouiamo, che Platone così ha ſcritto. Quella parte, che in la femina è chiamata ytero, & matrice, eſſendo animal, che deſidera generar la prole, ſe ſarà ſtata fuor di tempo & in longo infruttuoſa, adirandoſi ha per male, & uagando per tutto'l corpo, & oppilando il meato del ſpirito, & non laſciãdolo reſpirare, lo fà creſcere in eſtrema anſietà, & excita molte altre infirmitadi. Galeno ancora piu oltra dice. Mi potreſte domandar, perche cauſa la matrice pare, che ſi retiri hora in ſuſo, hora in un lato, così dicono le commadri, ò uero perche eſſa matrice, reſtando ſpeſſo nel ſuo luogo, nondimeno alcune femine ſono moleſtate da gli accidenti matricali? in uero io mi sforzero di manifeſtar la cauſa di queſto, imitando quel che n'è ſtatto ſcritto da Hippocrate. Adunque direi io, che ſono cauſa gli ſpaſmi della matrice: perche toccando le commadri eſſa matrice, par, che ſi retiri hora in ſuſo, hora in un lato: perche il collo della matrice inſieme con la matrice iſteſſa è neceſſario, che ſi retiri. Reſta adunque, che ſi manifeſti, perche cauſa la matrice ſi retira ò in ſuſo, ò in un lato. il che mancaua à queſto parlare. Si giudica, che queſta ſia & la pienezza, & la ſuſpenſione

ſione de i uaſi, che peruengono à quella: perciò che habbiamo moſtrato in la eſpoſitione dello aforiſmo, doue dice
» che il ſpaſmo ſi genera & dalla pienezza, & dalla uacuatione:
» perche la pienezza diſtende così in largo, come in longo i corpi di quei, che ſono ripieni, ma abbreuia la lõghezza. dunque quanto piu ſono fatti breui, tanto piu ſi retirano all'origine; che Eraſiſtrato dice, che anche i muſculi ſe ſi impieno di ſpirito, s'accreſcono in larghezza, & in longhezza ſi ſminuiſcono, & per queſto anche ſi retirano. Donde naſce adunque la pienezza & delle uene, & de i ligamenti? non da altro certo, ſe non dalla retentione de i menſtrui: perciò che il ſangue peruiene pur alla matrice, ma nõ può però penetrare ne i luoghi piu interni di quella, ò per eſſere troppo groſſo, che che poſſi penetrar per le fiſſure de i uaſi, ò per eſſere oppilate le bocche. onde eſſo ſangue multiplicato in le uene, le diſtende, & bagna i ligamenti à queſto uicini, & dietro alla diſtenſione di queſti ſubitamente è conſtretta la matrice à retirarſi. Si che ſe ſi tira egualmente da ogni banda, la tranſmutatione di eſſi ligamenti ſarà retta, & ſenza inchinatione: & ſe inegualmente, ſi diſtendono alla parte che tira maggiormente. Et piu oltra dice. Gli accidenti, che ſuoleno moleſtar le femine per i menſtrui ritenuti, ſono, ſi come dice Hippocrate in gli aforiſmi. Se la femina, che non è grauida, nè che ha partorito di nuouo, ha
» il latte; i menſtrui l'hanno laſciata. ma non apparendo latte in le tette, con queſti ſegni ſi conoſcono i menſtrui ſuppreſſi. tutto'l corpo è moleſtato da grauitade, & da faſtidio, talmente che non ui è alcun deſiderio di cibo, & le è un'horrore ineguale. & ſe ſenza horrore le ſarà qualche inequalità & faſtidio, & che la femina deſideri alcune coſe aliene, fa che la commadre rocchi il collo della matrice: per che ſe ſi troua ſerrata ſenza durezza, ſi farà congiettura, che è grauida. Fra queſte ſono anche alcune, che cuoca il cibo, & mangiano la terra, ò i carboni eſtinti, ò qualche altra

coſa

cosa simile. ma se la bocca del collo della matrice sarà serrata, & haurà anche durezza, questo è segno, che ĩ la matrice è qualche passione. Et piu oltra anche dice. Tali accidenti suoleno seguire à i menstrui suppressi, & oltra di questo il dolor de' lombi, & del collo, & della parte coronale, il quale dolore anche molesta i fondamenti de gli occhi. ancora le auuengono febri ardenti, & urine negre, con una sania rossa, come se alcuno hauesse mescolato una fuligine con l'acqua, dalla qual paressero esser lauate le carni, che di nuouo sono state mazzate. ad altre l'urina ò con difficultà si rende ò del tutto si stagna. Et piu oltra anche dice. Quando di souerchio si uacuano, le seguita dietro un color pallido, i piedi se le sgonfiano d'un tumor molle, si leua uia dal corpo uniuerso la gagliardeza, la digestion de i cibi, & il desiderio di quelli si uitia, & uniuersalmente ciò che segue à un soperchio fluisso di sangne. ma alle femine alle uolte auuiene il suo fluisso matricale, che anche la matrice istessa niente patisce, cioè quando tutto'l corpo loro per essa matrice si purga, come anche alle uolte per le reni, & questo per il piu auuiene essẽdo la femina di carni troppo molli & flegmatica. & noi habbiamo sanate simili femine senza toccarle la matrice, dando i remedii à tutto'l corpo loro. Et piu oltra. Adunque se alla femina grauida subitamente si estenuano le tette, seguita lo aborto. & quella
» ch'è grauida di doi, se una delle tette si estenua, ne perde
» uno: & cõmunemente se è la tetta destra, ella perde il ma
» schio, & se ella è sinistra, la femina. perche i feti maschi si
» cõtengono per il piu in la parte destra della matrice, come
» anche le femine per il piu in la sinistra. Et di raro altramen
» te si troua auuenire: tal che uediamo anche ne gli animali, che di sua propria natura suoleno portarne doi, auuenire il medesimo, come si può uedere in le capre, in le pecore, & in molti altri quadrupedi. La femina, che prontamente haurà concepito, poi nel secõdo, ò terzo, ò quarto mese del

la

la ſua grauidanza hauerà buttato uia il feto: ſi dee congiet turar, che circa i uaſetti della matrice abonda l'humor fleg matico, & per queſto i luoghi delle uene, & delle arterie fanno il ligamento piu debile de i uaſi che diſcendono in la matrice, di ſi fatta maniera, che per la grauità non ſi può ſofferire il feto: ma facilmẽte ſi rompe. Et che diremo poi della gonorrea, ch'è ſcolatione di ſeme? queſta adunque è un'eſcremento inuolontario, ò uero, à dirlo piu chiaro, è un'eſcremento continuo di ſeme, ſenza, che ſi diſtenda la uerga. & ſi come tutti gli eſcrementi del noſtro corpo ſi ua cuano in doi modi, che alle uolte ſono mandati fuora da i corpi, che gli contengono; alle uolte eſcono da ſua poſta, per non poterſi contener da eſſi corpi per la debilità: così ancor ſi dee dir del ſeme: perciò che è officio della natura in ogni coſa tale, ſi come mandar fuora al ſuo tempo conueniẽte, così anche cõ tenere. ma l'eſcremẽto ſi cauſa, eſſendo aperto il meato della fluſſione, & l'altro ſpatio del concettacolo, & contratto, & che ſpinge al meato già aperto, ciò che ſi contiene nel ſpatio continente. & la retentione ſi cauſa, quando il meato reſta ſerrato, & il contenuto non è ſpinto dal continente, ma per il contrario è compreſo, & ritenuto per contrattione. A' queſto modo gli humori cõ tenuti in gli inſtrumenti caui in queſti che viuono del tutto ſani, naturalmente & ſi mandano fuora, & ſi ritengono: ma in quei che ſtãno fuor del naturale, la retentione auuiene per la debilità della facultà propulſatrice; & la eſcretione per la debilità della facultà retentrice, ò per qualche diſpoſitione, la qual può muouere i membri non altramente che eſſa facultà naturale propulſatrice. Et piu oltra dice. La gonorrea adunque è una paſſione de gl'inſtrumenti del ſeme, non delle parti pudibonde, le quali ſono la uia del ſeme genitale, per la qual uia eſſo ſeme ſi manda fuora. Il priapiſmo poi è una paſſione, quando la uerga tutta accreſce & in longo & in largo, non ſtimulando

