

**RACCOLTA DI TESTI
PER LA
STORIA DELLA GASTRONOMIA**

**DIGITALIZZATI
E
RESTAURATI
DA
EDOARDO MORI
2018**

**MICHELE SAVONAROLA
TRATTATO UTILISSIMO
DI MOLTE REGOLE
PER CONSERVARE
LA SANITÀ**

VENEZIA 1590

TRATTATO VTILISSIMO DI MOL

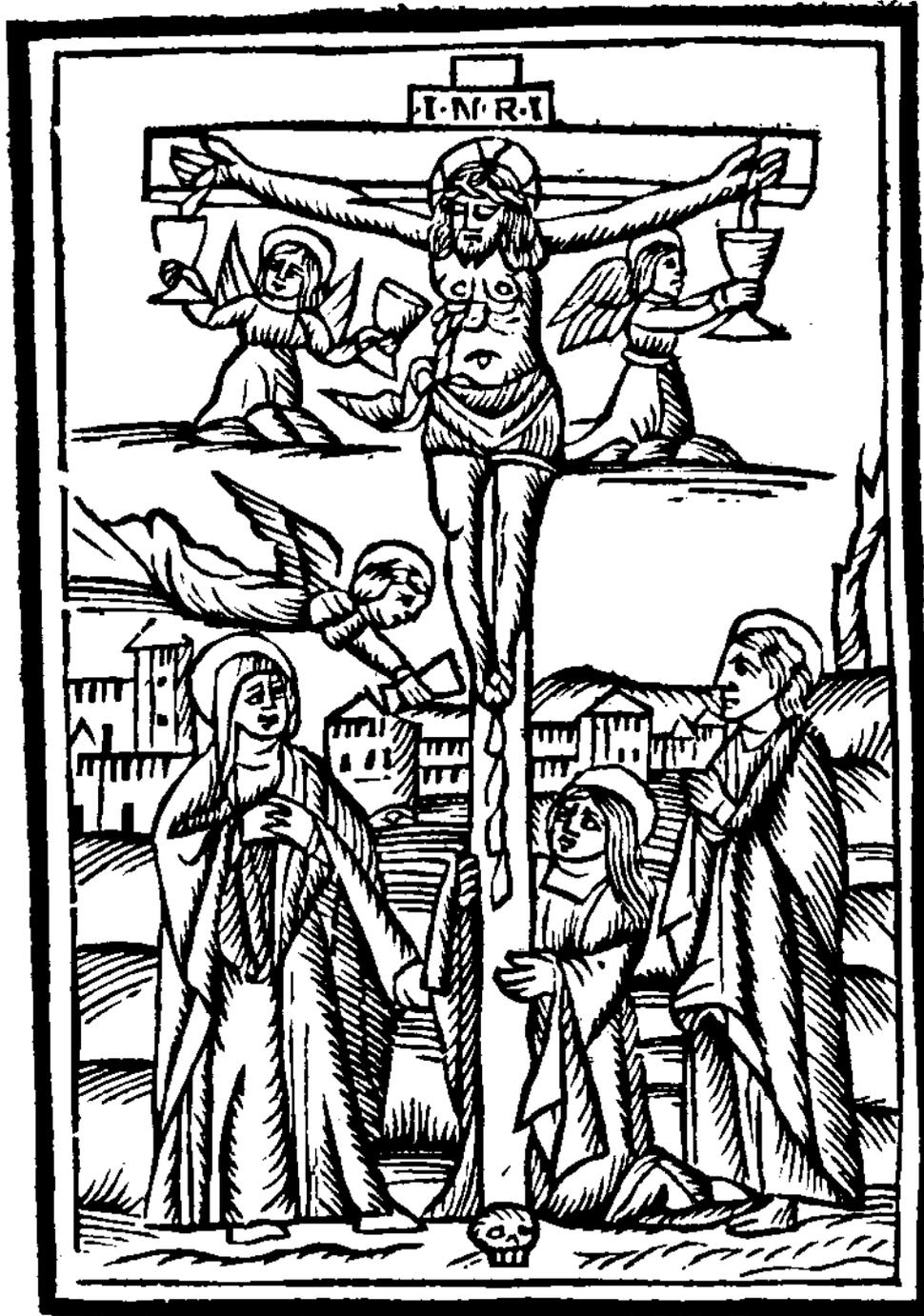
TE REGOLE, PER CONSER-
uare la Sanità, dichiarando qual cose sia-
no utili da mangiare, & quali triste:
& medesimamente di quelle
che si beuono per Italia.
Aggiuntoui alcuni dubij molto notabili.

Composto per M. Michele Saonara
Fisico Eccellentissimo.



V E N E T I I S

M D L I I I I



ALL'ILLVSTRE ET ECCELISO PRIN-
cipe il Signor Borſo Duca di Modena, & di Regio,
Marcheſe di Eſte, & Conte di Rougo Michele
Sauonarola Fiſico Salute.

Intitulatione.



BENCHE a tutti i mortali il uolere ſa-
pere ſia naturale: il perche l'alma noſtra
da Dio deſcende che e ſumma ſapientia, e
niente di mancho a mi pare di quello piu
uaghi eſſer quelli i quali hanno l'animo ge-
neroso. E il perche fra tali beni numerare
tu poi. Imperho uedendo mi tua Signoria coſi deſiderare Ca-
ro Illuſtre mio Signore di tale coſe coſi ſeſſe fiare ne li toi
amicheuoli conuiuij da me domandate lequale hanno con ſua
uirtu la ſanita conſeruare. Che uno libreto a ti ſcriueſſe de
loro, mettendo li nocumenti, e de quelli la correttione. E do-
mandandoti coſa coſi digna e a mi debita per tuo coſi piu
ſano uiuere e tua longa uita menare. Diſpoſto me ho al tuo
deſiderio con ogni mia forza e diligenzia ſatisfare. Como in
tutte le altre mie coſe per a ti piacere ſempre ſforzato me
ho. E il perche mio deſiderio e di fare coſa che a ti utile ſia,
de le quale anche molti altri de cio piacere ne prenda. Scri-
uero de tutte le coſe che ſe manzano comunamente piu che
commune. E di quelle che ſe beueno per Italia. Et ancho men-
tione faro de le altre Sei coſe non naturale. Como e Aere.
Exercitio. Ripoſo. Somno, e uegiare, reimpire & euacuare.
accidenti de animo per piu anco a te piacere: che a tua ſani-
ta m'ategnire molto uale. Et in li lochi che ſentiro tua ſigno-
ria de quelli o utile ouer danno o diletto douer riceuea-
re ſempre moto alchuno faro per coſi piu a ti ſatisfare. Et

Prohemio.

accio che di tal cose te faza piu memorioso le ponero cō suo ordine che como dice il philosopho *Fa ala memoria.* Certo Signor mio quādo io considero cio che tu domādi p piu lōgo et ancho p piu iocundo uiuere tuo, tātō gaudio de cio ne riceuo, che ogni grā fatica a mi molto piccola mi pare. Seguitando adonca con questo ordine tale. *Incipit prohemium.*

PRimo capitulo sera di grani: como e formento *Megli Rixo* etc. E de quelle cose che de quelli se fano: como e del pane. Lo secūdo de le herbe. Il terzo de li agrumi: como: aio: cepole: e porri. Il quarto de li frutti. Il quinto de le radice: et ancho la raua co queste nominando: tartufole fungi spongiolz e somiante. Il sexto de li animali da quatro e da dui piedi, e de sue parte, e de lumage, e de rane. Il septimo de i pesti de aque dolce: e marine. Lo octauo de le ostreghe, spolete, cappe caparace, e gambari. Il nono de li oui. Il decimo del latte lattecini, como e bottiero, caso, et anche de aqua de lattē che molto se usa in Ferrara. Lunde- cimo del uino de uua, de pomi granati, e de berberis ditto creppino, e de uino cotto ditto saba. Lo duodecimo de laqua fluuiale cisternale cotta, e cruda. Lo tertiodecimo del aceto forte, e men forte del uino bono, e del guasto. Lo quarto decimo del agresto. Lo quintodecimo del olio liquido, e potabile. Lo sextodecimo del lardo, e unto, che cossi se destruze al focho, e fasse liquido e corrente. Lo septimodecimo del miele, e del miele de canna, che zucharo rosso dire se po. Lo decimo ottauo del zucharo. Lo decimonono del peuere.

Lo uigesimo del cinamomo. Lo uigesimoprimo del garofalo. Lo uigesimosecundo del zafrano. Lo uigesimotortio del sale. Questi cotali sono como se conza i cibi, e fali piu deletteuoli assai, e di loro molti malitia correttiva. E impe- rho ancho con questo diremo del sale. Lo uigesimoquarto

Capitolo primo de li grani.

sera de le sei cose non naturale di sopra nominate, cioe aere, somno, uegiare &c. Lo uigesimoquinto de alchune regule in conseruare la sanita. Il uigesimosexto de alchuni dubij circa cio, como se meglio e ben disnare, o men cenare, o meglio ben cenare, e men disnare. E se sopra i frutti e bon beuere, e de someianti.

Del formento, e de quelle cose che del formento se fanno como e pane nieucle lasagne e somiante. Cap. I.

IL perche fra i grani el formento e il piu nobile, e per il qual nostra natura humana piu se sostiene. Imperho di quel primo sera il nostro scriuere. Significando che per il formento, e tutte le altre cose che hanno il nostro corpo cosi como cibo a nutrire. Vogliamo prima dire che cosa e cibo, accio chel lezere nostro sia piu iocundo e utile piu che assai. Notifica il cibo Auicena tuo a cui tanta fede dimoſtri: che nō e altro che tropo uiuo, che cosi patisse dal corpo che e cibato, e per ilqual se restaura quel che consumato e per il caldo naturale, ancho a crescere il caldo naturale e quel fortificare como se dice. de Helia propheta. Assumpsit cibum & confortatus est. E questo aduiene perche el multiplica il sangue, ilqual (como recita Aristotile nel libro de l'anima) alquanti philosophi uolero chel sangue fusse la uita e l'anima del animale. Ilperche uedeuano uscito il sangue del corpo l'animal morire, Ha anchora a riscaldare e refredire, e confortare li membri e tutto il corpo con sue qualitate. E questi tali con sue operatione caldi freddi humidi sechi temperati cordiali stomacali, & epatici, splenetici, e de tutti ad pieno particolarmente diremo in questo nostro libreto. Ma pur e uero che bisogno e uogliado la forteza e la debilita de la uirtu de quelli nominati che sia per gradi nominati, cioe per primo secundo per terzo e per quarto. Dico anchora

Capitolo primo .

che per primo grado intēdeno quello dal temperato pocho se lontana: si che quasi nō scaldi ne refredi, o humidi o sechi. Il tēperato e quel che nō scalda, ne poco, ne assai, ne freda &c. Dico per sua natura: il perche per rispetto de la dispositione del subietto poteria scaldare, e infredare. Verbi gratia il cibo temperato scaldaria uno fredo, e il caldo infredaria como dicono del olio rosa. ma tal cosa ha in se speculatione, laquale lasso al presente como non fruttuosa molto al tuo disio. E caldi sono in primo i risi, uerze &c. di quali diremo tutti. Il secondo e quel che dal temperato se lontana, che sensibilmente scalda e refreda &c. ma non notalmente: como dicemo esser capari datali. Il terzo e quel che piu assai dal temperato se lontana, e questo notalmente scalda, e infreda &c. como e cipole, aglio, raffano &c. El quarto e quel che in ultimo se lontana, e molto assai scalda e infreda, ancho molte uolte con corruptione del membro, como peuere sinapi ouer seneua, dico e corruptione del membro, ilperche anche ne i tali gradi sono mansione piu e men lontano. Si che in quel tal grado non son tutti somianti, ma uno piu caldo, e piu fredo del altro como opio, scamonea, e somianti. Ma uoglio questo poco cossi al presente per intelligentia mazore a uui bastare: seguitando adoncha diremo del formento.

Del Formento.

FOrmento e gran caldo in primo in humidita, e in siccita temperato, e di lui il miore, e il nouo ben maturo, pieno e non uacuo, non buso, greue de peso e de colore aureo, non nato in terra uallosa, ma uole esser nato in terra bona, e grassa. Il perche in terra macra nato non ben nutrita. Il uechio per hauer cossi per antiquita perso sua humidita ancho men nutrita, e da padire perho e molto diffici

le. Le assai ancho del primo mese nõ e bono. Ilperche ancho tiene de la humidita accidentale riceuuto da la terra nel iacere. Doue toglia tua signoria la bonta del formento che sta longamente suso le hare sopra de lequale pioe spesso, e tuttauua da le rosate e pruine humettato e alterato, del qual per aduertentia tua Signoria manza. Questo tal zenera nel corpo uentofita assai, lo infra, opilla molto duro da padire, mal nutrica: fa incorrere colica, e somianti, como ne gli cavalli ancho se uede. E imperho tua Signoria consiglio de cio faza tuoi guardatori del grano esser aduertenti. Et anche aduertenti siano quelloro che manzano molto pane che forsi questa casone e de molte sue infirmita, da medici communamente negletta. Il formento molto, e assai piu nutricha che tutti gli altri grani. E il sangue fatto de lui, e temperato assai piu che il sangue fatto per gli altri grani, e questo per la gran conformita che ello ha con la natura humana piu di altri. Questo tal grano in questa tua citta molto e usato in uiuanda, como e infioni appresso di nui ditti cossioni. Certo cossi elissato e cotto, e molto difficile al padire. Ma pur sel se padisse da bon nutrimento. E imperho e pasto da uillano, e da homeni robusti, e de exercituo grande del qual dice Auerrois. Il formento cotto con lacqua, e grosso, uiscoso, opillatiuo, duro da padire, piu che altra cosa, e molto catiuo. Non e adoncha pasto da zentilhomo.

Del formento semplice e de la farina.

LA farina specialmente fresca del formento e piu calda e piu secha per il masenare. Cossi piu calda e secha in quel mouimento e il fregare de le masene. cossi se scalda como la experientia proua. La antiqua farina perde per la eta il caldo e rimane il secho. De meza etade e meglia: ma

Capitolo primo .

cio sempre hauere non se po . De cio tuore debi che quanto piu sta il formento suso le masene tanto piu se riscalda e secha. Et imperho uole el formento a Ferrara essere masenato a tempo che pado tuo non sia tropo grande ne ancho tropo piccolo. E de cio puo intendere quando la farina nouamente macinata se reponne in conserua in gran quantita. Il perche fa il pane de riscaldato . E certo tal non e buono. El riscalda il figato, fa brutto colore: da nutrimento secho e non lascia ingrassare, e forsi e cosi per teguire la brigata de mal colore e negri. Il perche a Ferrara ogni homo chi po fa munitia ne de farina per il sinistro del masenare e per paura de giaci e de mali tempi che in pado soleno uenire . Queste casone da nissuno altro notate che sapia lequale credo habiano qualche uigore ne i defetti ditti insieme con gli altri iquali noi ditti habbiamo nel nostro libreto de la decorante Ferrara . Si che la farina e da considerare molto. Seguita adoncha di ditti nostri il pane del fermento essere piu al corpo humano conueniente assai (del quale diremo al suo loco apieno.) Fasse de farina lasagne : lasagnole , menudelli (ditti in medicina) nieuole. Anchora menudelli poco hanno de calidita: e simile lasagne lasagnole e specialmente fatte de paste senza fermento, che quelle che sono fatte con il fermento riceue da quel calidita, sono molto humide graue da padire, stano molto nel stomacho: fano uento &c. como di sotto se dira del pane azimo . Ma pur se manzare se uoleno, cotte siano con bona carne e butasse uia la prima aqua , siano fatte di pasta de formento con olio fresco de mandole dolce con uno poco de peuere Nieuole senza zucaro fatte e altro condimento e materia de humori flegmatici putrescibili . Imperho fano uermi. Si che comprenda tua signoria quanto alli garzoneti son boni. Quelle con zucaro e con uno poco de anesi sono miore.

Il zucaro conza la loro uiscosita, li anesi la inflammatione che di loro nasce.

De le Remole.

LE remole calde e seche non son tropo, ma sono abstera siue e mundificatiue del humore uiscoso, e cosi sono anco del corpo lenitiue. E il perche pare la brigata se lamenta de la stipticita del corpo. Imperho perche non uadano uuodi per quelloo la uoglio a utilita azonzere questa ricetta. Tuogli doi pugni de remola e bagnala molto bene, poi lassa la stare per spatio de hore otto. E da poi strualala molto bene e di quella tale sua acqua tuone piu de meza scudella e de tro glie pone meza onza de zucaro rosso: da poi falla boiere uno poco e poi beuila calda quanto poi, e medicina experata e nobile in molli corpi; ben sai como se adopera ne li caualli: e di quella ancho se dira de sotto nel capitolo sequente.

Del pane de formento.

TRouase del formento de tre maniere fatto, prima del fiore de formento, de mezan cioe con molta remola. Il terzo cioe con poca remola. El primo e temperato bono e auantazato. Pan da principi e da gran maestri: che quando e di bon formento, ben cotto, ben leuato, che purgato sia da li suoi mali uapori (come dice Isach de auctorita de Ipo crate) molto nutrica e facilmete se padisse. E como dice Auicena tosto ingrassa, e specialmente il nouo. E sapi che tal pan fatto con lolio piu ingrassa assai. E di questo tuore puo tua signoria insieme con quel che del formento e scritto quanto son digni de reprehensione quelli che cio non ben considera. Appresso chi uole sinagrarse quanto cie utile. Anchora quanto nuoce il pan caldo e fresco de uno di che ancho quasta gli denti e le zenziue, e il caldo induce sede, nata nel stomacho per i suoi uapori, e tardi di quel esser fatta presto, e presto

Capitolo primo

se padisse . E il pan duro strenze il corpo. Queste sono cose non considerate, e ditto ben cotto & cetera. Il perche mal cotto azimo, molto opilatiuo. Irria il corpo, fa la preda, e mal de fianchi, & anche fa uegnire le gotte. E ben chel ben cotto & c. habbia alchuno de questi nocumenti, per costi esser cotto & c. molto e molto se rimoueno . Doue il sale e il fenocchio sono di nocumenti del pan correttui . E da qui tuore debbi, che meglio e il pan salato ouero fatto col sale. Il perche il sale consuma molta humidita de le parte sue aquose e induceglie del caldo. Il perche se fa costi leziero de peso che pare douere essere il contrario per lo peso del sale . E piu leziero a padire , & ancho il rende piu saporito doue meglio nutrica assai. Il secondo pan con molte remole, e molto grioue da padire, e questo e pan bon per i stomachi caldi e forti , e specialmente in quantita. ma pocha in principio de la mensa dui o tre bocconi specialmente a chi ha il stomacho humido non ge il patisse , ma per certo per la humidita tua di quel laudaria che in biscotelli con alquanto di zucaro e di anesi alla fiata manzasse . Questo tal pane se domanda ne la corte tua, pan da cane , che costi presto e molto facia, ma non ingrassa como il primo . El terzo sequente del qual tuoi cortesani el non ge gusta, e danolo a cani . Certo uoglio che sapiano che quando il can sta bene assai de carne, e quel uoleno exercitarlo meglio e il secondo per quello . Il perche lo exercitio fa crescere la fame , e costi ingrassano troppo , & exercitare non se pono. Il terzo e da comuna gente con poche remole , e questo tale e piu grioue da padire che il primo , e men chel secondo . E quando non e ben cotto e leuato & c. fa i nocumenti sopraditti . E la scorza de sotto e dura da padire , e da nutrimento melanconico, e comparandolo alla carne dice Auicena . Pezore e la repletione del

pane che quella della carne. E forsi da questo tal ditto se diuulga. *Omnis repletio mala, panis uero pessima.* Ilquale per fin a qui in nissuno libro letto ho. E ben che di altri grani pan si fazza come d'orzo, miglio, panigo, melega, segala, faua, & ancho di castagne. Il perche non e da cortesani tale pane, coſi ſcriuere di quello al presente postponeremo. Ma di loro ſcriuero como di cibi, che di loro uiuande se fa, nelqual ſcriuere metteremo la natura per proprieta de quelli, ſi che ancho del suo pane natura e proprieta se hauera. E il perche il farro con il formento ha mazore conuenientia di quel faremo prima mentione .

Del Farro .

IL farro per sua natura e temperato , ma non nutrica il corpo como fa il formento: ma meglio che l'orzo. Si che fra questi il suo nutrimento e mezano , ma pur e uiscoso , la cui uiscosita rimoue il zucharo . Et e cibo bono per gli infermi .

Del Orzo .

ORzo (come uole Auicena) freddo e secho in primo asterſiuo ſpecialmente ſcorciãdolo de la prima scorza e aperitiuo mundificatiuo, e nutritiuo ma men del formento, e per sua frigidita rimette il caldo ancho de li humori caldi grieue e da padire. Imperho chi manzar il uole scorzalo e mettilo in moglia como se fa li altri grani como faua, ciſi &c. Facialo ben cuocere, e con il zucharo se coreze coſi il nocumento suo . E como quel manzare se uole , dico per gli ſani . Lacqua sua noce al ſtomacho , alle uiscere de quelli che hanno dolori per uentofita . Il perche (como dice Auicena) ogni acqua d'orzo e uentofã, ma beuuta con il fenocchio fa abondare il latte, & e bona in le febre flegmatiche, & ancho con il figo coſi cotta. Il pan adõcha de lui fat-

Capitolo

to non e bon como e quel del formento. Ma antiquamēte che la natura humana molto era piu forte, lo usauano. Li mortali hora hanno i stomachi tropo delicati ditto e essere freddo in rispetto del homo, ma in rispetto di caualli pare essere caldo como satua signoria. E ben che la segala non se manza in uiuanda pur se ne manza in pane del qual diro con Auicena in breuita e specia d'orzo, et a quel ne le sue uirtu proxima. Ma pur certo in lei e mazore uiscosita assai in lei piu cōprende et e oppillatiua chi non fa como se fa al orzo che per uirtu de sue cortice e aperitiuo.

De la spelta.

Spelta se scorsa, e fa suaue manzare cotta como se fa gli altri grani, laquale molto Veronesi la usano, e Lombardi, questa tale, e piu fredda che lorzo, e humida, e grauosfa al stomacho, poi se debbe ben cosore, ha molta uiscosita. Impero manzare se debbe con il zucaro, la fa uento, e imperho manzase con la poluere di anesi. Et il suo manzare perche ha molte scrofole, e cibo dathisici, e che hanno il petto, e il polmone pieno de humidita, e pur con il zucaro manzare se uole.

Del miglio, del panigo, e de la melega.

Il meglio e freddo e secho nel secundo grado tutto stiptico et exsiccatiuo, da poco nutrimento, grieue da padire e poco sangue zenera, chi se uolesse smagrare hauendo bon stomacho, usa del pane di quello. E che cosi forte non hauesse meta mezo formento e mezo miglio, e piu, e men secondo la qualita del stomacho: da uno saldo nutrimento. Di questo tale se fa polenta, laquale manzano i pastori con il latte, e imperho se ingrassano perche il latte ingrassa, hanno le carne suode e dure per lo nutrimento del miglio. Del gran suo scorciato se fa uiuanda, ma con il latte e bona: ma uole esser

De li grani.

6

cotto de la espressione de la remola: ma senza latte non da gran nutrimento. Et imperho i putti da Millano stano grassati con tanto latte e de membri suodi con la panizza.

Chel panicho e al miglio somiante, ma e uero che le piu freddo di quello, e piu strenze il corpo. Imperho ualeno ne li fluxi quando se cuoxeno con il latte azelato come uole Isach e Auerrois. Ma se se cuosino con la carne grassa, danno bon nutrimento, e si perdino de la sua stipticita per il grasso de la carne e per il someiante con il latte. Ma beuuto con il uino prima cossi cotto in lacqua mondifica il stomaco, e solue il corpo. Imperho nota che del corpo stiptico uole il uino essere ben caldo. E de tal dire pare la proprieta del suo pane. La melega e fredda nel primo, ma di lei se fa pane il qual e di minore nutrimento de tutti gli altri grani e molto grioue da padire e molto stiptica.

De la faua.

Faua e pasto da uilano e pur fredda e seccha in primo, cio uole Serapione, ma piace ad Auicena e a Galieno che la non sia distemperata molto, di che credo che la sia secha, e secha la humidita humette. La miora e la grossa biancha, non fresca che da gurgugli non sia perforata, e molto uentosa, e piu la fresca assai piu difficile da padire, e mai non se padisse le sue scorze como ne anche quelle del uua. E la fritta piu anchora se sta a padire, ma e men uetosa, se uole mazzare senza scorza, quella cossi cuosendo, e ributando uia la prima acqua, e ne la seconda cosendola che spesso uenga a modo de pulte, e sia usata con il sale peuere saluia, olio che queste tale correze suo nocumento, e cossi i grassa e da bon nutrimento. Ma quella cō la scorza cio nō fa. E de bisogno stia in moglia per spatio de otto o diece hore secūdo che le piu o men cotto, questa tale per le scorze riceue nutrimento assai,

Capitolo primo

mal così se padisse, & e uentosa piu de l'altra. Ma quella che faua menata se chiama, e men difficile da padire cha quella con le scorze: ma e piu grioue che l'altra così cotta senza scorza. La faua inscurisse il uedere, fa doler il capo, fa dolore de fianchi, multiplica i uapori melanconici, fa insonniare insonnij fastidiosi, e de timore. E quello che la usano molto diuentano timidi per il sangue melanconico che così zenera. Ma quinci non preteriro, che le galline che manzano la faua mal feda o non feda. Secondo azonzino dui dubij. Il primo e che le matrone dice che la faua busa da gorgoglioni, e piu cottora che contra Auicena & a li auctori nostri. L'altro perche la faua ingrassa gli caualli, e faza catiue ungie che lo ingrassare uiene dal humido. E il danzare de le ungie uien dal secho, como stano adoncha queste operatione contrarie in uno ho mosso questi dubij per dare da pensare, e per a ti piacere. Ma ultimamente qui ricordaro la detestanda consuetudine di Ferrara che tanta faua fresca manzano, e pezo con il formaio salato del qual diremo. Aricordando il ditto de Auicena che dice, chel homo fidare non si debbe del pasto catiuo ben chel lo padisca. Il perche de li a poco tempo uiene infirmita catiua & ancho mortale. Si chel uso forsi tanto di quella e casone de molte infirmita in Ferrara.

Di Fasioli.

TRouasi Fasioli bianchi, e rossi, iquali sono caldi e humidi in primo, ma caldi piu sono i rossi. Pur Auicena tuo i pone sechi de humidita superflua pieni. Ma qui uoglio dire per le matrone che quando troppo isechano in lo suo recogerli non se conseruano dapo troppo bene. Sono questi tali inflatiui e uaporatiui, al capo zenera humori flegmatici grossi. E imperho alchuni (como dice Auicena) gli

pone freddi, e sono caldi, e gli piu de gli auctori, e laudati sono i rossi non grossi, zouano al mal del petto, e del polmone, nocumento fano al stomacho, e piu inflatiui de grossi humori generatiui sono gli bianchi, e sono piu difficili da padire, meglio pur se padiscono che la faua. E di questo tal dire se po tore quanto se inganna la brigata che ua cercando i piu grossi, e i piu bianchi. E i freschi son pezor assai, fano dolore di capo, e di corpo, insonnij cattiuu, noceno alli flegmatici, si che non conueneno a tua Signoria, inscurisse la uista si che e cibo da non usare troppo. E certo manifesta la tormalia la sua aleffadura che gran puzza rende. El se glie tuole il nocumeto aleffandogli prima, e po butando uia quella aleffatura e le scorze. Da po ben cotti manzandoli con il sale con uno poco de aceto, e de peuere, da po beuere il bon uino, e puro, e piu tosto grosso che sutile, e specialmente se conuiene correzere i freschi in lo modo ditto. Ancho cuosere il polezolo saluatico, origano da li medici detto, con quelli e optimo: e correttiuo e daglie bon odore, ancho il cinamomo. Fanno molto urinare, e prouocano gli menstrui, e specialmente i rossi. Trouasse arbusto che fa fastoli como e nel horto tuo de santa Maria da gli anzoli. E questi tali credo siano gli saluatici di quali alchuni dicono essere migliori di domestici il perche non hanno tanta humidita.

Di Cisi bianchi negri e rossi.

E Le Cisi bianchi negri, e rossi di quali diremo con suo ordine. Et prima del bianco tutti tre sono caldi e secchi in primo maxime quando non sono freschi chel fresco, humido delqual intende Serapione quando ello il pronuncia humido de questi tre il bianco e men caldo, e il negro piu caldo, e il rosso tiene il mezo. E imperho e

Cadito.

de tutti piu laudato assai: e cescaduno e duro da padire spea
cialmente quando se manza con le scorze: ma il scorciato e
men duro assai: e da molto nutrimento: ben chel non sia auen
tazato: ma e meglio che quel de la faua. Seria cibo al tuo sto
maco troppo dannoso e molto ben duro che la faua: clarifica
la uoce: e sopra tutti li altri nutrica il polmone: & e cibo da
quelli che hanno dolore de zonture. Infia: fa uentofita: maxi
me con la scorza, ma scorciati men assai. E imperho manza
re se uole con la salua e peuere. E per le matrone azonze
ro questo che iscorciati multiplica il latte. E il nigro con
il rosso con le scorze sono piu medicinali, apre molto a pro
uocare la urina e quelle uie aprire, e uole essere ben cotti, ta
to che diuegna spesso il brodo per manzare: ma poco cotto
in opera de medicina se uole tuore la farina sua con il brodo
cuosere, cosi uale in la idropesia e in la itteritia. Ilperche
l'apre le uie del figato e dela milza. E como dice Auic. non se
uole manzare in lo principio ne in la fin de la mensa ma nel
mezo: e qui cade la solutione del dubio comuno. Sel rauane
lo se debbe manzare in principio de la mensa ouero nel fin
o sia nel mezo, e de cio se dira al suo loco. Rompe la preda
del fianco la decottione del negro, e ancho in la uesiga co
mo il raffano, e appio fatta, e como de mandole amare.

De la Rouiglia.

Rouiglia ditta appresso nui bisi, appresso a gli autto
ri mes: fredda e in primo, ma contemperata ne la hu
midita, e sicita, e cio se intenda in quella che non e molto fre
sca. E di loro meglio e la fresca e grande pur multiplica uen
tosita non tanto, perho como la faua, ma sta a descendere del
stomaco piu. Imperho ql zorno tua signoria ne disenara tar
da la cena piu chel usitato. Doue Galieno uolse che fusse in
sua natura somiante in tutto alla faua eccetto in due cose,
prima

de li grani.

prima che la non infia tanto: la seconda che la sta piu a descender del stomacho . E correzese il suo nocumento se la sera cotta con un poco de tartaro bono ligato in una peza con la cenere a fare piu tosto cuocere il legume.

De la lenta.

LA bona lenta e quella che e bianca, e larga, e quando se cuose non denigra la acqua non ha eccesso de calidita, ne de freddo: ma e secha in secondo, e e de dura digestione specialmente quando se manza con la scorza, e e catiua al stomacho, zenera catiuo e grosso sangue, e humori melanconici. Imperho inscurisse il uedere, fa insonniare catiui insonni, e e catiuo cibo a li leprosi, e a li melanconici, infia e stiptica il corpo, strenze la urina, imperho e bon cibo a chi ha ardore di quella. E luso de essa fa zenerare el cancro, e la lepra, e e catiuo cibo per i gotosi. Vole esser cotta due fiate, e uole esser diece tanta acqua, e uole esser cotta con le biede, ouer con le spinaze. Et e migliore con lolio che con la carne, e uole esser ben cotta, ma forte e opillatiua se la se manza con cose dolce. Dice Ipocrate che la sua prima acqua e solutiua. Doue Auicena dice che la saluatica solue il sangue. E qui recontaro uno dubio per tuo piacere. Se dubita fra gli doctori sel se troua medicina che solua il sangue. Dicono alcuni che non. Ilperche non fu necessario, che cognoscendo la natura larte po supplire, non uogliendo abondare in superfluo, tal cosa non produsse, e se la fusse produta, ormai sarebbe uenuta in luce. Altri con Galieno e cio conferma Pietro nostro dabbano, che se troua tale. E de cio al suo tempo uide Galieno experientia. Che portando uno uilano uno porcho adosso al suo signore, e essendo stanco il mise in uno prato a giacere e lui adormire se gli puose. Di che quando il fu svegiato ritrouo, se tutto insanguinato del sangue; che

Capitolo primo.

così era uscito del porcho. E remirando sel fusse stato ferito per alcun modo, e cio non trouando se imagino chel fusse stata la uirtu de lherba che mai tale non hauea ueduta. Si che di quella colse. E comincio a quelli suoi che salassare se uoleuano. E ritrouo che la menaua sangue. E pur non sapendo la conueniente quantita molti ne morireno de cio: doue il fu preso, e consentendolo Galieno fu iusticiato e morto. Si che dice Galieno ben hauerla cognosciuta, & ancho Pietro dabbano, e cio pare confirmare Auicena.

Lens quod siluestris est, lens amara, & soluit sanguinem.
Io non so cio che dire debbia fra tali. Ma molto mi marauiglio il perche non l'hanno notificata: che se tu dicessi forsi le ueneno, Dico ancho la scamonea e ueneno. E pur hanno discoperto, e fatto mentione de altri ueneni,

Del Lupino.

L Lupino e caldo e secho circa il principio del secondo, e ben chel sia piu presto medicinale, che cibale pur el grande uso de quello in questa tua cita mi mouo de lui apreso a gli altri grani così scriuere. E le Amaro per sua natura laquale amarezza se gli tuole mettendoli ne lacqua e quella spesso mutando como se fa nel confetare de le oliue ouer cucule, o de le nuose. E qui non preteriro de dire che lacqua tale amara i cimisi. I migliori de loro sono gli bianchi ben griui. Sono catiuo pasto difficile da padire, e zenera humori molto crudi, imperho sono de infirmitade longefastiuu. Considera adoncha tua Signoria el detto di Auicena posto nel fin del capitolo de la faua e ben uederai zonzendose faua con lupini che darza aspettano tali: iquali suo corpo de questi catiui cibi così riempino: pur e uero che aprino le opilatione del figato, e de la milza quando se cuoseno con lo aceto, miele, ruda, e peuere, uale contra i uermi, e quelli descha

za tolti con la miele. E la sua decottione fa urinare. E fatto de lui impiastro conferisse al dolore de la sciatica.

De la Seneua.

LA Seneua benche medicinale la sia pur ancho in questa tua cita se ne fa un gran fracasso. E certo pur cosi da grande adiutorio a manzare le triste carne. E qui a solazzo non passaro la risposta gia feci alla bona memoria a tuo padre domandandome: il perche tanto sapore se uendeua a Ferara che ogni contrata ne ha dui o sia tri balchoni. Rispose ricordandome de la carne rostita: che dentro da Ferara magre, e seche, che de cio erano i passati, e i presenti bẽ proueduti. Il perche le catiue e dure carne senza sapore mal mazzare se pono, non dico perho i tuoi citadlni che sentino de gioti. E di sua natura calda, e secha fin al quarto. Offende il ceruello, e ancho gli occhi per lo suo uapore, e zenera humore molto secho, e luso di quella in poca quantita prouoca lurina. Imperho da lei se guardi che ha defetto ne la ueriga, e simel ne li occhi. In molta quantita usata solue il corpo, conferisse a li flegmatici, e a corpi humidi: purga il capo per lo colatorio. E dice Auicena. Et dixerit quidam si bibitur in ieiunio intellectum efficit bonum. E lo impiastro de lui fatto molto zoua nel dolore sciatico.

Del Riso.

IL Riso caldo e in primo, e secho nel secõdo, e difficile da padire, ma da grã nutrimẽto strẽze il corpo e luso de qllo sminuisse la urina e le fece: e ancho le uentosita: nutrica molto cotto cõ la carne grassa ancho cõ il latte de amãlule e cõ uno poco de zucaro p tuore uia il suo nocumẽto, uole prima metere i moqlia v hore otto in lacqua de la expressiõe de le remole: e uole essere ben cotto. E nõ e bon cotto cõ il latte de la pegora. Il verche cosi opilla. Et e cibo bono nel flusso.

Capitolo secondo

De le Verze, e di Capuzzi

Cap. 2.

L'A Verza e de le altre tante piu comuna che per quel di lei diremo prima, laquale scripta e calda in primo, e secha in secondo, e fra loro la cima cioe la extremita di sopra e la migliore. E imperho siano attenti ad cio tuoi pincer ni che de la extremita sola tua uiuanda faccia. La uerza la estate non ha safone, ma si al tempo del freddo, grioue e da padire, e noce al stomacho. E gia cognoscite una donna che porto la uerza quatro di nel stomacho da po la buto uerde. Lhe ancho pezure il torsò imperho quel se buta uia non da molto nutrimento e dalo catiuo cioe melanconico e torbido. In grossa la uista e quella tenebra. Fa insonniare insonij de paura e de melanconia. Imperho non se marauiglia tua Signoria se tanti melanconici cioe tale de complexione se troua in questa tua cita, che certo de uerze se fa cossi gran fracasso, fa tristo sangue: ma sucha la lingua: clarifica la uoce specialmente masticate e cossi tolto in succo, quinimmo restaura la uoce perduta, ma molto se ge remoue gli suoi nocumenti se se cosino con grasso di porcho e de gallina: ancho con molto olio e sale conza buta uia la sua prima acqua, e sapi che laio, il cortadro, el aneso, e il cinamomo sono sua triacha. Ma per dire de lei piu male, zonzero qui il ditto de Auicena. De dolore capitis ex ebrietate. A la uerze ge innata proprieta che la non lascia eleuare gli uapori al capo doue ancho cossi gli catarosi usare la potera, ancho gli inbriaghi como dice nel secondo ritarda la ebrieta. E Dioscorides dice tuoleno la embriazatura da po quella cossi manzata. E quando forte se cuose e molto bozia strenze il corpo. Quando legiermente bozie fa ditte biscotte solue il corpo e prouoca lurina.

Il Capuzzo specia e de uerza e forsi questo tele Auicena el chiama curabit. difficile e da padire imperho uole esser ben

cotto, da grosso nuttimento, infia il corpo, fuma il capo, ingrossa il sangue. Il succo de la uerza con il uino beuuto cō ferisse al morso del cane rabioso, e la sua scemenza amaza i uermi.

De la Bieda.

Bieda ben che se ne troua de biancha e de uerda o negra diro di lei como se una cosa fusse posta, e freda e humida nel secondo grado, e pur mi marauiglio de Oribasio che la pona calda. Vero e che pur alquãto de baurachio, che de la calidita tiene, per laquale la sua decottione e del corpo solutiua, che de sua radice con olio e sale soposte se fa, si che molto mundifica le budelle. Ma per quella bauricita noce al stomacho specialmente la radice quel mordicando induce uomito, zenera caliuo humore, da poco nutrimento. E imperho chi ingrassare non uole, usi questa. Dira il discipulo. Isach dice che lha bon nutrimento, se de intendere quãdo la sera ben cotta preparata como se die: cioe sia ributata la prima acqua quando la se cuose, dapo sia cotta ne la seconda preparata con uno poco de aceto, e peuere manzare se uole. La negra strenze il corpo: e le altre sono bon cibo al mal colico manzate con il peuere. E il succo suo tirato per le nare mundifica il ceruello, occide i pedochij, e molto uale a le fessure de le mane bagnate con quello: et ancho quando le son scotate et ancho alle fessure del naso.

Delle spinazze.

LA Spinazza e freda e humida in fin del primo, lenisse il corpo, e mondificalo, e lauato, e remette la colera. Imperho e cibo da colerici rossi, et anche adusti: e de miglior nutrimento di quella, e la biancha. E per cossi essere lenitiua forsi il stomacho la rifiuta. Imperho alquãto bulita in lacqua, dapo expressa cotta in la padella con olio bono e de mādole

Capitolo Secondo

fresco e piu laudata: e cō il cinamomo e cibo da quelli che hāno il petto e il polmone caldo. E la sua decoctione con olio e sale solue il corpo: non e pasto da corpi humidi.

Del borazine.

Borazine calda e secha in primo. In la prima mansione, si chel non e tropo distante dal temperato uoleno pur alquanti che humida sia, non trapassando il primo. E dura da padire e cruda. Imperho migliore e cotta, e molto utile con la latucha. Il perche sua frigidita contempera e zenera bon sangue, doue letifica i melanconici cossi da quelli usata. Di che di lei dice il uerso. Ait borago gaudia semper ago. E molti confirmano chel uso di quella conferma la memoria. E questi tali la confirmano, aut meglio la pronunciano piu secha che humida. Auicena tuo di quella non fa capitolo: ma la sua decoctione con il zucaro zoua al tremore del cuore, & a somiante dispositione di quello como e dolore &c. Et alle passione melanconice.

Del Bidone.

IL Bidone caldo e secho se scriue non perho ultra il primo ma ha in si grande humidita accidentale. E imperho ben chel dia assai bon nutrimento, ma pur poco con le altre herbe nuoce al stomacho, & e difficile da padire: uole esser ben cotto riputando la prima acqua, e mesedandolo con olio e sale uno poco di peuere strenze il corpo, ma prouoca lurina & e opilatiuo del figato.

Del Apio.

APio se ne troua sei specie di lui, ma qui diremo solamente del hortulano usato. Questo tale scriue Auicena esser caldo in primo, secho in secondo. Isach homo de granda auctorita il pone caldo in terzo. Che certo e gran suariamento, ma per acordarli dicono chel sia tale in princi

pio del secondo, che se la natura del fine del primo. E Auicenna intende de la herba. E Isach de la radice. Lherba sua ben cotta e assai facile da padire: ma la radice e grauosa, e la radice e piu forte che non e lo seme suo, e il seme de la foglia prouocano la urina, e ualeno ne le opilatione del figato, e de la milza. Et perho e cibo bono a i tuoi cittadini che sentino de opilatione de milza, e de figato: ma nuoce alle pregnante. Il perche prouoca molto il menstruo specialmente le radice: & anche a quelle che sono caste e che caste uoleno stare. Il perche irrita il coito, e masticato fa bono odore de bocha.

E cio nota tuci scudieri a i quali il fiato puzza, se mesca da con la latucha: ma e meglio petrosilino. E da manzar ne se guardi gli fanciulli il perche gli induce il morbo caduco: e per il suo congregare gli humori de gli membri. Al stomacho e uomito: imperho non e cibo da tohare, uero e che la latuga tuoli il suo nocumento.

Del Petrosimolo.

EL petrosimolo se mete caldo e secho in terzo. Vero circa instans il mete in secondo che credo esser piu uero, e specialmente lhortulano: ma il saluatico e piu caldo. Dice Auicena el glie specia de apio, che lherba sua posta con altri cibi conforta la digestion: rompe le uentositia. E apre le uie urinale. Ma la radice e difficile da padire, ma uole essere ben cotta, e con il cinamomo marzata.

Herba di santa Maria: alchuni glie dice matricaria.

DI questa herba santa Maria se fa tortelli a la festa de santa Maria. Posta da Auicena soto il uocabulo berē gesif. Secōto Simō e calda, e humida nel primo E Serapione calda nel terzo. Circa instans calda, e secha nel secondo, e cōssi per il presente la teniamo, ho uoluto fare di lei mentione, il perche la herba de le donne e molto utile alla matrice.

Capitolo fecondo.

Imperho matricaria se dimanda. Vale in uiuanda alle donne grasse e non magre. Doue molte Ferarese così usare ma le le poterano. Et e meglio la uerda che la secha. Conforta il stomacho fredo e humido. Fa smagrare. Imperho ben usare la poteria tua Signoria. Che ancho così manzata conforta il cuore. Apre le uie de la urina: e rompe la preda renale.

De la artimisia.

DE la artimisia ditto e como Auicena la pone soto il uocabulo berengesis, & expone che e abrotano: ma pur fa capitulo speciale de abrotano il quale usamo piu per medicina che per cibo. Specialmente e contra li uermi di quel facendone torteleti e dato ai garzonetti la mattina: & anco da preferuarli da q̄lli. Doue Auicena dice chel chazza i uermi uenenosi, Caldo e primo: secho nel secondo: e amaro como io assenzo: ma di lui e piu caldo. E tolto per la bocca conforta il stomacho fredo.

De la rucola.

LA rucola e calda i primo e la secha secha i q̄llo: e la humida, humida in q̄llo: uole essere hortulana e cotta e sola manzata: fa dolore di capo: aguzza il sangue. Imperho colerici e sanguinei da lei se guardino pur multiplica uentofita. E Galieno de differentijs febrium la mete nel numero di cattui cibi. Ma luso di quella fa abundare il latte. La sua triacha e la latucha, la endiuiia, e la porcellana. Doue Macer. Est cū lactucis hac herba comesta salubris. E qui non preteriro che qualche laude di lei diro, che la somenza sua trita con el uino, e posto su la postema pestilential e optima medicina.

Del Fenochio fino per lochio.

FEnochio dico fin per lochio, e caldo, e secho in secondo benche Serapione de auctorita de Galieno il tira per fin al terzo. Ma e uero chel hortulano del qual diremo,

De le herbe.

13

e men caldo del saluatico . Vole esser grioue bene e pieno il bono ma tarde se padisse, e da caliuo nutrimento. Fa abundare il latte. Conforta il uedere in ogni modo manzato. Doue se recita che li serpenti che sono stati ne le cauerne como escono di quelle passato lo inuerno sono quasi como ciechi: e per restauratione del uedere se fregano gli ochij con el fenocchio. Et e molto aperitiuo de le opilatione del figato, e de le ue de la urina. Ma e pur uero usato con gli altri cibi in poca quantita non fa nocumento, ma piu presto zouamento, e dali bon gusto.

De la menta.

Menta e herba calda in secondo, ben chel piagua a Galieno tirarla per fin al terzo: ma non perho glie in tra tropo in quello. E la fresca ha piu de la humidita superflua assai . E ben che piu siano le specie sue diremo qui de la hortolana: laquale se suole pur con le altre herbe manzare.

Et ancho sole manzarla confortata molto il stomacho e specialmente freddo e humido. E pare pur che al caldo non nuosa per la sua proprieta che lha al stomacho . Imperho diceua Macer. Nunquam fuit lenta stomacho succurrere menta. Ma certo pur piu gioua al freddo stomacho . Prohibisse el uomito specialmente flegmatico gioua molto al padre . Rompe il singioto, prouoca la petito cosi, con le altre manzata. E se se manza con il latte, non lascia coagulare quel nel stomacho.

E per le donne che domenticare non se dobbiamo a sua utilita, diremo se cotta ne lacqua, e posta per impiastro suso la mamella infiata per il lette tuole uia quella infiatura. E qui non preteriro tal cosa. Il perche son certo delectara a tua signoria. Che como dice Aristotele ne la uigesima di suoi problema. Antiquamente la menta era bandezata ne li exerciti il perche la irrita molto il coito, e cio faceuano accio che li

Capitolo Secondo.

homini non se debilitasseno, hora non e bandezata, ne ancho le femine. E ha una proprieta e bella chel caso unto cō il succo suo se diffende da la putrefattione.

De la Endiuiia, e del Radighio.

LA Endiuiia e frefda in primo, e humida in quello. Ma la siluestra apresso nui ditta radighio, e pur frefda men af sai de la hortulana, e men frefda, e quella chi e piu amara.

Vnde Auicena de rebus conferentibus epati. Dice che alcuni dicono che molto e amara e calda. La hortolana humida e humida, e la secha secha, como uole Auicena, ma la siluestra e secha. Ambe due confortano il stomacho maximamente caldo, e piu la saluatica. Meglio e cotta, e la sua radice uole esser ben cotta. Conforta el figato in ogni sua dispositione specialmēte de caldo. Apre le sue opilatione, e piu quella che e piu amara. Volese manzare con lo aceto, e conforta il stomacho, e questa mancho nuoce de le altre herbe. Non taceo qui pur cosa da signore: che lo impiastro fatto di quella con le sue radice posta sopra la morsicatura del scorpione uenenoso, e optima medicina con la malua e alla morsura de le uestre, e de uestroni o uoi dire galauroni.

De la Latucha.

LA Latucha, e piu frefda de la endiuiia, la se pone frefda e humida in secondo, tosto se padisse o conferisse al stomacho caldo, e al figato caldo. E quella manzata con lo aceto moue lapetito, ma migliore e quella che bulita alquanto. E ancho e meglio quella che non e lauata, e la sua bona cōpagnia, e il petresemolo che molto la coreze sel glie nocumēto alchūo. El dice Galieno chi nō trouasse rimedio da potere fare dormire māza la latucha da po pasto cō uno poco de pe uere. E dice troua grãzouamēto. Et io ne li infermi lho bē prouato: zenera il sangue bono, e dice Auicena temperato.

De le herbe.

14

De La Porcelana.

LA Porcelana se mette fredda fin al terzo, humida nel secondo. Et e migliore quella da le foglie larghe, che in si ha uno pocho de acetosita: tolta in cibo da pocho nutrimento e non bono. Al perche e fredda: humida e uiscosa, e dura da padire, debilita il stomacho caldo, e ripreme la collera, e il uomito. Tuole la uolunta del coito. Vltimo moue il stupore de denti, cio il dentesono quando la e con quelli denti masticata. Et a sirenze il sangue de le morene piste e messe suso per impiastro fresche.

Del Sparefo.

Lperche il Sparefo lupolo, ouero lueruice, e caparo se mazzano per erbazo in insalata como e latucha e porcelana: imperho qui appresso con suo ordine de loro diro.

Et prima de i sparefi liquali non sono eleuati in grado matirano al temperato. Dano pocho nutrimento e non troppo bono. Ma fa gli altri somianti frutti piu nutricano: sono assai conuenienti al stomacho. El brodo de quelli lezermente cotti lenisse il corpo, e prouoca la urina. Volese manzar con loleo e con aceto, e uno pocho de cinamomo, e mesedandoglie del zucaro non guastaria perho la uiuanda.

Del Louertice.

LLouertice e piu medicinale che cibale ma se usano in loco de sparefi. In la caldeza e humido, e pocho, uoleno essere ben cotti. E chi uolesse dire di loro piu sutilmente poteria azonzere, che prima che se cuosino stiano in moia in acqua de latte. E quella acqua solue il corpo. El se ne tuole diece onze con ipenedi.

Del Caparo.

Lcapero se pone caldo e secho nel secondo. Ma mazzore calidita ha il salato. Voleno esser ben purgati dal sale in

Capitolo Secondo.

prima che se conciano: miori sono gli Alessandrini, sono de ca-
tuo nutrimento il perche zenerano il sangue melanconico e
humori colerici sono duri al padire . Imperho uoleno prima
esser tenuti in moglia ne lacqua sfesso tepida mutandola . E
coffi purgati dal sale e ben cotti che silano , uero e che non
sono coffi belli da uedere . Siano conzi con olio sale aceto e
cinamomo. Questi tali prouocano lafeticc, absterge il stoma-
cho e noce molto a quello. Sono aperitiue de le opilatione del
figato, e piu de la milza, e sono a quel medicina propria . Et
dice Serapione, che chi hauera doglia de denti, e mordera, e
maslicara la iua radice se aleuiara il dolore.

De la Saluia.

Salvia ha diuerse graduitade e diuersamente, ma io me
aco sto a Serapione, ilqual la pone calda e secha nel se-
condo. E ben che se ritroue di lei saluatica e piu calda quella
postponeremo solamente de la hortulana facendo mentione
laquale uole essere de bono odore, e sapore non nata in loco
molto humido. Resolue la uentofita, conforta il stomacho, mol-
to uale ala humidita di quello. Imperho lo uso suo a tua si-
gnoria zouenella assai se confara. Cōforta li intestini che mul-
tiplicano la uentofita , apre le opilatione . Fa lhomo presto
inebriare quãdo la se pone in lo uino. E di questo se puo tuo-
re lo errore comune di medici che fano metere la saluia nel
uino a quelli che sono paralitici. Ancho a qlli che del cataro
se lamentano. Ma dirai le posta capitale como adõcha nuo-
cela al capo: dico che le uero quando lbe ministrata in impia-
stro saculo o lauanda cioe di fuora. E questa tale trita e po-
sta sopra il loco morsicato da fera uenenosa molto zoua . E
questo ho ditto per gli cani che alchuna uolta se trouano es-
sere morduti da serpenti.

LA Ruda quando e humida e calda e secha la pone Aui-
cena nel secondo quando e secha Galieno Isach e circa
instans la metino tale in terzo. La migliore e quella che na-
sce apresso al figo Conforta il stomacho specialmen e fredo e
humido, induce lapetito, tole il singioto, copre lo odore del
uino. E cio noti a chi sa bon beuere quando se leuano, se iuo-
leno a comparere fra gli altri senza quel odore. Anchora piu
forte tuole lo odore de laio e de le cipolle cosi ben masticata
conforta il uedere, e fra i simplici oculare cosi e nomina-
ta. Il succo suo uale molto al bruto male quando le narise so-
no cosi intinte. E quando di lei con le nuose e fighi se compo-
ne, e optima medicina contra le peste, lo uso di quella ogni
matina. E il perche ha pur la sustantia sua dura, e alquanto
difficile da padire, ma certo non trouo da li auctori alchuno
nocumento di lei.

Del Rosmarino.

Rosmarino domandato herba de chazatori. Ilperche
di quello reimpieno il corpo de la lepore, e caldo e
secco per fin al terzo, e di bon odore, imperho copre lo odo-
re saluatico. Scalda e risolue la uentofita, apre le opillatione
del figato, e de la milza, e de li intestini, conforta il capo an-
cho il stomacho. Non trouo nocumento de farne mentione.

De lo agrume.

Cap. 3.

SA ben tua Signoria il piacere la riceuete de libreto no-
stro del aio, e de la cipola: di quali in quel dialo-
o disse a compimento. Si che forse parira qui gli douesse post-
ponere. Ma per compimento de la opera nostra pur di loro
mentione faro alchuna. E massime quanto me credo cosi sa-
tisfare. E prima comenzaro da la cipola che e piu honorata
como in quel prouato habiamo.

De le cipolle.

Molte diuersitate de cipolle se troua si per lo colore.

Capitolo Tertio

Il perche alchuna bianca alchuna e rossa . Si per la figura alchuna larga rotunda, alchuna aguzza . Tutte sono calde e seche in terzo, con molta humidita superflua conzata pur e piu calda una che un'altra. E imperho credo che quando Galieno disse che era calda in quarto intēdeua de la rossa aguzza. Il perche la bianca larga e men calda, e q̄sta tale e men ria. E ancho il perche e difficile da padire imperho e meglio la cotta . Conforta il stomacho specialmente freddo e humido. Induce lappetito : incide gli humori uiscosi del stomacho e quel absterge. Ma uoglio tu sapi che fra gli altri lha tre notabili nocumenti. Il primo' che luso suo reimpisse il capo molto forte , e a quel uapora , e fa uno sonno profundo per loqual il produce che molto lusa il principio del male de la gozza da i medici ditto apoplezia. Secondo offusca molto lo intelletto. Imperho non e pasto de doctori ne de quelli che hanno adoperare molto quel. s. studio . imperho e pasto da lassare a homeni grossi e tamburlaci. tertio iscurisse il uedere, imperho comanda a tuoi falconeri non usino la cipolla, uero e che gran parte del suo nocumento se glie tuole quanto si ben cotta e con lo aceto manzata. Si che dal continuare di quella se uole guardare. E certo manzandola fera piu nociuola al uedere como ancho altro cibo, e de cio rasone fisica. E il perche la scalogna e di tal natura como la cipola non dico . Se non che le nostre matrone le danno a i fanciulli per preseruarli da gli uermi.

Del Aio.

LO Aio sie caldo, e la cipola pur alquanto piu ma pocho. E men caldo il biancho chel rosso, e men il fresco e uerde che el secho e como la cipola incisiuo. Carmina e dissolue la uentofita specialmente quando el corpo non e pieno de humori: che in quel caso piu ne zenera. Da pocho nutrimento e

catiua: griue da padire, specialmente il crudo. Riscalda il stomacho freddo, e toglie il dolore quando la uentofita uiene. E molti il fanno condire in loco de zenzeuro. Doue Galieno di lui dice, e zēzeuro da uilano. Molti ueduti ho che quel padire non pono. E molti, como e Iacomo da Forli di medicina spechio, e maestro mio che non il poteua sentire. Anci sen'endo il suo odore glie commouea il stomacho a uomitare. Induce ancho dolore di capo. E pur ascurisse il uedere. Ma cotto manzato cō le herbe, e ancho con lo aceto cossi nuoce men assai, imperho e usitato manzarlo con le uerze. Item alessarlo, e da po ributata uia lacqua e po ben cotto preparato con lo aceto e sale, tole molto de sua malicia. E qui notaro la iata che fazo io. Toglio lo aio crudo, e pistolo nel mortaro de ligno per spacio de uno quinto de hora, dapuoi ributo uia laio tutto, e dentro glie pono le nuose, o mandole monde e il pan pisto &c. e distemperala con uino cotto, e con fenocchio posto dentro. Certo sa pur tropo de aio. E de cio fazo spesso la proua.

Del Porro.

IL Porro e caldo e secho in terzo, catiuo al stomacho, mal da padire, che e difficile: zenera catiuissimi humori: fa dolere il capo ob enebra il uedere: lo intelletto offende. Rimouesse il suo nocumento assai con lo aceto olio e sale mizato. Ancho alessato, e da po in altro ben cotto con bona carne grassa e con lui sia posto a cuocere radice de fenocchio, e de petrosेमolo. Alquanti lo usano inanci pasto con il sale, e allora purga il stomacho da humori grossi uiscosi: prouoca la appetito, e solue il corpo. Dicono alquanti chi porri non strapiantati posti sopra tutto il uentre caldi a i fanciulli cacciano li uermi. E per li cantori manzati con il miele glie clarifica la uoce.

Capitolo quarto.

De la uua de ogni sorte, e de la lambrusca, e de uua
passa. Cap. 4.

SE troua uua nigra & biancha de laquale se fa il uino
che se usa con i cibi, e questa tale e domestica: chiamata
e uua laquale nasce ne le ciese, e questa pur e siluestra domā
data la uua nigra, l'altra rossa. La prima apresso nui se chia-
ma lambrusca. La seconda crespina, & e de due fatte rossa:
l'altra biancha, hortulana de le due. Prima e specialmente
de la rossa se fa uino medicinale como se dira de sotto. Apres-
so se troua uua passa, e de tutte diremo, e seguendo tal ordi-
ne comincieremo de la prima. Se troua agresta dicta non
matura, e de ben matura, e di quella diro de tali extremi par-
ticipa, cioe non agresta in tutto, ne matura. La agresta e fre-
da fin al terzo, & e secca nel secondo, como scriue Isach. La
ben matura e calda in lo primo, e humida in lo secondo, &
alchuni la pone temperata, e quanto e piu dolce, tanto e piu
calda, ma pur la scorza e fredda e secca, quella che de extre-
mi participa, e piu e men calda, secondo che se acostta piu e
men a li extremi. Molto e migliore la biancha quando son
pare in dolceza, cioe in sutilita, dapo la rossa, la ultima la ni-
gra. E de qui tuore puoi qual e miglior uino o biancho o ni-
gro o di mezo colore. E de cio diremo di sotto al suo luoch
La bona e utile da manzare, e quella che ha le scorze sutile, e
che nō sia tropo secha, ma che habia del aquoso, e de ciò tuo-
le la uilita de la secha. E se la sera stata apichata qualche
zorni si che la scorza sia frapata, alhora sera piu sana da
manzare, e questa tale da bon nutrimento, ingrassa il corpo,
e il stomacho conforta. E il suo nutrimento e somiante al fi-
go. E si se manza inanzi pasto: questa tale ben padisse e fa
bon sangue. Ma non de tanta utilita como quando e commi-
sta con altri cibi. Ma l'uaa costi spicata da la uida cioe fre-
sca

scha infra il corpo , e si il solue , e specialmente ricolta con
 la rosata, e non altrimenti la uua fa tonezare il corpo . E se
 la ritroua il stomacho pieno se cōuertisse in catiuo humore:
 zenera fumōsita molto catiua. E quando non se padisse zene
 ra humori molti crudi apti a febre molto longe. E de qui e
 da tuore che ogni anno sempre tua signoria comāda che fatto
 to si de le campane di lei così apichata sempre stia. E quella
 che e di scorza piu grosse e piu difficile da padire . E quella
 tale che alquanto stagna fa il uino piu graue . Imperho el ui
 no ferarese fatto de uua dura che ben chel sia auantagiato e
 bono : e duro da padire. El uso di quello in molti zenera lo
 ardore del stomacho che e casone poco considerata . Lanima
 dei uua e la sua scorza non se padisse mai. Ma domādame se
 manzarne se die ināzi pasto, o drieto al pasto. De cio rispon
 dero nel ultimo capitolo de le questione. E sapia tua Signo
 ria che tale uua e piu laudata assai che niuno frutto excetto
 il figo, del qual apresso nui diremo . Anchora che luua nuoce
 a chi ha mal de uesicha. De la lambrusca diciamo che po
 cha calidita ha: ma e molto stiptica, e molto strenze il corpo.
 E imperho prouoca la urina, e e confortatiua al stomacho.
 Imperho gli medici ne la compositione stomacale usano il
 suo fiore . Ha una uirtu in Ferrara che de lacqua fanno uino
 dandoglie a quella il colore sapore, e stipticita rende il uino
 piu nigro, e piu stiptico, ma non e bona da manzare . Eccetto
 in uia de medicina: e chiamata berberis, e freda nel fin del se
 condo, e secha in quello, molto remete la colera, e la calidita
 del figato, e ancho quella del stomacho. E il perche Ferarese
 hanno el figato caldo. E ancho spesso glie ributa la colera al
 stomacho trouando Te così de lei zouamento. Imperho ha il
 uino crespino spacio in Ferrara. Ma la bianca e men freda, e
 ha piu del humido, e e cibo da donne grauide.

Capitolo Quarto.

La uua passa se troua in piu maniere. Vna chie granosa e de piccoli grani. L'altra se ritroua senza grani. La prima e calda e humida in primo. L'altra men calda. La terza e de cōplexsione fra queste mezz. E forsi tale pronuncio Raxis temperata. E quella de sutile scorze ben dolce e de grani minuti e migliore. Et aprouo de nui le passule de corinto, e molto nutritiua, e molto conforta il stomacho luso di quella inanci pasto per alquanto spacio. E ancho con i cibi usata, e certo a tua Signoria in sue uiuande conuenientissima, e deletteuole. Si che consiglio la usi, ingrassi il figato: E e casone di fare bon sangue. E como dice Auerois. Confortat e par a tuta substantia. Vale a li dolori del stomacho, doue dice Isach. Se la ritroua mali humori in lo stomacho quella tempera. E mitiga il dolore del stomacho cioe la molto carnososa de scorze sutile, e de grani minuti. El uso di quella con le mandule da bon nutrimento.

Del figo biancho: rosso, e nigro.

Como habiamo ditto del uua, cossi diremo del figo che alchuno e biancho, altro rosso, altro nigro. E meglio e il biancho, e il pezore e il negro: e de bonta il rosso fra questi tiene il mezo. El figo maturo e caldo e humido in primo e piu humido che caldo, e migliori assai sono quelli che nascono in terra suta alta ben al Sole posta como e in montagna. E imperho comprende la bonta de quelli che nascono in terra ualosa e umbrata, e quanto e piu maturo tanto e migliore. Vole huere il collo da ladro, lochio lachrimoso, camisa da giouffo. E di questo tale credo parla Auicena quando il dice che il molto maturo ha tal conditione chel non faza nocumento alchuno, e questo tale se dimanda da nui figo passo mezano fra lhumido e il secho. Questo tale da sopra gli altri frutti bon nutrimento. Il fresco humido molto naoce al

Stomacho specialmente quando e manzato con le sue scorze, infia il corpo, opilla, e induce il fluxo del corpo, e imperho se uole nel suo manzare essere temperato. E perho quando se troua alchuno hauere nel manzare de quelli fatto excessso como el todesco nostro, alhora beua de lacqua fresca acio che lumbricano cosfi del corpo, il uino alhora non glie bono. Il perche farebbe quel per le uene, e per i membri penetrare e indurebbe uarie infirmitade. Ma forsi domandarai se manzandone debitamente se die beuere uino o acqua. Cio te rispondo, el diro nel ultimo capitolo. Ma pur appresso dire uoglio tale esser generatiuo de la colera, e men assai del secho del qual ancho dire uogliamo. Il figo secho e piu caldo, e ha del secho doue alchuni il tirano al secondo in calidita e secho nel primo. Questo tale conforta il stomacho, e da bon nutrimento, e zenera piu colera chal humido assai. E di questo dice Auicena che quando el se manza a dezuno fa mirabile operatione in aprire le uie del cibo, e specialmente quando se manza con la nose, o mandole. E meglio con le nose, e con quella meglio nutrica, luso di quel fa bon colore, apre le opilatione del figato, e de la milza. E quando se manza con il sale mondifica il stomacho da le sue superfluitade, e cosfi tre, o quatro fighi prima ben con gli di di menati, e con uno pocho de sale manzati, e ancho cio adopera per il suo latticino inanzi pasto solue il corpo, e ben chel non nutrica como carne, o grano. Nientedimeno nutrica sopra a ogni frutto. Ha proprieta de mandare le superfluitade del corpo alla codega. Imperho luso de quelli molto inzenera i pedochij, e la rognà. E pho se dice chi māza fighi semina rognà. E ancho il suo supchio fa le febre. Certo uno garzone a Padua per manzarne de supchio che ogni zorno ne manzaua diuento ethico e morite. Ma uoglio che tu sapi

Capitolo Quarto

che se nel stomacho seranno humori superchij non se padisse facilmente. Se corrummino, e in rognaza se cōuerte: imperho se uoleno manzare a dezuno: cioe nanti pasto . E la sua triacha e il zenzeuro, ysopo, peuere , cioe aciò che non nocino, m̄zare se uoleno a dezuno con uno pocho de la sua triacha.

Ma pur tanto diro de lui chel suo latte posto suso la morsegatura del scorpione, e singulare medicina.

De le Oliue.

DEl oleo diremo al suo capitolo. Ma al presente diremo de le oliue, alchuni glie dice cucole purgate dal sapore amaro, e confette como se suole con il sale sono calde e seche nel secondo. Ben che in si habiano humidita oleaginosaf̄a assai sono difficile da padire. Ma pur conuieneno al stomacho fredo e humido. Cōfortano il stomacho, e induce lapetito: perho diceua Auicena. Le grosse di quelle salate sublieua lapetito confortano il stomacho: zenerano lo humore s̄iptico doue il cacumo hanno a zenerare lo humore colerico, e inducono il fluxo, e specialmente le tropo salate . Il tropo uso di quelle a tua Signoria cossi ben conuegneria quelle manzare con moderatione como suole ne li altri cibi.

Del Citro .

IL Citro tre parte ha carnose. Acetosa doue sta le somenze, e corticale tutte de complexione contraria. La scorza se pone calda in primo. La parte acetosa cioe la sucosa freda, e secha nel terzo. E la carnosa che se tiene con la scorza pur alquanto e calda, ben che alquanti la pona freda. Doue di tale contrarieta insieme zenerano uno temperamento. Il che Serapione pone il citro esser cossi temperato quanto a sua substantia per le corticale. E ancho la carnosa conforta il stomacho per la sua aromaticita. Ma pur e difficile da padire. zenera cossi uento assai. E luso di quel fa uegnire il dolore

colico. Ma chi facesse boiere il seme: o le scorze con il cibo seria molto delecteuole al gusto, E confortaria il stomacho, e aiuta la digestion. Vole Auicena che chi uole hauere piacere di lui, e utilita el manza solo, ne dapo tolto quello niuna altra cosa toglia. E quando cossi manza la tua Signoria di qual habia al pasto apparecchiato uno scudelino con miele, aceto, e uno pocho di sale per condimento, e corezimento di quello. Ma non uole esser manzato in gran quantita. E cossi di quello potrai usar alchuna uolta.

Del pomo aranzo.

L pomo aranzo ha in si scorza che e calda, e secha in secondo. E la carnosita, e freda, e humida in quello: ma pur se troua piu hauere del fredo assai che del caldo como dimostra la experientia. Ma in tale se troua diuersita nel sapore suo. Alquanti sono acerbi. Alquanti tirano al dolce. Alquanti tengono il mezo sapore. Li primi sono piu freddi. Li dolci macho. Li altri sono cossi in frigidita mezani ciascaduno de loro nuoce al stomacho fredo ma conforta il caldo. E li migliori sono i piu griui, che tirano al dolce. Reprimeno la colera, a li cholerici tuoglieno la sede, refrescati con lacqua fresca con uno pocho de zucaro, e ben scorzati. E con questo se glie tuole del nocumento suo assai, uoleno con el riso manzarsi e con ogni altro cibo caldo de natura. E de questi tali che cō il pesse non sono boni tropo, ma pur con el fritto manzar se ne po. E per dare diletto alla canna de la gola se manzano cō ogni cosa. Ma como dico rifredano, e humettano. Imperho se concedeno a febrienti. Le sue scorze se confettano lequale confettate molto confortano el stomacho fredo. E il suo odore e capitale, e cordiale, e anche quelli membri conforta. De quelli se guardi de manzare quello che hanno il stomacho tropo humido e fredo. Siano adonche ben moderati.

Capitolo Quarto.

Del Limone.

DEl limone nõ salato al presente diremo che de suana tura anchora non ho letto apresso alchuno famoso auctore che quel cosi pona: ma pur dire uoglio che lbe freddo e humido e non forsi men del aranzo. Cio dire me fa prima la experientia che nui sentemo di lui il stomacho freddo esser offeso. Secondo l'auctorita de Auicena ne la prima del quarto: nel capitolo de le febre acute dice che laqua del agresto: e laqua del moro e laqua dela acetosita del limõe. Si che cõzõzẽdo in tal febre ben freddo dire se po e specialmente lacetosita sua che la scorza como mi credo pur ha uno pocho de calidita: cioe de pocho: si che absolute freddo rimane. Noce como dico al stomacho freddo se in quel non fusse colera. e certo credo non zouaria a tua Signoria como ne li pomi aranzi. Ma considerato che da nui qui uengono con il sale cosi usare gli poterai con il rosto. Ancho dal caldo del rosto e suo secho riceuendo correctione Ma pur e difficile da padire. E cosi salato men assai infrigida. E il suo liquore e bon da saporì.

De pomi de piu sorte.

LI Pomi se diuideno in dolci maturi e acetosi, maturi stiptici e pontici. E de tutti e da dire che tirano al freddo, e al humido. Ma i dolci e ben maturi hanno piu del caldo assai de li altri: como sono li apij. E imperho dice il uerso. Omnia mala mala, præter apia perusina. E questi tali dice Theodosio essere temperati. Si che fra li altri questi sono migliori che tirano al dolce. Laudati sono da nui li museti, apresso ad altri ditti pomi de paradiso. Datalini apij pomi de rosa sono pomi uniuersalmente da medici uituperati che inzenera uentosita, e fanno dolore uentoso de sua proprieta nei nerui e in le zonture como dice Rabi moyses multiplicano humori crudi flegmatici apti a riceuere putrefattione specialmen

te quando non sono maturi. Si che fanno dapo febre longe. e de cio appresso la altre cose tuore puoi che danno, fanno i pomi, e pometti crudi che tanti dentro da la tua Citta se uende, che per certo ben bandezare se uorebbino, e some-
 iante se fa de gli altri frutti mal maturi. Questi tali se putre-
 fano e corrumpeno ne gli stomachi, e in quelli boieno, e di
 questo proprio si uerifica el testo de Auicena. Et omnes fru-
 ctus nocent febricitantibus. Molto pezori sono gli acetosi:
 stupici, e pontici. Certo tua Signoria non sia di loro tropo
 uaga. Ricordando che manzandoli con le scorze sono diffi-
 cili da padire. Imperho dice il uerso. Persica pira poma sto-
 macho sunt haec tria dura. Si chel scorciare de quelli glie
 tuole del suo nocumento molto, e pur uogliendone manza-
 re senza nocumento, molto piccolo in comparatione uoleno
 esser cotti como pasta, manzati con il zucaro, e alhora con-
 ferta il stomacho debile, excitano lapetito: sono facili da
 padire: moueno lapetito, conforta il cuore, e la digestio-
 ne. Anchora zoua in languossa, aliegra lanimo. E im-
 perho il siroppo de pomis se da in le passione melanconice.
 e ancho il dolce quando il troua lo humore grosso in lo sto-
 macho quel depone con le fezze. Po adoncha ogni homo de
 la bonta del pomo zudicare per il loro sapore, e maturita,
 ouero crudezza. E finalmente replicare uoglio che Auice-
 na: che da pomi non ben maturi escono febre diuerse per
 sua proprieta, e cio note le donne grauide che quelli tanto
 il corpo se reimpino.

Di Piri de piu forte.

I Piri sono freddi e secchi, ma men uno de laltro, e sono
 alchuni temperati como sono moscatelli, giacioli, ben
 che habbiano del humido assai: alchuno pare piu fredde como
 zuchelli. Alchuni m:zo fra questi como qlli ditti zugnaroli.

Capitolo Quarto

Si che gli moscatelli sono mancho freddi. Li altri tendono al secondo grado de frigidita. Dice Auicena che in le parte de oriente se troua piri molto grandi rotondi che hãno la scorza molto suuile di bon colore como stralucanti che in bocha pareno como acqua de zucarò conzelata, ma como cadino sopra terra amantimente se marciscono. In questi tali non sono nocumenti alchuno. Ma certo se di nostri gliene alchuno che como quelli habiano somianza sono i giacioli, ma uoleno esser ben maturi, non perho chi siano in uia de putrefatione como quelli che se matura ne la paglia. Il piro cõforta il stomacho specialmente caldo, da bon nutrimento migliore che li pomi, e specialmente i moscatelli, e somianti boni sono pur uentosi, se dice che fanno uegnire dolore colico, e specialmente crudi e pontici, e manzandoli a dezuno. Ma cotti scorciati e con anesi, e zucarò, o con uno poco de cinamomo, e peuere o zenzeuro, o con ato se glie moue il nocumẽto suo, men assai noceno da po pasto manzati, e de questi ditti se potrebbe molte risposte domandare de loro. E ancho de loro se dira in la rubrica di fungi.

De Persichi de piu sorte.