mulando alla libidine desiderio alcuno, ò calore acquista to, come suole auuenire ad alcuni, che stanno buttati giù col corpo in suso. Et piu oltra anche dice. Che causa adun que è quando alcuno è stimulato dall'impeto della libidi ne, ò quando per il star col corpo in sù si sono scaldati i lombi, talmente che la uerga si distende? Poi dice piu oltra. La natura formando à perfettione i membri del corpo, fece, che essi membri senza altra dottrina si mettessero ad operar le proprie attioni. Et piu oltra ancora. Et per parlar generalmente, uoi ui marauigliarete forse, che da per se siano instrutti gl'instrumenti di tutte quelle attioni che pendono dalla volontà, & dal consiglio. Et piu oltra dice. Adunque non deue esser marauiglia, che le parti genitali subitamente da principio conoscano quelle attioni, per cui causa sono state incominciate dalla natura: perciò che la matrice, quãdo ha cocepito il seme genitale, del tut to resta serrata, fin tanto che il feto sia fatto perfetto: & fatto perfetto il feto, molto si apre, & così aperta lo esclu de fuora. ma i plebei, perche questo spesso auuiene, & lo sprezzano, & se ne fanno poca stima, come che sia niente, che in vero sia degno d'ammiratione; ma solamente sono soliti mirar quelle cose che uedono di raro. Et qual'è quel la cosa, che possa esser piu mirabile in la natura delle cose, che che per noue mesi cõtinui si chiude la bocca della ma trice di si fatta maniera, che ne anche la pũta d'un stiletto può intrar dentro? & poi essendo perfetto il feto, si disten de fin tanto, che tutto l'animal da per se se ne può uscire? non dubitarete adunque, che la facultà delle parti pudi bonde sia da per se instrutta, come che questo sia corpo fi stuloso, & neruoso, & che quando l'animal si eccita al coi to, subitamente si distenda per la facultà naturale, che lo può tener drizzato. Et piu oltra ancor dice. Onde non pa re esser conueniente, che le arterie naturali delle parti pu dibonde habbiano alcuna altra facultà, che quella, che

per inanzi haueuano in tutto'l corpo. ma le bocche in le arterie di queſti ſono piu ample, che in le altre: & meritamente; perche così ſono preparate alla preſtezza della ſequela à quella coſa, che ſi euacua. perciò che ſempre par, che la natura in ogni parte faccia perfetto quel ch'è utile à ciaſcuna attione. Et piu oltra. Queſta paſſione, cioè il priapiſmo, è manifeſto dalle coſe di ſopra propoſte, che ſi genera ò per le bocche delle arterie immoderatamente aperte, ò per un ſpirito uaporoſo nato nel neruo fiſtuloſo. Et piu oltra anche. Et mi ricordo, che vna uolta uidi tal diſpoſition di neruo & delle arterie ſpeſſe uolte. Della qual coſa io feci congiettura & da gli accidenti paſſati, & dal modo della curatione. perche lo ſpirito uentoſo era cauſa in quello, à cui continuamente era paſſata inanzi la palpitatione della verga, al quale conuertita tutta la curatione, io ſanai l'huomo. ma in quelli a'quali oltra modo le bocche delle arterie erano aperte, niuno tale accidente ſoleua antecederli. poi auuenne à un'huomo, che ſi aſtenne per longo tempo fuor d'uſanza dal coito; & à un'altro, che usò cibi di cattiuo nutrimento & acuti: & à un'altro, che per doi meſi cinto andò in uiaggio, per inanzi non eſſendo uſato à cingerſi. Onde io feci congiettura, che le bocche delle arterie erano troppo aperte: à queſto per uitij d'humori & per l'acutezza; à queſt'altro per lo ſpirito uentoſo vacuato & ſenza ordine & uiolentemente. perche i medicamenti, c'hanno forza d'eccitar la tentigine & beuuti & applicati ſotto le parti pudibonde & à i lombi, del tutto ſono caldi & uentoſi, ſi come tutti i contrarij non eccitano uentoſità, & piu preſto infrigidano, che ſcaldano. Ma auuertite, che non ui ſcorra fuor di mente queſto parlare, per hauer'io parlato de' medicamenti, non de'cibi: perche ſono alcuni cibi che per generar molto ſeme, ponno eccitar l'impeto della libidine. Queſte parole adunque ponno meglio far probabile quel parlare, che diceuano,

che

che quei che si astengono dal coito, alle volte suoleno esser molestati dal priapriſmo: perche ciò auuiene à quei, che abondano di molto seme,& che fuor d'usanza s'astengono dal coito, specialmente quando non studiano di far dissipar l'abondantia del sangue per il molto essercitio, & tanto piu à quei, che ancora non sono restati liberi dalla cogitatione della libidine: si come sono, chi di sua propria natura essendo casti,& già longo tempo in questa continentia si sono essercitati, riceuono ne i suoi concetti un' imagine di libidine, per causa delle cose,che si uedono alla giornata, le quali possono muouerli, & ridurli alla memoria. perciò che quella dispositione, che si genera nelle parti pudibonde di questi huomini, è molto contraria alla dispositione di quei, che à niun patto sono sottoposti alla cogitatione della libidine. Et fu un mio amico,al quale oltra la consuetudine, che per inanzi haueua hauuta,per astenersi totalmente dal coito, il suo membro seminale di uenne così rigido & gonfio, che fu constretto à manifestarmi esso accidente. Mi marauiglio, dice, che à costui (monstrandomi vn saltatore) per la continentia il membro suo seminale sia fatto rappato & inchinato: & che à me, poi che ho studiato di seruar la continentia, sia auuenuto il contrario. All'hora io gli diedi per consiglio, che euacuasse con medicine à ciò conueneuoli il seme, che per inanzi già era adunato, poi anche, che sopra tutto si guardasse & dalle representationi, & da gli spettacoli, & dalle meditationi, c'hanno forza d'eccitar la libidine. Et piu oltra seguita dicendo.Platone dice,che l'otio risolue, ma l'essercitio del proprio officio suole accrescer le forze. così restano ristrette le tette in le femine, che ancor non sono state impregnate; ma in le altre che lattano, dopo'l parto,i fanciulli diuentano molto grandi;& così grandi restano mãdãdo fuora il latte,fin che il fanciullo sarà dislattato. che così non molto dopò cessano di generar il latte.

# TRATTATO XXIII.

## *Delle passioni dell'animo, ò perturbationi.*

LE passioni, ò uero gli accidenti dell'animo, ò le perturbationi, che da Cicerone sono chiamati mouimenti turbidi & concitati de gli animi, essendo diuerse, & hauendo grande efficacia, & eccitando mirabili mouimenti nel corpo, diremo di ciascuna di grado in grado: & primamente del gaudio, ò letitia, ò uero allegrezza: la quale essendo di natura del sangue, è calda & humida, & fà questo effetto: che muoue gli spiriti, che sono di dentro, alle parti di fuora. & se il mouimento di tali spiriti sarà moderato, partorirà grande allegrezza, & gioconda, & salutifera: ma se sarà immoderato questo mouimento de' spiriti, si tirarà alle parti di fuora del corpo, & in quelle subitamente risoluendosi, in questo mezo il cuor già raffreddato per essere abandonato da essi spiriti, non potendosi rihauere, ne rifare, incontanente seguita la perdita necessaria al uiuere: onde tosto uiene la sincope, & la morte. L'allegrezza moderata molto conforta l'anima, fà bello il corpo, & grasso. Però dicono alcune donne, che si lamentano de i mariti. Il cuor'allegro suol far bello il uiso. il gaudio si procura diuersamente, hor con canti, & suoni, & balli; hor con donne, hor con signorie, & trionfi, & honori, & dignità, hor con denari, hor cõ giuochi, hor cõ nouelle, hor cõ disputationi di cose diuine, & filosofiche, & humane. & di ciascuna di queste deue essere informato il medico. Si sono trouati, alcuni, che per il troppo gaudio sopra modo fatti pusillanimi, sono morti. perche la facultade animata, se ha in se qualche forza, essa forza si dissolue, e si dissipa, pche per troppo gaudio, se ne uà alle parti estrinseche, e si cõsuma. Così dice Aristotele,