Persichi si troua uerdi e bianchi, persichi sanguinenti, uerdi albi sono quelli che nui manzemo cõtinuamẽte. Sanguinolenti sono rossi de dentro ha colore de sangue. e nus persichi hanno il colore di nose fresca. Ma prima uoglio che tua Signoria sapia chel persicho in persia era arboro uenoso. Dilche comprenda tua Signoria la utilita, e malitia del nutrimento de le cose che nascono in terra, e anche del loco e de lo aspetto del cielo doue se mutano. Così apresso se ritrouano persichi dolci acetosi, e di mezo sapore. Alquanti se partino dal osso, alquanti se tiene a lossò, alquanti si chiamano persichi codogni. iquali de le fattione somiano a li codoa

gni. Alquanti se nomina persichi pomi. Alquanti anti persichi e ditti, e questi chiamano arnontachi ditti crisolma per littera. E de questi alchuni freschi alchuni humidi, alchuni crudi, alchuni cotti. E de tutti diremo. Tutti questi tali sono freddi tra il primo, e il secondo, e humidi in quel parlo de li humidi: ma riceuono pur de loro mazore, e minore frigidita, e humidita, uerbi gratia li dolci sono men freddi. Li acetosi piu e li mezzani mezzanamente. Item cotti men freddi. I sechi men humidi, e con somianti per diuerse preparatione riceue diuerse remissione, ut uerbi gratia cotti nel mel son men freddi, e humidi che cotti nel zucaro: sechi al Sole men freddi. E migliori quelli che nascono in montagna. E fra tutti sono migliori i dolci ben odoriferi. E il perche nuocino al stomacho per la sua humidita putresibili. Imperho i persichi codogni sono costi men nocui, ma pur ancho loro hanno piu del depresso. E imperho sono graui da padire. Il perche se uoleno gli persichi con le mane balanzare. E secondo gli altri tali pare siano al stomacho piu lezieri, et ancho sono migliori quelli che si lassano dal osso. Ma tu dirai como e questo che quelli che se tiene al osso sono piu saporiti, e de miglior sapore. Arguisse migliore complessione, e bonta, de cio diremo nel ultimo capitolo. Tutti han uno pocho del stiptico. Il perche confortano il stomacho, ma hanno ancho superflua humidita, superflua putresibile, che in quel tosto se corrumpe. E cio uediamo che tosto il persico si guasta, ma pur il secho piu difficilmente se padisce e da catiuo nutrimento, ma piu il stomacho conforta specialmente sel sera confetto con il miele. I sanguinenti sono molto piu putresibili. Ma il persico nose e piu di altri freddo: e piu difficile da padire, uolese manzar scorticati infusi in prima in bon uino, confortano il stomacho, excita la pento: etiam dio sono cordiali beuendo drieto alla sua comestione fatta ut

Capitolo Quarto

Supra, de bon uino Dcne Auerrois de loro dice che hanno gran proprieta a resistere al fetore de la bocha che dal stomacho uene. In questa tua cita se cuose i persichi, il perche ne hanno tanta abundantia che ne pono manzar e de aleffi, e da rosto. Ma e pur uero che da tal cuosere riceue corezimento in la sua humidita, e fredexa, ma molto perdino del suo sapore, e certo pur micrano. De li anti persichi diremo a desoso ne la rubrica sequente: postremo sapi chi de quelli molto usara fra li ad uno mese, o a dui glie apto a uenire una feura longa. E imperho considera tua signoria tale cose da la brigata non esser notate, soleno esser casone de molte febre in questa tua cita per tanta abundantia di quelli. Il perche il sa uio medico se de ben informare del rezimento presente e del passato de li infermi, che molte altre cose sentira nel suo auengire.

De li armoniachi alcuni li chiama armilij.

LI armoniaci sono in la natura di Persichi como e ditto, e frede, e humidi nel secodo, ma no perho sono in le sue proprieta somianti in tutto, e li migliori sono gli minori, ma i grandi son piu belli, e quelli nati in motagna sono migliori assai, noceno al stomacho specialmente freddo, quel fredando zenera flegma grosso uiscoso in la conchaita del figato e de le uene. Il perche de loro cossi uengono le febre longe: sono uomitiui facilmente se corrumpono: e in summa sono de cati uo nutrimento, e mancho che il persicho, uoleno esser manzati nanti pasto. E il perche cossi manzati drieto il pasto fa no dare il cibo alle parte di sopra, e tofio se conuertino in humore putrido, e acetoso: drieto al suo manzare se beua uino uechio o nouo bono, e odorifero, o anesi. E ben che fazano le febre ne son casone nel populo tuo di tale. Il perche ne hanno tanta abundantia.

Di Pomi, e piri Codogni.

SE troua pomi, e piri codogni. I piri sono men sechi di pomi, ma nel resto sono somianti, cioè freli, e sechi in secondo, e quelli che sono piu dolci sono men freddi, e men sechi: Voleno esser ben maturi, e grossi, e de loro son migliori li rostiti in quel modo. Cauase la somenza de lui poi in quel concauo meteglie del zucaro, e sia inuoltato in la pasta, e cotto soto la cenere, e del stomacho confortatiuo, & ancho del apeto che el decotto in tutto redrizza, ma pur e duro da par dire ma uole essere ben cotto. Alquanti il manzano aleffato pur con il zucaro o con il miele. Ma pur non e da pretere rire chel uso molto di quello genera i dolori di nerui, e colici. E tolto drieto costi al pasto solue il corpo, e tolto inanzi el stringe. Ma pur tolto drieto al pasto in quantita fa descendere il cibo del stomacho indigesto, e si da il uomito colerico, & anche presto non se corrumpe in li stomachi de li infermi tanto mazormente in quel di sani. Dice Auicena che manzato sopra el uino defende da la ebrietade che certo a quel amico da san Martino gliene uorebbe una corba.

De Pomi granati dolci e acetosi.

DI pomi granati se ne ritroua de dolci, acetosi, e di mezo sapore. E seguendo il duce mio Auicena bench altri habiano hauuto altra opinione sono freddi e declinano al humido, e questo e da intendere in li dolci. Li acetosi sono freddi, e sechi per fin al secondo. Li de mezo sapore sono mezani, e fra tutti gli acetosi sono quelli che reprimano la colera, e il uomito colerico. Tutti partecipano de stipticita, ma men i dolci, iquali al stomacho sono piu conuenienti chagli acetosi, dil che al stomacho tuo sono migliori i dolci ancho di mezo sapore. E costi il uino de loro conforta il stomacho & a qlli che hanno le febre, li de mezo sapore glie son miori.

Capitolo Quarto

E qui non preteriro il ditto de Auicena de la cura di pleuresi ditta mal de costa. Alquanti di passati hanno prohibuto i granati ne la tale infirmita p la frigidita sua : ma a mi pare che li dolci nō glie noceno. Antrano i diuersi sapori specialmēte con li rosti . Ancho con lo alessso son boni . Ma pur trouo che li suoi grani nocino al stomacho: che intēdere se die ne li sani che hāno il stomacho freddo, ma al caldo cōssi nō nocino.

De le Brugne de piu sorte.

LE Brugne se trouano in quattro differentie de colori, bianche, nigre, zalde e rosse, ma sono perho tutte di freda e humida complessione. E quelle che sono dolce se aloca no fra il primo grado. E quelle che sono men dolce, e acetose sono piu freda fin al secondo grado. E quelle che sono di mezo sapore sono di cio ancho mezano, e tutte sono piu humide che freda. Fra tutte le migliore sono le nigre che nascono de Agosto dette austane, e queste se ritrouano in due differentie: alquante sono grande rotonde, e carnose, e queste sono migliore. Alquante piccole e oblonge che non son cōssi bone e fra tutte le bianche son le pezore. Sono adoncha freda e humide, e agrauano il stomacho specialmēte le bianche fano i uermi. E imperho a i putti son suffette: molifica quel che nō conuie ne al stomacho, eccetto a quel chi e forte e in chi molta colera se troua . Si che da uituperare e il consiglio che conforta ogni stomacho, a queste usare ne li suoi tempi, che pur e errore comune per soluere la colera che a ogni stomacho cōssi la colera multiplica. Vero e che tale soluono il uentre, e piu gli humidi cha i sechi, e piu le dolce che le acetose, ne quelle di mezo sapore. Vero e che se ritrouano brugnoli che nascono in le cese di quali se fa lacacia, sono del uentre constrectiui. E de questi tali il corpo ne riceue pocho nutrimento. Valeno como e detto a infredare, e humectare il corpo. Dicono chel

correctiuo del suo nocumento, e il zucaro rosato manzato cō quelli. Questo nō e pasto da usare per diletto de la gola. Ma pur secondo gli auctori se uoleno manzare nanti pasto e beuere poi de bon uino dolce. I sechi men se corrompino nel stomacho, sono humidi piu. Ma qui non preteriro per piu a ti piacere che perforando l'arbore de detti brugnoli in molti luochi si chel uno buso sia luntano luno da laltro uno palmo. E quelli busi siano pieni di scamonea, e da po coperti de credda: quelli tali frutti che de loro nascono serano del corpo solutiui.

De le Cerefe e marinelle.

DE le Cerefe non trouo apresso alli doctori nostri expressa experientia o sia mentione, ma pur considerato ogni sua natura me parcho da esser poste de humidita, e freda, complessione nel primo, ben che Isach nel capitulo de prunis, e Galieno dice ne li libri di cibi, che de loro dire se debe como de le more. Sono alquanto brusche alquante piu brusche nominate marinelle. Le dolce son men frede, e piu tosto putresibile. Le piu brusche men: son molto lubrice, e tosto descendeno del stomacho, e cosi fano pocho nutrimento, molestano il corpo. E imperho manza de quelle assai perche cosi fano soluere il corpo. Dicono per questo che le sono inimice di medici. Ma cio fano male. Il perche cosi molto piu nocino e preparano il corpo a febre. Le marinelle hanno del stiptico, e piu quando sono seche al Sole, e son deletteuole cosa a febrienti per la sede se prima alquanto siano state in moglia. Se uole manzare nanti pasto como le altre cose molto putresibile como se dira nel penultimo capitulo.

De le more.

LE More uole Galieno, e le Cerefe esser propinque de complessione. Imperho cosi diremo qui de quelle. El

Capitolo Quarto

glie more domestiche, e more saluatiche. E le domestiche alquanto son dolce poste calde, e humide in primo: alquãte acetose che sono frede, e humide pur nel primo. Le saluatiche che piu se usano per medicina che per cibo sono fredde, e seche fin al principio del secondo. Stiptiche sono repercussive. E imperho de loro se fa il diamoron, che e medicina, e che se usa nel principio de la squinantia. Sono le more cibale cattive al stomacho, e in quel tosto se corrumpe specialmente le dolce: & e la sua corruptione molto cattua e molto nociua. Ma pur la acetosa al stomacho caldo non nuoce, e no e cosi putrescibile. La mora dolce e de migliore nutrimento, e pezzora chel figo, e guasta assai piu il sangue, ma nel resto de sue operatione assai somiglia al figo. Dice Galieno comparando le more al melone, che non tanto nuoceno al stomacho ne cosi prouoca il uomito como il melone. E sel se ritroua descendere del stomacho inanci che quelli se putrefaccino non fanno nocumento al corpo: ma non se uorebbe tuore di quelle in gran quantita. Fra tutte sono migliore le grande nigre: Voleno esser manzate al stomacho uacuo, & ben mondo, che habbia ben padito il cibo precedente. Et cosi mouino lapetito, fanno lubricare el cibo e tosto del stomacho descendere. E anche tosto descendeno del stomacho: ma tardano a uscire de le budelle. Ma manzate dapo pasto siando nel stomacho cibi freddi prepara quelle a nociua putrefactione il cibo. Dice Galieno uoleno prima che se manzano esser infuse in acqua, mutata al men due uolte, o siano in prima ben lauate. E in sua laude qui azonzero a tempo de l'iuo sia fatto uno buso ne la radice del moraro e cosi si certe fenditure la mattina se ritrouera una lachrima coagulata laquale ha gran proprieta nel dolore di denti, e anche solue il corpo.

De le Sorbe .

LE Sorbe o sia corbelle son piu in uso di medicina , & sono fredde nel secondo uerso il terzo : imperho sono molto stiptice. Confortano pur il stomacho per la sua stipticità: ma son dure da padire, e tardo se padiscono , e de queste tale fanno i medici elettuario a strenzere el corpo . Li Cornali sono in uigore de le sorbe, e men stiptici e men freddi.

Di Nessoli .

DE li Nessoli che in questa tua Citta se ne fa grã fraccasso di quali tanto diro che secondo Isach son freddi e sechi in primo: Confortano il stomacho specialmente caldo dāno pocho nutrimento e grosso, e quādo se tuoleno per confortar il stomacho se uoleno tuore in poca quantita, e uole essere ben maturi. Al perche i mali maturi sono de dura digestione: e cio sano la brigata: il perche li fano maturi ne la paglia, che al mio parer, e uno principio de marcire . Sono stiptici, e perho ualeno in li fluxi, e ancho le foglie loro.

Di Zizoli .

LI Zizoli ben maturi como dice il bon Isach sono caldi e humidi nel primo. Ben che Auicena gli pona temperati nel humido, e nel secho , e declinare al freddo alquanto, pur la mazore parte de li auctori se conuieneno che caldi siano, e cossi esser credo. Questo tal frutto certo a mi assai disutile me pare, ben chel amico li manza uoluntiera. Ma sapia che e difficile da padire, e noce al stomacho: zenera flegma e sangue flegmatico: e fano uento, e il corpo infia. Si che a mi pare chel amico de loro nō debia esser uago molto, e gli migliori sono gli grossi ben maturi non carnosfi . Quelli che non son ben maturi ancho son piu nociui: ma pur che manzate li uole, manzarli cō uua passa. E qui non preteriro il ditto de Auicena che dice che Galieno dice , che mai el non ha

Capitolo Quarto

tronato in conseruare la sanita ne in remouere la infirmita de li zizoli alchuna cosa ualere, ma ben gli ha trouati graui da padire, e dare pocho nutrimento, ma pur e uero chi la bucholica leze da pena alli medici.

Di Datali.

IL Datalo e frutto bello: ma certo nõ e troppo bono questi tali se diuersificane la sua complessione per gli lochi doue nascono cioe caldi e freddi, e mezani, se meino caldi, e humidi nel secondo, e questi sono quelli che hanno piu del dolce Circa instans i pone caldi in primo e sechi in quello, che intẽdere se debbe de quelli che son crudi e pontici e questi sono chiamati cheiron, di quali se fa el diafinicon electuario solutiuo e solemne, e fatto di dolci non e bono. E questo e passo da intendere cioe da intelligenti. Imperho cognosca qui ispeciali suo grande errore che questo tale chi fano non uale al dolore colico, sono graui da padire piu chel figo secho, zenera humori crudi e il sangue grosso opillano el figato, e ingrossano la milza, specialmẽte luso de quelli noceno alle zenzue e a li denti: e alla uoce, fano dolore al stomacho, ni gli orri son i ben dolci, e ben maturi: pur dice Serapione che ancho se conuertino in colera che intendere debiamo de li dolci. Si che da quelli se guardino i colerici, e chi hãno el stomacho, e il figato tropo caldo. Pur fano zouamento ne le opilatione del polmone. Rimouesse il nocumento suo se se manzano con i pignoli mondati, ma pur ingrassano quelli che hãno il stomacho non caldo, e forte, e de loro dice Auicena. De eo quod comeditur, et bibitur, che i datali sono in lo numero di frutti piu simili al nutrimento humano specialmente i freschi. Anchora moue il suo nocumento il papauero biancho con loro costi manzato.

De le Noxe.

LA Noxe molto è frutto comune, e molto utile: ad alcune complessione, quando è secha se estende al terzo grado de calidita, e secha fra il primo e il secondo. La fresca in questi tali gradi se rimette. e qui solamente se usa per cibo. E dico cio il perche se ritroua molte specie di noxe, e fra quelle che se manzano, migliora e quella chiamata larga, che così da le scorze presto se monda, e che nel suo enucleo e ben nutrita questa tale e al gusto piu dolce, e piu deletteuole e meno al stomacho offende. E quando se manza con el miele molto conferisse al stomacho freddo, e alle rene fredde, e quando se manzo con i fichi, sechi fanno laudabile sangue. La noxe frichata per li denti tuole il dentesone, pure e uero che sono grauose al padire, e fanno il sangue colerico, e aguzo. Imperho i rognosi da quelle se guardano. Ma certo peso à tua signoria de biano piu assai zouare che nocere. Ma al stomacho non sono utile: hāno a strenzere il petto imperho noce a tussienti, mordicano la lingua: imperho uolino esser manzate con il sale: uaporano al capo, e spesso fanno dolore in quello. E molto se glie rimette il suo nocumento se stano prima in moglia ne lacqua calda per bon spacio, acio che così glie rimeta la calidita e siccita. Pur uole Auerrois che ne li tempi freddi si ponno usare, che non fanno gran nocumento: fanno nascere uermi piccholi ne la extremita de lo intestino recto: sono la triacha del pesse. E con i fichi manzati, e con la ruda sono triacha de uenini. Si che così manzata ancho da po pasto coreze el nocumento de ogni uenino. E cio da Auicena e detto. Doue Isidario de la noxe dice che tãta e la uirtu sua che se la sera posta con fungi a buglire o con altra cosa uenenosa tirara a si ogni ueneno e quello extinguerà. Doue ancho pone i moderni questo tal suo uso con il figho, e ruda ogni zorno a tempo

Capitolo Quarto

de pestilentia fatto preserua l' homo che in quella nō incorre. Questo son certo che a tua Signoria piacqua.

De la Auelana o niciola.

DE la Auelana alchuni glie dice niciola, cossi diremo che la e calda e secha in primo, e mē calda, e secha de la frescha. Ma pur uoglio tu sapi che luna, e l'altra tiene de humidita extranea de uentofita fattiua. La frescha piu tosto se padisse: ma e al stomacho piu nociua, e migliore e la domestica che tosto se rompe, e sia bē nutrita como de le noxe ditto e. Dice di lei Hypocrate che la fa augmēto nel cerebro, e Dioscorides dice che la ingrassa il corpo sano. E auiene che le auelane conferisse a tutti i figati. Il perche sono aperitiue non de gran calidita, e il suo nutrimento e buono. In le auelane ge sustantia piu terrea che non e le noxe. imperbo sono piu difficile da padire. Ma intēdere se debbe quelle bone operatione ditte de la domestica. E le catiue de la saluatica: la quale ha piu del secho e men caldo pur cio ditto e per la cōtraditione che cossi in supficie qui apare. Se uoleno brustolare acio che nō sieno uentose. E questo fazano religiosi che in altra maniera cossi uentofita multiplicando glie darano tentatione, pur zenerano de la colera ma non tanto quanto la noxe. Vale contra il uenino manzata con il figo e ruda e contra la peste como ditto e de la noxe.

De li pistachi.

Pistachi frutto e simiante alla auelana longa, e perho de lui diremo esser caldo, e secho in secondo: secondo Isach ben che habbiano de molta humidita. El dice Auicena chi son piu caldi che le noxe e de la mandola, e pur fu opinionone de Archigenes che fusseno humidi. Alchuni i poneno tēperati: ma credo a Isach. I boni sono gli non freschi pieni, e di bon sapore. E questi como dice Dioscorides sono al stomacho

men zoueuoli: bē che Galieno dica che nō zouano ne nō noce
no al stomacho: dice pur che brustolati glie zouano, da i qua
li guardasse chi e di calda cōpleSSIONE. Ma al stomacho de tua
Signoria credo seria frutto zentile, e uile. Il perche molto
confortano quello, e specialmente la bocca sua. Da bon nutri
mento, confirta il figato, mondifica il petto, e il polmone, an
che le rene molto conforta. Si che le pasto da donne, e certo
sono altri pochi frutti così laudati.

Di Pignoli.

SE troua di pignari maschij e femine per sexo como se
dice del lauro. La femina produce il bon frutto, e calda
e secha nel secondo, e il maschio e piu caldo. Migliori sono
assai i pignoli de la femina, pur son caldi, e sechi uerso il se
condo como ditto e, questi tali sono difficili da padire: mordi
cano il stomacho, e hanno in si parte calde mordificatiue olea
ginose per laqual cosa nocino a quelli che tossino se non sono
preparati dano grosso nutrimento, ma se prima se'poneno i
fusi in lacqua calda così se rimette la sua acuita e'oleaginita
per laquale sono infiamatiui perdino del caldo se reducono
como al tēperato. E così prima preparati uoleno esser quel
li che se hanno a confettare: così preparati danno bon nutri
mento, e così conferiscono alli tussienti per casone frigida, e
tirano dal petto la sanita, e manzati con il seme di meloni, zo
ueno allo ardore de la urina. Ancho tali dare se pono a ethi
ci: e astenuati danno forteza, e augumētano il sangue.

De le mandole dolce e amare.

DIstinguemo al presente de le mandole alchuna esse
re dolce alchuna essere amara. E il perche la amara
nō uiene i tauola, così q̄lla al presente postponeremo dicēdo
sol de la dolce la quale diuidemo in ben matura. La matura
dolce uole Auicena che la non se lontana del temperato:

Capitolo Quarto.

ma pur Isach nostro che de le dette fu curioso la mette calda e humida nel primo, e per acordarlo con il principio diremo tale esser nella prima mansione del primo e questa pare esser la sententia de Archigenes: tale da bon nutrimento, ma non in quantita, e bona al capo che la augmenta la substantia del cerebro: augmeta la sperma: fa dormire, mundifica le uie de la urina, e rimoue la acuita de ditta urina, e ardore e generalmente lo uso di quella ingrassa il corpo specialmente mazzate con le passule. Sono piu difficile da padire che non son le noxe piu tosto se conuertino in colera: ma se prima stano in lacqua calda in laquale se scorzano se glie rimoue gran parte del suo nocumento, manzare se uoleno senza scorza. Questo e frutto per lamico che ingrassare se uole, e cosi mazzate con il zucaro piu lezermente se padiscono. Ma la mandola fresca tenera de laquale la scorza dentro non e anchora fatta de lequale pur se manzano, e molto humida de uno humido acquoso. Queste tale confortano le zenziue ancho il stomacho, ma tosto in quel se corrumpono specialmente nel stomacho freddo, ma men nocino al stomacho caldo cosi refrigerando il suo calore.

De le castagne montanare e marchesane.

Castagne confetto da montanari, quella dico che nasce suso l'arbore. Il perche quella che nasce ne le ualle sono chiamate da nui marchesane confetto da pescatori, le complexione e natura de la prima uole Auicena che la declini al caldo, doue nel capitolo de le giade dice In la castagna e uno poco de calidita: cio ne mostra la sua dolceza, e cosi Isach la pone calda, e secha nel mezo del primo. Auerrois e Serapione la uolsino pur pronunciare fredda meciandola con la gianda. Ma tegniamo con Auicena, e Isach che chi ben considera tal grado, e de poca calidita, e forsi uolse questo Auerrois

dire. Ma la mazore parte de li autori se conuiene che secha sia nel secondo: e molto difficile da padire, e pur sel se ritroua il stomacho forte da bon nutrimento e suodo: doue uediamo montanari iquali quelle usano, esser grassi de una grassezza suoda, ma comunamente da catiuo nutrimento p non esser ben padita, multiplica uento assai, anche humori flegmatici indigesti: fa dolore de capo. Doue dice Auiceua che de loro da dire, e che forsi e pasto da porci. Ma il perche deletteuole sono al gusto; imperho i giotoni non obediscono alla medicina, e di qua tuore se po quanto, e laudabile il pane de castagne che Zermano dice, che certo quando e cossi indurito, e pur pasto da bruto, ma il perche pur son in uso, e deletteuole, e a mi fa bono. Qui zonzere uoglio quel che di lei ditto, e uero maxime quando se manza cruda, ma la rostita perde assai de tali nocumenti, e specialmente quando, e ben cotta: e dapo spaccata e aperta si che escha il uapore suo per loquale multiplica il uento. Se rarifica cossi la sua substantia cioe per il rostire e consumarse la sua superfluita humida, e cossi diuentano piu stiptice, ma migliore sono cotte ne lacqua, como a casa nostra se usa de alessare. Le marche sane che cossi meglio se molificha se fanno piu leziere da padire e danno cossi bon nutrimento, gli colerici gli uorebbero manzare con el zucaro. E gli flegmatici con il miele, ma fra gli altri membri trouo confortare el ieiunio se e intestino desutile: ma anche se po dire che confortano el ieiunio, cioe che la dezuna lassandola stare con sua quantita grande.

De le Charobe.

LA Charoba ha in si dolceza como la castagna, e e in leuante pasto da camelli e da porci. E di qua nul la haue ma per cibo, e con piacere, e in la natura sua se discorda gli auctori nominati di sopra nel precedente capitulo de la ca-

Capitolo Quarto.

stagna, e pur me tegnero con isach se calda, e & ancho secha nel primo grado, e piu secha che calda. Sono de tarda digestion: e de loro le migliore sono le seche; uoleno esser manzate con il zucaro e de lei tanto qui scriuero como dice isach per autorita de Galieno. Dice Galieno Dio uolesse che non fussino portate da nui de hyerosolimitana terra. Il perche fanno nel nostro paese piu nocumento assai che non fanno nel suo. Qui le fresche fanno il fluxo. Le seche astrenzino il corpo, e cibo da cogari con la canuzza.

Di Meloni cocumeri e langurie.

DE questi tre frutti, cioe Meloni cocumeri, langurie diremo in uno capitulo per la gran conuenientia hãno insieme, e prima del Melone ilqual fra gli altri, e piu desiderato. Il Melone e humido, e fredo per fin al secondo e quel che e piu dolce, e men fredo. E molti extiman il dolce piu caldo che fredo, l'he prouocatiuo de le urina e mundificatiuo abstersiuo, e pur me pare che la languria, e il cocumero prouocatiuo: ma piu abstersiuo, imperho de lui se fa il beletto, & e di tarda digestion: ma e meglio de languria, e ben che nel stomacho se corrumpa: ma e piu assai, e piu facilmente la languria laquale como se corrumpo se conuertisse in quel humore che nel stomacho ritroua, & e piu generatiuo de flegma, e se presto non se padisse, se conuerte in cibo ueninoso, e imperho como se sente la sua indigestione se die uomitare: uoleno esser manzati nantipasto. Il perche manzati dapo pasto fanno il cibo del stomacho lubricare, zenerano uento, e cosi fanno uegnire la colica. E chi uole che tal nocumento non se gua, manzalo con la somenza, e con la matre de la somenza, e con zucaro. Chi adoncha ha il corpo uentoso da loro uso in gran quantita se guardi: e specialmente ceschaduno quando non e ben maturo, o che le ben maturo, che tutti questi faa

vilmente se corrumppino nel stomacho, e como e ditto tardo descende del stomacho. Imperho cōsidera quelloro che de lui fanno colettione il tempo quanto cice, quel distante da quel che tuole laltro pasto acio che non se corrumpha il cibo nel stomacho cōssi ponendo lo indigesto sopra lo indigesto che pur e cosa che non se e notata. Ma se uino se die beuere, e como sopra il melone. Se determinara nel ultimo capitulo.

E finalmente diremo de languria che e piu fredda e humida chel Melone: uale in le febre ardente. Del cocumero diciamo con Galieno che e substātia grossa, e dura da padire, e generatiuo de molti mali humori e q̄l che zenera, e molto apto a putrefare, e diuentare materia de febre putride e catiue. Ma pur uole chel melone sia piu corruptibile, ma non zenera humore cōssi catiuo. El cocumero e in la uirtu del melone, ma e de lui piu freddo e humido. Di che tuore puo tua Signoria. Il perche a Vinegia ogni anno se multiplica tante febre putride che per certo e pli poueri e anche per li richi, che fanno de loro tropo gran fracasso. E loro di tal guastone fanno uendeta. Ma forsi dirai Auicenna, e Dioscorides dicono chel e bon al stomacho. Dico esser uero como medicina, che altera il stomacho specialmente caldo. Doue sono da notare le parole che seguitano dapoi nel capitulo che dice, e quel rare fiata se padisse ben. Si che pur pare in uia de cibo a quel nocere. Anchora de tali se dira nel ultimo capitulo quando se dira se beuere se debbe drieto al suo manzare.

De la Zucha.

LA Zucha, e fredda, e humida in secūdo, uoleno esser le bone uerde fresche, e zouene. La zucha e como homo che indifferente a fare bene, o male, che conuersando con boni diuenta bono: cō catiui catiuo. Cōssi fa la zucha cō boni cibi manzata, e bona, con catiui e cattua. Si che cōssi da bono

Capitolo Quinto

no e cattiuo nutrimento, uerbi gratia manzata con la seneua da cattiuo nutrimento, e con i codogni bono e con agresto secondo usanza comuna, o con uino de granati, e specialmente nel stomacho caldo. Doue sempre il medico die stare attento quando el lauda o uitupera la cosa alla complessione. Et e casone da notare. Conuertese adoncha facilmente la zucha in lo humore che nel stomacho ritroua: da poco nutrimento como gli altri frutti orarij: ma quando se alessa da piu nutrimento, e tosto descende dal stomacho, e cossi non se corrumpe nanti la, digestione per casone alchuna, ma uniuersalmente le zuche non sono bone alli flegmatici, ne ancho alli malenconici. Ma a colerici sono auantazate. Specialmente quando uno poco se alessano dapo se frizeno in la padella, e condite con lo agresto. Ma sapi che de sua natura e de indure il mal colico. E pur di lei dice Galieno, che e de minore malitia de li altri frutti orarij quando ben se padiscono, ma se tosto non descende del stomacho, e non se padiscono tosto se corrumpe, e la sua corruptione e molto cattiuu. Si che gli stomachi ben sani, e mundi, e caldi de loro seguramente usare ne pono moderatamente.

De la radice, prima de la Rapa. Cap. 5.

B En che la Rapa propria radice non sia chiamata: ma herba, nientedimen con quelle ben numerare se po. Imperho che la sta soto terra como radice: ma la foia sua herba dire se debe, pur di lei qui diro alquanto. Il perche nel dialogo che feci del uilano, e de la rapa ne ho ditto copiosamente, calda se pone in uerso il secondo, e humida in quello. Voleno esser dolce con coda sutile. Sono molto nutritiue: che ben se uede como le ingrassano gli animali. E il perche e uentosa, e humida assai cossi zenera carne molla. Doue Galieno di lei dice che cossi eleffata molto nutrica. E Isach piu de tut

te le altre herbe e per esser così uentosa excita el coito: ma pur e difficile da padire. Imperho uole esser ben cotta, e dice che la foglia e piu assai griue da padire: così la possiamo chiamare herba e radice. Ma il suo nocumēto rimouesse due uolte se sera elissata: la terza se la sera cotta cō carne grassa: e così dara bon nutrimento e contemperato: saltem mediū inter bonum et malum. E dice il gran medico Auenzoar che molto acuisse il uedere. Ma tua Signoria domandara se la rostita e meglio che la elissata. Io te respondo che como dice il nostro Petro de abano ne la uigesima de la problema nel quinto, che con i corpi distemperati gouernare se conuiene per suoi contrarij condimenti, cioe i caldi con i freddi caldi, e freddi cō caldi, doue seguita che così essendo la rapa molto humida: la rostita bene e migliora. Qui seria da specularare, lasso cio al presente per breuita. Ma de la rapa composta cio diro: il perche e difficile da padire: specialmente quando non e ben cotta como quando e ben composta pur graua el stomacho: ma suoi nocumēti se corezino per lo miele e laceto, per el fenocchio, e per il coriandro, e somianti: si che di lei usare se puo. I nauoni sono de specie de raue e sono de minore corpulentia e longi: son ne le sue uirtu a la rapa somianti chiamati specia minore de rapa. E il perche piu se dilata la rapa assai chel nauone, io credo lui non esser tanto humido.

De le Tartufole.

LA Tartufole nasce anche sotto terra pare como de pan porcino. Imperho così fra le radice la numeraremo. Gia tua Signoria domando de la complessione de le tartufole, e certo per fin a qui non ho mai trouato in alchuno auctore la graduatione de la sua complessione. Ma per fare alquanto piacere a tua Signoria procedero disputatiuamente a dire di quella che certo pur son apparente rasone per una parte e

Capitolo Quinto

per l'altra cioè de sua caldeza, e de sua frigidita: Vole una opinione che fredda, e secha sia ben chel habia del humido superfluo. Ilperche nasce ne la terra molto secha. Dico la cosa così naturalmente locata somiare se debba al suo luochò, e hauere de la natura de quello, e così siacosa che tal terra doue nasce sia molto fredda sia dalchuno graduata fredda, e secha. L'altra opinione e che calda sia, e humida. Ilperche se fonda sopra il locho doue nasce nel qual durare puo la neue che e signo de calidita. Appresso che in tal locho non nasce herba che non uien se non da excessiuo caldo. Io pur con supportatiõe diro che al mio parere la sia fredda, e humida. Ilperche fu nominata così fra i funghi che son de sua natura freddi, e humidi per fin al terzo. Ilperche gli auctori poneno che'l loro nocumento se rimoue con le cose notabelmente calde, como e il peuere che cio da credere, e che fanno per la complexiõe contraria. Anchora dice Auicena, che quella che in loro pocha sutilita, e acrita che cioè pur signo de frigidita. Item ab effectu. Ilperche fanno i dolori colici: e como dice ancho Auicena fa l'homo incorrere la paralasia, e apoplezia pur sono infirmita che da freddo ueneno. Volse pur ancho Iesumiserico che frede fusseno e humide. El rissòde questa tale opinione al argomento de la nieue, che cio aduene per la dispositione de la terra doue nascono che e molto arenosa, e secha de laquale la nieue e sorbitata. Como uediamo la terra secha sorbire lacqua piouiana: e per questa tal casone non glie nasce herba: ilperche quel luochò e troppo arido. E cio uoglio per il presente basti a tua Signoria. Ma dimandara quella in qual grado sono da riponere. Rispondo che conciosia che piu laudate siano che gli funghi, che e da credere, che in quella non e tanto excessso di freddo como ne li funghi. Si che credo siano frede, e humide in secundo: men perho humide che frede.

Dicendo Auicena : sunt ex substantia terrea , & aqua minus . E con questa mia sententia pere concordare Iesu meseraico . Ma pur qui zonzero il ditto de Galieno che dice mescolando con quelle specie calde se rendono calde : se con frede se rendono frede . E sotto zonze chel sangue generato de quelle e piu grosso del temperato . Si che pareria uolessse fusseno temperate, o pocho distante dal temperato . e disse che le non erano de catiuo humore generatiue, e in questa non glie consente Auicena . Io me acosto alle ragione ditate, e anchor a molti auctori, e specialmente ad Auicena . Si che per dono per lo presente domando a Galieno : un'altra uolta tegnero con lui contra Auicena . E tra tutte le migliore sono quelle che son ben rotonde, e tirano al biancho nate in lochi ben sabionego, lequale non hanno catiuo odore : ma perche pur te piaceno uoglio tu sapi che tardo se padiscono . Ma perho manzare se uoleno drieto pasto, ma grauino il stomacho, e impaza la digestione , e danno uno grosso nutrimento . Ilperche pareno hauere molto del terreo , e perho le piu leziere sono migliore . Ma ponero alchuni modi de loro nocumenti , e correctione . In prima siano ben scorzate , dapo tagliate in frusti , e lessate , dapo preparate con il peuere e sale, le altre si se cosino con oleo peuere', e sale como se fanno i funghi . Anchor a cotte nel uino condite como detto e, e cosi daranno grosso nutrimento , ma non catiuo . Alquanti le manzano cotte sotto la cenere dapo le prepara con oleo sale, e peuere . Alquanti le cuosino con il brodo de la carne grassa : dapo le condisse con il peuere, e sale , e sono ben catiue . E pur qui finalmente diro che le pasto da uechij , che hanno belle moglie . Ma sappi che ultra gli ditti nocumenti fanno urinare con gran fatica . E de quel se uene in pezo se io son ben inteso .

Capitolo Quinto

De li fungi che son periculosi.

TRouasse fungi uarij de colori . Alquanti son rossi scarlati di sopra: & al lato di sotto tirano al zaldo, questi tali chiamati sono boletti di quali dice il uerso. Boletti leticam fuere mei . Alquanti son di sopra albi e di sotto albi rossi: e tutti questi se tirano in uenino sono uenenosi . Inanci che piu ultra passa uoglio qui dolerme de Eua che p un boccone se misse al pericolo de la morte . O quanti alli mei di sono per el manzare di fungi morti . E quante intiegre famiglie: certo assai . Si che nissuno sauiò e tēperato homo de loro manzare non douerebbe . Ma pur alli gulosi hauendoglie compassione che tale uolte ne le corte di signori pur se ne troua . Et essendo mi cosi cortesano me sforciaro de loro dire : acio possa in qualche parte a quelli rapinelli dare aiuto . Sono freddi e humidi fin al terzo , e uenenosi fin al quarto, il perche dicono essere mortiferi . E discoprendo il periculo, e da sapere che ne la superfieie del catiuo se ritroua una humidita molto uiscosa, e il bon e senza l'altra che rumpendo il fungo catiuo e lassandolo cosi per spacio de due hore, comenzara a putrefare . Tertio son molto molli e uiscosi, e hanno molta humidita, e de substantia son molto grossi . Anchora sapia tua Signoria che acquistano nocumento dal locho doue nascono, como quelli che nascono sotto i fighi . Item appresso alle pariete putride, o appresso cauerne de serpenti . E appresso herba uenenosa, como e tintimal, e mapello, e someianti . Item in terra putrida: e appresso ferro rubiginoso como sono quelli che nascono in campagna doue alchuna uolta rimane ferri da caual . o chiodi, o pezzo di falza, o cortello . Alquanti sono a tutta sua specia mortali . O miseri gulosi speculatiue in questo scriuere, e considerati a quanto pericolo ue metiti . Chi e quel che cerca il loco doue siano nati, e considerate il perico-

lo grande, che certo penso se cio fariti, uoi ue ritirariti da tal boccone a uoi non necessario. De per Dio cerchati de meglio. Quelli adoncha che son men rei hanno i signi contrarij alli ditti, e nascono fuora de tali lochi suspectti. Sono solidi nō molto humidi, e como son rotti non se corrumpono tosto ne hanno la humidita di sopra, e meglio sono i sechi che gli freschi. E certo i boletti son men rei. Et hanno i perforati ditti sponzioli, che ne le cese nascono, aprouo alli nocumenti ditti sono difficili da padire, e per la mazore parte escono del corpo cosſi masticati, fanno lo urinare difficile, e cosſi preparano al mal de fiancho, & ancho al colico, e a sincopizare, e finalmente spesso danno la morte. O guloso pur tu instarai, e dirai, pur uedo assai manzarne, e non morino. Te rispondo. Ben ua capra zopa sel louo non la intopa. Scriuero adoncha per dare piacere alla gola che tanta guerra ne fa il coreziamento di suoi nocumenti e pericoli, che sono molti. Prima uoleno esser aleſſati, e con quelli bulire i piri, o freschi, o sechi, che de loro son triacha, e specialmente i saluatici, o uero pezzi de pane con uno pocho de calamento: dapo se manza con specie bone, o dolce, o forte, e oleo, e sale. e certo creda la brigata che tanto condimento non uiene se non da la catiuita de quelli. E imperho diceua lamico, como sono ben conzi se uoleno buttar uia per il pericolo di loro. Volesse puo beuere uno pocho de auantazato uino, e non molto: acio che non faza quel catiuo humore che di loro se ne fa nele lōginque parte del corpo cosſi penetrare. Metese per loro triacha lo aio crudo che menda il suo nocumento. Alquanti icuosino suso le braxe con olio sale e specie. Alquanti ne la techia pur con il grasso ouero el disconto del corpo con le specie e sale: e di sopra li meteno il testo caldo como se fa a torte: e questo per che rimagnano piu saporiti: ma certo meglio e che siano

Capitolo Quinto

cotti discoperti accio che da suoi uapori meglio curare se possono . E certamente io laudo il primo modo, e ancho non credo gli altri securi esser , se prima almancho non hanno uno boglio como e dito . Ma pur non mi uoglio da qui partire : se prima como medico non satisfaza a tua signoria . Domandame como fara el tapinello se per sua disgratia ha uera manzato di funghi uenencosi . Che ben el sentira per el nocumento che gli fara nel stomacho e tutto il corpo ne sentira como se se affocasse : grauandoglie lo anhelito : & e signo suo proprio Anchora glie uegnera uoglia de urinare e non potera se non a gozza a gozza . Alchuna fiata glie uegnera la uertigine , & ancho sbadachiara nel parlare : e como gia accade in uno nostro famiglio di casa . Alhora ciera chi de uomitare in ogni modo togliendo de lacqua con el miele e uno puocho de calamento ouero polezolo : mettandogli didi in gola , o penne onta in oleo , e cio faza con acqua miele, zucaro , dapo beua del uino bono in quantita de onze sei con dragma ouero octaua de peuere nigro . Anchora faciasse uno crestiero con aque miele e fermento , e unzesse el petenechio de oleo nardino . Consideri adonche i gulosi che drieto si poco diletto se aspetta tante tribulatione al corpo, & ancho a lanima pertinente , sono le parole del nostro Signore da Bologna che teneua per conclusionem, chel manzare de funghi sapiendo el pericolo sia peccato mortale, e certo questo mi credo, si che per lanima , e per il corpo consiglio che de loro manzare non se debba .