tele, che Policrita dõna nobile della Iſola di Naſſo, hauẽdo conoſciuto un gaudio all'improuiſa inſperato, ſpirò fuora l'anima. Fidippide ancora nobile poeta comico, eſſendo in contentione con gli altri Poeti, & hauẽdo fuor di ſperãza ſuperato gli altri, & allegrãdoſene ſopra ogni miſura, in un ſubito ſpirò. Plinio nel libro ſecondo al capo 53. dice che Chilone, Sofocle, & Dioniſio tiranno di Sicilia, per gaudio morirono. Valerio Maſſimo al 12. capo del 9. libro delle morti non vulgari, dice, che due femine per gaudio morirno. delle quali, eſſendole portata la nuoua della rotta fatta appreſſo al lago Traſimeno, & che ſuo figliuolo era ſalvo, & fattaſi incontro ad eſſo ſuo figliuolo, nell'abbraciarlo ella ſpirò: l'altra ſedẽdo di mala uoglia in caſa, al primo conſpetto del figliuolo, che della guerra à caſa ritornaua, caſcò morta. La triſtitia & la paura, che ſono contrarie all'allegreza, per eſſer melancoliche, ſono fredde, & ſecche, come è anche eſſa melancolia: dicendo Hippocrate: ſe la paura & la triſtitia perſeuerano longo tempo, tal coſa è melancolica. & il Saluator noſtro dice: Lo ſpirito triſto efficca gli oſſi. la triſtitia adunque & la paura reducono di dentro & alla ſua ſcatebra il ſpirito e'l ſangue inſieme, & li tengono concluſi, talmente che accade, che le parti ſuperficiali hanno freddo; e i polſi del cuore & delle arterie ſono piccoli & molto debili. Gli ſpiriti adunque che ſono di fuori, ſi ritirano dentro: & quando tal mouimento è ſubito & diſordinato, ſi può anche cauſar la morte: perche al cuore ſi congrega tanto calor di ſpiriti uiuificatiui di quello, che alterati ſubitamente & con uiolentia generano eſtintion del calor naturale del cuore, il qual deue eſſer quieto, & non commoſſo. & così ſi eſtingue il calor del cuore, come fa il fuogo, quando ſi tolgono uia le legne. onde poi ſeguita la morte. & queſto à molti pare eſſer molto piu forte mouimento, & auuiene con maggior difficultà, che quel, che interuiene in l'allegreza: & anche, che piu facilmente gli ſpi

riti

riti ſi riſoluono alle parti eſterne in la allegreza,che al con trario fanno in la triſtitia:che tutti gli ſpiriti dalle parti eſterne concorrono al cuore afflitto, & uiolentemente lo eſtinguono. Le triſtitie & le paure ſmagriſcono la perſo na,& ſono cagioni di molte infirmitadi melancoliche. La paura per accidente alcuna uolta gioua,come s'è già uedu to qualch'uno,c'haueua la quartana, & per una ſubita paura guarire. Per cauſa della uergogna ancora ſi fa un mo uimento della facultà animale,che primamente penetra al le parti interne,ma un'altra uolta del tutto ritorna alle par ti eſterne:& s'ella non ritorna in fuora, ſi dee eſtimare, che già non ſia piu uergogna ma paura: perche la uergogna ſi cauſa all'improuiſta, con queſto che la facultà animale aſpetta niun male: onde auiene che ſolamente ſi retira alle parti interne;come ſoprafugendo,& ſenza refrigeratione, eccitando la ragione la parte patibile dell'anima. ritorna poi, & ſi retira fuora con quel modo di mouimento, col quale il calor ſi reuoca à quei che s'hanno lauato in acqua fredda. Onde accade,che à quei, che patiſcono la uergogna,ancor che ſiano piu che pallidi,incontanente le guanze gli reſtano ben roſſe. La coſa poi,che tutto à un tempo gli huomini patiſcono in la paura,queſta in la triſtitia acca de à poco à poco:& queſte due perturbationi ſono differẽ ti di grandezza & uehementia,non del ſuo genere integro. ma alcuni ſono morti per la paura & per la triſtitia ſubitanea:per eſſer la ſua poca anima di propria natura debile,& oppreſſa ſotto à una gagliarda paſſione, tutto à un tempo s'è eſtinta,& ſoffocata: perche la eſtintione ſi fà per cauſa della natura della perturbatione,c'ha origine dalla refrige ratione:& la ſoffocatione ſi fa,quando tutto'l ſangue concorre & ſi ritira al principio.Et così ſcriue Plinio al 36. capo del 7.libro,che Publio Rutilio, eſſendogli nonciata la repulſa del fratello nel domandare il Conſolato, ſubitamente ſpirò.dice anche il medeſimo ancora,che Marco Le

pido

pido morì per l'amor della moglie, dopo che l'hebbe repudiata. & secondo il medesimo, Diodoro Dialettico morì di uergogna, per non hauer risolta una questione lusoria proposta da Stilbone. Ancora Valerio Massimo nel precitato luogo dice, che Homero morì di uergogna, per non sa per risoluere la questione de i pescatori, i quali dissero questo Enigma. Noi hauemo lasciato di dietro ogni cosa che habbiamo presa, & con noi portiamo quelle cose, che non habbiamo prese, cioè i suoi pedochi. L'ira, ch'è furor breue, & prouiene dalla colera, & è della natura di quella, cioè calda & secca; accresce il caldo, & lo diffende per tutto'l corpo, & non lascia dissoluer le forze. onde non si legge, che mai alcuno sia morto per ira. ma l'ira commuoue il sangue, & lo accende à colera; onde si causano le febri coleriche, le erisipele, gli herpeti, & gli altri mali simili. in compagnia di questi si numerano i dolori, le angustie, & le afflittioni grandi piu d'una cosa che dell'altra, & le uergogne & i uituperii. in le operationi de' quali l'huomo prudéte si deue moderare, & fra se medesimo hauer patientia: la quale è gloria d'ogni uirtù. Onde Hippocrate nel sesto del l'Epidemie alla particella 8. all'afo. 18. così disse: Si denno ponderar le perturbationi dell'animo, se l'huomo da se uolontariamente senza instrumenti & senza cause si attrista, s'allegra, ha paura, ha fede, ha speranza, & si dispera. Et se in queste cose non naturali fusse lasciato fuora qualche cosa notabile, ò se qualche altra fusse stata detta di soperchio; uoglio essortar gli huomini studiosi della uerità, che accettino ogni cosa per buona; & non habbiano à molesto di quanto m'ho sforzato di giouare.

TRAT-

# TRATTATO XXIIII.

## *Delle XVIII. osseruationi per conseruar la sanitade.*

LA prima, & generale osseruatione è questa, che ogni huomo, che desidera la sanità, si dee guardar da i cattiui cibi, & usar quei, che sono piu laudati, de' quali habbiamo parlato à pieno, così delle carni, come de i frutti, & delle altre cose, che nutricano: perche da cattiuo principio non si deue aspettar buõ fine. Però stiano attenti coloro, che non hanno paura di cose nutritiue cattiue, con dir, Questo non mi fa male, questo è buono per me, & io padirei delle pietre, & simili cose, come spesse uolte fanno i golosi, & anche quei, che fanno professione d'esser piu deuoti de gli altri, uolendo far certe astinentie & uigilie, & altri digiuni con mangiare agrumi d'ogni sorte, & legumi, & fritelle, & macaroni. questi tali guardino, che non rimangano ingannati: perche secondo Auicenna da questi tali cibi cattiui si generano cattiui humori & morbi maligni, & poi la morte. Il cibo adunque di buon sugo, è il leggiero, & che ha le parti sottili: & quel ch'è altramente, s'intende esser di cattiuo sugo. & chi vuol veder, qual cibo sia di questa, ò di quest'altra natura, legga Galeno nel libro de i cibi di buono & di cattiuo sugo, & quei delle facultà de gli alimenti.