Del Rauanello e del raffano.

E Le rauanello domestico del qual principalmente dir uogliamo . El saluatico delquale anco se dira . Il perche glie sono alquanti di tuoi chel manza uoluntiera . Nel capi-

tulo de laltro zorno fui de opinione de Auicena, e contra Galieno. Ora me ritrouo per Galieno contra Auicena hauendo per mi tanto aiuto con Galieno, Isach, e Serapione, quali uoleno chel sia caldo in terzo, e secho in secundo Auicena uole chel sia tale in primo, e humido in quello: ma chel seme suo sia caldo in terzo. Et e pur uero chel seme e piu caldo de lui e gli mazori sono migliori che gli minori como dice Aristotile ne la uigesima di problema, questo e il perche i minori hanno del secho, e caldo sono de difficile digestione facendo multiplicare uento specialmente di sopra, cioe eructatione doue cosi impaza il cibo a descendere al fondo del stomacho facendolo leuigare, e cosi mal padire: e e cosi uomitiuo, specialmente la scorza sua noce al capo ancho alli denti, e piu assai con lo aceto. Il perche lo aceto a quelli fa nocumēto alli occhij, ma dapo pasto manzato fa il cibo penetrare, e lenisse il corpo. E de qui tuore se puo risposta al dubio comune. Qual e meglio, o quel manzato inanzi pasto, o drieto. Diremo de cio nel capitulo de dubij. Vltimo se coreze molto suoi nocumenti: se prima sera elixato dapo condito oleo sale e aceto: e uno puocho de cinamomo specialmente negro. Anchora mutarglie lacqua calda almancho due fiate como se fa di capari, e prepararlo como e ditto. Questo tale uole esser tagliato ben sutile quanto piu se puo. A tua Signoria non credo esser in ocio tolto di quello como la fa, cioe in puocha quantita comunamente se sbate ne lacqua fresca in due scutelle, o piateli mutandoglie lacqua: ma pur meglio, e la sia calda, e cosi preparare gli saza. Ma inanzi de lui fine pona diro di lui qualche uirtu a tua Signoria grata Prima che la sua somenza, e como uera triacha contra ogni mal ueneno. Secundo che e contra si uenino del scorpione in modo chel morsicato manzara del raffano

Capitolo Quinto

non sentira nocumento del suo uenino, doue Auicena dice: che chi ponera uno fusto de raffano sopra il scorpione subito morira. Ma de laqua de lui fatta se e ueduta tale experientia che bulita sopra il scorpione el rende immobile e fallo sconfiare e finalmente creppa.

Il raffano che saluatico e piu caldo e piu forte assai. Et forsi direbbe Auicena li auctori nominati elle furono inanci lui dicendo esser caldo in terzo. Di questo intendevano: questa disputatione lasso per il presente. Dico adoncha chel raffano saluatico e ne le uirtu e nocumenti del domestico: ma lui in quel esser piu forte como in rompere la preda: ne le rene, fare urinare como il rauanello. Ma qui non tacero chel sugo del raffano e singulare medicina contra gli uermi, e alliacani, e ancho con il pasto dandone alli ucelli.

De la Enola domestica, e saluatica.

ENola se troua domestica e saluatica ditta campana de la quale dice el uerso. Enula campana reddit precordia sana. Ma diremo de la prima domestica laquale Auicena e molti altri la metino calda e secha in secundo, e se cosi tosto non scalda quando e manzata, cio interniene: il perche la humidita superflua assai che cosi obtende la acuita del caldo suo, e pur difficile da padire con le altre radice che hanno molto del terreo. Imperho uole esser ben curata prima da la parte lignosa de dentro e ben scorciata: e ben cotta, e migliore assai se prima e posta sotto la cenere calda tanto chel fugga da quella la superflua humidita, e cosi ancho se intenerisse si che ben cotta se glie tole gran parte del suo nocumento e in questo modo la po usare tua Signoria in le torte, e in altre sue uiuande uole sempre esser acompagnata con la uua passa, e con cinamomo. De laquale dice lhumani filosofo per bocca de Ipcrate. Fortifica la bocca del stomacho, rimoue

lira e la tristezza si che la fa stare l'huomo gaudiofo, ancho ne le uiuande se uole compagnare con il uino cotto, e coſi e bona al ſtomacho. Dice Serapione, e cibo bono per gli uechij che la mōdifica el petto da gli humori groſſi, che hauere glie fa la toſſe, e per di lei utilita quaſi e comunale alle donne da Ferara. Tanto ſcriuero chel uſo di lei alle donne che nō hā no il debito ſuo del meſtruo fa grandiffimo aiuto. Et io ho aprouato il ſucco di quella dato con la miele amazza i uerami amantimente, e coſi farebbe ne li ucelli e nelli canni.

De le Charote.

CHarote ſpecia e di dauco, doue Serapione nel capitolo del dauco dice. *Dauci adminiſtratur ſemina in uſu medicine preter ſemen eius ſpeciei que dicitur Karaticon, e in uolgare ſe dice karota, che certo pochi hanno cio conſiderato: e como de la enola ditto, e radice difficile da paſſare. E imperho la minore e la migliore che la groſſa perche e ſtata piu ſotto terra. E de cio toglie lo errore commune: che ogni homo le cerca pur groſſe. Vole prima ſotto la cinere poſta dapo darglie el boglio preparata con oleo, aceto, e cinaomomo: conforta la bocca del ſtomacho, e a quel guſta. E molto apre le uie de la urina ſi che certo a calculoſi, cioe che temeno il dolore de le rene ſono ſuſpette con ogni altra tal coſa aperitiua: pur dubito che ſiego non meni in compagnia cō altra roba che a quelle faza nocumento o per opilatione o per altro modo. E certo e coſa da notare contra ilqua^l molti molti medici adoperano. Dice Seradione che piu prouoca la urina de ogni altra medicina. Anchora prouoca il meſtruo. E queſto azonze per aiuto de le donne: uale ancho contra il uenino dato.*

S De le Paſtonachie domeſtica e ſaluatica.
Somiante diremo de le paſtonachie, che una e domeſtica

Capitolo Sesto

l'altra e saluatica. La domestica tra al subcitrino. La saluatica al rosso: laquale molti credete esser la charota così tolen- do el signo del colore. Et e meglora la domestica che tra al rosso che sia dolce, e meglora e la inuernale de laqual la complessione e calda in secundo, e humida in primo. Ma la saluatica tra al secundo de la sechita: e e alquanto piu calda e piu difficile da padire: da grosso e duro nutrimento: e e pe zora la piu grossa, e la piu uechia che così e stata longo tem- po sotto terra: e multiplicatiua de uento: zenera uno mal san- gue, e corotto, e conuene al coito. Imperho da quella se guar- di, chi casti uoleno stare. Rimouesse il nocumento suo in gran parte se la sera due uolte eleffata, e la terza cotta con la latuca o coriandro, e con cipolla, condita con oleo sale e con uno puocho de peuere. Molti così la prepara: fala ben bogliere, e dapo la frize nel oleo, e compisse de cossarla. E da poi la condisse con el miele, e prima che la poneno in la pa- della la inuolzino nel succo de la farina del fermento, certo e pur pasto da pouer homo, e da uilani, e da homini robusti co- mo muratori, marangoni e somianti. Si che tua Signoria tuo- re le uoglia con la camisa: il perche ad alchune donne dapo il pasto glie rimane il corpo grosso, e grande che anche pa- reno grauide per suo aiuto de le quale son amico. Qui tanto le aduisaro chel uso de quelle preparate como e ditto con il coriandro gliel fa discrefcere.

De tutte le radice.

Tutte le radice sono difficile da padire hāno la uirtu de le herbe de lequale son radice, e piu forte. Ilpche uoglio di loro tātō esser ditto. Si che alli suoi capituli se rico- rera como de la radice del petrosimolo al capitulo suo di so- pra, e somiante de la endiua e del radichio: uole esser ben cotte curate dal lignoso.

De le Carne.

Capitulo. 6.

E Il perche e piu conueniente prima comēzare da le carne domestiche che de le saluatiche. Imperho cosi de quelle prima faro mentione: e conciosia chel maschio e digno piu assai che la femina. Imperho comenzaro a fare mentione del gallo elquale molte dignita ha sopra gli altri animali da dui pedi: che como diceua maistro Serci da pauola era per quelle de li altri piu honorato e signore diceua esser il gallo. Canta le hore e non e preite. Porta speroni doro e non e caualiero. Porta corona, e non e re. Porta uaro e non e doctore. Et e di tanta possanza che quindeci galline tiene a sua posta. E una donna tiene quindeci homini. Se intende quelle dal bon tēpo, e del catiuo non, e astrologo e canta. Ilperche da lui cosi principieremo significando a tua Signoria che nel fine de la rubrica diremo alchune uolte qualche proprieta di quel tal animale acio che del lezere toglia qualche piacere.

Del Gallo.

Gallo e animale da dui piedi de gran dignita como e detto. Se ritroua zouene, e uecchio. Dico che ancho che non ha usato la donna, questo tal e de complessione temperato, e pur al humido declina, e facile da padire, da bon nutrimento e grande specialmente i testiculi succi uerzeni fanno bon sangue, confortano il stomacho, a tutte le complessione sono uiuatiui: e migliori sono quelli che sono grassi de meza grassa che cosi comenzano a cantare. Il brodo suo e quantizzato, e tiene il corpo lubrico. Doue Auicena dice nella festa decima de cura colice numera il brodo suo fra lenimenti freddi, e piu nutrica quādo e bono che non fa il brudo de le galine.

E piu nota che in quelle donne se ingannano. E anche gli medici ne li suoi infermi: che tal brudo e piu temperato, e piu proportionato a gli mēbri debili, e piu facilmente se cō-

Capitolo Sesso.

uertisse in nutrimento, e il caldo superchio e piu apto a con-
temperare. E questi preuale alla substantia mazore. La car-
ne e piu suoda che quella di caponi ne de le galine. E certo
questo e locho da specularare. Il gallo uechio che ha la carne
dura e per lo suo exercitio ha preso assai de la humidita an-
cho substanciale: duro e da padire con el suo longo boiere se
comprende. E imperho non da cosi bon nutrimento, e men
assai chal capone ne la galina. Anche il sangue suo e colerico,
e secho che tal animal, e forte ardito, e caldo, e animoso co-
mo dice Aristotile de lui fra gal, e gallo e una aspra questio-
ne, e bataia como per experientia nui uedemo. E imperho nõ
e pasto da febrienti, ne da chi la complexione e calda. Doue
del gallo dice Mesue. La carne del gallo zouene de meza
grasseza, e da preporre a ogni nutrimento de carne de al-
tro ocello facilmẽte se conuertisse in substantia del corpo, e
ha pocha superfluita. Li galli decrepiti cioe molto uechij hã
no catiua carne, e falsiginosa, e nitrosa, e questi tali son piu
conuenienti in uia de medicina cha de cibo. Doue il brodo suo
solue il corpo, e con il zucaro beuuto, e singulare medicina:
laquale anche conuiene a tua Signoria bogliendoglie uno po-
cho de cartamo. Il gallo fesso per la schina e cosi euiscerato
posto sopra el morso del scorpione tira a si el ueneno. E di
qua molti tuoleno al tẽpo de la peste che sopra ligandolo al
carbone e poi spesso sopra mutãdolo, e medicina bona e utile.

Del Capone.

EL Capone per il castrare lanimo del maschio diuenta
femina. E imperho e chiamato gallo galinario: perde
anche il caldo, e cosi se riduce al temperato. Il perche e piu
digestibile e migliore: doue uero e quel che se dice, il capone
non perde mai safone da bon nutrimento, e sopra le carne de
gli altri e piu laudato, cioe de galina, o polastro. Et e senten-

tia de Isach. Ioanne Mesue: e quelli che son mazori de meza etade cio son migliori. Dice de lui Constantino. Carnes galli castrati omnium uolatiliu carnium sunt cōuenientiores: laudabilius enim generant nutrimentum, & sanguinem meliorē. Et cerbela eorum cerbelis omnium aliarum auium sunt meliora. Questi tali per el castrare perdono per il coito: e pur diuentano gottosi che cio non fa i galli che coiseno, e pur crida i medici de cio chel coito adopera: e coſi como effere po. Se dicono il uero qui uoglio tacere accio che la brigata habia da rasonare. Caſtrasse le galine, e del suo caſtrare perdono il caldo, e anche il secho. E coſi se fanno men calde assai e humide, certo refreschano, e sono molto piu saporite e migliore da padire e piu facile, e non tanto scaldano il corpo ne anche el sangue coſi accēde. Imperho migliori sono per febrienti per uso de colerici e caldi. Ma a tua signoria piu laudo il capone, del qual dice Mesue che migliori sono che le galine. Ma la carne de la galina e migliore cha quella di pulli: anche de quelli che non hanno cantato. E de cio se dira ne la rubrica ſequente.

De le Galine e polastre.

SE troua como del gallo ditto, e polastre alquante son zouane. E de queste se die inieſtere el ditto di sopra de Mesue. Alquante uechie, e chi de mezo tempo. Le polastre son piu humide chel maschio, imperho sono cibi da amalati: doue Auicena de quell'e che anche non hanno ouato. La carne che e de meza grassa, e bona e temperata. Imperho meglio suporta al arostire la femina chel maschio. E anche queste se caſtrano, e rompesse la uia di uasi seminarij alla matrice, e queste tale non fanno piu oua integri ni anche il manda fuora quel che fu senza scorza da nui chiamato nō nato, e certe tal multiplicano quasi sempre cantano nel nido de le altre

Capitolo Sesto .

ſperando de fare lo ouo ſtano graſſe glie luce la penna. E im-
perho per queſta proprieta ſerebe bene da caſtrare le mona-
che che queſte tale como e ditto ſe rimete in calidita , e cre-
ſcono in humidita. Imperho ſe fanno giote alla gola: e miglio-
re per gli febrienti : De queſte tale galine zouene che non
ouano dice Galieno che la ſua carne e temperata ne ſe con-
uerte a colera ne a ſlegma contra quelli che in pleureſi non
uole concederglie la pulla ne altra carne. Ma la caſtrata an-
che meglio ſe glie conuegneria , dice che fanno bon colore.
Imperho le donne le hanno chare. Le uechie ſono grioue da
padire in comparatione de queſte ſono de ſubſtantia freda e
ſecha, e mala carne como ſempre ſon le uechie. Or pur di-
ro la gulofita de Auicena che dice de regimine eius quod co-
meditur & bibitur , che migliore ſon quelle che ſe cuoſino
nel uentre del agnello, e del caureto roſtito. Il perche ſe con-
ſerua la ſua humidita. Imperho quando ſon roſtite tropo nõ
uale nulla uoleno eſſer morbide. Imperho credo che chi da il
boglio prima nel bruodo de buona carne molto le defende, e
ſon migliore . De la galina diremo per la deſeſa di figlioli
ben comprendere ſe po lamore materno eſſer mazorechel
paterno como ne la rubrica del Pauone ſe dira che tal que-
ſtione e domandata da morali. Dice Raxischel fiele de la ga-
lina ha queſta proprieta che poſta ſopra la uirga quando il
marito ha a fare con la moglie non hauera a fare cõ altro
huomo. La uendo como la ho comprata.

Del Faſano e del Pauone.

Molti ſcriueno el Faſano eſſer gallo ſaluaticho, e cio
uolſe Galieno: ma certo io credochel gallo ſaluatico
ſia altro animale. Alqual ſe ritroua alle confine de Italia uer-
ſo la magna. E anche ſuſo gli monti de Verona ilqual e grã-
de como una ocha tutto al gal ſomiante in ogni ſua fatteza,

excetto che ha l'occhio tutto intorno rosso como scarlato e
 li pedi nigri, e tutto nigro: Ilqual seguita galine pur salu-
 uatiche e da nuu si chiama parone ha molti lumbi de diuersi
 sapori. Si che io credo questo tale esser gallo saluatico de
 complessione del domestico, ma piu secho, e piu duro da pa-
 dire, e per lo somiante de le galine tal e da dire. Il Fasano e
 carne zentile, e tropo costa: imperho che e carne rara e ca-
 ra pur la brigata la appetisse piu chel capone, ma sel se tro-
 uasse caponi saluatici: ben se glie lassaria andare lo asto-
 re: Si che alijs paribus, pare hauere migliore carne del Fa-
 sano secundo il parere de Isach e de Zoane Mesue. E certo
 a mi sa migliore, e piu odorifero il perche allo carne piu
 compiaccia assai del capone. Imperho fu scritto chel da gran
 nutrimento quando e zouene e grasso ditto fasanazo, e ci-
 bo cordiale conuenientissimo a conualescenti, e a extenuati:
 ma il uechio e difficile da padire, e piu chel capone per la
 rason ditta. Noce a quelli che sono de grande exercitio ne-
 cessarij como portatori, corrieri, e altri poueri homeni. Ma
 qui zonzero quel che scriue Baldach del Fasano insieme con
 la starna e pur diro. Starne Fasani perdices sunt in natura
 propinqui, e se hanno secundo lordine in temperanza e suti-
 leza starne prima, secundo fasiani. tertio le pernice. Il perche
 sono piu sechi. E certo tua signoria de queste tale ne douere
 sti manzare rare uolte per hauerne quando bisognasse pasto
 ultra il cōsueto a tuoi membri. Voglio dire sono cibi de ama-
 lati debili e uechi: si che a mi piu spesso mandare ne douere
 sti. E per seguitare pur el concetto mio scriuero qualche co-
 sa da per si de le starne e pernice.

De Pernice, Starne, Coturne, Francolini.

LA Pernice e carne temperata molto cordiale e declina
 al secho como ditto, e carne da zētili, e richi homeni:

Capitolo Sesto

imperho sa fa preciosa. Vole essere zouene de meza grassa come pernigoni compiti. La carne de la Pernice antiqua nō e bona, & e dura da padire. La zouena facilmente se padisse e da bon nutrimento e grande, & e si bona che la e bona alessa, e rostita. Rostita strenze il corpo, & imperho e bona a quelli che hanno il fluxo. E benche a mio parere sia il francolino propinquo alla natura de la pernice: pur in sapore e alquanto piu deletteuole, como studiosamente ho uogliuto cercare. Nientedimanco credo chel francolino sia piu caldo, e secho non e gran differentia, de loro rostire, e alessare, se dira nel ultimo capitolo. La pernice e fraudolente animale: la coua gli altri oui: ma dapo rimane inganata. Che como quelli animali sono nati, e oldino la uoce de la madre laquale i zenero: cioe quella che fece gli oui: lassa quella che gli ha couati. E' costi de roba male acquistata non se ne fa cauedale.

La starna (como dice Raxis) e temperata, e piu leziera che la carne de la pernice, ne de gli francolini, ne de fastiani, uole esser zouene e grassa. La coturnice e ancho temperata benche Ruffo la pronuncia calda, da bon nutrimento, zenera bon sangue, e imperho molto conuiene a conualescenti debili e uechij. Di pernigoni dice Raxis che la lor carne e piu febrile de tutte le altre carne de ocelli, tosto se padiscono, e migliori sono per i stomaci de li infermi.

Del Pauone.

Costi ditto de li animali del gusto zentile, diremo appresso di quel che e da uedere molto deletteuole, cioe pauone, ilqual per natura, e caldo, e humido nel secondo. E la carne sua, e molto difficile da padire, e multiplica il sangue melanconico, e specialmente quando sono antiqui. Imperho se uoleno manzare zoueni, ma pur tal carne e odorifera molto, ma e catiua. Como dice Auicena se cōserua ne lo inuerno mor

ta quindici zorni, e nel caldo otto e piu. Alquanti dicono che gia se sono seruati dui mesi, e se nō me radicho ditto e ancho de piu. Questo aduene per la compacita de la carne sua: imperho dura e alla digestione. E uogliendo quella fare frola: se uole apichare uiuo per il collo si che non strenza molto. Dapo da gli pedi apicarglie una preda chel possa pur leuare e cōssi lassarlo sbatere tanto chel mora e sera frole. E per questo modo se frola ogni altro cioe caponi, e galline e prcasto: ma e da credere non e cōssi bon ne si saporito frolo como al aere per il ditto spacio glie fusse stato. Alquanti lapichano cōssi senza preda e lassalo stare per spacio de otto zorni. Non e cibo da tua Signoria, ne da nissuno altro che usi la uita zentile, ma e bono a q̄lli che sono robusti e de grande exercitio. Vole esser ben bulito, e ben cotto condito con bone specie. E se rostito el uoi: habbia prima uno boglio che sia quasi como cotto. Drieto al manzare di quello se uole beuere de bon uino e odorifero. Del pauone t̄ato al presente diro che e luxurioso aiale: e ha del melanconico. E imperho de lui se zenera catiuo sangue: il perche molto e crudele. E tan: o che de natura sua ha in odio il suo feto. Il perche sempre ciera doue la pauona fa e pone li oui: per poterli rompere. E lei li ua continuamente ascondando. Doue tuore se po che piu per natura ama la madre i fioli. Sempre tua signoria se guardi da m̄zare cibi di quali se zenera la malanconia, acio i non habia amaculare tua benigna signoria.

Del Columbo.

EL columbo che ad Noe suo nuncio diremo de la carne sua zouene: e calda per fin al secundo e humida: al padre pur e difficile: dico del zouene: ma del uechio e molto dura: i quali son caldi e sechi e dano catiuo nutrimento e grosso. E de loro sono migliori i zouenetti che sono propinqui al

Capitolo Sesto.

uolare. Questi tali zenera uno sangue atto a inflamarse lea
zermente, e imperho non e pasto da febrienti: ne da colerici,
ne da caldi. Credo pur tua Signoria alchuna uolta ne potere
be manzare senza nocumento: scaldano le rene e costi incita
el coito. E il perche e costume de rostirli perche sono molto
humidi. Imperho uoglio tu sapi (como Galieno) che i rostiti
noceno al cerebro, e alli ochi, e il suo sangue tale tosto se cor
rumpe. Doue per questi nocumenti manzare se uoleno con
il sapore fatto de aceto, acqua rosata, e specie de coriandro
preparato con uno pocho de zucaro: laudato, e il sinapi de
Raxis de proprietatibus animalium. Ma pur te consiglio
del primo sapore. Del columbo uoglio tu sapi che e animal
molto uoluptuoso nel cuore doue se uede la femina calcare
l'altra, e spesso maschio con femina basarse. Imperho e ditto
columbo quasi colens lumbos. Il perche costi spesso se monta
no uno sopra l'altro. E in questo al columbo tua signoria non
somiiglia. Ma in questa sua proprieta tutto el columbo che a
li altri colubi erranti fa bona compagnia e quelli ricoglie et
a sua habitatione conduce. Costi tu sei di zentili homeni er
ranti e de li poueri recoglietore e albergatore. Che die esse
re proprieta de cescaduno principe generoso.

De la Tortora.

LA tortora e simile como e il columbo: ma e differente
de castita: che como ditto e il columbo e ocello luxu
rioso. E la tortora se dimanda ocello casto: ben chel habia
una humidita superflua e indigesta: pur se pone calda e secha
nel secundo. E la migliore e la zouene grassa. De laquale di
ce Galieno da bon nutrimento: ma le antiche grosso: e diffici
le da padire e zenera il sangue malenconico, e dico de le an
tiche. Il perche passato lanno se uoleno lassarle e non man
zarle: uoleno esser morte de uno di innanzi che se manzano.

Vnde Auicena de cura male complexionis epatis . Vole la tortora de meza grassa, e zouena che e cosi leziera da padire , che contra molti che pur dicono esser grauosa . Doue questa sententia comenda Galieno ponendole insieme con le pernice: como ancho fa Auicena dicendo che danno uno benigno nutrimento ma pur uiscoso fra la grassezza e la subtila mezana . De una proprieta de la tor. ora diremo che quando ama il maschio suo mai non lascia quel amore e mai quel non abandona . E dapo cosi morto sempre de lui mostra dolore cercando gli rami sechi . Così dieno fare gli boni signori uerso gli suoi antiqui , e fideli seruitori quelli sempre amandoli , non abandonandoli , e hauendoli chari per fin alla morte , como sempre e stato costume de la illustre casa da este .

De le Quaglie.

Ditto e de le Pernice , mo diremo de le Quaglie , la Quaglia e calda al secundo, e piu humida che calda, perho tosto se corrumpe: sono difficile da padire, e prepara el lor pasto alle febre , doue i febrienti che ha i stomachi debili da quelle se guardino . Ma pur il rostire gli tuole del nocumento suo . Et ancho a mi pare chel manzare de la uua con quelle che cosi se rendono piu saporite glie faccia alquanto de zouamento, e piu tosto fa cosi le indigeste uscire del stomacho , ancho del corpo , ma certo credo la sia mala composta per rispetto de la uua che spazza la sua digestione , e per somiante dico de la ciuola cruda con lei mazzata che ben glie zoua alla morsione de la humidita sua grossa e uiscosa, e farla essere piu saporita : nientedimanco glie noce alla digestione como chiaro uedere se puo , ne la rubricha de la ciuola . Alquanti fanno sugolo de la farina de miglio , e brodo con zucaro , e cosi rostendola tutta uia la

Capitolo Sesto.

na coprendo di tal uesta e da gulosi. Credo a darglie uno bo-
glio prima coreza il suo nocumento manzandolo con lo ace-
to e poluere de coriandri.

Di tordi merli e stordede.

Tordi e anche merli son caldi per fin al secundo e sechi
in fin del primo: coſi pone Iesue: uoleno eſſer graſſi
che quella ſua graſſeza li rēde lezieri piu da padre. ſono de
ſua natura grauoſi al ſtomaco. Ma qui domandara tua Signo-
ria. Quali ſon migliori o quelli che ſe pigliano con la rete o
con la zoueta. Reſponde Baldach quelli che ſe pigliano con
la rete. Alquanti dicono quelli che ſe pigliano con la zoueta.
Certo conſiderato il mazore timore credo che cōſiegua per
loro eſſere piati con la rete che coſi migliori ſono, como in
trauiene de la pernice piata alla rete, e con el falcone piata
con piu timore, migliore e ancho piu ſaporita con il timore
che cio adopera. Io laſſo il raſonare con tuoi aſtanti, e ocel-
latori, uoleno eſſer aleſſati con bon bruodo, e certo il roſtire
glie caſone che ſono coſi graui al padre: ma ſono piu delect-
teuoli al guſto: e uoleno eſſer manzati con el ſapore da man-
dole, e uino di pomi granati brodo aſſai e zucarò. Alquanti
gli roſtiſſe cō la farina del miglio como de le quaglie e ditto.

Laudano alchuni gli merli graſſi piu chel tordo, ben che
non ſiano de coſi bon odore, ma a mi pare il contrario.

Le ſtordede ſon di queſta tal complexione hanno de natu-
ra de manzare uermi e ſomianti: imperho alchuni le hanno
in odio. Item i tordi manzano el napello ilqual a loro non no-
ce, e a l' homo diro chie uenino como e il iuſquiamo. Ancho
li montanari manzano gli grani del zeneuro doue molti ſe
delettano de manzar il ſuo ſtomacho de tali grani pieno: Cer-
to conſiglio tua Signoria ſe guardi de tal manzare de quelli
ſtomachi: che ben ſe poteeria alchuna uolta trouare in com-
-

pagnia di grani del zeneuro el napello. E di qua tuoli che questi tali sono piu pericolosi cha quelli che nascono suso le montagne doue e napello assai, como e in montebello nel territorio de Verona. E de qua nui usiamo le stordare, che del territorio de Modena, e de Rezo sono portate lequale non sono alle conditione ditte.

Del bechafigo.

L bechafigo e animal caldo, e humido e quando e grasso e bon da padire, magro e pur difficile, da assai bon nutrimento a rosto e a lessso se po preparare como tordi.

De le passere.

LA passera e animal molto caldo, e secho per fin al terzo: cio mostra la sua gran mobilita, che mai fermamente nō sta, como auiene a gli huomeni molto colerici, che cossi firmare non se pono. La carne sua e dura da padire. Impho dice Auicena che e catiua: ma pur men e la zouene: e i passarini el manzare de quelli moue lussuria. Doue Aristotile dice che in una hora coise ottantatre fiute. Che chi hauesse tanta possanza bon medico sarebbe a quelle che picegate sono in puglia da la tarantola luxuriosa. E perho di ceruelli de quelle gli medici ne fanno elettuario per fare lhomo uigoso nel coito.

De la Lodola.

LA Lodola e de compleffione calda e secha nel primo e piu secha che calda, e difficile da padire. De laquale dice Galieno che la carne sua strenze il corpo. E il bruodo el slarga: doue e da credere che lhabbia como il gallo uechio qualche uiscosita per laquale cio adopera. De laquale anche dice che migliore sono le grasse, dano sangue melanconicho.

Et e ueduto per esserientia che luso de quelle hanno fatto tali melanconici, e de mali costumi. Di che per Dio non

Capitolo Seſto.

La uſi tua Signoria . Anchora ho ueduto de quelli : de quelle manzare che dicono il brodo doue le ſono cotte fare manifeſto zouamento al dolore colico.

De li ocelletti de cieſa.

Ocelletti de cieſa ſono caldi e tirano al ſecho , e non molto. Il perche ponere ſe pono nel primo grado.

Laudati ſono molto da medici : il perche ſon facili da padire, e dano laudabile nutrimento, e carne da infermi e da conualeſcenti , uoleno eſſer graſſi, e Galieno quanto che tirano piu al roſſo, o al nigro ſon migliori. Si che luſignoli ſono auantazati graſſi, e cotti con il graſſo ſuo ſono migliori . Se tuoleno gli ocelletti , e ſi ſe inuoltano in la foglia de la uida: dapo ne la chazza con alquanto de acqua broſſata, e coſi ligata con uno pocho de filo ſe poneno a cuocere ſotto la cenere calda . Alchuni gli roſtiſſe al modo ditto de le quaiglie. Alquanti ne ſpido. Alchuno nel deſtrutto del porcho , e eſſendo freſco e non ſalato ſono migliori e al guſto piu deletteuoli, e col ſapore ditto di tordi qui ſe coreze quel nocumento che de loro interuiene.

De locha e de la anedra domeſtica e ſaluatica.

LA ocha e la anedra de una compleſſione pareno eſſere doue Auicena de la anedra dice che e calda in ſecondo : e piu calda che niuno altro animale domeſtico . Scalda lo infredato e al caldo fa uegnire la febre. Imperho po pur tua Signoria uſare di quella , e moderate como fare ſuole grioue e da padire, e ha una granda humidita ſuperflua e al ſtomacho faſtidioſa, e pur a chi la padiffe da gran nutrimento: ma non perho mazore de quello de la galina. Voleno eſſer zouene, e uoleno eſſer inſiate nanci che ſe amazano , uoleno eſſer roſtite e continuamente unte de oleo, e preparate con liao e ſpecie bone, El dice Hypocras che fra gli altri ani-

mali lagunari la anedra e piu humida de nessuno altro tale animale domestico. Ha grossa substantia difficile da padire: e per la loro humidita zenera la febre, uolese preparare como le oche. De le salustiche e da dire che son piu calde e piu seche: cioe men humide: uolese prima tenere ne laqua calda in moglia, e dapo darge uno boglio leziero e butar uia quella aqua e dapo cuoserla e prepararla como e ditto. E dice Galieno che fra i figati quel de le oche e il meglio de tutti li altri figati de li animali uolatili, e piu humido e piu tenero e de migliore sapore, drieto questo quel de la galina, hanno questi tali animali como tua Signoria fa la habitatione non solamente in terra, ma anco in aqua per la sua gran calidita e siccita. E il perche necessario uolse la natura prouederglie e farglie li piedi lati acio che cosi meglio nodar potessino.

De la gruua e de la cicogna.

B En che ogni carne habia alquanto del caldo nientedimanco parse a Theodosio che la carne de la gruua fredda sia e secha. E questo pare confirmare Raxis, ilperche ella pone generatiua de humori melanconici. Dico pho che Zoan dice esser calda. credo che pur considerato che zenera nutrimento melanconico, e non per adustione che piu presto e da noiare fredda e de substantia molto dura, e dura da padire como e ditto e zenera cattiuo sangue. Vole essere zuene e grassa, e migliore e quella che e pigliata dal ocelo da rapina. Volese apichare como ditto e del pauone, e cosi lassare ben frolare, bulite prima, da po con bone specie preparate, e da po beuere de bon uino. La gruua de natura molto ama la compagnia e chiare uolte ua sola, la natura li ha concesso che tale sua compagnia habia uno capitaneo che sempre le conducha. Apresso come se poneno in terra como fusse de intelletto ordinato che in questo caso chiamare se debe prudetia naturale

Capitolo .Sesto

ordina sue garde como se fa ne li exerciti accio chel resto piu sicuramente dormire possono. E le guardie tieneno sempre uno de piedi leuato con una preda nel pede: che se per sonno cossi uinta fusse la guarda: alhora caschadoglie la preda del pede la brigata senta il botto acio che se desedano e uedano dintorno se glie alchuno per offenderglie. E como sa tua Signoria l'arma cō chi la se defende contra il falcone sie el beccho. Di queste se ne troua de piu maniere de lequale diremo a compimento nel libro che a pelegriano fazo.

La carne de la cigogna alquanto e calda, e men nociua de quella de la grua: ma perho credo non sia tropo differente. Si che quando la e zouene e grassa manzare se po preparata como e ditto e de la grua. Ma e pur uero che la brigata se ne guarda hauendo nausea di lei. Il perche manzano li serpenti, e molti altri uituperosi cibi, e animale molto al homo abomineuole: como se uede ne le case fanno il nido como rondine benche al discoperto il facino. Dalquale animale le tuore exempio debiano imaritati, e catiui fioli di suoi defecti uergognarse: come la se acorze la sua compagnia lassarse calcare ad altro cigognone che a lui: con lei mai piu non habita. E quella con el becho la percote e ferisse, e ciera de amaciarla. E li fioli como el padre uiene uechio che aiutare non se po, lo nutrica. De le altre parte di lei che appartiene a chaza diremo ut supra.

De Cisini, angironi, tarabusi, smergi e someglianti animali aquatici.

C' Iseno e animale che in acqua uiue, et ancho in terra pascendose de herbe: iquali tali domestici nominare se pono: e biancho de penna, e mai non ne fo ueduto alchuno nigro che scritto se troua, Questo dico il perche che cio non intrauene che bene pone el filosofo che la negra propria somiglia

somiglia al coruo di quali se ne ritroua tutti bianchi : e ochi
 pedi e ungie como ne ho ueduto . Lasso el rassionare de cio a
 la brigata filosofica ha molto carne , e di gran peso perho e
 difficile da padire : e in sua complexione somiglia a locha: si
 che preparare se uole con quella e maxime la saluatica, e pa
 sto stranio da piscatore, e certo non e carne bona . Ne anche
 le carne di altri animali aquatici da li auctori non son lauda
 ti. In regim ne sanitatis. Doue Auicena. Omnes uolucres ma
 gne aquaticae habens colla longa habent carnem malam ab
 solute. De le cõplexione de tali animali como tarabusi &c.
 non trouo da li auctori particolare dicto. Ma dicono uniuersale
 che quelle carne de loro sono de pezoze odore: son anco
 de pezoze sapore: sono piu catiue, e sono de molte superfluita
 ta generatiue. E certo cõsidara il uolare del angirone e del ta
 rabuso: e la sua agilita, e grande animo e la pocha carne sua
 ben po dire, me pare che tali animali caldi siano e sechi de na
 tura, doue e pasto molto catiuo . E cosi i grassi de loro serano
 men tristi. Smergi son anche de tal complexiõne . E im
 perho ne la estate son molto sechi. Sono questi polastri da pi
 scatori. E certo di loro ne si fatto uno gran frachasso al bona
 den tuo. Ma pur sono ocelli da reuerire e conciosia cosa che
 siano auantazati strolochi. E le uero che quando cõ gran cla
 more se riducono al lito con quelle sue uooc e certissimo si
 gno del auenimento di gran fortuna in mare , e cio han per
 uero infallibile tutti i maritimi . Sporciane, e silichate sono
 men catiui, e hanno piu del humido, e cio dimostra la compo
 sitione de la carne sua, e sempre le grasse e meglio che le ma
 cre. Volessse sempre preparare con il grasso, e anche esser cot
 te con altra carne grassa e bone , o uero bulite dapo rostite,
 ma preparate como e ditto del ciseno : e con specie bruodo e
 aceto, e sale, e cio basti de loro per el presente.

Capitolo Sesto.

De le parte di animali. E prima comēzaremos al cerebro.

PRincipio così faremo del cerebro seguitando la opinione de Plato che ī q̄sto locho uole chel cerebro sia el piu nobile membro del corpo humano: le fredo e humido per fin al secundo: induce uolunta de uomitare: tuole lapetito: tar do se padisse: breuemente noce al stomacho, nō e pasio per ti. Ma pur se coreze in gran parte se le preparato col cinamo mo peuere biācho e zenzeuro. E anche preparato con origa no peuere bianco, e sale, e uolesti manzare nanzi a ogni al tro cibo. Ma pur de lui dice Galieno che chi ben il padisse, da notabile nutrimento al corpo. De li animali da quatro pedi el migliore, e quel del castrone: de capreto: e de uedello. De quelli da dui pedi il cerebro de li ocelli mōtanari son miglio re: el perche (como dice el Conciliatore nostro) el ceruelo e como medula del capo. Imperho subzonzeremo el dire de la medula de li altri ossi, de laquale la complessione se mette tem perata como Raxis. E de tutte la migliora e quella di ossi del uedello, ma quella che ua per el spondile cioe per li ossi de la schina, e somiante assai alla natura del ceruello. Dice Galieno tertio elimentorum che la medula tale che e ben pacita nō da pocho nutrimento al corpo: ma conturba il stomacho. E co mo il ceruello deiece lapetito, e rimouesse il nocumento suo condita con il peuere e sale. Certo io trouo manzandone con el sale, e in pocha quantita, ma conforta il stomacho, e fame apetito. Imperho credo il ditto de li auctori esser uero che quando se ne manza in quantita, e sola noce.

Del Ochio.

LOchio dice el uulgare e uno bon boccone, e complessio nandolo con altri cibi diciamo che siano tali fredi e hu mido in primo specialmēte del animale grosso. Ma del macro son freddi e secchi: cio piace a Isach posti sono uiscosi, e pur

difficile da padire: ma pur assai e giotto boccone, specialmente quelli del Caureto: Castrone zouene, e de agnello lattante. Ma de loro se ne uole tuore pocha quantita como de la medula e ditto: uoleno esser manzati con cinamomo, e uno pocho de sale, e peuere: o zenzeuro.

De la orecchia.

LA Orecchia e membro fredo, e secho graue da padire, dano pocho nutrimento: uolesse manzare con el peuere o zenzeuro: e con uno pocho de sale. E fra le altre la piu giotta, e quella di porci: ma e piu graue da padire che le altre.

De la lingua.

LA lingua secundo Ruffo, e membro temperato e da nutrimento mezano fra il duro, e il molle: ma pur uediamo che cotta e de solida substantia, e perho e alquanto dureta da padire: ma da nutrimento in quantita e temperato. Credo pur che la decline al humido. E cio pare uolere Auicena ha zouamento e non apparente nocumento. Ben chel marito sauio mandasse la moglie alla becharia a comprare de la piu cattua carne, e de la migliore che la trouasse. E cio domandando al becharo scorto glie dette una lingua, e certo e pur uero che quando la e buona e auantazata, e quando e cattua e maldicente, e pessima. La salada e seccha e calda, e ancho piu difficile da padire che la frescha, e e pur di colera generatiua.

De le ale.

LE ale de animal bon, e che compita sia como de la polastra fatta como de gallina de capone, fasio, pernice, Quaglie, e somianti bone sono, e migliore, dano bon nutrimento, e piu temperato de le altre parte, doue Galieno: tale mirabelmete zouano a coualescenti: il pche le sono de debile calidita. Sono queste tale piu facile da padire. E queste de coplezione sono somati alli aiali suoi, ditto e de li copiti. Il pche li

Capitolo Sesto.

non compiti como polastri: le cosse sono migliore. Il perche le ale non hanno anchora uolato, e per lo uolare fano exercitio per lo qual se consuma la humidita superflua: doue quanto la e piu exercitata e piu migliore. Si che nõ e somianti de li pulli: e pernigoni, e fisanaci. E le ale di ocelli grassi son migliore. E del pipiõe hauemo a dir e como del polastro, che quelli che comenzano a menare le ale hãno le ale piu saporite e migliore. Ma como se comenzano a cognoscere e attendere alla donna non sono boni: sono caldi duri e secchi da padire.

De le tette.

LE Tette sono de cõpleSSIONE frede, e humide, non perho tropo frede. E a mi pareno molto calde: intãto che poneno li cuori de li huomeni in gran substãtia, e feruore, hanno bon sapore, e dolce assai: ben nutricano zenerando bon sangue, e molto e il suo nutrimento: ben che pur difficile siano da padire: ma non uoleno esser de bestie che latte habbia, che tale danno grasso nutrimento, e apto a putrefattione, e ad indurre le febre, e opilatione. Voleno essere de animali zoueni. E temperate como de uedella: e migliore essendo rostita.

Del Polmone.

EL Polmone se scriue de freda e humida natura: ben che parse a Ruffo, e a Zoanne che caldo nominare se douesse, e facile da padire: tosto descende del stomacho per la sua rarita, e leuita: ma da pocho nutrimento: e flegmatico, e pasto da grassi. Vole esser el bon de animale zouene temperato como de caureto: agnello, e castrone, e uedello e di porcho: ma uoleno esser grassi. E qui di lui diro tanto chel Polmone de la uolpe e a ptisici singulare medicina, e cio usa i medici.

Del Cuore.

EL Core che e frede, e seco da poco nocumẽto: duro da padire: non tropo de bon sapore. Vole essere de anis

mal zouene e grasso, conforta il cuore . Imperho ual tal cibo a quelli chel cuore nocumento glie suol fare . Se uole preparare con sale zenzeuro, e peuere.

Del Stomacho.

IL stomacho freddo, e secho duro da padire , da pocho nutrimento . Vole esser ben cotto : preparato con miele bruodo zenzeuro e sale . Nel polmone, nel cuore : nel stomacho non sono pasti da cortesani . Ilperche hano la bocha delicata: imperho de loro me passo leziermente.

Del Figato.

EL figato e cibo da collatione con bon uino : e cio sano quelli che lezeno la bucolica: caldo et humido . Imperho e saporito e quanto l'animal e piu o men caldo, cosi a quel se somiglia . E fra tutti porta la corona el figato del ocha, che certo io ne ho ueduto de onze uinti e altri de piu: e fu ocha da zudeo nutrita . E drieto questo quel de la galina . Dapo quel del porcho . Drieto a questo son quelli de li animali lactanti laudati como capreti uedelle somianti son difficili da padire: e cosi fa uno sangue grosso e opillatiuo, ma pur sel se padisse ben fa sangue bono . Vole esser cotto fritto con oleo e sale e non troppo cotto ma rimanga morbido che quando molto se secha perde del sapore e fasse molto piu difficile da padire: uolesse preparare con el fenochio . Diciamo chel figato del lupo e perfetto cibo e medicina alli idoprici . E quel de capra molto zcuca a quelli che non pono uedere de notte . El figato bono se prepara ancho in molti modi: lezendo la bucolica lasso la impresa a coghi . ma tua S . ben usare ne puo .

De la Milza.

LA Milza fra quelle di altri animali quella del porcho grasso grasso porta la corona, e si credo esser tutte de fredda e secha complessione e molto difficile da padire, di lei se zene

Capitolo Sesto.

*ra catiuo sangue melanconico: e de gusto catiuo, si che di
le uoglio hauere ditto pocho.*

Di Rognoni.

I Rognoni caldi son e sechi, ben che Auicenna gli pona tēperati declinati al secho: sono difficili da padire: de tristo sapore: de pocho nutrimento, zenera catiuo sangue. E il colore del corpo fa citrino. E impo se dicono rognoni che madonna non ne uole boccone: ma il suo nocumento se glie tole preparandoli con aceto e sale.

Di testicoli de piu forte.

LA complessione di testicoli e calda e humida: quella de li animali grandi como uedeli &c. sono difficili da padire, ne in loro e bonta: cioe in quelli di animali grandi. Ma quelli di pulli che anche non ha usato donna, sono facili da padire: da gran nutrimento e bono. Dice Aristotile che da puo chel suo castrato uno torro de li a una hora hebe a fare con una uacha e si la impregnoe. E perho uole che i tali non siano necessarij alla conceptione, ma stiano como piombini nel tellaro.

De li intestini.

LI intestini sono pasti da gioti cō bon uino dolce bē cotti preparati cō il peuere: sono freddi e secchi. Voleno esser ben grafi: sono difficillimi da padire. Imperho de quelli se ne uoleno manzare temperatamente, e niente altro con quelli, dano catiuo e pocho nutrimento, non e pasto da usare.

De pedi de piu forte.

I Pedi se poneno temperati nel suo caldo, dano nutrimento uiscoso: imperho sono opilatiui. Ma pur non e troppo grosso: pur sono laudabili, uoleno essere de quelli dinanci, e migliori sono quelli di agnelli e boni sono quelli di capreti e di uedelli. E il perche pur sono difficili da padire, e uoleno

esser cotti fin che se lassano e uegnano ben teneri, & e bon cibo. E de questi usare puo tua signoria preparati con lo aceto zafrano e con uno pocho de peuer e bianco.

Del lardo e unto.

L lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauaseatiui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in eclera, doue ritroua el caldo zenera flegma: sono opilatiui, corrumpe laltro cibo facendolo leuigare: si che non son da usare se non solamete per preparatione di altri cibi, dano caluo e pocho nutrimento, e uolessse manzare in pocha quantita.

De la codega.

L A codega e fredda, e seccha al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua a la bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento uiscoso e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

L A coda e di calda complexione: da assai bon nutrimento e fastidiosa al stomacho: se di lei ne sera manzato in quantita noce al stomacho. E como dice Raxis zenera colera rossa e cosi cō la coda finiremo el dire de li animali e de le sue parte. E cōsequētemete el sexto capitolo. Ma qui azonzero per izoueni discoretta che da quella guardare se debiano: perche luso discoretto di quella e danoso a tutti i membri specialmente al stomacho e al capo.

Di animali da quatro pedi: prima cerui caprioli.

L perche gli Cerui, e gli Caprioli son animali piu correnti de gli altri. e cosi prima uenuti al palio con gli altri, de loro prima diremo. De la carne del Capriolo quando e zouene grasso, si da gli auctori de medicina molto laudata. Doue Isach per auctorita de Ippocrate la pone temperata, e migliore, e piu saporita, e de

Capitolo Sesto

migliore nutrimento che tutte le altre carne saluatiche. Li domestiche son temperati, pur Isach exceptua la capriolina la quale molto lauda Auicena. Dicit caro autē siluestris melior est caro gazel cum sua declinatione ad melanconiam. La carne sua quando l'he antica da uno nutrimento melanconico son facile da padire: migliore, e la femina: e son così laudati questi cotali animali che senza altro sapore per si uagliano. Ma a mi sa molto bona con bona peuerata preparata ancho con il bruodo suo e specie garofalli e con uno pocho de aceto. El ceruo ha la carne molto dura da padire, e e generatiua de sangue melanconico, e calda e tira al secho. Si che migliore e la aleffata con la peuerata etc. Il fumo di corni suoi dischaza i serpenti. E i puleci facendo il fumo insieme cō le ungie de la capra.

De la capra e del becho.

Ditto habiamo del fiolo uogliamo anche qualche cosa ragionare de la madre, e del padre: cioe de la capra, e del becho. Conciosia che anche ne la tua cita de tali animali per gli tuoi bechari quantita e spesso se ne uende.

La carne de la capra e molto calda, e molto secha, e dura da padire, e pessima maximamente la uechia, e genera sangue melanconico. E imperho conciosia che pur in questa tua cita siano melāconici, e assai dico de li adusti imperho saria da sbandire diro de le uechie. Che como dice Auicena la zouene e bona Dice Archilao resfira per le orecchie. Imperho ha sempre la febre, e cio non niega Plinio, e conferma per autorita de Hometrio filosofo. Ma di lei tanto dire uoglio che forsi cadera a proposito chel pulmone suo così caldo mirabilmente tuale il uenino del serpente, e mitiga de subito il dolore, Ad instructione de quelli che acadere potrebe in campagna o a cane o a uno di sua famiglia. La carne del becho il

qual animal e caldissimo luxurioso tropo e anche pezoza che quella de la capra. Doue Auicena, la carne sua e catiua: absolute ha tal carne che altro sapore nõ ge pone saluo che la sia data a chi non puo manzare de l'altra. Volseno alchuni che con il sangue del becho per sua calidita rompere el diamante, e non per proprieta, che non credo, e se tal sangue sera zenerato de heller a romper a la preda nel fianco. Ma forsi do mandarai il perche se dice al homo chugozzo becho, questo lasso alla penna. Ma sappi chel fumo de la corna de la capra excita la epilensia.

Del Capreto.

Cosi posti a sedere il padre e la madre fra dui fioli del secundo diremo, cioe del caureto che e il secudo, ma te marauigli dui fioli auantazati, e boni esser cosi nati de catiui parenti como de loro habbiamo ditto. Voglio cõ la brigata cosi rasonare. La carne del caureto e molto comendata, e posta temperata, niente hauendo de malitia ne nocuamento specialmente la lactante: non perho tropo propinquo e humido. Se uole manzare grosseto, e grosseto che habia circa uno mese. Il perche il macro molto se lontana da sua bontà, e molto facile da padire, e meglio e lalexata che la rostita piu saporita e la reinfredata zenera bon sangue. Doue Auicena la migliore carne da quatro pedi e il caureto domestico. Si che la e carne delicata, e nõ pasto da uilano. Dice Baldach che la rostita non e bona a chi patisse il dolore colico.

Della Pecora, della carne del Agnello, dal Castrone, e del Montone.

La carne de la pecora animale cosi utile, quando e uechia e molto catiua, e dura da padire, e molto ha del secho, da tristo nutrimento, ma la zcuena da dui anni pur se comendata da Galieno da Isach e anche Auicena pare cio uolere, e que-

Capitolo Sesto

sta tale e calda e humida men ria, e pare alquanto difficile da padire a rispetto del agnello: ma da assai bon nutrimento, e animal de men ceruello de tutti gli altri quadrupedi como dice Aristotile. E imperho se dice alli homeni assai uolte tu sei una pegora. E anche locha e di tal lignazo. Imperho anche se dice tu sei una ocha. La carne del agnello lattante e calda e humidissima de molta flegma ma uiscosa generatiua, e como indigestibile: il perche per sua tanta humidita tosto lubrica del stomacho indigesta sſpecialmente in quelli che hãno il stomacho como ha tua Signoria. Ma rostita preparata con cinamomo, e cotta con il rosmarino non fa tanto nocu mento: doue uitupera Galieno quella carne in li corpi de secha compleſsione. Ma la carne di quel che non latta e cosi al gusto piu saporita, e migliore, e men uiscosa. Doue Auerrois per auctorita de Raxis la pone de bonta appresso alla carne de caureto. Del castrone sſpecialmente la carne del zouene de uno anno de meza grassa si posta in sua qualita temperata, e pur Iohannucio la pone calda, e humida in primo: e de tale sententia se troua i moderni. Voleno esser nutriti in boni pasculi de herbe odorifere, che del bon nutrimento se fa bona carne. E imperho qui tuore se puo quanto uale le carne ferare se nutrite ne le ualure. Questa tale Auerrois la comenda appresso quella de caureto e bona aleſsa, e rostita.

La carne del montone e molto catiua, e de zoueni, e de uechij, ma piu e qui da considerare che la loro antiquita, e piu laudata che la zouena. E il perche seria perdere la spesa uogliendola per condimento cuocere. Imperho quello con scilento lassaro preterire.

De le carne bouine uachine buffoline e uedeline.

E Perche la uedella, e tua comẽsale e nõ le altre Imperho costi de quelle prima diremo, El uidel e temperato e si

declina uno pocho al caldo, e humido, uole esser rimoto dal parto. Il perche el propinquo e tropo humido non ben anchora digesto doue non e saporita: uole esser adoncha de dui mesi uel circa grassetto. Questo tale e di facile digestion, e zenera bon sangue: da bon nutrimento. doue Auerrois quinto collationum. Carnes utuline sunt bonæ propterea q̄ non habent uiscositatem: frigiditatem, siccitatem, quam habent bo uinæ ueteres &c. magis odoriferæ alijs carnibus: & sunt meliores in hoc quàm edinæ, quoniam in prosis edinis manifestatur quædam mucilago quando decoquuntur. Sed meliores sunt edine, quoniam generant meliores humores: hic consideret medicus pro infirmis. Certo son men nauseatiue de quelle de le galine, polastri &c. Ma la carne del non lattante e men humida pur facile da padire, e da bon nutrimento. Ma de la uidela e da dire chel sexo la tira un pocho piu al humido, ma ne la qualita actiua cioe calida, e frigida, e piu temperata, e coſi e miglior del uidelo alchuni la zudica. La carne de bo zonene ditto manzo de uno dui o de tri anni ditto qua a Ferrara son calde e secche. E ben che bone siano dano nutrimento bono: ma tende alquanto al melanconico. E cibo da artesiani e da robusto stomacho. Ma pur se stano al tempo de lo inuerno alchuni zorni morti: che se frolichano: anchoro potera tua signoria usare de quella che ben con altri delicati cibi se correzera la sua malitia. La uaccha coſi zouena e men secha che quella del manzo ditto. El bo uechio e uaccha uecchia sono secchi piu che la apra. Dice Auicena sono carne dure da padire tendano al fredo e secho dano nutrimento malanconico. Doue Galieno se quelli de complessione secchi usarano tale carne facilmente incorrerano in egritudine melonconice: fa como la lepra uarice, e febre quartane, e ingrossano la milza.

Capitolo Sesto .

Di Buffali e da dire como ditto e de domestici, ma son piu sechi e piu duri assai da padire. Questo uoglio che basti de boui uache &c.

Del porcho domestico e saluatico .

DI porci tutti diremo hauendo sempre rispetto alla lor etade, cioe zouene da mezo tempo e de decrepiti . E de tutti insieme da dire e , che la carne sua e calda in quarto, e humida, ma pur e uero che li lattanti qui cossi peradino del caldo e del humido como ancho fanno gli homini. La lor caldezza nel primo, ma in humidita nel secundo . E il castrato e men caldo, e piu humido. Ma il uerro e molto piu caldo, e il zouene che se intende de uno mese per fin in doi : & e di caliuo humore, e tosto putrescibile generatiuo per la sua granda humidita. E perho e costuma tali a rostire cossi secan doli. Ma per chi hauesse il stomacho forte e secho de tale mazzare ne poteria , e carne de gran nutrimento como diremo. Ma pur quel che non latta de cinque o sei mesi molto e migliore chel lattante. Sono men humidi tali, & anche perdino del caldo excessiuo, ma per la castradura che se fa in quel tempo o poco inanci. E il minore quel de uno anno o circa como ditto e, da gran nutrimento. Doue Galieno. *Nutribilius uero emuium que nouimus est caro porcina* . Vero e che la da nutrimento uiscoso. & e pur difficile da padire: zenera bon sangue humano Imperho dice Auicena che la carne del homo, e del porco, e il loro sangue sono somianti . Il perche se gia trouato uenderse la carne del homo per quella del porco E perho dice chi uole far proua nel sangue del homo faciala in quel del porco, e sera una cosa, e una proua gia prouata. Ma qui non passaro il ditto de Auicena per contradire a Galieno dice. *Procelorum autem caro parui est nutrimenti pro*

pter fortitudinem sue resolutionis uehementiam sue humiditatis, E il perche dice Procelarū credo chel dica de li lattanti, e Galieno de quelli che non latta. Ma la carne del saluatico seruata la parita, e piu facile dice Auicena. Christiani e quello loro chel seguitano dicono che la carne del porco saluatico, e migliora de tutte le altre carne saluatiche. E cō questo che la sia migliore de la domestica e piu leziera da padire, e da nutrimento piu forte, e piu quantita, e pasto da inuerno. E de cio tuore se po il detto di Auicena non manzare carne di porco cosi referendose al iudicio di christiani. E qui non uoglio passare la risposta del iudeo fatto Christiano in Candia, che cosi gustando de quelli persuti ne le sue prime nozze disse. Se hauesse creduto la carne del porco esser cosi bona: me seria battizzato de diece anni inanzi, e pasto da stomachi forati e da putti. Ilperche hanno forte digestiua, e danno molto nutrimento, e pur pasto proportionato al inuerno. Ma sono le carne di porci uechij generatiue de catiuo sangue. E luso di quella fa uegnire la feura quartana. E ben che humida sia tal carne como ditto e. Pur la salata e secha a guzase nel caldo. Si che la e secha e calda e de ogni altra carne: e da poco nutrimento, dura piu assai da padire ma certo con moderamine usata como tua Signoria fa, non e da biasmare. E qui uoglio che tua Signoria fa non e da biasmare. E qui uoglio che tua Signoria sapia che al porco saluatico la natura gli ha dato un osso durissimo nel lato dextro che glie como uno scudo. Imperho uolta sempre quel al spieto, uero e che le caldo piu chel porco domestico e men humido, ma pur e difficile da padire. E imperho uole inanci chel se occida esser cacciato e battuto accio che cosi se renda piu facile da padire, e piu saporita assai. E si se correze in gran parte de suoi nocumenti.

Capitolo Sesto.

De le Lepore, e Conigli.

Lepore e Coniglij sono animali molto timorosi, e piu el Coniglio Imperho se dice al homo tu hai men animo de un Coniglio. Ambi dui sono di complessione caldi e sechi per fin al secūdo. E perho son migliori assai i zoueni e quelli che sono pigliati da gli caciatori. al perche cosi se fano facili da padire, non sono perho tropo grauosi. Ma pur uole Raxis che inzenerano il sangue melanconico piu de le altre carne: si che non seria carne da signore. Ben che la brigata piu cre da la bucolica de Virgilio che alli auctori de medicina, pur non e bon cibo, e specialmente il uechio. E frsi de tale parlo Raxis piu sana e la aleffata con carne de porcho fresca, o carne bona de galina grassa o somiante. Doue ancho sia posto a buglire el rosmarino, che da molti e detta herba leporaria. E uolese manzare con il bruodo tale preparato con aceto e peuer bianco. Pur la brigata gli manza arostiti per che e piu saporita frita nel destruto del porco. Anchora a mi e meglio e piu correttiua par esser e ben saporito preparato con la peuerata che sia acetosa. E per l'amore del amico qui zonzero chel osso rotondo che se troua nel zinocchio de la gāba denanci de la lepore cosi prima benedetto dal preite spoluerizato, e beuto con uino bianco e singulare medicina al mal del fiancho, e a rompere la preda de le rene. Fu questa data a uno signore. Ma pur uole Raxis e li altri medici che la poluere del sopradito osso de la lepore cosi intiegro brusato che forte al sopradetto male adopera. E del coniglio diremo el someiante. Anche dice Auicena in iure carnis leporis sedant podagrici & habentes dolores iuncturarū eius operatio est proxima iuris operationis uulpis.

Del Orso del tasso e del rizzo.

Posta e la carne del Orso freda e secha e molto diffici-

le da padire, & e carne da non laudare generatiua de molta flegma, il perche lha molta superflua humidita flegmatica. Doue sopito p el caldo suo, se remane gran tēpo senza cibo. Pur il grasso suo e molto exsiccatiuo, e anche caldo doue el risolue la uentosità generata da la flegma cruda. Il cerebro del orso e cosa uenenosa. Imperho se uole guardare che de tale la famiglia non ne manzi, concilia che la testa suole esser al presente di signori. Del tasso glie da dire como del porcho saluatico: ma e piu humido assai. El rizzo la carne ha poco calda e pocho humido, pur e difficile da padire. El uso di q̃lla induce la difficulta del urinare: pur uale in le passione del polmone, e in quelle se usa, ma sechata e data con lo oximele uale al dolore de le rene. E perche nō uenino tal carne in uso domestico e continuo, imperho queste parole de cio bastano. E del rizzo tanto diro per auctorita de Raxis chel sangue suo decolato con altro tanto de olio mixto, e cosi in unto el corpo e le altre parte femorale de quellui che sera ligato potera hauere a fare cō ogni femina. E ì fine uoglio tu sapi chel se troua rizzo marino & e migliore e mē nuoce al stomaco de laltro. E la carne sua cotta rostita uale al ptifico, e al leproso, & a chi ha il mal del fianco. De le Rane.

GRan q̃stione e se la rana e pesse o nō: diro el mio parere: bē che nō habia trouato de cio alchūo rasonare, che la rana carne sia e non pesse. Prima me persuade el scriuere de Auicena che la pone nel capitulo de le altre carne.

Item chi pessi non hanno polmone come dice Aristotile: imperho non hanno uoce como le rane, lequale hanno polmone e respirano como uediamo che tengono il capo di sopra da lacqua p respirare. Anchora el pesse teme l'aire e il sole doue se uede che sel sta sopra terra uno zorno o piu o al sole il more e uiuere nō po. Ma la rana sta al sole lōgamēte

Capitolo Seſto.

ſenza acqua ſopra terra ſopra gli arbori: ſi che nō e di quella natura. Appreſſo il peſſe non pedita la terra como la rana. Ma forſi dirai anche el peſſe homo, e il peſſe cauallo pedita la terra como ueduto e da marinari. Dico che e uero ma ſtanno al umbra, e non al Sole como la rana. De cio tuore ſe po che la rana e paſto che manzare non ſe die in le uigilie comandate. E forſi che diceſſe del uno e de laltro como del caſtoreo che e mezo carne e piu, e in la coda e peſſe forſi forſi non ſe delontanaria dal uero. La rana e frefda e ſecha, pur ha del humido ſuperfluo, paſto e ſtopegno alquanto grauoso da padire, da pocho nutrimento, e catiuo, zenera ſangue melancónico. Tagliato il capo e le ſpalle uole eſſer euiſcerate e mūdiate: e tagliato anche li pedi e frita in lo deſtruto del porco: preparata da puo con lo agreſto peuere e garofali. Dice Raxis de la rana, che chi beuera con bon uino o con brodo una octaua de poluere de rana diſcolata, e ſecha ſtara caſto molto tempo. E ſeguita che coſi uſando de tempo in tēpo ſtara coſi ſempre: E coſa da religioſi, e religioſe. Da la biſſa ſcudera, o uoi teſtudine, e da dire che carne e dura da padire con pocha calidita, e e pur ſecha: ben che humido aſſai ſuperfluo habia, e generatiua de melanconia, e inimica al uedere. Doue ſe alchuno ſe poneſſe del ſangue ſuo in lochio ſe adorbiria. Anche che ſe bagnaffe nel bagno doue cotta fuſſe. Ma pur ſe ſcriue chel ſuo ſangue beuuto molto conferiſſe al morbo caducho. Vole eſſer euiſcerata mūdata lauata con due acque e poi il tertio con bon uino, e cotta con uno pocho de aio, prima tagliatoglie gli pedi, la coda, e il collo, poſta a bulire con acqua uino e aceto, e con un pocho de aio, poi condita con peuere e garofali meſedate. E ſapi che quelle che habitano in gli fiumi ſono periculoſe e uenenose. Si che migliore ſono q̄lle che habitano i terra, nō e paſto da tua ſignoria.

De la

De la gatta e del forego.

DIce Raxis che la carne de la gatta e assai propinqua in la complessione de la lepore: ma pur e alquãto humida, e piu molle e comunamente piu grassa, e da nutrimento piu melanconico. Anche molto e suspecto fra il uolgare: dicendo chi manzara del suo ceruello diuentara matto. Ma cio non trouo scritto, ne anche lho poruato. Se prepara como la lepore. E la fezza del gatto negro ha tãta uirtu che fumigata la dõna che ha la creatura morta in corpo la fa uscire fora. La carne del Sorego e calda e humida. E dico chel uso di quella discaza lo humore melanconico: e e facile da credere, il perche luno cõtrario discaza laltro. E dicesse chel suo stercho posto sopra le natiche cõ oleo e sale moue il corpo pur e uero che le solutiuo. Imperho a fantulini i mediciglie fano ponere le cure di quelli per mouere il corpo e adopera bene: il perche e bestia dãnosa e rincresceuole. Qui per piacere azonzero che ultra larfinicho la sponga tagliata minuta, e onta amaza i foreghi como fa gli cani e non e medicina periculosa. Anchora la scorza del ferro ben minuta impastata con farina e grasso cio adopera.

Del Girro.

DEl Girro che a mi pare forego saluatico, e da dire che e de complessione somiante al orso, e ha tãta humidita che suffocha il caldo tãto che poco risolue del humido. Il perche sta gran tempo, e piu mesi chel somno conuertisse in manzare, e in quel se ingrassa. Non trouo de lui zouamento ne anche nocumento. Ma il suo manzarne e piu per stracuita de giotonia che per bonta. Si che di lui altro non dico, se nõ che e animale molto piatoso chel passe il padre e la madre in la sua uechieza. Vltimo uoglio che sapia tua signoria che nel zudicare de la bonta de la carne cõsiderare se di

Capitolo Septimo

il locho del pascolo: lo exercitio del animale: di membri suoi, e quanto sono propinqui al parto: e se di bon latte o catiuo son nutriti. Appresso non e cibo piu propinquo alla conuersione del sangue humano, quanto la carne. E il rostire e frizare rende el nutrimento secho. E lo alessato rende humido.

De la preparatione de la carne.

S Paciato cosi e le complexione de le carne e le nature subzonzero qui alchuni amaestramenti de le preparatione di quelle. E prima e da sapere che la carne arostita sopra le braxe molto piu nutricha, e piu fortifica il corpo, ma e piu difficile da padire, e chiare uolte se padisse tutta. E pasto da stomachi forti, non se uole alhora manzare altro, e beuere pocho. La carne fritta con el grasso e nauseatiua e tardi descende del stomacho: pur da nutrimento assai, ma e piu leziera da padire che quella che se rostisse su le braxe. Ma la fritta cō lo oleo e piu leziera, e meglio se padisse. Imperho gli orientali cosino la carne con loleo. Ma la rostita nel spiedo, e piu difficile da padire, et e pasto da forte stomacho: ma se la se padisse da piu nutrimento che la alessata: et e piu saporita, e cio glie zoua alquāto al padire suo. Ma la alessata prima e po che se rostisse, e molto piu facile da padire. Si che quando tua signoria usa il rostito fa sia prima bulito e da po ben rostito, e ben cotto, e quella e carne che facilmente se padisse. E qui diro che la carne riceue grande alteratione da le cose che dentro se gli mete a bulire: che se sono calde la riscalda, se sono fredde la rifieda. E cio e bon da sapere anche p gli infermi. E de cio se puo tuore como se hanno le carne cotte ne i sapori manzati quelle e fatte in zeladia e somianti.

Di pesci de piu sorte, prima del marino. Cap. 7.

G Ran faticha e quasi impossibile a nominare tutti i pesci che se manzano, e quelli che sono laudati in diuersi

lochi, e imperho ſignore mio priegote che contentare te uo-
glij ſe parlaro pur tanto che tua Signoria poſſa de ogni ta-
le hauere doctrina, per laquale poſſi cognoſcere la loro na-
tura quanto al beneficio, e al nocumento e il corezimento di
quello. Queſta regula in tutti i peſſi e generale che ogni ta-
le e freddo e humido e chi piu, e chi mancho. Doue il peſſe da
qua dolce e piu freddo e humido de quel del mare. E queſto de
aqua dolce como e il luzo e men freddo de la tencha e de lan-
guilla, e del bulbaro o ſia raina, e pur anche per piu ſatisfa-
re deſcendero alquanto alle particularita ſecundo che ogni
peſſe zenera humori flegmatici dico del freſcho. Sono opila-
tiui uiſcoſi e nociui a chi ha il male colico e a chi ſente del fi-
cho, paſto e da colerici, ma non da flegmatici e hemidi ſpecial-
mente il freſcho, e imperho non e paſto da tua Signoria. Ma
pur di quel poterai manzare preparato como de ſotto dire-
mo. Tertio generalmente i marini ſon miori fatta la debi-
ta preparatione ſon men uiſcoſi e men opilatiui. Quarto
chel peſſe che ſta fuora de lacqua e aſſai nanci che ſe corrupi-
pa ilqual ha la carne ſoda e ben fragile, e di altri migliore, e
queſte ſon regule che dice Galieno nel ſuo de digeſta ſubtiliſ-
ſima e ſeguitando di peſſi marini diremo che de loro alchuni
ſon grandi, alchuni ſon picholi, alchuni freſchi, alchuni ſalati.
E di ſalati alchuni ſono freſchamenti ſalati, alchuni ſon lon-
gamenti ſtati ſalati, e coſi in ſale inuechiati, E inanci che pro-
ceda piu ultra che tutti queſti riceueno bonta e malitia del lo-
cho doue ſtanno, e doue ſe nutrichano che de cio pigliano co-
mo anche de le carne hauemo ditto. Di marini dice Auice-
na che fra i peſſi ſono opimi, e de ſutile carne, ſpecialmen-
te quando habitano neli litti petroſi o are: ſi como foglie
rombi, uaroli, orate, anguſigule, paſſare, arbori, menole,
barboni, e ſomeiani. E anche a certo tēpo del anno ſono pin

Capitolo Septimo

laudati . Si che a tempo una specia e bona e in laltro laltra,
laltra i ceuali al suo tempo. E quãdo la luna e bona dano bon
nutrimento: ma sono difficile da padire. Ma inanci che passa
piu oltra uoglio che sapi che de loro peſsi marini dice Auice
na i migliori sono quelli che non son grandi, e che non hanno
la carne dura e secha e che non sono molto graſsi ne molto
uiscosi e che non hanno catiuo odore: ma bon sapore, e liqua
li tolti de lacque stano assai inanci che puzano . E del mazo
re quando la carne e molle e migliore, e del minore la carne
uole esser salda e dura. Ma forſi dira tua signoria : il pro
uerbio dice carne zouena, e peſse uechio, e pur i uechij son mi
gliori . Dico che se uerifica quanto al gusto . Il perche sono
piu saporiti: ma non quãto alla bonta, anzi i minori in quella
medesima specia sono migliori como trute temoli da nui ditti
iazaroli . I peſsi grandi maritimi como peſse-tono che de lui
se fa tonina: e dalfini son catiuissimi e simili &c. Ma il uaro
lo grande a rispetto del mezano e men bono. E cosi discoren
do de li altri como ditto e , riceueno bonta e malitia dal lo
cho, e dal nutrimento. Imperho i peſsi che nascono in le lagu
me a Venetia non son cosi boni como sono quelli che nasco
no nel pelago. E pezori sono quelli che nascono ne li canali
de Venetia. E quelli che uengono dal mare per le boche de le
fumare o suso per quelle non son cosi sani como i marini de
quella specie, como sturioni echiepe e de simili. Ma sono forſi
al gusto piu giotti. E per questo e per quel nui diremo di flua
uiali e di ualosi, doue se comprendera in gran parte la condi
tione di marini.

Di peſsi de aqua dolza.

S' E comenda ipicholi petrosi, secũdo imedici como sono
li marsioni: e cio non credo. Il perche el marsiõe ha due
catine conditione. La prima chel ha in si una gran uiscosita

la quale se glie conuien tuore lauandoli con lo 'aceto. La seconda che stano quieti soto le prede senza exercitio: imperho expono tal texto. Di iazaroli che sono temoli e trutti picholini di quali spesso ne ho manzato: e certo al mio parere son piu saporiti e suauì. Del pesse grande fluuiale piu sano e il luzzo. Vero e che la truta e giotta, e cosi el temolo anche la tencha ma son piu difficili da padire, somianti sono li carpioni: piu catiuo assai e la raina. La sardena e pesse leziere da padire non tanto humido, e cosi anche la chiepa che tale hanno spini assai che dal secho pur uiene. Ma certo pesse tanto spinoso ben che sano sia e saporito, e pur rincresceuole a mazzare, da Milanesi chiamato spuda pane. E da sapere che ogni tal pesse che ha la carne molto compacta e dura da padire, e non e regula uera che ogni tal pesse sia piu saporito e sia migliore. Vedi languilla che e catiua e pur difficile da padire molto uiscosa &c. e pur boccone da giotto. Imperho sopra la preda del abbate che morite per una anguilla alqual molto bona glie sapeua: fu scritto questo uersetto. Gaudeant anguille quare mortuus est abbas ille. Che come inimico da ogni tempo le perseguitaua, che certo e periculoso pasto specialmente de mazo quando uano in frega con li serpenti. E molti per quelle son morti: le migliore sono quelle di fiumi de acqua chiara corenti, e uoleno essere purgate e tenute nel uiuaro piu zorni nanci che se manzano. Anchora i fluuiali son migliori che i ualosi. E di ualosi migliori sono quelli de bone ualle. Si chel locho e il nutrimeto dechiarano la bonta e la malitia del pesse. Quelli iguali habitano in lochi petrosi in acque chiare corente doue undeza per i sassi e chel fondo non e fangoso ne catiuo ne puzolente como son quelli che sa piglieno in li fiumi appresso le ualle curose e che tale non infetto del continuo discorrere de le acque de ualle e de

Capitolo Septimo.

fossati sono di altri migliori . Si che ben se segue che i ualosi e quelle de catiue ualle son triste etc. E qui se po comprende re quali son migliori , o quelli che se pigliano in corbola , o quelli che se pigliano de sopra dal ponte da castel tealdo tuo per rispetto anche del cibo. Quelli che manzano de bon nutrimento como radice de bona herba, son migliori che quelli che uiuono de immunditie como e di canali sporchi. E per satisfare anche alla preparatione ponero cinque conclusioni tale. La prima e che dal latte del pesse se e da guardare il perche e molto putrescibile e tosto se corrumpe como dice Raxis corrumpe laltro cibo. La secunda che al tutto guardare se debiamo dal pesse frito fredo specialmente quando e stato cosi infredito in locho humido che le catiuo e pessimo cibo. La terza chel pesse rostito non stia coperto si chel non possa alquanto i suoi uapori uscire che quelli soleno esser case che al homo uegna accidenti como uiene alli atossecati.