LA seconda è, che l'huomo sano dee mãgiar, dopo che l'appetito lo inuita, & non inanzi: & non dee tardar troppo, perche saria causa di reimpir lo stomaco d'humori cattiui, & mali cattiui. & ciò si troua per esperientia uero. habbiamo detto sano, perche in molti mal disposti di stomaco non si troua mai appetito; ma sono alcuni, che come hãno incominciato à mangiare, se li muoue l'appetito. & questo

prouie-

prouiene da una humidità, che diſcende dal ceruello, che relaſſa la bocca dello ſtomaco: ne anche per queſto ſubito che uien l'appetito, ſi dee metter l'huomo à mangiare, ò à beuere: perche ſpeſſo fanno queſto gli ebriachi, & i gittoni; & è queſto proprio loro uitio.

La terza. Le uiuande d'inuerno vogliono eſſer calde attualmente: perche mangiate fredde, molto nuoceno allo ſtomaco. però in tal tempo la cucina non deue eſſer lontana dalla tauola. Le uiuande d'eſtade non uogliono eſſer tãto calde, come d'inuerno. ma calde modeſtamente; ne anche tepide, perche così diſſoluono la gagliardezza dello ſtomaco; nè manco fredde, perche il freddo è inimico allo ſtomaco. D'eſtade ſi dee ſtare à mangiare in luogo freſco, & allegro, & dilettеuole; d'inuerno anche in cucina, ò in vn cenaculo, che ſia caldo.

La quarta. Quando l'huomo ſi ſente aggrauato lo ſtomaco per il cibo, all'hora dee ſtar dieci hore, anche uenti quattro ſenza guſtar cibo, nè beuere, ò rimediarſi con qual che rimedio, che maturi quella crudità: perche ſe mangiarà dietro à tal cibo non ben digeſto, ſi metterà à pericolo d'incorrere in qualche morbo diſconueniente. onde ſecondo Auicenna, & altri degni auttori di medicina. Non è coſa piu nociua, come è metter lo indigeſto ſopra lo indigeſto, il quale induce faſtidio allo ſtomaco: & ſe ſarà da humori groſſi, ſarà cauſa di gotte fredde, di mal di reni, di groſſezza di milza, & d'altre infirmità flegmatiche: & ſe ſarà da humori ſottili, ſi generaranno febri acute, & altri mali ſimili.

La quinta. L'inuerno non ſi denno mangiar coſe leggiere, nè di poco nutrimento, ma di quelle buone & di buon nutrimento; per eſſere in quel tempo piu forte il calor naturale, & nella eſtade al contrario. il che Hippocrate ancora conferma al xv. aforiſmo del primo libro. Gli ſtomachi d'inuerno & di primauera naturalmente ſono calidiſſi-

mi, & di ſonno longhiſſimo: però in quei tempi ſi denno amminiſtrare i cibi piu abondantemente: per eſſerui all' hora maggiore il calor naturale: onde anche hanno biſogno di molti alimenti. Et all'aforiſmo XVIII. del libro medeſimo. D'eſtade & d'autunno gli infermi con grandiſſima difficultà tolerano i cibi, d'inuerno faciliſſimamente. & nel ſecondo luogo di primauera.

La ſeſta. Dopo paſto ſi dee fare un mouimento leggiero, acciò che così il cibo diſcenda al fondo dello ſtomaco, ò uero ſtare un poco in piede. doue dice Rufo, che queſto paſſeggiar li piace, & ſpecialmente dopo diſnare. Et fra le coſe leggiere, che concorrono à far buona digeſtione à proportione, è così il beuere, come è il mangiare. il troppo beuere fà nuotare il cibo; & il poco beuere, non lo laſcia penetrar, nè diſtribuir come doueria. & però ſi dee mangiare & beuere inſieme, & non beuere in una uolta ſola, ma in due, & tre, & quattro, & d'eſtade anche piu.

La ſettima. Circa'l dormire, ſi dee ſtar col capo alto, quanto baſta, & ſecondo il ſolito, ſe non che i catarroſi déno ſtar piu alti col capo: & ſi dee ſtar coperto d'eſtade leggiermente, & d'inuerno ben coperto di panni: perche queſte due coſe molto conferiſcono à digerir bene. ſimilmente ſi dee ſtare à dormir col lato deſtro in giù, & nel ſecondo ſonno col ſiniſtro: & anche alle uolte col ſtomaco in giù, ma non tener coſa alcuna ſotto al capo. il dormire ſupino non è buono, nè ſano.

La ottaua. Il cibo ſi dee prender in quantità moderata: & ciò ſi conoſce per il ſuo contrario: perche paſſando il ſegno, l'huomo ſi ſente à ſgonfiare, & ſtringerſi il fiato, & diuentar pegro, & uenirli rutti crudi & acetoſi, & ſi ſente brontolamento nel uentre. perciò che ſecondo che dice Hippocrate al XVII. aforiſmo del libro ſecondo. Quando piu di cibo fuor di natura s'è meſſo dentro, queſto genera male: & queſto ſi manifeſta per la ſanatione.

La

La nona. Se alcuno hauendosi cibato d'un pasto conueniente, pur non lo può digerire, bisogna sminuir la quantità del cibo, & interponer piu tẽpo fra un pasto & l'altro.

La decima. Circa l'ordine de i cibi, bisogna primamente mangiare i leggieri, & facili; poi i graui, & difficili: perche i leggieri nuoderiano nel stomaco, se fussẽo tolti dopò: benche appresso di molti s'usa di mangiar pomi dopò pasto, & latticinij. & questi corrompono gli altri cibi.

La undecima. Il cibo, & il beuere usitato, benche in se habbia un poco di nocumento, è però miglior, che non è il non usitato. perciò che lo stomaco abbraccia piu uolontieri, quel che piu li gusta, & meglio lo smaltisce: & così anche Hippocrate al xxxvi i i. aforismo del libro secondo dice: Quel beuere ò quel mangiare, che non è così buono, ma è piu dilettеuole, è piu da esser'eletto, che il migliore, & non così gusteuole.

La duodecima. Non è cosa peggiore, come quando à una tauola si mangia di diuerse maniere di uiuande: perche l'una per l'altra si corrompe, specialmente se non si serua l'ordine debito: & se fra un cibo & l'altro non si mette tempo, che uno bisogna aspettar l'altro. onde l'huomo così usato fà del suo stomaco una caldara da hosto, in la quale è sempre di cotto, di mezo cotto, & di crudo, perche s'aspettano i conuiuanti: pur si deue hauer riguardo all'usanza. Le persone ricche, & nobili, & delicate sono gouernate, & alleuate con gran diuersità di cibi: però hanno lo stomaco assai piu debile, che non hanno gli ignobili, & plebei; quali bisogna, che si contentino d'una sola sorte di cibi, ò poco piu: nondimeno molto è da esser considerato & l'ordine, & la varietà di essi cibi, qual uada inanzi, & qual resti di dietro: perche conuiene che i leggieri precedano, & i graui & grossi & difficili da digerire restino di dietro.

La decimaterza. Chi è uso à mangiare assai carne, non

deue astenersi da farsi salassare, consentendolo la uirtù, la etade, il tempo dell'anno, & altre cose simili.