Quarta chi el uole manzare per sanita facialo in prima ben bulire, e dapo buta uia la prima acqua ne la quale e rimasto gran parte de la sua malitia. Compisselo po de cuoser lo ne laltra acqua con uno pocho de aceto, e dapo preparato sia con il sale e cinamomo. E sapiasse che inanci chel pesse sia cosi posto in lacqua a boiere uole tale acqua esser boiete. E cosi e da tenere che cosi aleffato, e piu sano chel frito, o rostito, ben che alchuni presuma de dire che meglio sia il rostito, e de qua puoi tuore quanto bon sia il bruodo del pesse che alchuni cosi auidamente il manzano. E p dire a cõpimẽto de languilla cosi anche faremo mẽtione q del coreximẽto di suoi nocumẽti. Vole esser cotta cõ bon uino , e preparata cõ bone specie : ma prima che se meta nel uino a cuosere, se glie uole dare uno boglio in lacqua , e uoleno anche esser cotte con lo aio e m̄azate cõ q̄llo e cõ q̄l preparate, il pche e sua triacha.

Del pesse salato.

EL pesse salato e da dirte che caldo sia e secho in primo, E quanto piu sta nel sale, tanto piu cresce nel caldo e in ficcità. E quelli che sono freschi dal sale sono migliori. Son graui da padire, inimici de colerici. e di rognosi. Ma lo uso del pesse salato tiene il corpo lubrico. E tal uso dice Galieno era in Alexandria. E imperho se falsificaua. Lanforismo de Hypocrate uole che chi ha il corpo lubrico in zouentude in uechieza lhabia siptico. Et econuerso. E cio noti quelli che hanno il corpo siptico. Cōsidera anche che per coprire uno altare non se discoprisca laltro.

De le ostreghe, cepolete, conche marine, cappe, e caparace &c. Cap. 8.

Questi tali sono animali che in acqua salsa habitano ben che soli i gambari siano anche animali de acqua dolza di quali tutti diremo con suo ordine. E prima de le ostreghe de lequale la mazore parte de li homeni ne son giotti. Dico prima che de sua cōplexiōe nō trouo aperto ditto da li auctori: ma cōsiderato che de natura son de pesse. E per li effetti suoi dire habiamo che sōn frede e humide e generatiue de flegma: hanno del uiscofo e del opilatiuo e del falso. Al pche ne lacqua son cotte e solutiue appresso son uentose molto: e impħo sono da nominare driza lasta che p sua uentofita cosi incitano la luxuria. E de cio solazosamente ne diremo al fin del capitolo: son difficile da padire: ma menchel pane, e forsi anche che la carne. Sono del stomaco tosto lubricatiue specialmēte cotte ne lacqua, si p la sua humidita, si p la salsedine che la uirtu expulsua cosi stimola. Pur dice Galieno che dāno grā nutrimento che itēdere se uole de le cotte suso le braxe. E de loro le migliore sono le biāche Et q̄lle che sono nigre son le pezore. E de le ostreghe li auctori special

Capitolo Ottauo .

mente Serapione e Auicena ne fanno mentione como de cosa medicinale e non cibale. Dicendo che combuste exsicca e salda e mundifica le piage e sono molto exsiccatiue . E in lo capitolo de le ostreghe Auicena nomina la lumaga laquale e cosi exsiccatiua. Doue per le donne qui tanto diro che pistate le lumage con la testa sua posta sopra i petti exsicca notabilmente il latte. Si che pur se manzano per dare diletto alle canne de la gola e non per nutrimento . Ma qui accade due questione tale. La prima se se dieno manzare inanzi pasto o drieto, il perche alchuni costuma il primo alquanti il secundo. Dico che piu sano e il lor manzare inanzi pasto, il perche sono atte al corromperse piu tosto stando sopra il cibo che se fusseno de sotto como aduiene de li lacticini di quali diremo al suo locho. Appresso che questo piu tosto fare se debbe quando se manzano cotte in lacqua, che le cotte sopra le braxe che non se corrumpe cosi tosto. Ma la diuersita de manzarle inanzi pasto, o drieto e introducta secundo il piacere de la gola. E cosi qui azōzero che le cotte in lacqua son migliore che piu tosto se padiscono: uole preparate con il peuere e cosi sono piu graue da padire quelle cotte sotto le braxe , ma dano piu nutrimento: uoleno pur essere preparate con el peuere, e cosi son piu giotte. La secūda e quella che gia la bona memoria de lo Illustre tuo padre me domando a tauola se calda era la ostrega : Arguendo che calda fusse conciosia che la incitasse l' homo a luxuria, e cio adopera le cose calde. Io glie rispose che in tal atto glie uoleua spirito e caldo che dal cuore uiene, como anche uoleua la farina per fare pane la humidita e substantia. Che como dice Aristotile quarto de animalibus. Sperma e una superfluita utile che ha il tutto in sua sostanza cioe di quello se fa tutto corpo humano. Tertio glie uoleua la uentofita che cō questi coreffe al locho e reimpisse

i canali uacui de la uirga, e cosi anche intrasse in le artarie uene &c. Acio che la sta stesse dritta, e tutto o la mazor parte dal cuore uiene. Si che chi ha il cuore freddo son catiui galli e finalmente glie disse che la ostrega era uno fornaro che comandaua el pane, ma se non gliera farina el comandamento era uano. E cio per experientia se uede in li uechij che cosi sono incitati da la uentofita e subito se abassa il penone De le cappe dico son somiante alle ostrege ma sono piu humide.

Le capparace o uero peuerate son mancho humide de le cappe. Le spolete sel sapeffe la brigata di che te uiuena se rebbe tenuto abomineuole pasto. E cosi conforto tua signoria lassa grancipore, gr ancigole, e conche marine a quelli che non pono hauere altro cibo. De li gamberi non trouo da li auctori la complessione sua scritta, ma ami me pareno de natura de pesse, e perho sono humidi, e pur il perche hanno alquanto del caldo facilmente uaporano e inducono somno, reimpiano il capo, son griue da padire: ma a chi li padisse dano nutrimento assai: uoleno esser manzati con aceto sale e specie. Ma di gambarusoli dice Galieno che noceno al stomacho son difficili da padire, e solue il corpo, cioe lacqua doue i sono cotti. E del gambaro qui scriuero tal proprieta, Sia ben pisto e mesedato con el formento cotto posto sopra il luocho de la morsegadura del can rabioso, e perfetta medicina.

Di oui de piu sorte.

Capitolo. ix.

A Vicena dice chel ouo de la galina e temperato ben chel decline al humido, e chel torlo caldo sia e lalbu me freddo, e cosi luno tempera laltro pur ambi dui declinano al humido. Ma parse a Serapione chel ouo tale fusse alquanto freddo: considera che la scorza e il pauimento del albume siano freddi che con sua frigidita supera il caldo del torlo. E questa tale opinione piu piace al Cōciliatore nostro. Ma per

Capitolo Nonno.

uegnire alle particularita sue. Il perche e cibo molto apprezzato diremo in questa forma. Lo ouo se uole cōsiderar in sei cose. Prima da parte de la generatione sua che gran differētia e dal ouo de la galina calcata dal gallo ilqual se chiama prolifico. E dal ouo de la galina non calcata che e ditto ouo da uento che certo luno e assai migliore del altro e piu caldo. El nō gallato tira al freddo e cosi saporito, da pocho nutrimento e pezzore del gallato. Si che siano acorti gli tuoi a circa re gli oui: questa tal cosa son certo non esser stata considerata, e uole lo ouo ben nascere de gallina grassa. Secundo e da considerare la etade. Il perche i freschi son migliori che anche cosi tengano del caldo suo naturale cōueniente e proportionato al caldo humano, e cosi quel conforta. Pare adoncha la casone il perche quel che non e fresco, e da la brigata refutato. Doue pare seguire chel inuerno uoleno esser piu freschi che la estate e questo e locho de speculatione. Quelli adōche che sono fra il fresco el non fresco tieneno il mezo sono anche cosi mezi in bonta e in malitia. Tertio e da cōsiderare il tēpo de la natiuita che quelli che sono nati da noue di de la luna p fin al penultimo sono migliori de gli altri e piu pieni. E quelli che dapo nascono non sono cosi boni. Quarto perche i piccoli longi sono migliori: Se arguissse prima sopra la paruita che la grassenza del animale. Secūdo per la longheza e la forteza del caldo. Imperho e da tuore che li oui da uento tirano al humido. Si che li aguti seruata la parita sono migliori. Imperho dicono i uersi. Regula presbyteri uult hoc pro lege teneri. Quod bona sunt oua paruula longa noua. Quinto de la preparatione il perche cotti in lacqua tremoli da sorbire son migliori. I cotti sot: o ouero sopra le braxe: ouero cenere non sono cosi boni. Il perche p la caldeza, e siccita del fucho perdino la lor bona humidita, che cosi glie reseruata

per lacqua . Questi tali nutrimento dano piu grosso , e piu tardi da padire . E forsi questi tali serebbero migliori per quelli che hauesino il stomacho caldo , ma cio e ditto per la communa zente. I fritti in la padella dano catiuissimo nutrimento , e nel frizere molto se alterano in la sua complessione , e cosi in tu nosita , e humore colerico tosto se conuertano , duramente se padiscono : ma de loro dice lo Almanfore che piu nutriscano. Ma consiglio tua signoria usi di cotti in lacqua, e ancho ne la cenere. Li oui duri son difficili da padire, e non dano bon nutrimento . Sexto che como e ditto i galati son migliori per la substantia de la sperma , e del caldo naturale. Lo ouo e posto da gli auctori cibo fra i cibi molto nutritiuo . Sono in compagnia de testiculi del gallo ditto . Il perche non hanno quasi alchuna superfluita, ma tutti se conuertissent in nutrimento, son facili da padire . E cibo conueniente a i debili e alli infermi. Vnde quando il febriente e debile ben se glie conueneno: ma pur alterato piu securamente dare se glie puo . E cibo conuenientissimo cotti in lo aceto a quelli che hanno il fluxo del sinterico. E se tua Signoria per el caualcare per el Sole non uolessse denigrarse ne brusar se sbatte l'albuma del ouo con acqua rosata e pitamesse la faza o piu o men secundo parera. E qui per intelligentia adduro il texto de Auicena prima. 3. ij. de cura sode ex ebrietate, & pone cibum ipsorum habeat infrigidationem subtiliationem sicut uitellus oui . Relinquo eis huius apparentis contradictionis conciliationem . E per satisfar piu a compimento a tua Signoria , e ditto de li oui de le galine , diremo di oui di altri animali in questa forma, che drieto al ouo de la galina in bonta se lauda quel de de la pernice . Dapo quel de locha che pur e duro da padire : da molto grosso nutrimento: imperho e pasto da rustico.

Capitolo Decimo

Dapo gli oui del struzo che molto son duri da padire, e sono grioue e de odore non bono: certo dano catiuo nutrimento. Conciosia chel struzo li oui suoi abandona ne quelli non coua, anzi cosi fatti in la rena li lassa e per il caldo solare in quella impresso se uiuifica. Doue molto mi marauiglio unde tolesse consiglio lo illustre principe Zohane Galeazo duca de Milano che fu il primo a manzare de li oui del struzo ne i quali non trouo alchuno zouamento. Del ouo del gallo dice Basilio: il gallo in la sua ultima uechieza ouifica, e fa oui rotondi, molto picholi, e como liuidi e zaldi di quelli ne i zorni caniculari. se ritroua alchuni serpenti che couano quelli di quali nascono il basilisco. De li oui del pesse pur e da dire como del pesse che a quel somiano in bonta e in malitia, ma certo non comendo quelli ben che i Feraresi siano gioti de li oui de le chieppe.

Del latte caprino, pegorino, uachino, o buffolino. Cap. x.

DEl latte habbiamo a scriuere de quel che se usa como e caprino, uachino, e pegorino, lassando il camellino, equino, e asenino, ma del humano qualche cosa diremo e de la sua conplessione, di tal latte ritrouo li auctori contrarij. Raxis il pone fredo e humido, e di questa opinione se troua gli Milanesi che nel caldo con quello se rinfrescano. Isach el pone caldo, e humido il perche le alla natura e al sangue humano molto propinquo, e massime lo humano. Alla quale opinione pare consentire Galieno, e Dioscorides. E certo in medicina e anche in altro se uole credere alla piu parte, che comunamēte i piu uinceno, ma del humano pur da dire e che le caldo, e humido sie cosi propinquo al sangue. Il perche dice Mesue, e le il latte sangue de due uolte cotto. Ma pur e uero chel latte riceue diuersita da li animali como e il caprino: il perche e animale secho. Il latte suo cosi perde dela humidita,

anchora cio aduiene per il pasto. E imperho i medici fano pascere le capre de foglie fredde e humide, acio chel latte sia pur tale. Diremo de li altri animali. Quel de la uacha uechia e piu secho che quel de la maza e somiante quel de la pegora: ma lasenino e molto aquoso e di quel formagio non se fa: ma bē del caualino. E de cio puo tuore tua Signoria la bonta del latte e de le baile lequale uole esser zouene de bona complessione e ben nutrite. E se Auicena dice chel latte de la capra sia temperato, intēdere se die chel tien il mezo fra il grosso e sutile. E il migliore e il latte humano, ma uole essere lontano dal parto per spacio de quaranta zorni, e uole cosi essere riceuuto da la mamella fresco, e se possibile fusse sempre cosi riceuuto essere uorebe, Significando che per il suo stare molto douenta piu fredo, e cosi facilmente se corrumpe. Doue se uede che dal aiere riceue corruptione per hauere la compositione debile, che le sue quatro parte cioe, caseale, butirosa, aquosa: e seriosa, sono debilmente commixte. E per questo diremo chel latte e quinta essentia composta de quatro elementi cio dico per li distilatori. E quel fatto de mazo, e alla prima uera per fine al mezo de la estade e il migliore. Imperho i formai fatti dal fin de Marzo, e di Mazo son piu auantaggiati, dico de quello de le bestie. Doue fra gli altri lati da polhumano quel de la capra, e il meglio. E cio pare Auicena uolere. E se Auerrois pone lasenino, cio intendere se debbe in uia de medicina. Da puo quel e il pecorino. Vltimo e il uachino: il perche le piu grosso, e piu noce al stomacho per la parte sua butirosa esser mazore. Il latte fa dolore e torsione nel stomacho e in lo corpo, zenera flegma: tosto se corrumpe, opila le uene, sgonfia el corpo. E certo non e pasto da tua Signoria, ancho luso de quel ingrassa: il perche molto nutricha. Imperho gli pastori son grassi. E pasto per quello che hā

Capitolo Decimo.

no la ulceratione de le rene, e de la uesicha. E nocè a chi e de fettofo de male de capo, e facilmente se coagula in lo stomacho, imperho se manza con el zucharo, e con le passule. E chi beue latte non de far quel zorno grande exercitio: non glie die sopra dormire ne beuere uino. Imperho como se uede quel coagula e falo penetrare indigesto. E de cio seguita ino cumenti de lui ditti. Ma usato solo con el zucharo dapo stare quatro hore inanzi che altro manzano cosi fa bon colore e ingrassa e molto nutricha per la similitudine chel ha con il corpo humano. E cosi spaciato e il latte: uegniamo alle sue parte.

Del Bottiero.

EL Bottiero e caldo e humido in primo, e piu humido che caldo, e meglio e lo uino: e trouasse de crudo, e de cotto: de fresco, e de antiquo. Il crudo e il cotto sono como de una natura. Vero e chel cotto e piu caldo, e quanto piu se inuechisse tanto fasse piu caldo. E il fresco quanto piu e fresco tanto piu nutricha. E il suo effetto e como oleo dolce quanto alla calidita e humidita. Ma e pettorale e molti lufano in locho de bottiero. Ma il bottiero noce al stomacho, e a suoi uilli q̄ti relaffato: e a chi nō lha usato glie turba il stomacho. Anchora il perche ha del acreto noda sopra il cibo si chel da grosseza, e uiscosita: il perche tal cibo commisto difficile piu se fa da padire. Anchora fa piu tosto lubricare il cibo del stomacho nanci che cosi se padisca. Si che non e pasto da tua Signoria. Appresso non tacero chel bottiero ha molto del untoso inficcibile: il perche e apto a conuertirse in humore adusto facilmente. E cosi ancho luso de quello genera il sangue tale del qual se genera dapo rognalepra, e somianti mali. E forsi questa e una de le casone il perche ne la alemagna se troua tanti rognosi, e leprosi. Ma de lui diro tanto bene chel e triacha da ogni uenino. E sel sera de lui unto il lo

cho doue il morso de la uipera glie sera grandissimo aiuto. E cio e bono per gli cani che uano in compagnia. Ancho fa uscire a i fanciuletti i denti facilmente quando sera de lui cō el miele fricate le zenziue.

De lacqua del latte cioe ferro.

DE lacqua del latte chiamato ferro, de laquale molto se usa in questa tua citta in lo tēpo del mazo alchuna cosa diremo. Ma la casone di tale usanza da mi spesso considerata, credo essere stata la opinione di medici passati che hāno estimato il tuo populo p̄ la mazore parte eēre colerici adusti. Il perche questo e di calda cōpositione, e secha p̄ fin al secundo: como dice Mesue: che la e mundificatiua e cosi solutiua de la cholera, e de li humori adusti con facilita: e molto zona a la opilatione, e durezza de la milza: che certo il populo tuo ne defettoso. Ma ultra cio a tutte le opilatione e infirmitade melanconice zoua molto, e uole esser de capre negre zouene, e pasciute ne i boni pascoli, e che nō siamo molto lōtane dal parto. E il p̄che pur relassa il stōacho nel tēpo caldo: tuore se uole cō el zucharo rosato, e nel iuerno cō miele rosato, q̄sto di lei cosi basta dicēdo che p̄ si sola nō cōuiene a tua Signoria. Pigliamo la terza pte: cioe la caseale e cosi diremo.

Del formaio de piu sorte.

GRan diceria seria a disputare del formaio uogliādo prouare q̄sto o quel essere migliore. Ma supplico a tua Signoria che nō se sdegni se passaro solo p̄ cōclusiōe scriuendo quel che tēgo esser piu uero. Diciamo adoncha chel formaio ha piu differentie. Alchuno e fresco. Alchuno e antiquo. Alchuno e de mezo tēpo, che q̄sto diciamo sia annuale. Alchuno salato. Alchuno e men salato. Alchuno de pecora. Alchuno e de uaccha. Alchuno de capra. El fresco non salato, e freddo, e humido nel secundo. Questo tale e scripto

Capitolo Decimo.

essere migliore ponendo bona parita, & e al stomacho piu grato nutritiuo e impinguatino facilmente passa per gli mēbri, e il corpo molificha de molificatione temperata, questo tale seria per pelegrino nostro. Il fresco salato con bona temperanza, e migliore del primo, ma nō e cosi uigorofo, tende per il sale alquanto al caldo, & al stomacho molto grato: e questo piu farebbe per tua signoria. Ma il uechio salato e caldo, e secho per fin al terzo: de humore colerico generatiuo, et e pur al padire graue. Doue de tale dice Isach che manzare non se ne uole. Il perche non e bono da nutrire, fa catiuo sangue: fa zenerare la preda ne le rene, e ì la uesicha: porta siecho la causa efficiente e materiale. E de questo tale dice Raxis che pur tolto in pocha quantita drieto al pasto moue la petito, e il stomacho conforta. E forsi de tal dice il uerso. *Caseus est sanus quem dat auara manus.* Il mezano ha fra questi mezanamente e men bon del primo, e meglio del secūdo. E piu sicuramente in quantita di questo manzare, e usare se puo. E sapia tua Signoria che migliore e quel che non extende como uisco, e ancho che tosto non se rompe, e che e dolce e suaue al gusto. Vole hauere queste conditione: sia tendente al citrino, non habbia ochij, ma pianza. E il perche lauato pur cosi e. Parendo che Ipocrate, e Galieno, e Isach dicono il contrario. Conciosia che scriueno esser opilatiuo, uentoso, e generatiuo de preda: genera gli humori crudi, fa acetosare il cibo, difficile da padire, e pessimo al stomacho, e de lui molti altri nocumenti. E imperho essendo cibo cosi usato per declaratione mazore subzonzero certe conclusionone.

La prima chel continuo uso del formaio e catiuo e inlaudabile, e da medici uituperato: specialmente in quantita, e in quelli che non sono de cio usitati che in ogni tale considerare se debbe lusanza. Il perche tale per antichita se fa natura.

Como

Como schiauoni che da piccoli sono nel formaio salso nutriti. E forse questa e una de le casone che sono colerici fastidiosi e del mal sangue, a tali non fa li nocumēti ditti, La secūda che p manzare di quel sopra altri cibi como sono lasagne etc. e in puocha quātita, e dapo pasto secūdo usanza latina non e uitu- perato: anzi e comēdato: cōforta la bocha del stomacho: zoua alla cōpressione del pasto, ancho zoua alla eleuatione di uapori de capo. E Raxis uolse anche e dice, moderata quātita assumpto ināci pasto il lauda, ditto e pocho e moderato. E il p che il molto fa nocumēto assai colicho, dolore, febre, apostematione, e di altri mali che sono ditti, como serebbe molto salato inducera la excuriatione de la uesicha e de le rene. Ma forse qua domādara tua. S. dime qual e migliore o il pecudino o il caprino o il uachino: che forse cosi dubitarai. Il perche essendo piu laudato il latte de la capra: apparerebbe ancho il formaio suo esser di peggiorari, e tanto basti del capitolo.

Del uino de uua: de pomi granati: e del uino cotto. Cap. xi.

Diremo del uino de uua in prima: elqual riceue diuersita p la etade e substātia, uirtu, locho, colore, e sapore. Per parte de la eta: il perche alchuno e nouo ditto mosto: alchuno uechio: alchuno fra luno, e laltro mezo. E secūdo Ippocrate Galieno e Dioscorides uniuersalmēte dicono el uino no esser caldo e secho nel secūdo: che credo douerse intēdere del mezano e de mezana possanza. Ma el mosto e caldo i primo. Il uechio e caldo e secho in terzo. Questotal ditto conuie ne moderare la prudentia del medico. Il perche ge ne son de piccoli, e de grāli, e de potentiissimi. I piccoli son tali nel primo grado uariandoli in la mansione di quel secundo la possanza sua e p lo somiāte li altri, ut uerbi gratia. Diciamo el piu piccolo in la prima. Laltro chi e piu possente: benche piccolo sia in la secunda. E cosi di altri como e uernaza: maluasie, uino

de uino de marca, e somianti che sono ne le mansione del terzo. Ma l'acqua de uita ouer de uida cioe acqua ardente fatta pur del uino: e nel quarto. e cio e azonto per piu intelligētia. Doue e da sapere del uino grāie possente e bono quanto piu se inuechia tãto piu se fa caldo e secho da parte de la substantia e le uino grosso, e opilatiuo duro da padire e dolce: se pur padire se po da molto notrimēto: e ingrassa . e il perche nō se troua cosi ogni stomacho poterlo padire spicialmente quel che tira al fredo como la mazor parte del tuo populo per la calidita del suo fizato. Imperho sentino nel stomacho quel ardore e brusore del quale molti cōsiglio domādato hāno, e per la sua opilatione fa catiuo colore como dechiarato ho de mulieribus ferariensibus decorandis. Il mezano se ha mezanamēte per uirtu che luno e de laltro piu caldo e piu possente. Per il locho quel che nasce in mōtagna e spicialmēte doue dia bē el sole, e nō sia regione tropo fredo, e piu possente . In piano nasciuto men possente, e de cio tuoglia tua Signoria quanto fa alla bontà del uino el lucho, e certo alchuna uolta se ritroua nel loco basso ualoso fundamento de bona terra che cosi e piantata de bone uare fa nobile zentile, e possente uino: como ne le ualle del monte de zouane a casa nostra se ritroua. Nelqual lucho nascono uernaze dolce auantazate: ma pur quando nasce in lucho basso, e pur humido perde del secho, e anche molto del caldo. Non dico altro di uini da Ferrara in particularita. Il perche se son inteso in questa parte per el colore che alchuno e biancho, alchuno nigro, e alchuno di mezo colore il biancho posto per la parita debita, e men possente il perche ha men de miteria: e quanto e piu biancho tanto e me. Il nigro e piu possente, como e gropello. Il mezano fra questi tengono il mezo per lo sopore, alchuno dolce, alchuno garbo: alchuno mezo. Il dolce piu caldo, e men noce

al capo. Lo garbo piu debile. Il mezo mezano per lo odore. Quel che ha bon odore, e forte deletteuole: quel tale e piu caldo, e piu possente. E imperho ipaduani meglio sapedo tal signo sempre scorla prima il uino nel bichiero dapo lo anasa e cosi de lui zudica che sel non ne sente odore fassse beffa dicendo esser molto piccolo. Il mezano ha odore non forte etc. e concludendo piu laudato e il citrino: lo aurelino o gauro: e de cio al ditto sia. Auicena dice sia eletto el uino mezo fra il uechio, e il nouo, e sia chiaro declinante alla rubidine de buono odore e de buon sapore ne sia agro ne dolce. E cio anche comanda Baldach, e cio tutto e da intendere del mezano de possanza.

Di nocumenti del uino diciamo che quando e immoderatamente beuuto, o el lo pone de secha rasone e de huomo fa bestia deuentare, e pur sel non se inebria lo uso di quello immoderato induce la paralesia, la epilensia, e la apoplezia. Fa perdere la uista: de laquale cosi perduta pocho se ne cura el todesco dicendo, io pocho de cio me curo, il perche ho assai ueduto: ma non ho assai beuuto. E pur descendendo a i particolari nocumenti. Il uino nouo noce al figato, induce il fluxo epatico, sgonfia el corpo, e difficile da padire: induce catiui insomnii, zenera colera assai. E lantiquo noce al capo facendoglie dolore. E sel e nigro come e ditto, e catiuo al stomacho, inflatiuo stiptico e somiante como de lui ditto e. Ma certo tolto con temperanza ha molti zouamenti: doue Baldach ne scriue cinque per el corpo, e cinque per lanima.

El primo per il corpo fa meglio padire: cosi como el cibo bene proportionato como se dira nel. 25. prouoca la urina: fa bon colore, fa bon odore e firuifica el coito. Per utilita de lanima, quella aliegra: falla ben sperare, presta audacia, tutte le dispositione del corpo bellifica e la extrema audacia

Capitolo Vndecimo.

tempera. Doue ecclesiastes. Vinū in iocūditate creatū est &c.
exultatio anime & cordis moderate potatū. Fortifica idebili
e li sincopizanti. El dice de lui Galieno. Omnium uelociter &
subito nutrimentum est uinum. Queste sono sententie de gli au-
tōri tutti de medicina. Galieno, Ipcras: Raxis: Serapione
Doue Isach. Vinū dat corpori nutrimentū bonū: sanitatē redit
& custodit. Iuuat digestionē nō solū stomachi, sed epatis: sed
etiā aliorū mēbrorū. Pone il nostro poeta musaico dice. Re-
bus in humanis oīs amabile uinū precipue asuetis: uitæ pars
maxima nostræ. E il pche pur paduano son pur uoluntiero
farebe fine de lui cō poche perole acio che nō fusse tolto sua
spetto testimonio. Ma il pche el liquore delqual tutta uia sem-
pre usamo nel uiuere nostro: Imperho lassato cōssi il suspetto
pur subzonzero alchuno ditto de li auctori nostri. E prima
de Serapione dice el uino biācho sutile e bon al stomacho: cō
niene lo uso suo a la sanita e alla infirmita: et e piu atto a mo-
lificar el corpo chel nigro. Auicena dice, uinū autē grossum
dulce est melius ei qui uult pinguis esse, caueat tamen ab opil-
latione, e ditto p lamico nostro. Et uinū uetus rubeum melius
qui habet cōpleSSIONem flegmaticā. E cio cōsidera tua. S. Pur
uole Serapione chel uino de mezo colore sia cōssi mezano in
bunta, essendo sutile tosto se padisse e non ingrassa como el ni-
gro. E il pche ho ueduto tua signoria beuere el uino dapo la
que, uoglio tu sapi che cio lauda Serapione specialmēte quā-
do e puro p rompere la forteza de quella e toglie ogni uia
che cōssi nocere potesse. Del uino cotto diciamo che alchuna
fiata se cuoxe calando la mita e chiamasse rubiū. Alchuna fia-
ta el terzo e chiamasse carenum quare tertia parte carens, e
pur caldo, e secho nel secūlo duro da padire inflatiuo molto.
E medicina del petto, e del pulmone, uale alla excuratione:
de la uesica e de le rene, seda i dolori, la brigata lo usa in sa-

pore, e in dare il dolce alli altri uini. De le conze di uini ha-
 uemo parlamento cō tua. S. e cio del uino de uua baste al pre-
 sente. Del uino di pomi granati, e da dire como de granati,
 de quelli habiamo ditto di sopra. E fatto cō le scorze, e piu sti-
 ptico assai de quel che e fatto cō li grani soli, e forsi la scoza
 glie tuole de sua frigidita. De creffino diremo che e fredo e
 secho. Cōforta il stomaco caldo, e il figato caldo, tuole la sede:
 tuole ogni fluxo che da caldo uiene, e usar se po cō agresto.

De lacqua cruda cotta, fluuiale puteale, e cisternale. C. xij.

EL piu uile beuere fra li altri appare cosi esser lacqua:
 il pche e cōmuna a ogni animale del che el todescho di
 spresando quella diceua. Vina bibant hoies aialia cetera flu-
 men. Absit ab humano petiore potus aquæ. Ma pur piacendo
 quella ancho a tua. S. cosi diro de quella alquãto se a ti grata
 stata non fusse: e qui sol diremo de lacqua dolce che se beue.
 Che de la salsa sulfurea e tale de minera hauemo scritto co-
 piosamēte nel tratado gia feci di bagni a tua. S. E per seguita-
 re l'ordine del libreto nostro uoglio che tua. S. sapia che nel
 scriuere la natura de lacqua esser stati molti discordi. Il per
 che hãno ucluto la terra esser de lacqua piu fredo. Alquanti
 e cōuerso, e secūdo questo parere esser nasciuta la diuersita
 de sua cōplexiōe. Ma pur intēdendo il falso e il uero lassan-
 do tal longo sermone non perho utile troppo, diro quel che a
 mi uero pare sempre fundato con auctorita di passati. Dico
 adoncha che la e fredo e humida in quarto grado. Doue Aui-
 cena la scriue per stupefatiuo domestigo. 7 3. ca. de medicinis
 stupefaciuis, & hoc in dolore dentiū, e cio ho prouato e de
 zorno in zorno prouo, e per dare piu piacere a tua. S. inanci
 che scriua qual e migliore. Voglio notare certe conditione p
 lequale se sapera destinguere e cognoscere la bona da la ria.
 e il pche cōmunamēte nō se atende se non a q̄sta sola cioe che

Capitolo Duodecimo.

quella e piu leziera e migliore. Imperho de questa cosi diremo. La prima che quanto e piu leziera e tanto men ha del terreo siego admixto. de cio po tuore tua Signoria il perche le acque pute.ile de Ferrara non son laudabile, e il perche la pluuiale e piu leziera de tutte, perche e da uapore subtile ja imperho e piu da li auctori laudata. Ipocrate nel suo de aere & de acqua. Ma questa tale e molto cosi alterabile corruptibile imperho luso suo longo non po essere bono. Il perche le cisterne non uoleno esser discoperte che lacqua pluuiale costi se corruppe mesedata cō l'altra, quella per spacio la altera: per auaritia discoperte se fano. De per dio dati feraresi guadagno alli asini di fachini che uiueno ì la uostra terra. Signor mio io ne feci fare una in casa de mesere Nicolo de uaro tuo pur coperta, e ancho di qua tuore se po quanto uale a Ferrara lacqua piouana che certo e catua. Imperho piu tosto se corruppe. Il perche e de uapori de terra ualosa &c. L'altra che chi la uole bona uorebbe sempre hauere mouimento imperho alchuni poneno li pesti ne li puozi suoi, anche ne la cisterna, ma chi potesse, e chi uollesse uoria sempre tegnire che lacqua stulasse ne la cisterna molto se impingue lacqua p el mouimento per cio uole Ipocrate, e cosi uitupera le acque che non se mouino. L'altra che esser uole sutile limpida e ben chiara, e non molto cruda il perche nuoce al stomacho. E la grossa e difficile da padire. Lacqua non die hauere odore nissuno ne sapore, uol esser colorata, e di q̄lla cosi insipida dicono che le dolce. La quinta se uole tosto scaldarse e tosto refredarse e questo aduiene per la sua sutilitade e leuitade. Sesta uole lo inuerno esser calda la estade freda che cosi mostra la forteza del caldo che la tenuta constreta lo inuerno. Septima che se e de fonte chel sia libero e corrente e pur alquanto alto. Ma se e de pozzo sia a discoperto cioe al

ere libero. Oſtaua uorebbe eſſer el fonte nel mezo di e co-
 rere inuerſo ſeptentrione: e uoleſe tuore tale acqua lon-
 tana dal fonte, il perche in tal corſo ſe bonifica. Noua che
 molto e da notare lalueo doue corre lacqua che non ſia mola-
 to petroſo: il perche e troppo cruda, ma chel fondo curioſo
 e mōdo, doue absolute e da tenere che meglio e quella che cor-
 re per el cenoso mondo, che per el petroſo ſolo. Dico adona-
 cha che lalueo del fonte o fiume eſſer non uole luttuoſo: ſetto
 do ne ualoſo, ne lacunale. E certo lacqua del pado tuo e boa-
 na ma credo che le acque ualoſe che ge intrano in certi lochi
 ſpecialmente ne le baſſe non e coſi bona como di ſop a doue
 non ge intra altre acque o lacunale o ualoſe. E de tal noſtro
 dire tuore puoi quanto ſon bone le acque groſſe, uallo, e cenoso
 ſe e ſomiante. Item che lacqua del pado e migliona de jotto
 che doue el naſce. Anchora le ſnuiale ſeruata la parita ſon
 migliore de le puteale il perche hanno piu bone conditione
 delle ditte, ſi che in ſumma e da dire che le puteale ſon bone
 e le ſnuiale migliore. Ma de fonte ſon optime quando ſe tro-
 uano con le conduione neceſſarie ditte. Appreſſo che lacqua
 che die uſare tua Signoria die eſſer lezi'era chiara limpida
 priuata de odore ſapore e colore, e di queſta tale preſerim
 ſe cotta ſera uſandola moderate como tu fai non receuerai al-
 chuno nocumento. E coſi e piu da laudare tale cisternata ſpe-
 cialmente quando la cisterna e frequentata como e quella de
 tua Signoria. e ben che lacqua como elemento ſimplice non
 preſta nutrimento al corpo: ma pur a quel da zouamento
 aſſai: il perche molto utile commiſta con il cibo ilqual la
 fa liquido e ſe il ſuſtantia e ſal piu facilmente penetrare, e
 coſi il fa digeſtibile. Vnde Auicena retifica la ſuſtantia del
 cibo e ſenza de quella nō ſe puo ben fare il cōpimēto dela co-
 ſa che ſe nutritica. Ella e caſone de la preparatione di cibi e

Capitolo Duodecimo.

del beuere. E Raxis lacqua cōserua gli humori nel corpo la quale così assotiliando il fa penetrare, conserua la humidita radicale, e il caldo naturale, & e cason del bon colore, tutte queste cose se intendino usate moderate. Che chi multiplicasse lo uso di quella potrebbe incorrere stupore, tremore, obliuione, e litargia. Anchora pur così moderata noce a li stomachi freddi, & a chi ha le uiscere uentose che sole hauere il colicho, a chi ha apostematione, a chi e opilato, a chi ha il petto stretto e così a somiante cose fa la milza grossa: e piu lacqua grossa, e cio noti tuoi Feraresi. Ma de lei Galieno dice questa parola. In lacqua non trouo alchuno excepto che la e utile ne le acute infirmitade: zoua piu a colerici e a stomachi caldi che tendino al secho Si che per tua. S. luso di quella uole esser moderatissimo, e a li suoi tēpi cioe nel caldo. E il pche ditto e che la fa penetrare e subtilia: imperho se sclue el problema che se domāda, il pche prouoca mixta con il uino grāde la sede, fa piu presto inebriare? lasso il dire per dare da fabulare.

Ma forsi domādar a tua. S. se lacqua cotta e piu grossa che la cruda: cōciosia che p il boiere resolue le parte sutile, e così remanendo grossa sera piu nociua. A cio rispondo che per q̄sto argumēto alchuni sono rimasti inganati. Il pche lacqua se ingrossa p el freddo e p la cōmistione de le parte terre che e cō quella cōmiste: lequale sono anche pichole, e debile che nō possono descēdere. E doue p la decoctione se rarifica lacqua e si se asutilia p rispetto del caldo doue quelle descendono al fondo, e cio se uede p experientia. Vltimo pche uiene spesso in contentione ponero il modo de Auerrois a imparare la uera leziera de lacque. Dice tuoli dui panni de lino de equal peso bagnali in due aque e poi stricali bene e poneli al sole a sechare, quando serano ben sechi pesali, quel che sera piu leziaro lacqua doue il fu bagnato sera piu leziera. E cio da

lacqua ne contenti.

De lo aceto de ogni sorte.

Cap. 13.

LO aceto de uino e fredo, bē che lhabia in si alchune parte calde ì lequale cosi mordica, cio uolse Galieno: Di scorides: e Auicena, che pur se ritroua de quelli chel pone caldo. Ma del grado de la frigidita dice Baldach che tal e in primo, e secho in secondo. E questa tale opinione comēda el Conciliatore de si acetoso. Marsilius patauus el pare extendere al terzo: ma per conciliare dico che e da considerare prima el uino de chi e fatto laceto, il pche fatto de uino piu possente el e men fredo & ha piu del mordente. Del mezano fra questi mezo: si che secūdo dire tale se po cōsiliare queste diuerita, eletto sia secūdo pare bisognare: ma el piu forte pare piu piacere alla brigata. Questo aceto cō sua frigidita nuoce al stomacho fredo, a nerui, a gottosi, a dolorosi: a la matrice e pasto da melanconico: nuoce a chi ha ulceratione ne le uiscere: como de uesicha, e de rene. Ma cōforta la bocca del stomacho, prouoca la petito: taglia el flegma: ìfredisse el calore smagra il corpo. Imperho credo: attento che tua. S. si ha il stomacho humido, e non fredo, chel uso de quel specialmente mezano te sera conueniente, e piu quello che ha del dolce: ma credo chel uso molto di quel nuoce: si chel uole essere tolto moderate. Molto zoua a strenzere il fluxo del sangue bagnate le peze in quello e sopra poste al locho. E il perche dico de aceto: uoglio a curiosita scriuere uno ditto de Baldach: che sera utile a zentili homini & ancho a tauernari. Dice quando el uino uole acetositare accio che nō acetosa piu ultra & anche chel ritorne serua questo modo. Trauasal e chiaro metilo in uno altro uafello di bon sapore, e per mastello meteglie onze tre de feza de bon uino secchata e pistata e poluerizata, e cosi messedata da puo il uino como se fa quando se ge da la conza

Capitolo Decimoquarto.

e lassalo chiarire. Somiante fa le passule dissolute: e il cicero trito: e anche il mirto.

Del agresto.

Capitolo. 14.

LO agresto da Uache posto freddo nel secundo: nel primo pur reccue in sua complexione uarieta per essere luua men matura e piu matura de piu possente uuara: e di men possente uuara: e di men possente. E per luua essere saluatica e piu freddo e piu secho, quel che e de uua mal matura e piu freddo cha quel de uua piu matura. Ancora con il sale fatto e piu caldo e piu secho per la uirtu del sale. Alcuni comendano piu quel de saluatica: ma pur e troppo freddo e forse costi salato remetendo il freddo poteria esser miore: e certo e loco de speculatione. Ma piazza a u de oldire Serapione che dice: bisogno e chel sia expresso il succo del uua non matura inanci che monti la canicula: da po sia posto nel uaso coperto de panno: e siage lassato tãio che douenti spesso: e la notte sia posto a coperto: il perche la rosata glie deuedarebe la sua cõgelatione aut coagulatione: questo tale e molto bono.

Alquanti cuoxino il succo de tale uua con ei miele e con uino cotto e questo a mi piu piace. Conforta il stomaco debile specialmẽte fatto caldo per inflammatione de caldo solare o de exercitio o per febrile: zoua anche al baticore e al uomito colerico. Vale al tempo de la peste luso suo. Vale contra al fluxo colerico: extingue la sede moue la petito: zoua a le pregnãte: ma nuce al stomacho freddo: ma uole essere preparato con il cinamomo o peuere bianco.

Del olio de piu sorte.

Capitolo. 15.

TRouasse olio de tre maniere de oliõ de noxe: e de oliua: e de somenza de lino. Quel fatto de oliue mature posto e temperato se le nouo: ma se le uechio declina uno pocho al caldo: ma in ogni modo e humido. Fatto de oliue nõ ma

ture e fredo e secho e stiptico, E questo e chiamato olio crudo: da li medici onfancino, E de questo tale dice Auicena chel e migliore per li sani: e de questo tale uole eere fatto l'olio rosato. infrigidatiuo e repercussiuo: le stipticho. Si che l'olio rosato fatto del primo manca de tale operatione et e piu tosto temperato questo e passo da medici. Ma per sanita dico anco che l'onfancino e miore: e di quello ne le sue uiuande usare debbe tua. S. cosi cō sua stipticita: conforta el stomacho: e nō ha timo del humido. L'olio noce al petto: e piu quel de la nose genera humore colerico p la aptitudine de la sua inflammatione. E piu assai quel de le nose uqual piu anche il petto strenze & e piu ardente. E impero noce a rognosi. L'olio pur ingrassa: e molto accide la substantia del figato. Imperho religiosi che di quel cosi uiueno sono grassi: ma credo chel uso de li oui non men adopera. Notando per lamico che li oui cotti como se dano a sparauieri molto ingrassano questo tal cibo se nomina in Venesia pesti doui. Et li orientali cuoxeno tutta la sua carne in lo oleo per cosi ingrassa: e. Del oleo de le nose usamo nui per ardere: e certo el fa piu chiaro lume cha quel de la somenza del lino. Ma quel pur de la linosa e assai de horribile odore: e anche sapore. E di qua non lo usamo: benche altroue se usa. Ma io lasso de cio il rasonare: il perche apresso de uui e medicinale e non cibale: como e quel de armandole dolce. Ma diro del oleo che per sanita conseruare. Vorrebbe esser lauato prima che se metesse ne i condimenti. E a chi hauesse suspetto de hauere manzato toß. cho lo lio cosi beuuto glie singulare medicina.

Del lardo e unto.

Capitolo. 16.

IL lardo e unto sono di calda e humida natura: sono nauseatui: e manzati rilassa il stomacho: facilmente se conuertino in colega: doue ritroua el caldo genera flegma:

Capitolo Decimosesto.

sono opilatiui: corrumpe l'altro cibo facendolo leuigare: si che non sono da usare se non solamnete per preparatione di altri cibi, dano catioo, e pocho nutrimento, e uolessse manozare in pocha quantita.

De la Codega.

LA Codega e fredda e secha al gusto deletteuole che molto piaceua con la faua alla bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento uiscoso, e opilatiuo: uole esser ben cotta condita con specie e aceto.

De la Coda.

LA Coda e di calda cõplezione, da assai bon nutrimento, e fastidiosa al stomacho: se di lei ne jera uanzato in quantita noce al stomacho. E como dice Raxis zenera colera rossa, e cosi con la coda finiremo el dire de li animali, e de le sue parte. E cõseguentemente el sesto capitolo. Ma qui azonzerò per i zoueni discorretti che da quella guardare se debiano: perche l'uso discorretto di quella e dannosa a tutti gli mēbri: specialmente al stomacho, e al capo.

Del Miele de le Aue, e del miele de canna. Cap. 17.

EL Miele de le aue e caldo e secho in secūdo: e il migliore e quel che ha grã dolceza: e con quel se sente alquãto de acredine: de cui il colore tende al colore di paglia nuoua, che non sia troppo uiscoso ne troppo liquido. E como dice Galieno sia odorifero chiaro, e che descendendo sia lustre e descenda cosi conzunto e non separato. E nota che quando il miele e grosso le perche il non e stato ben purgato da la ciera. El dice Dioscorides chel signo de la bonta del miele, e lo odore bono, e il dolce, e il colore subrubeo, e quando tu glie metti el dido dentro se tiene. Il miele riceue diuersita per rispetto del nutrimento. Il perche de aue passute de bone fiore como de fiore de armandole e somiante bone •

bono. E de catiue como e de siluestre como de castagne, e catiuo. E per il simile per rispetto del tēpo che migliore e quel de la estade: e migliore del autūno, e fra tutti lo hiemale e pezoze. Anchora alquanto e cotto, alquāto e crudo. Il crudo zenera uento, fa dolori, fa asperita al petto. Imperho el cotto e migliore: che per esser così cotto e spumato se ze tuole i nocumenti suoi in grandissima parte. E così e abstersiuo, aperitiuo, mundifica el corpo, purga la humidita del profundo del corpo: preserua la corruptione. Imperho in lui se conserua meloni: piri, cerese, per tutto inuerno. E lacqua sua zoua molto al uedere quando e obscurato: conforta il stomacho: e e medicina tuta pettorale e sostētaculo de ogni tale. E pasto da fred: de natura, e e humido. Imperho così cotto e spumato non nocera a tua Signoria ma gli zouera: cibo e da uechij che tosto se cōuerte ī sangue. Vale alle infirmitade frede e humide: como tremore, paralesis etc. Ma non e cibo da choleric: ne a chi fusse naturalmente uentoso, maxime il crudo: e generatiuo de colera: fa crescere i capilli e multiplicare: amaza i pedocij e lendene. Del miele de canna de zucarò diciamo che e caldo in primo, e tra al humido: il perche e piu pettorale e piu suauē che quel de le aue in le comparatione ditte.

Del zucarò.

Capitulo. 18.

Del zucarò dirò alquāto à longo: il perche spesso uiene in tauola con altre uiuande. Il zucarò se uerifica prima per il tempo che alquanto e fresco, alquāto e uechio. Item per rispetto de la preparatione che se troua de una cotta, de due, de tre, e de quattro, e così se ha a uerificare ne la cōtplezione doue credo nata la discordia de la sua graduatiōe. Baldach el mette tēperato. E ben Mesue e molti il mette caldo in primo e humido. E sonante Ariceia e alquanti non dubita de dire chel peruegnesse al secūdo in calidita. Doue per

Capitulo Decimonono

quel e dittō, credo potere aricordare questa brigata dicendo chel nouo inanci chel sia cotto e fatto saldo e caldo in primo uerso el secondo. Quello de la seconda cotta caldo men, ut uerbi gratia, in mezo del primo reduto. La terza cotta e temperato e questo e quel chi e chiamato taberzet. E cio uolse Auicenna quando il dice. *Zucarum taberzet frigidius, idest minus calidum, cum zucaram uniuersaliter calidum ponant.* Questo e quel che farebbe le confettione da principi, ma se usa ancho in le corte che se glie da una sola copertura per bellezza. Il resto e de una o de due cotte per massaritia. E cosi quanto piu se purifica e mē caldo. Doue de la quarta e migliore che de la terza: ma se usa in gramatico. E per somiante dire dobbiamo de lo inuechiato che quanto e piu uechio tãto e piu secho, e cosi anche se saria in sua complessione. Doue cōcludendo el migliore e il biãcho de tre cotte, zoua al stomacho nelqual non se zenera colera: il perche facilmen'e in quella se cōuerte, abstergelo e mondificalo da flegma: e specialmēte lantiquo: e da mazore nutrimento chal miele: leuifica il uentre: le uiscere: il petto: e rimoue la asperita de la cana: fa il cibo piu deletteuole: dico a molti. Il perche i colerici comunamente amano il garbo. Conferisse al dolore de le rene e de la uesiga: mundifica la oscurita del ochio: e apre le opilatione, e il suo nocumento chel fa sede: e in colera se cōuerte: doue che per sanita costi usare uolste el uoria manzare con pomi granati: o con brogne. Si che signore mio credo chel uso di quel sia conueniente a tua signoria.

Del peuer bianco e nigro. Capitulo. 19.

MOlte uolte ho ricordato il peuer biancho il qual certo e piu stomacale assai chel nigro: ma el nigro e piu in uso. el bianco e caldo e secho nel terzo el nigro nel quarto. Imperho uno p'taliani laltro per tramōtani che hãno laie

re piu freddo. Ma il pche hora del negro se nha gran copia e
 miore mercato: e perho e piu in uſanza. Coſi attēdendo piu
 ala borsa che a la ſanita e pur uſato ne li condimenti ilqual
 coſi con ſue uirtute : ultra il diletto che da al guſto coreze
 nocumenti aſſai di cibi como in piu lochi di ſopra habiamo
 ſcripto. Conſorta il ſtomaco ſpecialmente el freddo, che al cal-
 do nocerebe prouoca la petito : uale ale egritudine neruoſe: e
 conueniēte a ſani freddi che colerici molto ſcaldarebe. Meglio
 e ad uſarlo a tempi freddi: mundifica el corpo. Doue Ariſtote-
 le nel primo de problema tolto in gran quantita prouoca la
 urina: e in picola ſolue: mundifica el figato . ma pur nuoce a
 chi per accidente calda. E como dice Serapione mundifica il
 polmone

Del Cinamomo.

Capitolo. 10.

Cinamomo ſpecia prezioſa che pur ſpeſſo uiene in con-
 uiti de tua ſignoria. De natura del qual trouo diuerſi
 ta ne li au:tori: il perche e molto ſtomachale e tale coſe non
 uole eſſer troppo calde. Impero tegnero al preſente cō el teſto
 de Auicena piu uero al mio iudicio elqual anche de Auerois
 e ſecho nel ſeculo: uole nouo eſſer nigro e cinericio conten-
 dente a ru'ore che ſutil ſia e leziere . Certo gia molti anni
 non ne pare di qua tale . Anco pur uſamo la canella in loco
 ſuo. Al bon e de olore perfetto E quando ſe maſtica tuto ſe fa
 redolente: del qual dice Gilieno che aromatiza il ſtomaco. e
 di q̄to tale ſe h uere ſe ne poteſſe: uſarlo tua. S. uoria. molto
 cōſorta il ſtomaco freddo e hūido e il figato freddo apre le opila-
 tiōe: prouoca i meſtrui e la urina. Clarifica il uedere: exicca la
 hūidita del capo e del ſtomacho. E ſopra tutti coſi laudato
 ne la frigidita del ſtomacho, coreze i cibi freddi che al ſtomaco ſon
 nociui: cō il preperatiua: i li dolori colerici uetosi. ſi che in
 ſo ſuo e auūazato como e ditto da Auicena. Ineſt ei proprie

Capitolo Vigesimo

tas letificandi. Doue Marsilius paduano hauendo de lui ha-
uute molte experientie disse che in ogni dispositione de stoma-
cho non se uole preterire el cinamomo . Ma il perche spesso
così ne manca mettemo la canella in suo locho. Ma pur di-
co che in loco suo usare se debe il duplo de cube e così uole li
auctori, e si me marauiglio che cio non se usano.

Del zenzeuro.

EL zenzeuro e somiante a lui assai in le sue operatione,
cioe calda e secha, E così uale ne la dispositione di sto-
machi freddi, e humidi, quelle humidita così desiccando e in-
cisiuo e resolutiuo. Ma nota chel fresco e men caldo e men se-
cho. Imperho così piu calda e men . doue quelli che hanno il
stomacho molto freddo potera usare del secho. Ma qui nota
chel uso de quello essendo il stomacho debile glie nociuo : il
perche risolue lhumido nelqual se papula il caldo natural
del stomacho. E così a resolutione di quello se extingue el cal-
do naturale doue riuu nel stomacho freddo piu che prima co-
mo a quel intrauene p la superflua calidita del figato: e pas-
sto da filosofo. Si che in uso de quello la brigata se ge ingana.
Vole adoncha esser ben mensurata . Nuoce a chi ha el figato
caldo. Altro nocumento in lui non trouo se non per uia de ca-
lidita. E così se pone ne i sapori .

Di garofali.

Cap. 21.

IL Garofalo e specia molto grata alle donne, il perche el
ge fa bon odore de bocha e così odorifere meglio acosta-
re se pono. Anche glie ne son de quelle che hauendo catino fia-
to lasconde con quel alli mariui. E le caldo e secho pur uer-
so il terzo, e quelli che son piani son migliori che i rotondi.
Confortatiui del stoma ho mirabelmente ancho del figato co-
me del cinamomo ditto e. Doue la decectione del uino fatta
de loro mirabelmente tuole il dolore uentoso del stomacho.

Questo

Questo fa i cibi al gusto piu de'etteuole, e saporidi. E cio' sa-
no bẽ i tuoi coghi che de garofali intiegri poneno dentro da
le saluadesine, e di sopra sono saporisomianti. Confortano
per lor odore il capo, e molto zoua alle donne ne la passio-
ne de la matrice cosi la poluere sua con el uino beuuta. Non
trouo in loro nocumento alchuno excepto como del zenze-
uro ditto habiamo.

Del Zafrano.

Cap. 22.

IL Zafrano e como niaria prima de saporis che senza lui
pare non poterli fare boni: de la complessione sua e
uaria opinione. Ma per non lontanar se da loro diciamo che
le caldo fra il primo, e il secondo, e calefactiuo: cõfortatiuo e
aperitiuo de le opilatione del figato: ma sopra tutto e cordia-
le, e imperho pare cosi necessario in li saporis che la bocha
del stomacho granda affinita ha con el cuore doue cosi repre-
senta el suo odore al cuore: quel cõforta: e li spiriti fa letabũ-
di, e cosi tutto el corpo. Ma sapi chel non uole essere troppo,
ma sol odore chel suo sapore guasta lapetito & e nauseati-
uo, fa dolere il capo induce somno. El dice Auicena che quan-
do el se beue con el uino inebria l'omo e fal ridere senza ra-
sone. E dice Constantino che la proprieta sua el letificare il
cuore. E tanta chel manzare troppo de q̃llo amazza l'omo.
E cio uole Auicena, prouoca il menstruo e fa uscire il feto del
corpo facilmente. Imperho e usato a darne a quelle che tutta-
uia parturiscono: uole esser dato cõ mesura ne la quale spes-
se uolte se inganano le dõne. Raxis dice hauere q̃sto prouato
dãdone una ottaua p̃fin a una e meza con el uino e molto cio
comẽda. Molti sono a chi piaceno sempre le suc uiuãle cotte
esser cõ un po' ho de zafrano facẽdo cosi aureo, & essendo po-
ca quantita nõ e da bisfare. E q̃sto tal modo e usa ultramõ-
te in casa di signori. Qui scriuero che intrauene a Venetia

Capitulo Decimoterti o

del zafrano : uno sachino chiamato p discaricare zafrano se pose a dormire sopra uno sachino di quello e dormite per spacio de hore quatro : quando il mercadante il uolse desedare trouo che era morto, E i medici detino la casone al zafrano. Lasso tal risposta accio tua signoria habbia da fabulare con altri medici e filosofi e con mi.

Del Sale.

Capitulo. 23.

IL Sale dogni uiuanda e condimento: e fa la cosa alla natura esser molto piu grata assai quando le conuenientemente saporita de sale, e cio uediamo la experientia ne li animali che cosi le cose saporite del sale piu uoluntiera le mangano e cō quelle piu se ingrassa. Diciamo como de le altre la sua cōplestione nocumenti e xouamēti, ben che se ritroua piu specie de sale. Nui scriueremo solamente del sale che se usa in le uiuande. E questo se ritroua in due maniere: cioe marino, e minerale. Son posti da li auctori caldi e sechi in secundo, e piu laudato e da uno el minerale como e Dioscorides. Da l'altra il marino: ma p non perdere tēpo e p concilio di tali diro il mio parere con suportatione. Il minerale quanto a q̄ste operatione sue che e scaldare et exseccare incidere la corruptione de le cose cosi salide prohibere, e da quella defenderē migliore e il minerale. Ma per cōortare lapetito e la digestiua del stomacho e di mem'ri credo il marino esser migliore. Il qual marino uole esser biancho e chiaro ben gualiuo, fatto la estate: e che non habbia niuna cosa de amaritudine. Il sal per sua natura scalda e liqua, incide sutilia e risolue le uētosita, preserua la carne e il pesse da corruptione, e morditi uo. Il perche el stimula la uirtu expulsua, perho se mete ne li foleselli, e ne le suposte, e il pche le cōstrettiuo, e cosi destruzendo el corpo stiptica, le confortatiuo de apeto, e la uirtu digestiua, e cosi fa il cibo piu facilmente padire, e imperbo

el pan fatto cō el Sale e piu leziere, e migliore como dice Aristotile , e imperho el pistore cio sapendo fa el pan senza sale elqual pesa piu. Ma e pur acuto: e chi el laua perde la cuita tanta. Nuoce a chi son sechi per natura, molto uale alli humidi. Imperho faccia tua Signoria le sue uiuande esser saporite, Nuoce a chi ha la excuriatione de la uesiga , e a la ardore de la urina e a somianti accidenti. Item a leprosi e scabiosi e a quelli a chi multiplicano il catarro salso . A chi ha la tosse e stretto petto, ma faciala lauare, e usela con moderamento e non nocera tãto. Così spaciati questi capituli che partiene al manzare, e al beuere . Veniamo al uigesimo quarto doue diremo soto breuita de le altre sei cose non naturale.

De sei cose nō naturale, e prima diremo de laiere.

Capitolo. 24.

Questo aiere ne le sue operatione e mal inteso da la brigata laquale di lui fa poca extima. E certo li auctori Auicena, e Galieno, e li altri el fa il sole de piu forte alteratione in gli corpi humani , che tutte le altre cinque cose non naturale ditte , e cio spesso uediamo per experientia che alchuna uolta se ritroua lhuomo infermo e de tale infirmita ne per cibi buoni ne per medicine puo guarire che transferendose de uno in altro aiere guarisse. E imperho diceua Auicena ogni infirmita non se guarisse per il suo contrario. Anci alchuna uolta guarisse per laiere buono e per transferirse de terra in terra . E de la experientia di questo tale uogliendo dire a compimento sera troppo longo sermone Imperho seguitando al nostro ordine diremo de la cōplessione sua, di zouamenti, e di suoi nocumenti e di correctiui. Dico adoncha primo che laiere de cōr lessione naturale e caldo, e humido. Se e piu humido che lacqua lasso tal speculatione ben chel sia tale , nientedimeno in ogni sua dispo-

Capitolo Vigesimo quarto

Stione exsicca il corpo humano dico substantifce . E questa e una de le casone de la morte naturale, como dice Auicena, e questa tale exsicatione pur non di sua natura : ma p la uirtu del sole e de le stelle in q̄llo impressa. Cioe Galieno: Auicena e Auerrois: e il perche anche cosi p lo andare del sole pel circolo di signi mutatione riceue. Diremo partendo l'anno in quatro quadre: che ne la prima uera e caldo e humido. La seconda che in la estade, e caldo e secho. Ne la terza che l'autūno e fredo e secho. Ne la ultima chi e lo inuerno e fredo e humido.

Ne la prima uera comēzasse a multiplicare il sangue, e phò la flobotomia e sicura ne la prima uera. In la estade comenza piã piano a uegnire la sede e sminuisse lapetito al cibo como dice Auicena, ne la estade multiplicasse la colera e le infirmita colerice: tertiane, e causen ensipelle e somiãte pho comēza a crescere la sede e simelmēte dismettere lapetito: si chel se uole usare le cose fredde e humide sempre riguardo hauendo al stomacho. In l'autūno la melāconia multiplica e le quartane e q̄lle che uiene da cholera adusta como rogna, cancri, carboni, e somiãti doue usare pur se uole i cibi humidi e in frigidita tēperati di quali habiamo ditto copiosamēte di sopra.

Lo aiere excessiuo in caldo zoua alli uechij, alli idropici: paralitici, spamosi e a tutti q̄lli che sono de natura freddi, e ha le egritudine fredde como e a flegmatice febre lequale cosi la estade abreuia. Ma fa nocumēto alle zonture q̄lle relaxsando risoluēto il caldo naturale e ispiriti facēdo discorrere li humori: tuole lapetito al cibo: imbarza il bē padire, fa citrinare la faza, induce sudore, sminuisse la urina. Il fredo strenze la porosita del corpo, cōsorta lo apetito al cibo, fortifica la digestion: ma cōmoue el cataro, debilita li nerui, noce al petto. Di che in ultimo dice Auicena che le piu utile alli sani che lo excessiuo caldo, e de q̄sto ditto se solue la questione de miser

Domenego nostro. Lo humido ben chel sia casone del bon colore, pur noce preparãdo il corpo a molte infirmitade huẽ mude, como e apoplezia, epilẽsia e someianti, si che mal e ad habitare in luochò molto humido. Il secho cosi e piu sano. Ma da notare e chel aiere uentoso e piu penetratiuo, e p̃ho e piu pericoloso. Si che da quel se guardi tua Signoria quanto piu puo. Et anche dal pluuioso fredo al tempo de le chazze, e da lo extuoso al tempo de le paize.

Del exercitio.

DE lo exercitio cosi habbiamo a dire elqual al huomo quando e moderato e principio e casone de sue grã sanitade. E per sua laude qui ponero prima la sua descriptione posta da Fulgentio. Dice che lo exercitio e la cõseruatione de la humana uita ma excitatione del caldo naturale. Il per che cosi se cõjuma le supfluita del corpo e fortificamẽto de le uirtu specialmẽte naturale. Et e uno acquistare de tẽpo, e debitoja i zoueni, cõsolatione di uechij. Doue cõclude adõcha q̃l che nõ uole esser infermo guardasse da lo exercitio disordinato. Ma qui e da notare che ogni deambulatione nõ e exercitio. Ma q̃lla como dice Auicena p̃ laquale lhuomo se fatica p̃ modo che lo anhelito se faccia grande e a'quãto ueloce e spẽso e tale. Ma appresso scriue pur de sua opinione che a caual se fa exercitio, dico bẽ de buono e suaue troto. E questo tale e domandato da medici exercitio da zentili homini. E cosi zugare al archò, andãdo a tuore le frize e balestro, zugare alla balla picola e grossa, corere alla poma, zugare cõ la spada: ascendere il muro: laltare, e de someianti, montare impressa le scale, e dismontare tuore qualche somiante fatica, anche andare forte e ueloce, e prouare de stare, suso le p̃oie di pedi. Questo tale exercitio fa risolvere, e cõumare tutte le superfluita che sono rimaste p̃ la digestionẽ, p̃ lequale il corpo se

Capitolo Vigesimoquarto

poteua infermare . E questo tale scusa il corpo da medicina,

Secondo apre le porosità: e perho sia anche lo exercitio chel non uada a locho freddo ne ad aiere freddo e-uentoso che cosi piarebe una gatta : fa el corpo cosi leziero , fortifica le zonture e li membri interiori, doue per tutto se fa migliore digestione, e commoue la petita. Ma quando e fatto superchio immoderatamēte dico quanto alle nō sue hore: cioe incontine te dapo il pasto e longo e forte, certo molto nuoce e dispone il corpo a uarie infirmita. E de cio se dira. Ma forsi domanda tua signoria se a tutti e uno comune: o uario? Rispondo che uario . Primo che li slegmatici se uoleno exercitare piu forte e piu longo che li colerici el contrario. Ma i sanguinei men zouamento fra questi dui . I melanconici dieno hauere puocho exercitio a rispetto di altri. Ma il perche me pare sentire tua Signoria non stare contenta: ma anche uolere sapere qualche cosa de la hora, imperbo azōzero che in li corpi ordinati che m̄azano due uolte el di solamēte, e anche uole lo exercitio nanti la digestione, e e cosi casone chi membri tirano a si il cibo cosi indigesto, il perche la digestiua per lo riposo se perfice piu doue per tal nocumento se po inzenere molte infirmita . E consiglio la squadra di zentili huomeni che piacezano che quando se aproßima lhora de la cena per spacio de una hora inanci uogliano mutare passo, e il suo andare il faciano forte. Somiante fatto incontinente drieto al pasto e forte nuoce e cosi impazādo la digestione, dico a quelli che non son usati. Ma uilani maranconi artificii cosi nutriti non tengano altra regula che lusanza laquale ge cosi conuersa in natura perho quel ditto non e per loro. Se uole anche elezere il locho sano. Doue la estate uole essere fatto la matina e per el frescho, e per locho umbroso. Il perche como de li ditti nostri se guida: lo exercitio e de complessione caldo e se

cho . Lo inuerno e bon fra terza e nona , e tanto uoglio chel
 sia ditto del exercitio di quali come de laiere ditto e , seria lō
 go scriuere se di lui ogni cosa dicessimo . Il pche tua . S . nō po
 costi abelmente fare tali exercitij impho p non manchare de
 darte ogni aiuto che posso , diro de le fricatione qualche cosa
 lequale tiene locho de exercitio . Le fricatione se fano ancho
 drieto allo exercitio per resoluere le superfluita subitanee
 che per lo exercitio non furono ben risolute . Imperho dr e
 to al suo exercitio la bona memoria de tuo fratello quelle far
 fare se soleua . E per piu doctrina diremo in questo modo .
 Che de le fricatione alquante sono aspere : alquante molle , al
 quante diuersiue , alquante son resolutiue , alquante attractiue .

Le aspere fatte cō el pāno aspero tirano subito el sangue
 alle parte de fōra . Le molle se fano cō le mane molle assai e
 con el pāno molle , e se queste serano uniuersale molto cōferi
 ra al nutrire del corpo . Attractiue se perfice con le molle
 e con le aspere . E somiante se fano ancho le resolutiue con le
 mezanamente fatte .

Del bagno nien e .

D El bagno che pur tiene il locho de lo exercitio non
 diremo al:huna cosa . Il perche non e usitato , anche
 di quel ditto ne ho assai nel libreto nostro di bagni de tutto el
 mōdo a tua S . mādato , si che in suma q̄lla po cōprēdere como
 fare debbe e la matina e la sera exercitio in cāragna . E p so
 miante le fricatione . Ma certo pur tāio diro di q̄lle che le ho
 sospette ne i corpi repleti , che costi signando se non se diano
 del dido ne lochio . Il pche in tali ho ueduto ingrossare le gam
 be e le zonture .

Del riposo .

S Paciato hauēdo lo exercitio , uegniamo al riposo del q̄l
 in generale diciamo che eēdo cōtrario de lui uiene cō
 trarij effetti . Siche lui hauemo a zudicare fredo cō . iosia non
 uiuifice el caldo e humido . Il pche costi humetta nō resoluēdo

Capitolo Vigesimoquarto

le humidita, e imperho multiplicat. humori flegmatici indigesti, fa l homo cathetico: squalido de colore: e nel uol o sponfo como uidi amo in li incarcerati, fa l homo pigro: graue in le sue operatione. Doue Auerrois dice che li animali uolati li tenui i locho humido se sinuiscono ne la iua agilita e forza. Impho in tali lochi nō di tenere toi ocelli, e como dice Auicena chi lassa lo exercitio spesse fiata diuenta eticho. Si che si gnore mio non hauere in ogni modo in irreuerentia lo exercitio debitamēte fatto. Spaciatu hauemo la terza cosa non naturale, pigliamo la quarta chie del somno e del uegiare, e e cōueniente al scriuere nostro, cōciosia chel riposo a somiglia al somno e lo exercitio al uegiare. El sōno e pur de cōplexione caldo e hūido: il qual (como dice Auerrois) e como li game de le uirtu, specialmēte de li animali, e cōfortatiuo de le naturale. Nel sōno cessano le operatione di sentimēti: cioe uedere oldire e somianti, sentire idolori, lo exercitio di membri cessare il fluxo de li humori. E imperho Auicena. Ex melioribus rebus ei qui habet fluxū uentris est dormire, prouoca la digestion, e de cio se dira nel ultimo capitulo reffa icorpi debili maxime quādo son tali o p grāde faticha: o p coito supfluo, e cosa auantazata alli uechy. Impho se requiere il sōno. Tua Signoria nō se marauiglia: il bon uole esser drieto la digestion. Ma acio tua. S ben intēda la natura di quel cosi diro de lui che secūdo quatro cose el sōno e da cōsiderare. Primo p rispetto del tēpo. Secōdo de la quātita. Tertio de la hora. Quarto de la forma. Per rispetto del tēpo, se e prolisso specialmēte el diurno dissolue le uirtu naturale e si le debilifese. Lassa le uie de le zonture, refrigera il corpo multiplica li humori grossi flegmatici, fa il corpo pigro, reimpt la testa si che fa ogni sentimento sopire. Ma sel sera ancho troppo pocho pur cōseguita laxitade: indigestiua i firmita, e smarimēto

Del cuore, ma sel sera moderato cō, orta la digestiua, così u' ci
 bi ben se padiscono: tole la laxita di mēbri, e in suma le uirtu
 alevia e se le cōforta. Per rispetto de la q̄tita e de la qualita
 de la materia così habiamo ire uerita. La p. una se fa stando
 grā repletionē de humorī slegmatici uiscoi difficili da padis
 re così occurrādo el sōno, suffoca el caldo naturale, e i q̄lli in
 duce ebullitione como aduiene nel principio de le feb̄re sleg
 maticē, disperge li humorī, e prepara il corpo a feb̄re sleg
 maticē longē. E cio nota lamico. Ma sel sera uacuo e li humo
 ri siano caldi instabile resolubile. Cio intrauiene chel caldo ta
 le rescalda, bruxa risolue e cō, una doue il corpo se secha et
 extenua & uirtutē deiciens. E impho la regula di todeschi nō
 e da scriuere che q̄n hāno fame uano a dormire. Ma fatto cō
 la dispositione mezana e bono e de lui seguitara como e dit
 to del moderato p parte de lhora sempre parēdo bona parit
 ta. In nocturno e migliore, de cio diremo nel ultimo capitulo,
 E generalmente e da dire chel diurno e catiuo: zenera fe
 bre impigrisse el corpo, fa dolore di capo: multiplica el catar
 ro. E impho diceua la scuola salernita. Febris segnities capi
 tis atq; catarrus. Hec tibi de somno proueniūt meridiani. Au
 grossa la milza: far smarire el colore: relaxa inerui: debilisse
 la petito: zenera apostemate: e molio piu noue quando l'omo
 si subito expgefatto. Ma pur e uero chel se uole considerare
 la consueudine: la eta: la debilita dei corpo e di membri: che
 sel sera fatto moderato fra il piu e il men stando l'omo d. fe
 so chel non piglia fredo zouara. Per rispetto de la forma: se
 debe sopra il lato dextro o sinistro o supino: de cio diremo
 nel ultimo capitulo. Ma qui diremo del stare solamente supi
 no che ne li sani e catiuo sito prepara il corpo a molte infir
 mita paralasi, apoplezia, in cubo, litargia e somiāne. Alperche
 tutte le supfluita così p la parte de drieto tirano e nō se pur

Capitolo Vigesimoquarto

gano per lauare como derebino Ma no glio sapia tua Signoria che tal zuzere e in laudabile. In li infermi e catiuo e mal signo. Il perche significa la debilita de la uirtu di muscoli e di membri che cosi luno laltro sostenere non puo. E imperho se son posti sopra luno lato. tosto e riuoltano supino, e catiuo signo questo era insieme con molti altri pezzori in la bona memoria de tuo fratello cosi per mi discoperii como ben sa tua signoria, e di questo tal nostro dire ben se po lezermete intendere quel che del uegiare dire habiamo, conciosia che uno contrario per laltro facilmete se cognosce, cosi como el sonno humecta cosi el uegiare exsicca, e imperho per exiccare il cataro e la reuma comendano i medici el uegiare. Ma fatto moderate confotta la uirtu e il caldo naturale, excita lappetito. Forsi domandarai: quanto tempo uole esser quel del sonno, quanto quel del uegiare? Respondo che a questo dare non se po regula per rispetto de la etade, consuetudine & exercitio, forteza del corpo, habitudine de tutto el capo e de somnanti che cosi se conuiene hauere particolare rasonamento con li medici, e qui a questi tali non pono il tempo conueniente a tua signoria per potere hauere alchuna uolta confabulatione de cio con quello non dico pho che non habia spacio sempre con tua signoria per sua benignita, ma sel sera superfluo noce molto al cerebro, e cio note schelari molto uigilanti e cosi religiosi. Il uegiare superfluo quel exsicca & aduce li humori e cosi e casone de infirmita acute ancho de uoltare la ragione, & hoc de uigilia. De la quinta cosa cioe replicatione per inanitione solo tanto diro al presente che luno e laltro nuoce al corpo quando sono imoderata, prepara il corpo a piu infirmitade, debilisse la uirtu, de' che l homo die stare attento e sollicito che quando el se troua pieno se debia euacuare. E il perche sotto la inanitione il coito se contiene ilqual e anche zoue

uole in regimine sanitatis. Benche Epicureo filosofo fusse de
 cōtraria opinione, impho de lui alq̄to diremo specialmēte il p̄
 che la brigata p̄ sue dolce losenge esser rotta a tal uitio pur
 costi accusata da ogni homo, ma nō pho scusato che uano alla
 becharia e cōprano la carne senza pesare, e si sene hauera
 no migliore derata, ma se guardano in cucina se trouarano
 molto īganati. E de lui diremo pur secūdo il cōcepto de le al-
 tre cose cioe de la natura sua, e di zouamēti e nocumēti e cor-
 rectione de q̄lli. Se e debite administrato, e caldo e humido, rē
 de l'homo alegro ardito como uede tua signoria in li caualli
 iquali le cauale uedeno spesso fa lhō piu leziere: meglio dor-
 me, meglio māza, cōforta le uirtu, spesso tole il dolore del ca-
 po, e e proua de tristi e bē che costi zoua hauēdo anche al-
 tri boni effetti. Niētedimācho fatto imoderato muta cōplezio-
 ne, rēde el corpo fredo, e secho apresso abreuia la uita, acele-
 ra el uegiare. E cio prouato hāno alq̄ti uechij Feraresi ī q̄sto
 anno che hāno menato moglie de nuouo, tuole lo intelletto e
 li sentimēti, e generalmēte debilisse tutte le uirtu del corpo e
 anche de lanima. Doue uoglio pur p̄ li antiqui zonzere il dit-
 to de Auicena. Il p̄che anche io son antiquo, dice che quan lo
 uscisse la sperma del homo molto se scolorisse la saza: el cor-
 po molto piu se debilisse che se de q̄l uscisse quarāta uolte tā-
 to sangue. Doue Aristo. dice nō puo uscire si poca sperma del
 corpo chel se debilisse manifestamēte. E Haltabathe. El coito
 e cosa da zoueni passato anni uintiquattro p̄ fin a trētacinque.
 E inanci e da puo se uole far men. Doue da quel tempo fin a
 sessantacinque anni e dapo se uole far men, e si se die lhuo-
 mo guardare e rare uolte tohare de signo. Ma de li per
 fin al fine de la uita se die guardare. Ma forsi tua Signo-
 gnoria domandara tu dice chel moderato fa t.ā. o bene. Seria
 uago de intendere questo moderamento. Rispondo che cio

Capitolo Vigesimo quarto

Chiarire seria impossibile che fusse uniuersal documēto a tutti. Il pche in questo tale glie molti r'sfetti: e secōdo la uarieta de quelli glie uole uera doctrina. uerbi gratia. Prima como e ditto e p la etade e p la cōplestone, e p la forteza del corpo p qualche mala diff'usiōne del corpo, ochij, stomacho alqual molto noce p l'anza e p la uacuita e re:impezza et sic de alijs. Ma il pche tua. S. habbia qualche frutuosa cosa e piu particolare r'sposta, doue cosi possi hauee qualche doctrina p la quale intendere possa como in q̄sto atio anche tua. S. regula re se debbe al tuo lōgo uiuere, io ponero alchuni documenti.

El primo sera de lhora nel q̄l comunamēte fallano la maior parte che drieto cena al intrare del letto nō pono dormire se nō caualcano, e cō q̄sta hora metero i prima el tēpo partendolo in quatro quadre. La prima e la prima uera: a q̄i tēpo meglio fare je po, ma nō glie uoria de mezo posta la quartaesima ne li quatro tēpori. Secōdo i lo inuerno. Tertio mēse uole fare ne la estate. Imperho dice el prouerbio. Zugno Luiu Agosto moglie mia nō te cogno sco. E in la ultima chie lautūno anchora meno. Impho dice lamico. Sanus in autūno si uis partito cono. E descēdēdo alle particularita uoria lhō fatta la digestione del cibo anche sel fusse possibile uoria prima deponere la superfluita de la urina &c. seria molto meglio.