La quartadecima è molto contra la brigata, che dopo cibo non si dee beuer uino, s'intende un pezzo dopò cibo: perche così s'impedisce la digestione, & fà penetrar il cibo così indigesto: & à questo modo è causa d'oppilatione, & prepara gli humori à putrefarsi: & fa ascendere i uapori al capo, & multiplica il catarro, il quale è origine d'ogni infirmità: & l'acqua essendo beuuta, benche ella impedisca la digestione, non da però cagione al cibo, che mandi in suso i uapori; anzi piu tosto lo fa discendere ò digesto, ò nò.

La quintadecima. Che i frutti freschi communemente sono buoni à i colerici & à i fatigati ne i tempi caldi, mangiati inanzi pasto, come persichi, brugne, meloni, & noci fresche; & se ben giouano all'hora, nondimeno generano sangue acquoso preparato à putrefattione, & à febre.

La sestadecima. Quei, che essendo troppo grassi & pieni, uogliono farsi magri & sutti, mangiaranno quasi sempre alla sua hora cosa sutte. & secondo Auicenna il mangiar continuamente cibi secchi, leua uia la fortezza della persona, & il buon colore; & così si efficca il corpo. ma bisogna moderarsi in ogni operatione.

La decimasettima. Bisogna guardarsi da olio, ò grasso, che sia stato in uaso di rame, perche acquista del venenoso.

La decim'ottaua. Che è l'ultima, quãdo si causa qualche grauamento per il pane, che si mangia, & che non è ben digesto, & è peggior che il grauamento della carne. Onde so leua dir Galeno, & poi molti altri dotti, che ogni repletione è cattiua, ma quella i dpane è la peggiore. Et questo basta à queste osseruationi, le quali saranno un fondamento à molte altre cose, che per uia di queste l'huomo industrioso della uerità, sempre saperà render qualche ragione.

TRAT-

# TRATTATO XXV.

*Queſiti, ò vero dubij delle coſe ſopranominate per conſeruar la ſanità.*

## IL PRIMO DVBIO.

*E' della menta, ſe è calda, ò fredda.*

PERCHE dice Ariſtotele nel ſecõdo queſito della xx. particella: perche ſi ſuol dire: Non mangiarete, nè ſeminarete menta al tempo della guerra? forſi è perche ha poſſanza di refrigerare i corpi, come ſi manifeſta dalla corruttione del ſeme genitale. & queſta è molto contraria alla gagliardezza, & all'animoſità, ſe ben fuſſe una coſa iſteſſa di generatione. Pietro d'Abbano eſpoſitor di queſti queſiti, ſopra queſto dice; che la menta hauendo forza di corromper il ſangue, per eſſer calda & ſecca, & di facile reſolutione; gli ſpiriti e il ſeme genitale ſi reſoluono, & ſi uuodano: onde per accidẽte il corpo, ch'era caldo diuenta freddo: & perciò l'audacia & la magnanimità, & la gagliardezza ſi quietano, & ceſſano: ò uer la menta ſcaldando, eccita il coito, alquale quei che ſono inuitati, ſi debilitano, & reſtano timidi, talmente che non ſono atti, nè utili al fatto d'arme, nè alla guerra. & corrompe il ſeme à metterſela ſotto, & non à mangiarla. dice anche Auicenna, che ſottopoſta inanzi l'hora del coito, prohibiſce la impregnatione, perche humetta tropo il ſeme genitale, & lo rende inutile. Queſto uorrei che oſſeruaſſero i noſtri Signori Capitani, & i ſoldati d'ogni ſorte, perche in cento lancie ſi troua piu di cento meretrici.

## IL SECONDO DVBIO.

*E' del ſero Caprino, ò vero dell'acqua di latte di Capra.*

Di ſopra s'è detto, che il ſero, è caldo & ſecco ſecondo Meſue; nõdimeno dice Auicenna, ch'è infrigidatiuo & humettatiuo, & Galeno in la cura della mala compleſſione calda del uentricolo gli dà l'acqua di latte: & ancor c'habbia in ſe alcune parti nitroſe, con la qual nitroſità laua, ſottiglia, mondifica, & ſolue la colera, & la melancolia ſenza mordicatione: nondimeno facendo tutte queſte operationi, rinfreſca la perſona, quando con queſta s'è purgata: & ſi libera dalle infirmità cauſate da colera, & da melancolia, come itteritia, & mali d'oppilatione, & come humor melãcolico, impetigine, ſerpigine, prurito, rogna ſecca, lepra, & ulcere maligne, & altri uitii della cotica: & è aptitiua, & è molto utile à i mali del figato, & della milza.

## IL TERZO DVBIO.

*Se ſi dee beuer prima che ſi mangij.*

Per buon reggimento, ſi dubita, ſe prima debbiamo beuere, ò prima debbiamo mangiare. perche alcuni ebriachi ſi fondano ſopra queſto, dicẽdo come habbiamo detto in la decima oſſeruatione, che i cibi ſottili & leggieri ſi denno prendere inanzi; & i graui, & piu groſſi dietro: & allegando Hali Abbate, che dice: Quei che ſono relaſſati della perſona, denno prima cercar l'aere, poi il beuere, poi il mangiare: ma Almanſor vuole, che prima ſi mangi tutto quel, che ſi uuole, poi ſi beua, & che non ſi beua acqua dietro eſſendo à tauola, ſe non quando ſarà aſſettato il cibo nel ſtomaco,

maco,ne beuerà di fredda,quanta gli fa biſogno. così anche Auicenna, & così Galeno. & per riſoluer queſti dubii, in breuità concluderemo alcune ragioni. Inanzi che ſi mangi non ſi dee beuere nè acqua, nè uino,nè altro liquore, ſe ciò non ſi fa per medicina: perche ogni coſa fredda attualmente,ſe ben fuſſe potentialmente calda,occorrẽdo alla neruoſità del ſtomaco,molto l'offende: & ſe è tepida, la tepidità diſſolue la uirtù retentiua del ſtomaco. onde ſi induce il uomito: medeſimamente eſſendo calda, perche relaſſa i nerui,& la bocca del ſtomaco ch'è neruoſa. Manco ſi dee beuer uino à digiuno, perche ſecondo Galeno ſopra gli aforiſmi d'Hippocrate, indurria ſpaſimo, ò alienatione di mente:& tolto in molta quantità, è ſufficiente nõ ſolamẽte indurre le due dette coſe,ma anche dietro à queſte la morte:come intrauenne una uolta à un uecchio, che in una mattina eſſendo molto moleſtato dalla ſete,andò à una tauerna,& così à digiuno beuè un gran boccal di uino & diuentò muto,& di ſpaſmo morì ſubito. E' ben uero,che non fà così male il uino à chi è coſi uſato à beuer inanzi,& à mezo,& dopò: perche l'uſanza ſecondo i Filoſofi è un'altra natura. Ma ſe alcuno haueſſe ardor di ſtomaco, puo beuer acqua à digiuno,come ſe toleſſe medicina. Alcuni de gli Arabi hanno laudato, che dopo'l cibo ſi dee beuere una buona tracannata di uino,che così aſſai meglio diſcende il cibo al fondo del ſtomaco.& queſta opiniõ regna nelle corti & nelle caſe nobili de'ricchi: che hauendogli data l'acqua alle mani dopo'l mangiare hanno per uſanza di beuere:& queſto fanno per lauarſi i dẽti & la bocca,ò per dar piacere alla gola,ò per far diſcendere il cibo. Si che è meglio, quando ſi ha mangiato un poco, beuergli dietro, & far così fin tanto, che s'ha finito il mangiare, perche così meglio ſi digeriſce il cibo. e nel tempo d'eſtade,quando ſi ſia ſtato al gran caldo, & s'habbia patito ſete, dopo cena ſi puo beuer un poco d'acqua,& darne ancora à i putti anche

da

da mezo dì, quando hanno merendato. Galeno dice, se si piglia sete dopo cena, è mala cosa, & discõmoda lo astenersi del tutto, dal beuere: però si dee dar poco beuere, acciò che si mitighi l'ansietà, & s'acquieti la sete. & Hippocrate nel 27. aforismo del libro 5. dice: A chi ha gran sete, bisogna senza dubio dargli beuere; che così accade alle uolte per mala complession calda del stomaco, ò per humori colerici, ò per cibi calefattiui, ò per tempo caldo. & à chi ha sete modestamẽte, non bisogna dargli beuere; perche basta dormirgli dietro: che si matura per il sonno la cosa, che genera sete. Ma in ogni cosa si deue hauer rispetto alla consuetudine, all'etade, al tempo, & ad altre cose simili.

## IL QVARTO DVBIO.

*Quale è meglio, disnar bene, ò cenar bene.*

Sopra questo dubio alcuni laudano il disnar bene, fondandosi in questo, che la natura nel digerire di giorno, meglio riceue l'aiuto del calor del Sole, & lo essercitio moderato molto gioua alla digestione, & le superfluità che aggrauano, & debilitano la natura, meglio si resoluono, & si consumano: & di notte se la cena sarà stata maggiore, tali operationi si impediranno; perche si corromperà il cibo, & si generarãno uarie infirmità. Però diceua il Salernitano; *La cena più n'ammazza, che le spade.* La natura non può esse re intenta à due operationi contrarie, come è il digerire il cibo, ritenendolo di dentro, & maturar le superfluitadi, espulsandole dal corpo. Onde potremo dire, che i corpi sani & di essercitio leggiero, faranno il suo disnar leggiero, & la cena migliore. & quei, che s'essercitano à far salti, & giuochi, & i marengoni, e i muratori, & quei che arano, & quei che fanno fossi, & altri, che mai non s'acquietano, faranno

ranno il diſnar migliore, perche in loro non abonda ſuperfluità di catarri. I catarroſi poi, & tutti gl'infermi denno diſnar meglio, & cenar poco; perche la natura ſtarà intenta à maturare, & digerire, & eſpulſar le molte ſuperfluitadi, dalle quali molto ſono aggrauati. Quei che uanno in uiaggio & à piede & à cauallo, denno migliorar la cena, che poco diſnar fà per loro: anzi alcuni, quando uogliono caualcare, in tutto'l dì non diſnano: queſto s'intende d'inuerno. così commanda Galeno & Halì Abbate dicendo: Biſogna, chi uuole eſſercitarſi, hauer mondo il corpo dalle ſuperfluità: perche tanto mouimento corrompe la digeſtione, & così ſi cauſano humori cattiui, & infirmità faſtidioſe. nondimeno quando fà gran freddo uolendo caualcar, buona coſa è prepararſi buoni ueſtimenti & feltri, & armarſi di uino potente. Ancora è da hauer riſpetto alla conſuetudine, ch'è un'altra natura, all'etade, al tempo dell'anno, & ad altre coſe ſimili. Vn che ſia uſo à cenar bene, non uorrà cenar male: un giouene & un putto piu preſto appetirà il cibo, & piu preſto lo digerirà, che un uecchio. un vecchio di buona compleſſione farà quaſi come un giouene: d'inuerno, & di primauera la cena uuole eſſer migliore, che d'eſtade, & d'autunno: perche i corpi all'hora ſono piu caldi di dentro, ſe ben ſono freddi di fuori: però hanno biſogno di maggior nutrimento ſecondo Hippocrate al xv. aforiſmo del libro primo. Quanto alla conſuetudine, ſe alcuno l'hauerà cattiua, ella ſi dee tuor uia à poco à poco, & non ſubito: perche la natura non ſoſtiene tali ſubite mutationi. manco ſi dee tuor uia à i uecchi, perche troppo ne patiriano. Tutti quei c'hanno catarri, & qualche altro difetto nel capo, denno far la cena minore; perche i uapori, che ſi leuano la notte, non ſi riſoluono, come fanno quei di dì, che per eſſercitio facilmente ſi riſoluono. Però ſi uedono la mattina gli occhi incollati, & imbrattati. Nel tempo della eſtade la cena uuole eſſer mino

re, perche per il caldo della notte il calor naturale troppo ſi riſolue, & la digeſtione s'impediſce. & d'inuerno ella uuole eſſer maggiore, perche meglio ſi dorme, miglior digeſtione ſi fà. & queſto ſi dice per i ſani: perche i difettoſi di qualche male, biſogna, che ſtiano regolati, & ſi contentino di poca cena, acciò che poſſino ripoſare, & in loro non abondino gli humori ſuperflui.

## IL QVINTO DVBIO.

### *Quante uolte ſi dee mangiare al dì.*

Eſſendo l'huomo un'animal rationale, principalmente deue eſſere intento alle operationi intellettiue; come che ſia ſeparato dalle beſtie, le quali ſempre cercano il paſcolo. però ſi prenderà tanto di cibo, quanto li baſtarà per mantenerſi la uita, cioè una volta al dì; à quelli ſi dice, che così ſono aſſuefatti: nondimeno Cornelio Celſo lauda, che due uolte al dì ſi debbia mangiare: perche in uero ſi conſiderano in noi due riſolutioni, una la notte, l'altra il giorno: onde il tuor cibo due uolte al dì, è per ſatisfare à queſte due riſolutioni. Gli Arabi uogliono, che in doi dì naturali, cioè in hore 48. ſi debbia mangiar tre fiate. Ma biſogna conſiderar la compleſſione de i corpi: perche i corpi caldi & humidi, graſſi & ben compoſti, & ben diſpoſti circa i ſuoi membri principali, ſanguinei, non molto occupati in queſto noſtro aere temperato, & c' hanno ciò che gli è neceſſario al ſuo uiuere, denno mangiar due uolte al dì, uolendo mantenerſi ſani, & in ſuo uigore. bene è uero, che abondando di molta humiditade, hanno anche biſogno di molta riſolutione, ma non di tanta riſtauratione. però delle due uolte, che mangiano, ſi contentarāno de i paſti moderati. I corpi caldi & ſecchi, che ſono naturalmẽte magri, & di ſpiriti reſolubili, hāno biſogno di mangia

due

due volte al dì, & anche più, perche il mangiare una uolta ſola li nuoce.. Et in tutte queſte coſe s'hauerà riſpetto all' etade, alla conſuetudine, all'eſſercitio, & à ſimili coſe. perciò che i putti, biſogna, che mangino & due, & tre, & anche quattro uolte al dì: dicendo Hippocrate al XIIII. aforiſmo del libro primo. Quei che creſcono hanno aſſai del calor innato, però hanno biſogno di molto nutrimento; altramente il corpo loro ſi conſuma. onde fanno errore alcuni maeſtri di ſcola, che cercano di tenere i ſuoi ſcolari in aſtinentia, & alcune madri diuote del digiuno, che poche uolte hanno fame, quando per l'età ſua ſe le ſminuiſce il calor naturale, anche eſſe cercano di farli digiunare inanzi al tempo debito dell'età loro, per aſſuefarli à buon'hora, perche molto importa ne gli anni teneri ad aſſuefarſi: ma molto s'ingannano; perciò che l'età de i fanciulli, de i putti, de gli adoleſcenti, che ancora creſcono, non comporta, ne anche ſono aſtretti da i ſacri canoni, quali non gli obligano al digiuno, fin che non hanno paſſata l'età di XXI. anno. Similmente denno fare i uecchi, che, come dice Hippocrate nel prefato aforiſmo, hanno poco calore, però hanno biſogno di poco nutrimento, che per il molto nutrimento il calore ſe gli eſtingue. & tanto piu i decrepiti, i quali un'altra fiata diuentano putti: & ſono come una lucerna, che ſtà per morire: però hanno biſogno di poco, & ſpeſſo, & ottimo nutrimento. Et non ſi dee partire alcuno, per uecchio che ſia, dalla ſua conſuetudine, perche ne riceueria molto danno. Quei che fanno gli eſſercitij gagliardi, & che ſi guadagnano il pan con le mani, denno mangiar ſpeſſe uolte, perche in eſſi toſto ſi riſoluono li ſpiriti, & facilmente ſmaltiſcono. Ne i tempi caldi è licito dopo cena anche d'un'hora, & piu à quei c'hanno tal conſuetudine, à beuer uino, che così ſi eſtingue la ſete, ſi reprimono i uapori, & anche da lì un pezzo beuer dietro un poco d'acqua freſca: che così non offende.

## IL SESTO DVBIO.

### *Se ſi dee beuer dietro à i frutti.*

Dietro à i perſichi, i quali ſi denno mangiare, eſſendo netto lo ſtomaco, ſi dee beuer buon uino, & uecchio, & odorifero: poi dietro à i meloni il medeſimo uino: perche, ſecondo Ariſtotele, la fama non è falſa, che è laudata dal popolo: perche ſi dice, quando s'ha buon uino; Queſto ſarà buono per i meloni; perche li corregge i nocumenti dell'humidità ſuperflua, che hanno. Il contrario par tenere Auicenna, dicendo che non ſi debbia beuer uino dietro a' frutti di cattiuo ſugo, che è coſa cattiua; perche fa penetrar queſto cattiuo ſugo nelle parti eſtreme. altri tẽgono per fermo, che il beuer uino dopò tali frutti ſia molto meglio, che il beuer'acqua, fondãdoſi con queſta ragione, che il uino emenda il cattiuo ſugo di eſſi frutti, ma l'acqua lo corrompe, & genera febri di putredine, putrefacẽdoſi nel uentricolo tali frutti. Poi quando ſi ha mangiato di queſti frutti, & che non ceſſa la ſete, & che eſſi frutti ſono di facile corruttione, per correttione de' ſuoi nocumenti è buona coſa à beuer buon uino, & odorifero, & uecchio, ma poco: perche chi ne beueſſe tanto, come ſi beue con gli altri cibi, ſaria nociuo: & chi'l uuole adacquare, lo può adacquare, cõſiderãdo il biſogno, la conſuetudine, & altre coſe ſimili. ma il beuer'acqua dietro à i frutti, ad alcuni gioua, che à queſto ſono aſſuefatti: pur ſi uede per eſperientia, che manco male uniuerſalmente ne ſeguita dal beuer uino. Al contrario, ſi ſono uiſti alcuni hauer'hauuto maggiori dolori per il beuer uino; altri eſſer morti. queſto non procede, ſe non dall'auidità, & dalla ingluuie di tracannare il uino & copioſamente. & quanto ſia, che quando ſi beue il uino con i meloni, non faccia nocumen

to all'hora; lo fa nondimeno insensibilmente, aggregando di dì in dì i cattiui humori, come si uede ne i tempi che seguono, che si generano febri, & altri mali di putredine. Però chi uuol beuer uino dopo i frutti, ne beuerà poco, ma buono.

## IL SETTIMO DVBIO.

*Quando si uà in letto, in sù qual lato si dee dormire.*

Meglio è à dormir sopra al lato destro: perche il figato, che è dal lato destro, così fomentato, meglio distribuisce la sanguificatione per tutte le uene del corpo, & così si fa miglior digestione. & questo è il parer d'Aristotele ne i suoi problemi. il medesimo dice Auicenna in la terza fen del primo libro al capo nono della dottrina seconda. Il sonno sopra il lato destro, è di molto giouamento: perche così conforta la digestione, & comprende il figato, & piu quieta. Alessandro Tralliano dice. Dormi prima un sonno sopra'l lato destro, & poi sopra'l sinistro, fin che sia compiuto il sonno, & sia fatta la digestione. Auicenna ancora nel precitato luogo dice: Bisogna, che dopo che s'ha mangiato, si dorma prima un pezzo in sul lato destro, poi si uolti sopra'l sinistro, fin che sia fatta perfettamente la digestione del stomaco: poi si riuolga sopra'l destro. Sul lato destro prima si dorme, acciò che piu facilmente il cibo discenda al fondo. Similmente quei che tolgono medicina stiano col lato destro in giuso, poi col sinistro, poi ritornino sul destro: che così meglio operarà la medicina, & le superfluità de gli humori meglio usciranno per di sotto. Ma se fusse alcuno, c'hauesse il uentre flussile, cioè il mal chiamato diarrea, che è scorrentia del uentre, meglio è, che dorma sopra'l lato sinistro la maggior parte, & piu che può: & chi ha il uentre stittico, meglio è che dor

ma

ma ſul lato deſtro. & chi ha il figato troppo caldo, ſi guardarà da dormir ſul lato deſtro. & chi ha lo ſtomaco freddo, dormirà la maggior parte con lo ſtomaco in guiſo, per che così fomentandoſi il ſtomaco, ò uogliamo dire il uentricolo, meglio ſi ſmaltiſce il cibo: perche così il calor naturale ſi contien meglio, & piu ſi aumenta. Ma il dormir con la panza in ſuſo, è tanto nociuo ſecondo Auicenna nel luogo preallegato, che non laſcia nè ben padire, nè fare altra buona operatione: & è cagione di molte infirmitadi faſtidioſe, come apopleſſia, paraliſia, & incubo. Ancora è meglio à dormir con le gambe retirate, che con le gambe diſteſe: perche così retirate, i membri più s'ap propinquano l'uno all'altro, & per tal propinquità l'uno meglio aiuta l'altro: & per tal ſito di dormir meglio, ſi fa migliore la digeſtione.

## L'OTTAVO DVBIO.

*Se gli huomini ſi denno purgare ogni anno, ò nò.*

Gli huomini per uiuer ſani, & piu di longo, deueriano purgarſi ogni anno: perche non ſi può tanto ben guardare, che non ſi adunino qualche humori cattiui: i quali è buona coſa, che ſi purghino, ſpecialmente nel fine della prima uera: perche così ſi preſerueranno da molte infirmitadi, che ſi genererianno l'eſtade ſeguente. Galeno dice hauerne preſeruati molti, à purgarli & con medicine, & con ſalaſſi: & molti ancora, che s'erano aſſuefatti à queſto, quando lo haueuano pretermeſſo, ſi ammalauano in la eſtade, ò in lo autunno. Auerroe uà piu riſtretto, & uuole, che la purgatione ne i ſani ſi faccia ſolamente di ſette anni in ſette anni: & anche uediamo, che molti ſtanno ſani ſenza tal uacuatione: però ella non è neceſſaria. in queſto dubio ſono due opinioni contrarie: una è, che ſi

faccia

faccia questa purgation preseruatiua, che preserua da i mali, che uenirano l'estade, & l'autunno: & l'altra è, che quei corpi, che si gouernano bene circa le cose non naturali già dette, staranno sani, & non haranno bisogno di questa tal purgatione: la quale se in questi si facesse, saria una presuntione di non lasciare operar la natura, & di non resoluere le sue superfluità. poi quei corpi, che si gouernano male circa le prefate cose non naturali, & stanno otiosi, & non hanno il debito beneficio del uentre, hanno bisogno non solamente d'una purgatione all'anno, ma anche di due, & piu, secondo il giudicio del medico, che gli ha in pratica. Et così del salasso, che è un'altra sorte di purgatione piu uniuersale, che le altre; perche ha rispetto alla moltitudine, & pienezza de gli humori: i quali humori così copiosi nel putrefarsi generariano molte, & uarie infirmitadi. Et qui si ha da notare, che manco si deue hauer paura del salasso, che d'ogni altra purgatione. In fine perche communemente tutta la brigata nel uiuere si gouerna male, si può concludere, che ogni anno al fine della primauera si denno far le purgationi & del salasso, & delle medicine lassatiue, corrette però con i suoi proprii correttiui. Et tutto questo sia fatto con consiglio ottimo & giudicio ben ponderato del dottor di medicina, che sia eccellente & di dottrina & di prattica: acciò che non intrauenga, come bene è intrauenuto ad alcuni, che come dice il uulgo, non habbiano à destare i cani che dormono. Intendami chi può, che m'intend'io. Non si deue ne anche sprezzare il giudicio dell'astrologo perito, quando indiuina, che hanno ad essere infirmità di piu sorte, secondo i tempi, & secondo le constellationi de' pianeti. Però i corpi non si denno sparagnar dalle purgationi: acciò che si trouino alleggieriti, & discaricati da quelli humori, che haueriano indutte tali infirmitadi.

## IL NONO DVBIO.

*Se ſi può per via di medicine tardar la morte & prolongar la vita.*

Queſto dubio richiede un'ingegno più che mediocre: & io con la groſſezza & debilità del mio mi sforzarò à tutto mio potere di manifeſtar la uerità, con ſopportatione però de' miei maggiori, adducendo, & allegando le ragioni uiue. Dice quel Santo huomo, che fu Iob profeta: Tu conſtituiſti Signore i termini della uita dell'huomo, che non potranno preterire. Et Ariſtotele nel libro della generatione & della corruttione, dice: Il tempo, & la uita di ciaſcuno è determinata con ordine d'ogni coſa: & il tempo & la uita hanno periodo, cioè termino, ò uer fine. Onde Dio sà, quanto tempo dee uiuere queſto ò quell'altro huomo: & gli è poſto il termino, che non può preterire: la medicina adunque ualeria poco, ò niente. Ha Galeno opinione à queſto contraria, dicendo ne i libri del reggimento della ſanitade, che la medicina è ordinata per prolongar la uita & ritardar la morte. Et ſe queſto non fuſſe, ella ſaria ſcientia, ò arte uana. Et è coſa conueniente ſaper l'ordine del uiuer bene, & ſano, & del medicarſi ſano per preſeruarſi, & del medicarſi ammalato per riſanarſi. Vn'altra ragione è, che la uita dell'huomo conſiſte in una proportione di caldo & di humido. & queſta proportione ſecondo i filoſofi & medici ſi può continuare, & accreſcere, per beneficio di cibi & di medicine, multiplicandoſi lo humido, del quale il caldo ſi può alimentare, & ſuſtentare. Scriue ancora Galeno ne i libri predetti, che un filoſofo compoſe un libro, nel quale ſi diede à credere di prouar, che la uita dell'huomo ſi poteua perpetuare. & ſeguendo

il

il suo ordine di uiuere, quando fu giunto à gli ottanta anni, sentendosi appresso alla morte, fù constretto mutar'opinione. Onde è da dire, che per beneficio di medicina niente si può la uita prolongare, nè perpetuare, nè manco con alcuno aiuto si può la morte ritardare. Et perche la uita nostra, come poco di sopra s'è detto, consiste di caldo naturale, & di humido radicale; per mancamento del caldo naturale, & dell'humido radicale, il qual si distrugge per la uecchiezza, perche l'humor melancolico abonda, che è una terreificatione, la uita manca, & necessariamente seguita la morte. Hor s'è prouato per ragioni filosofiche, che il caldo naturale & l'humido radicale ò uer sustantifico, meglio si può ristaurare, uietando la ultima essiccatione: & così si ritarda la morte: & in questo tale humido come fomento, si conserua il caldo naturale. Et tutte queste operationi farà il medico, amministrando le cose, c'hanno à prohibir le putrefattioni de gli humori, & humettare il cuore, il figato, & tutti gli altri membri del corpo: acciò che così tosto non si terreifichi: perche si uedono per i corpi essiccati, come gli hettici, & i leprosi, & altri terreificati, che per beneficio di medicine si humettano, & così si prolongano la sua uita: poi si uede anche, che ne gli ammalati si prohibisce la ultima putrefattion de gli humori: in fine si uede che la natura per tali beneficij riceue aiuto, talmente che così piu si mantiene. Però Galeno in quel libro περὶ φθίσεως, cioè della tisichia, gli concede & conuenienti cibi, & beuande, & bagni, & letti molli, & sonno. Et così uniuersalmente il cuore, e'l figato, & tutto'l corpo si humetta, & resiste alla terreificatione. & in tal modo facendosi piu humida la sustantia del cuore & del figato, si resiste alla uecchiezza. Possiamo ancora in breuità far questo argumento: ogni cosa, che si può conseruare, & far uigorosa da' suoi principij, per tal beneficio può durare, & mantenersi: la uita humana si può conser-

uare, & far uigoroſa dal caldo & dall'humido, che ſono ſuoi principij: adunque per tal beneficio può durare, & mantenerſi. Et forſi parerà ad alcuno coſa ſtrania à udir dire, che il caldo & l'humido ſi ponno medicare. queſto ſi uede per eſperientia, & il medico il proua per ragione; che un'huomo naturalmente melancolico, per uia de' buoni cibi, & per quiete, & per buon'aere diuentarà colerico, ò ſanguineo; ò il colerico diuentarà ſanguineo; ò il flegmatico, ſanguineo, & poi anche colerico: poi ſi uede in le coſe minerali, che per arte chimica i metalli mutano compleſſione & natura; che di piombo ſi fà ſtagno, & di ſtagno argento: & di argento uiuo, che è fluſſile, per arte de' chimiſti, che uogliono eſſer chiamati filoſofi, ſi fà buono argento, & fino, & ſaldo. & così è la mutatione di molte altre coſe. In ſomma ſi dee credere, che la uita humana non è cos preciſamente terminata, ch'ella non poſſi eſſer prolongata, ò per buon reggimento di uiuere, ò per beneficio de' medici, ò d'aſtrologi, che alcuna uolta predicono il tempo pericoloſo, & le diſgratie à gli huomini, che facendoſi buon reggimento & buona guarda, fuggono i pericoli & prolongano la uita ſua. Perche in uero, come dice il noſtro Poeta Mantoano,

*L'huom, ch'è ſapiente domina le Stelle.*

Et in un'altro luogo,

*Felice lo inuentor delle cagioni.*

Ma il parlar del ſanto huomo nominato di ſopra, è tra le coſe, che communemente intrauengono, non eſſendoli preciſamente prefiſſo nè il dì nè l'hora eſtrema. In fine per dar fine all'opera già finita, & per farla piacer maggiormente, gli aggiungeremo una pretioſa, & unica medicina, da far ſtar giouene, & ſempre di buona uoglia, & prolongar la uita; la quale è ſtata eſtratta da Gioanni Meſuc, da molti creduto eſſere San Gioan Boccadoro, frà medici tenuto famoſiſſimo. ma ſopra ogni opinione queſta medicina

dicina è trouata da Dio, ò uero da un'huomo di Dio, per perpetuar la vita dell'huomo; che lo preſerua da ogni corſo d'infirmità catarrale, & rileua quei, che patiſcono la ſincope, cioè difetto dell'animo, & gioua al tremor del cuore, & cura i paralitici, gli apopletici, & li epileptici: & è molto uniuerſale. ma queſta moſtra grande effetto ne i leproſi. La ordinatione è queſta. Parecchiateui d'hauere oro puriſſimo oncie tre, balſamo eletto dramma una, mirra eletta, aloe hepatico, incenſo maſchio, laudano puro ana dramme due. Queſte coſe ſiano incorporate con olio de' pomi di mandragora, & con queſto balſamo. ma ciaſcuna da per ſe ſia prima ben poluerizzata, & in forma di trociſci ſia compoſta. & poi in queſti trociſci, quando ſarà il biſogno, ſi faranno pilole, le quali da ogni tempo, e da ogni hora ſi ponno tuore. La doſis ſua è, quando s'è leuato la mattina ogni terzo giorno, da mezza ottaua per fino à una, che è una dramma. Ma ſi dee conſiderar la uirtù & la neceſsità. Et in tempo di peſtilentia ſono di utilità ineſtimabile.

IL FINE.