Itē che in tal tēpo nō habia fredo ne troppo caldo. E dopo fatto uole dormire. E la dōna se aspetta specialmēte de ingrauedare, e q̄sta tal hora e la mattina i laur ora. Ma certo pochi tal cosa fare pono. Il pche sempre mena furia cō pocha patientia p'rispetto de le cōplestone. I sanguinei hāno piu moneta da spēdere e i p̄ho pono de cio esser piu largi e cosi spēdendo piu riceuero men dāno. Drieto q̄sti seguitano i choleric. Tertio flegmatici. E men de tutti sagurati melanconici che piu de tristi sono de natura e de forteza del corpo. Doue

Galieno melātonici comēda da inimico mortale dal coito se guardi. E de la forma sua uol essere debitamente fatta: auisando che da lui el fatto darne fatto ò pede e molto nociuo del qual alchuni se diletta, uole esser fatto a cavallo, 'ma nō il cavallo sopra l' homo mettere, che certo glie grā pericolo. Como dice Auicena e tutti li altri circa q̄sta materia. Glie saria da dire molto e intrauegnerebe speculatione assai. Lasso tutto el cio p̄ piu breuita. Ancho me pare alla materia piu che satisfatto. Il corezimēto de lui e usarlo men che se po che nō e cosa che t̄to guasti el stomacho q̄to lui. E cio sa ben tuoi cortesani alli quali anche fa spesso andare il capo intorno. Veniamo adō: che al ultima che se nomina accidēte dāno. Ma il perche sono tali accidēti de diuerse nature. Impho. diremo de luno dopo laltro uominādo pur i principali. E cominciamo al gaudio como da piu digno ouer letitia: e de cōpleß'one caldo e humido ha la natura del sangue il pche e suo effetto in q̄sto tale se moue i spiriti de dētro alle parte di fuora: doue se tale de lor mouimēto sera moderato parturira cō grā gaudio iocūdo e salutifero. Ma sel sera smisurato costi partē. Iosi i spiriti dal cuore e in smesurata q̄tita: uenēdo loro alle parte di fuora del corpo, e costi in q̄le resoluē. Iose e q̄sto subito nō potēdose il cuore gia refre. Ito p̄ lo abā. Iorare hāno fatto tali spiriti costi nō potēdose refare subito de la perdita: necessaria al suo uiuere seguita costi el sincopa e la morte como dice Auicena. E gia e ueduto q̄sto in effetto. Il gaudio tēperato cōforta l'anima: ingrassa el corpo e fa bello. Impho dicono le dōre quādo se lamētano di suoi miriti. Allegreza di cuore fa bella pelle de uiso. Questo tal gaudio diuersamēte se ricerca. Chi cō canti chi cō dōre, chi cō danari, chi cō signorie chi cō oldire le cose de Dio: e de tutto de'be esser bē informato el medico &c. La tristitia e timore de natura tiene del

Capitolo Vigesimoquarto

melanconico freddo e secho. Imperho dice el Saluatore. Spiritus tristis exsiccat ossa. In questo tale se riuoca i spiriti de fuora de dentro: e quando tal mouimēto e subito e disordenato puo anche indure la morte cosi reuocando tanto caldo al cuore chel risolue in pabulo de spiriti uiuificatiui del cuore doue seguita extinctione de quelli, como se extingue el fuoco quando giie mancha le ligne. E cosi dapo la morte, e questo secondo mi e molto piu forte mouimento, e con piu difficulta uiene che quel che interuiene nel gaudio. Anche piu facile cosa e che i spiriti in gaudio alle parte extreme si risolua chal sangue del cuore, e i spiriti p el caldo cosi reuocato. Doue tua Signoria ben comprendere puo la solutione del dubio che domandare se suole di che moreno piu homini o de gaudio o de tristitia. Queste tristitie smagrano el corpo, sono casone de molte infirmita melanconice. El timore alchuna uolta zoua in quelle. Doue gia e ueduto per uno forte timore che se guarito de la quartana. La ira e furia da colera uiene: hāno de quella complessione, cioe calda e secha commoueno el sangue e quel accende e cosi la colera, doue causauo febre colerice e somāni mali. In ballo con queste uano angustie, dolori affectione grande de una cosa piu che de una altra, uergogna e somiante operatione, ne tequale l'homio prudente se debe moderare e siego hauerē patientia, che gloria e de ogni uirtu. Il perche Signore mio caro supplico tua Signoria de mi patientia hauerē dignare se debba e darmē perdonō se in queste tale sei cose non naturale non ho ditto sufficientemēte che pur me ho sforciato de ciò fare per a ti piacere.

Queste sono Regule per cōseruare la sanita de li corpi humani lequale sono desdoto. Cap. 25.

LA prima generale che da li cibi catiui ogni homo che sua sanita desidera guardare si deba; usare le cose lau

date de lequale ditto hauemo adpieno. E si de le carne como de li fruttu e de le altre cose: che certo de catiuo principio aspettare non se die altro che catiuo fine. Et imperho qui stiano attenti quelli i quali nõ temeno el manzare de le catiue cose dicèdo el nõ me fa male: ben la padisco como ben spesso fanno le dõne e l. homeni, o p gulosita o diletto, o per essere de dio innamorati uogliendo fare aduèti e altri dezuni manzando porri, rafani, macharoni e someianti. Oldi Aucena che dice debe guardarse chi m̃za catiui cibi dicèdo ben li padisco che nõ rimangano inganati: che de q̃sti tali dapo p spacio de tẽpo se zenera catiui humori che farano catiue infirmita e dapo inducera la morte. La secunda che lhuomo sano uole manzare dapo chel apetoito lo inuida e nõ inanci. Et anche q̃l non die tardare tropo, il perche tal tardare e casone cosi de reimpire el stomacho de catiui humori: e in fine de zenerare catiue infirmitade. E cio p esperientia se troua uero: ditto e lhuomo sano il perche in molti mali dispositi nõ glie mai apetoito ne anche a molti altri iquali nõ uano cõ apetoito alla tauola: ma como hãno comẽzato a m̃zare se glie moue questo che p humidita che dal capo uiene che cosi relassa la bocha del stomacho, anche pho nõ se uole como uiene lapetoito o al manzare o al beuere manzare o beuere il pche spesso tale e m̃dososo como ne li ìbriaghi e giottoni. Tertia che lo iuerno uole le uiuãte esser calde che certo cosi frede manzate noce no grandamente al stomacho imperho a tal tempo se uoria manzare a prouo al lauezo si che la cucina non uoria esser tropo lontana. La estade fredda o poco calda. E certo Signore mio ben salua tua. S. la regula de la estade. Quarta che quãdo lhõ se sente grauare el stomacho p el cibo allora stare debbe diece hore cõ abstinencia perfetta o con altro rimedio quel madurare che se m̃zara cosi sopra tale cibo, nõ ben

Capitolo Vigesimoquarto

digesto meterasse a pericolo de incorrere in qualche catiuà accidēte. Doue como uoleno li auctori, specialmēte Auicena, Nō e cosa piu nocua quāto ponere lo indigesto sopra lo indigesto che di tal fastidio de stomacho si sera de humori grossi, sera casone de fare uegnire le zotte, mal de rene, grossezza de milza infirmita flegmatica che sera de humori sutili, uegnerano le febre acute, e tali mali accidēti. Quinta che de inuerno nō se debano manzare cose leziere de pocho nutrimento, ma bone e assai. Il perche il caldo naturale, e cosi piu forte nel tal tēpo E in la estade e il cōtrario. Sexta che da po pasto se uole fare uno mouimēto suaue acio che cosi el cibo descenda al fōndo del stomacho: o stare in pede. Doue Ruffo dice incessus hic mihi placet & maxime post prandiū. E che fra le cose leziere che cōcorano a fare bona digestione e proportione: e il beuere como el manzare. El tropo beuere fa nodare il cibo. E il pocho nō lo fa penetrare como doueria. Impho se uole māzare e beuere insieme e nō beuere in una uolta o in due solamēte. Septima che se uole dormire cō il capo leuato piu che se po e forse hē coprire de pāni. Il pche queste due cose molto zoueno a fare ben padire. Octaua chel cibo se d'bia tuore in quāntita cō nēscurata: e cio se cognosce per el si: o cōtrario che quādo glie il signo l' homo se sente sgonfiare lo anhelito el strenze, e tutto ipegrito glie uene i rutti gurgulare, e sente nel corpo. Nona che se alchuno tuole il pasto cōueniente, e pur nō lo possa padire sminuisse la quāntita e in lo numero cioe in piu uolte ponēdo pur tēpo debito fra luno e laltro. Decima che partiene al ordine che se tu hai i cibi leziere che se tu māzarai prima i grenosi e poi i lezieri: i lezieri cosi prima se padira e nodara nel stomacho, e corrūperasse nō trouālo uia de u'cire. Imperho prima alijs paribus. Se uole prima manzare il resto: simelmēte i latticini, ben se cō-

stuma

Suma il contrario plà bucolica cortesana, e là lor grauita, e leuita e ditta ne li suoi capituli. Vndecima chel cibo usitato ben chel sia cō alquāto nocumēto, e migliore chel nō usitato. E la rasone di questo debe il medico a suoi infirmi piu tosto cōcederglie uno cibo cōueniente con alquanto nocumēto cosi essendo da lo infirmo desiderato che dargliene uno migliore cōtra il suo uolere. E cio uole anche Ipocrate in li suoi afforismi. E imperho diceua Auicena quel cibo e migliore che fo migliore tu intendi cō il sale. La duodecima nō e cosa pezoze quando in unā mensa se manza de diuerse maniere uiuande. Il perche luno plaltro cosi se corrumpe specialmēte quando non son tolti con ordine debito, e fra luno, e laltro se gli mette tēpo aspettando il secundo. Si che cosi fa lhuomo del stomacho una caldiera da hoste in laquale sempre e de cotto: de mezo cotto: e de crudo aspettando forestieri. Ma pur certo dico che anche guardare se debbe lusanza como disopraditto e. I signori da piccoli sono aieutati e gubernati con tanta diuersita de cibi, e cosi grandi fatti e nutriti, si che credo tua Signoria in tal cosa men peccare di quel che farebbe el tuo cittadino pur con uno sol cibo continuamente nutrito, che questi tali quādo pigliāno cibi de due maniere certo ne i primi zorni gli agriuearebino. Imperho ben diceua Auicena quando de somianti tratta. Verūtamen dosus uehementer est considerandus. Ma pur se uole in tale men multiplicare sel se po. Et anche aprire lochio al ordine chel uada in prima i cibi lezieri, e li grossi rimangano de drieto. La terzadecima che uso a manzare carne assai spesso se debba fare salassare. E regula de Auicena de regimine sanitatis. Mo comprendo tua. S. se li tuoi Feraresi se debeno spesso salassare: quādo le etade e uirtu etc. el patisse. Auicena fu arabo e molto hebe la fiobotomia i reuerentia, che q̄lla cosi leziermēte

Capitolo Vigesimoquinto

non facea como Galieno che grecho fu . Si che gia fu ripreso , che troppo ardito era nel salassare . E certo a mi pare il cōtrario che cō questo ditto de Auicena me doueria fare piu ardito . E questo note chi ripreso me hāno . La quarta decima e molto contra la brigata che drieto al cibo beuere nō se debe specialmēte uino . Il pche impaza la digestione : fa lo cosi indigesto penetrare , e cosi oppila e prepara li humori a putrefattione , fa ascendere i uapori al capo multiplifica el cataro elqual e madre de ogni infirmita . Ma lacqua beuuta ben che la impazza la digestione non da casone al uapore , non fa il cibo cosi , anzi piu tosto el fa descendere indigesto in lo corpo che e men ria . La quintadecima che i frutti freschi comunamēte nō son boni se nō a quelli che son colerici e faticati in li tempi caldi , a questo fino zouamēto se ueramēte siano māzati nāzi pasto : como persichi brugne e nose e meloni . E certo ben che in quella hora glie dagano zouamento , pur zenerano sangue aquoso preparato a putrefattione e cōsequentemēte a febre . La sestadecima p quelli che uoleno smāzare e sempre manzare tutto : andiamo ad Auicena che dice : māzare cōtinue i cibi sechi ce tole la forteza del corpo , tuole il bon colore , e cosi il corpo secha , se uole in ogni operatione moderarse . La sestadecima che guardare se debe la tua . S da olio e da grasso che stato sia nel uaso de ramo e de cio ne sei forsi aduisato nel libreto nostro di bagni . Dice Auicena , non sia meuto olio ne grasso in uiua la che sia stato in uaso de ramo . Lultima nel presente sia grauamento che uiene per lo pane : e non ben partito e pezozechel grauamento che de cio uiene per la carne , e forsi da questo de Auicena se tuole questa auatoria uulgata . Omnis repletio mala panis uero pessima . Queste t'le regule e uoglio siano a tua Signoria uno fundamento a molti altri che per questo fa

perai sempre rende, e qualche ragione. Et anche così corezere particu:are errore Vale.

Qui noi arò certi dubij de le sopraditte cose. E cominciammo alla menta, Cap. 26.

EL primo dub'io uoglio comenzare de la menta la quale posta e calda. il perche la herba zenile e spesso se ap:esenta alla tauola como di lei di sopra duto e. E che fredda sia adducono Aristotile ne lo .xx. problema che così pare meterla fredda. il pche dice che antiquamente in li exerciti com' m' l'ato era che manzare nō se ne douesse, e rēde la casone: pche e fredda, e corūpe la spermie cio e contraria alla firteza del corpo e alla audacia Ancho dice che con lo aceto beuuta astrēze il spūto del sangue E cio da caldo nō po interuenire, il pche il caldo fa fluere como noi uediamo quālo il metal se scalda. E contrario hauemo scr itto, zonzendo chel se troua una specia de menta nominata griechi. E de questa tanto diro che le prouocatiua del morbo cadu: ho, imperho nō comendo luso di quella che pur da nui la usamo in fritelle. Del manastro non dico perho chel non se manza, ma pur e piu caldo e piu se ho de la menta. E alle rasonē ditte dice el Conciliatore che forsi fu errore del translate. E pur per concordare Aristotile con gli altri dire habiamo che anche lui uole che la sia calda, ma per accidens refreda il corpo. Il perche excita la luxuria: e conforta i membri generatiui, Doue così usando li homini el coito se deb:liscono e si se afrediscono e fassē inuili al fatto darne. Questo uoria che lezesse i uostri capitani e soldati che in cento lance glie son ceto purane che sono pezure che la menta Che la strenze el sangue, cio fa per la sūpticitā sua, e sua calidita. Così da la frigidita del aceto e ripresa. E il suo caldo zoua a sutigliare il sangue e fare chel ritenuto piu facilmente escha fuori.

Capitolo · Vigesimoſeſto

Secundo dubio del ferro Caprino.

Ditto fu de lacqua del latte medicina generale di tuoi Ferareſi eſſer calda. In cōtrario pare uolere Auicenna ſecūdo. ij. de cura diminutionis coitus. Dicē lacqua del latte e inſrigidatiua e humectiua. 2. 13. 3. Et acqua lactis eſt inſrigidatio. E Galieno. 7. de ingenio in cura male cōpleſſionis calide uentus, ſpuma lactis exhibeatur. Per queſte auctorita uoglio ſapiano li Ferareſi, e uoi che lacqua del latte p ſua natura e fredda, e humida, ben che in ſi habia alchune parte acute ferroſe como dicono del aceto, e che ſe calda, e queſto interuiene p lo conaglio che coſi gli da calidita, e da ſiccita, o per altro ſomiante como e il cartamo, che e la ſemēza chi la manza paga, e como il latte del figo como dice Auicenna tertio animalium. Anche el marobio fa cio : ma ſel ſe coagula con coſa fredda como e il taſſo barbafſo a Ferrara ditto albeone, pur re mane fredda, e humida, e coſi non ſolue, ma molto remette lhumore caldo in ſua calidita, e pur e aperitiua e utile a quelli che hanno i ſidigacij etc.

Terzo dubio ſe prima ſe die beuere nanti
il manzare, o non.

Per rezimento bono ſe domāda ſe prima debiamo māzare tutto cio che uogliamo e dapo beuere: o meſſedare luno cō laltro como ne la ſeſta regula ditto habiamo. O ſe prima debiamo comēciare dal beuere como fano le oche ſuoſo lequale ſe fundano li imbriaghi dicēdo che p coſi fare ſe uie piu lōgamēte. E p q̄ſta ſua raſone ſe conferma la regula decima che uole chel ſutile debia eſſere antepoſto, e como pare il cibo piu groſſo ſi de eſſere poſtopoſto. E queſto pare cōfirmare Haliabate, e dice. Quelli che ſono reſaſſati de preſone prima debeno cercare laiere, dapo beuere, e dapo el cibo. Ma che prima ſe debia māzare il tutto che l homo uole dapo

beuere in ultimo pare uolere Almansore, dice nõ se uole beuere lacqua sopra la tauola. E nõ dapo che se ha mazzato: doue Haliabate quando lhomo hauera sufficicemete mazzato e che assetato sera il cibo nel stomacho beua de lacqua fredda quanto glie sera necessario. E Auicena, drieto al mazzare beua e non in lhora del mazzare quantita alchuna che conferischa al cibo. E cio pare uolere Galieno. 7. de ingenio. Il cõtrario pone la nostra regula ditta: e per dissoluerre il dubio metero alcune cõclusionone p piu breuita. La prima che inanci che se maza absolute nõ se debe beuere ne acqua ne uino ne altro liquore se qllo non se tolesse p uia de medicina. Il perche ogni cosa tale cosi fredda occorrendo alla neruosita del stomacho quel molto offende. Se la e tepida tal debilisse: il perche il tepido exsolue la uirtu, e cosi uediamo tale indure el uomito. Se le calda cosi ancho molto offende al stomacho como dice Auicena penetrando p la tunicha neruosa, e li lassando sua frigidita, como uediamo le mane di barbieri con lequale lauano la faza con lacqua calda, e questa tal scienuia laudano tutti li arabi e greci como ditto e de lacqua cosi e da intendere del uino. Doue Galieno secũdo afforis. chi a dezuno beuera incorera spasmo o alienatione de mente. Dico ancho che p la sua frigidita massime quãdo e molto in quãtita, e sufficiete in uno corpo resoluta darglie la morte como a uno tẽpo de le gazole in padua intrauene a uno uechio, che la matina ando alla tauerna cõ grã sede como lhebbe beuuto uno grã bochal de uino morite. E ditto absolute, il pche a chi e cosi usato a beuere inanci, e mezo, e dapo nõ fa nocumento ditto. Doue Auicena la usanza e cosa fora de natura prima, che chiamare se po natura secunda. Ma se alchuno hauesse ardore de stomacho cosi beuere dapo cena como togliendo medicina. Doue Almansore, niuno nõ die beuere a dezuno acqua ecceto a chi

Capitolo Vigesimoſeſto

ha grande ardore de ſtomacho. Alquanti Arabi, che m. in z. do e beuendo como ſe fa comunamente in fine ſe doueſſe beuere una bona quantita de uino dicendo loro che coſi deſcende il cibo al fondo del ſtomacho meglio aſſai. E queſta opinione me pare hozi regnare in le corte e in caſa de zenuli homeni: che datoglie lacqua alle mane beuono. Ma ju: e pur da cōſiderare che tal beuere e o p lauare ſe i denti o la bocha da li reſidui del paſto tolto: o p dare piacere a la gola, o p ſeguire li arabi. Se per la prima caſone: lauata la bocha ſe uole butare fuora. Se per la gola, e non gli regula. Se per la opinione de Arabi, ſe uole laſſare ſtare. Quel coſi tolto impaza la permixtione gia prima fatta del cibo con il uino. Si che meglio ſe fa coſi inſieme luno cō laltro meſcolato como appare quando una groſſa coſa con la liquida diſtemperata ſe uole: E coſi meglio il cibo diſtemperato ſe padiſſe. Ma pur nel tēpo de la eſtade ſe po beuere uno pocho dacqua dapo cena quando cio gli gran ſede. E a puti dargliene piu ſicuramente ancho da mezo di. E il pche queſto beuere drieto al paſto e forte uituperato. Coſi generalmēte uoglio dire al. hunc auctoritate, accio che tua S. cio che habiamo ditto meglio intendi. Dice Galieno. 7. de ingenio. Si uero ſiticolofi ſupra cenam fuerit abſtinere eos a potu penitus triſte fit & inutile: paucum etenim ladū potus: ut mitigetur anxietas & humilietur ſitis. Et quarto afforif Oportet pro u' dubio ſitiētibus potus detur, quod interdū cōiungit propter malā cōplexionē ſtomaci calidā aut humores colericos aut cibos calidos ſeu horā calidā. E ſia notato che cio intende eſſer zoueuole quādo el ge coſi grā ſede ma ſel nō gli ſede non ſe uole beuere. Ma dice Galieno che a i puti nō ſe gli debe in tutto tore il beuere de lacqua fredda: ma ſpeſſo beuere ſopra il cibo ne la eſtade. Ma (como piu uolte e ditto) cōſiderare ſe debbe luſanza.

A chi usato non e sel beuera senza gran casone, ben se troua dapo pentito. E alla ragione de la regola dire se debe quella intenderse comparando cibo a cibo al beuere. E alle altre ragioni pare la soluticne di ditti nostri. Ma al ditto de Galieno se uole intèdere doue fusse mala dispositiõe calda de stomaco.

Quarto dubio qual e meglio o ben disenare o ben cenare.

Qual e il meglio o ben disenare o ben cenare, e il pche son certo tua. S. de tal legera uageza ne hauera impo se parlaro longo scio hauerai patientia. In questo tal dubio se ritroua alquanti che laudano el meglio desenare. Alquanti el contrario tiene, e cosi adduro alchune ragione de le parte, che meglio sia cenare. Arguiscono in quel tẽpo pur. quantita de cibo se puo pigliare nelqual meglio se padisse il cibo: questo e il tẽpo della notte. La notte r.õ e intenta ad altra occupatione, e cosi men impazata fa migliore digestione. Anchora ha piu tẽpo la notte et e altoriata dal somno, ilqual (como ditto e) la fortifica e tutte sue ragione seria sopra questo dire, si che p breuita se lassera stare per dire piu utile. Ma chel se deba meglio disenare arguiscono. Il perche la natura nel zorno nel padre meglio riceue il grande adiuto dal caldo del sole uiuificatiuo. Anche intrauiene lo exercitio cosi moderato molto zoua alla digestione. E ancho per quel le superfluita le quale la natura graua e debilisse cosi meglio se risolue e consuma. Doue dicono che la notte la natura e intenta alle consumptione de le superfluita che se sera grauata da la cena tale operatione e impazata. E quelle tale se corũpera: o farãno molte e uarie infirmita. E imperho dice el salernitano. Plus morti cenæ decies quasi bella dedere. La natura cosi non po esser intèta a tãte operatione per maxime quãdo due operatione come cõtrarie, che cosi como e degerire il cibo e quel retignire, e digerire le supfluita e q̃lle risoluere, e del corpo

Capitolo Vigesimoquarto

e membri discacciare son como contrarie. E per piu breuita me daro a le conclusiõe. La prima che li infermi debeno meglio disenare: il pche como ditto e ne la notte, la natura e inacta alle resolutione e digestione & expulsiõe de le molte superfluita leq̄le molto li graua. Imperho cõforta p lo somno como e ditto del somno se riuolta contra ql che glie piu inimico uogliãdo costi da si descacciarlo doue se glie sera dato grossa cena. Il pche anco el caldo nel suo principio glie contrario como dice Arist. nel suo de aia: e primo de generatiõe costi sera forte grauata e cõbatuta. E uegnendo a la secũda prima ponero una distintione di corpi sani, che tali corpi son forti e robusti como son li atlaleti o pur mediocramẽte tali.

Cõclusio secũda: li atlaleti dieno m̄zare piu a la cena: e questa cõclusiõe uole Galieno. e la rãson: ilpche q̄sti tali hãno la uirtu forte e il caldo grãde chel zorno e sufficiẽte a cõsumare le sue supfluita: e anco aiutati da li radij solari e dal exercitio. Doue ilpche hanno necessario de molto sangue la lor natura costi fortificata. La notte e spaciata da la supfluita e tutta a la digestione e qui nõ procede altramẽte il pche tale nõ habiamo. Tertia che li homini sani iteti al exercitio ciuili merchãtie e somiãte che nõ e tropo grãde debeno meglio disenare: e la rãson e ditta p rispetto de le supfluita che se hãno la notte costi a cõsumare, e q̄sta comẽda Galie. de regimine sanitatis. E adduco lo exẽpio del antiquo medico e del filelfo grãmatico iquali cõ q̄sto ordine longono molto sua uita. E certo anco nel mio exercitio mi trouo piu utile assai bẽ disenare e lezermente cenare. Quarta che tuilani muratori carari: marãgoni e somianti de forte exercitio debeno meglio disenare: q̄sta tale uole Auicena. e la rãson ilpche in q̄sti tali nõ e il cibo necessario sol p nutrire: ma ãche p hũetare imẽbri e rorarci acio che nõ arefrezono p lo exercitio e p resi-

Per conseruare la sanita.

Stere a la euacuatione fatta p lo sudore, Si che ò q̄sti tali e b̄
sogno piu cibo nel suo disenare che anche piu uediamo per
experientia che q̄sti tali manzano tre e quatro uolte el di e
pur b̄ padiscono, che certo molto e da cōsiderare q̄sta usanza
como e ditto e diremo qui apresso. Quinta che q̄lloro
ch pur se exercitano pur de exercitio forte. Ma nō forte cōe
el preditto che sono caualcanti o itinerarij debono miorare
la cena sopra el disenare. Anci ò tal comāda Haliabate che nō
debiano disenare. Doue Galieno de re. sa. Oportet illum qui
debet excitari, corpus mūdū habere. E cio uolse Auicena: e
la rasone. Impho che cōsi t̄to mouimēto se corūpe la dige-
stione che da po da casone de catiui hūori e finalmente de in-
firmita. Ma sel fusse caualaro che cōsi stesse quasi sempre a
cauallo dico che de loro dire se debbe como di uilani maran-
goni ditto e. E imperho signor mio se dice per itali caualcan-
ti non como a caualari ma como cittadini e zētilhomeni quan-
do la matina disenare uoleno facialo uno da caualcare: cioe
manzano pocho. Sexta che molto e da considerare lufanza:
il perche como dice Auicena. Lufanza e cosa fuora de natu-
ra & e una altra natura, e che altera la natura prima: e si
per la mita como dice Ipocrate e Galieno e Tullio nostro
che la consuetudine per antiquita in natura se conuerte. Si
che disenare piu: o cenare piu o men se uole molto cōsidera-
re la consuetudine la quale como dice Ipocrate: e cosa gran-
de che molto cōferisse in lo rezimēto de tenere lhomo sano.
Si che signor ho cio ditto: il p̄che tua. S̄ha cōsi acostuma-
to il corpo. Lo inuerno fa la cena miore: doue se nō fusse p̄
ufanza cio nō laudaria p̄ il tuo longo uiuere: che certo como
ditto e, meglio seria cenare mē. E qui me argumētaro cō lo
Almājore: che dice che le catiue usanze se uoleno tuore uia:
ma q̄l tuore se uole fare a pocho a pocho: ma nō subito: il per

Capitolo Vigesimo sesto.

che la natura non sostiene tale subite mutatione. Ma se tu fusse piu uechio cio nõ confortaria dicẽdo Damasceno mutare le cõsuetudine e cosa nociua e molto molesta specialmente a i uechij. Septima che a cataro mal de ochij e uniuersalmẽte defetto ne i membri del capo debeno men cenare assai: il perche i uapori che se lieuano la notte nõ resolueno como quelli del zorno: liquali se risolueno per lo exercitio di membri el zorno. Imperho se uede la matina li ochij esser imbratati e impegolati e non el zorno. Ottaua che nel tempo del caldo anche la cena uole esser minore che per la calidita de la notte cõsi e impazata la digestione resoluendo se troppo il caldo naturale. Imperho i sirri fanno mazore di senare. Nona nel tempo del inuerno anche il disenare die esser mazore. Il perche la luce del di e i radij solari confortano la digestiua: e si resoluẽ le supfluita e le humidita: molto anco il fredo del aere partiparestusim fortificãdo il caldo q̃lle cose risoluẽ. Si che la natura la notte nõ impazata meglio cõsuma le superfluita. E q̃sta tal regula obserua li ultramontani de regione feda. E ffecialmẽte i feraresi de tutti meglio regolati nel jano uiuere. Si che signore mio a tal dubio como apare non se po rispondere in una conclusione &c.

Quinto dubio quante uolte se die manzare el di.

SE in uno di naturale e da manzare una sola uolta o due: che una uolta tãũ se adduce rasone morale, il perche l'omo e animal rationale. Intendo de esser principalmente a le operatione intellettive Separandose per questo dale bestie che sempre cercano il pasto. Imperho die essere cõiento de tanto cibo quanto ge basta per sua uita scampare: questo pare una uolta el di. Ergo il contrario dice Cornelio celfo da tuoi consiglieri per suo ornato scriue cõsi troppo amato:

dice chel consiglia li homeni piu tosto d'abiano manzare due uolte el di. E certo possemo cossi ditto persuadere che considerando in nui due resolutione: una se ne fa la notte: l'altra el di como e declarato nel precedente dubio. E il tuore del cibo e ordinato per satisfare in tale resolutione. Cossi adoncha meglio e de manzare due uolte el di. Il cōtrario tiene tutti li arabi che uoleno che in tui di naturali se deba m̄zare tre fiate. Questo e il precedente dubio: e cossi mostro. Al pche tale abstinence piaccio a tua. S. e pur per conclusionem respondero al dubio. Prima che i corpi cal li humidi e grass. ben compatti e ben dispositi circa el corpo e il figato che hanno del sangue sufficientemēte nō molto occupati che sono qui i q̄sto nostro aere che h̄: o quel che al suo uiuire e necessario debeno manzare una uolta el di, e circa el mezo di, e questo tale obseruano alchū sacerdoti: doue Almansore cibari due uolte el di a i corpi grassi gli noce. Questi tali abundano de molte hūidita e hanno bisogno de molta resolutione e imperho non h̄no bisogno de molta restauratione. La secunda il contrario i corpi magri sechi de spiriti resolubili hanno bisogno de manzare due uolte el di e forsi piu: e la ragione se tuole per el cōtrario de q̄l ho ditto doue Almansore: manzare una uolta sola el zorno a i corpi magri e sechi gli nuoc.

Queste due conclusionem uoglio cossi disputare debba tua. S. cō pelegrino che uno tra al grasso l'altro al magro. La terza che cōsiderare molio debiamo la etade e la cōsuetudine: la uirtu e somiāte cō arte e exercitio e c. Perche li puti uoleno manzare due e tre e piu uolte il di como dice Ippocrate. Qui crescū plurimo i digēt nutrīmēto. Impho errano alcuni pedagogi che uoleno tenere i suoi discipuli a tale abstinence. E anche le madre che molio non deuote a farli dezunare tropo o spesso o cōtinuo. Somiāte uoleno m̄zare idecrepi

Capitolo uigesimo sesto.

che sono como una lucerna propinqua a la extinctione. I zoueni due fiata, e cosi da .xiiii. anni in suso gli adolescenti. Ma uole iputi fin ad anni tredecim māzare spesso e molto come ditto de li decrepiti spesso: ma pocho e auātazato. I zoueni e li adolescenti fra il pocho e il molto e il mezo. La quarta i uechij nō decrepiti uorebino māzare in dui zorni naturali tre uolte mettendo spacio de hore dodece fra pasto e pasto.

Quinta che como e ditto se uole guardare la consuetudine e cō quella gouernarse. E se da quella se uoleno partire partesse como e ditto neldubio precedente. Sexta in li tēpi caldi e in lochi laudato e il manzare due o tre uolte secundo la usanza: la resolutione: la etade che i puti costi piu se rissolue che i decrepiti. Septima a chi se fatica e guadagna el pā cō le mane glie conuiene manzare spesso: la ragione e ditto nel precedente dubio. Ottaua che costi cōuiene il beuere ne i tēpi caldi specialmente inanci cena, quando se spiera il cibo esser uscito del stomacho: & e appellato potus delatius. Galieno. 7. de ingenio. E de cio questo pocho basti.

De sopra i frutti se die beuere. Dubio sexto.

SE sopra i frutti se die beuere, q̄sto e dubio domādato ma mal obseruato: il perche la brigata piu honora la bucolica cortesana. Prima adduco Haliabate che dice. I psichi se uoleno manzare quando el stomacho e uacuo: da po beuere de bon uino uechio odorifero. Secundo adduco la fama comuna ala quale credito dare se glie debbe. Ilpche como dice Aristotile la fama nō e falsa che i populi lauda. El se dice quando se ha bō uino questo sera bon p li meloni. Ilpche pare a la brigata chel debia corezere i nocumenti suoi & esserglie como una triacha. Il cōtrario uole Auicena. Dice sopra li cibi de catiuo hūore beuere uino ināci et māzare o da po mal e. Ilpche fa costi il catiuo hūore penetrare ne le

Per conseruare la sanità.

extremitate del corpo. Molti de li antichi le troua signori che non uoleno chel se beua. Alquanti pone che beuere se debba Si che p acordare questi tali ponero la sententia de Pietro mio dabano ditto conciliatore respodendo p conclusione prima che essendo grada e molesta sede beuere se uole p secorere a tal molestia: e anco de laqua sopra el cibo ditto: e de Galieno. 7. terapentice §. 4. Almasoris. Et anche sopra nel terzo ditto habiamo de cio qualche cosa. Secundo non glie essendo tal accidente e uoiando beuere sopra i frutti p corectione di suoi nocumeti considerare se die se tali frutti se son freddi e facili corruptibili. E de cio hauto ha dottrina a li soi lochi. E in tal caso se de beuere bono uino aromatico e uechio: ma poco in quantita. E cio uole Auicena e Galieno: ma se uora tuore per alimento e p riportare il cibo tale como se fa beuendo el uino con li altri cibi: dico che sopra tale non e da beuere p la ragione ditta in contrario. Terza che pur cosi per alitione o per depositione de frutti tali l homo beuere uole: men male e beuere aqua che uino. Ilperche cosi piu tosto descende del corpo. Ma nota che se tale hauesse le budelle fredde forsi glie faria cosi uegnire idolori. E certo se e ueduto in experientia me augmento uegnire del beuere de lacqua che del uino dico sopra i frutti. Et e ueduto alchuni essere morti per hauer beuuto el uino sopra i frutti, e hauere habuto maggiori dolori per il beuere il uino che laqua. Ma forsi dira tua. S. io non uedo tanto pericolo como tu fai per beuere el uino sopra i meloni anzi niuno. Acio rispodo che certo pur fa nocumeto: Ma come dice Galieno tale hozi e como insensibile domane fa aggregatione de uno e altro poco: e tanti pochi fa uno assai. Si che nel fin del agosto o de Septembrio del manzare di meloni de Luiu o de Agosto sopra iquali cosi e stato beuuto uengono le infirmitate febre cioe o altro male: e certo credo sia

Capitolo vigesimo sesto.

vero. Quarta a chi lha usato cosi beuere. dice Auicena che beuerne due o tre piccole misure como e tri bichieri non noce. Il perche la usanza e una potentissima casone de conseruatione de la sanita secondo re. Acriter apparens. Si che Signore mio paduani a cio usati beuere cosi pono: non dico di Ferraresi, il perche non glie sa bono il uino.

Dubio septimo: quando se ua a dormire suso qual lato se die dormire.

SE l' homo quando il ua a dormire se debe ponere sopra il dextro o sinistro lato Che meglio sia sopra il dextro glie tal ragione. Sopra quel se die ponere l' homo per il qual meglio se padisse e meglio se dorme: ma sopra el dextro meglio se dorme como dice Aristotile problematū 6 migliore se fa digestione Il p he el figato costi e sotomete al stomaco il qual meglio riscalda che quāto le sopraposto che intrauene pil tazere suso il sinistro. Ergo il contrario pare dire Auicena tertia. 3 Sōnus supra sinistrū est plurimi iuuamenti in confortare la digestione, il pche cosi e queta e cōprede el figato. In qsto tal dubio sono trouati l'etta de medici cōtrarij Imperho p sat: sfare al aīo mio diro la senētia de Alexātro medico sublime: e sera la priā cōclusionē: dice. Dormi tēparate sup latus dextrum una hora: deinde sup sinistrum et super illud perfice dormitionē: ma uole Auice. chel se ritorni al sinistro. Vnde. 3. primi Oportet ut post comeditionē primo sup latus dextrū dormiat pauco tpe: deinde sup sinistrū reuoluantur donec. s. perficiatur digestio stomachi. da po riuoltate sopra il dextro. Se dorme prima sopra el dextro acio che cosi uada el cibo meglio e piu leziermente al fondo. E imperho e u le comandare a li inferm che tolta la medicina se riuolano sopra il lato destro sel non glie che l' impaza. E per lo uoltarse costi dapo andato e al fondo, costi meglio se

padisse. Ilperche il figato meglio comprende el fondo e sopra quel zase ponderoso: e cosi fa del caldo mazore impressione in qllo. E q̄sto uolse Auicena cosi allegando: dapo e da ritornare suso il dextro. Ilperche il figato prima cōprime ua el fondo cosi male aprire se poteria. Doue per tal suo meglio se apre assai, & escano le superfluita e il killo di quello e tuto cio hauemo duto se intēde ne i corpi sani. Ma sel fusse uno che hauesse el corpo fluxibile cioe la lienteria meglio e per la rasone ditta chel dorma sel po sempre su il lato sinistro che cosi il fundo sta piu diuiso. E sel hauesse il corpo stiptico meglio e chel dorma suso il dextro per la casone contraria. E queste cose como de le altre sono mal notate. E chi ha il figato caldo guardasse da dormire suso il lato dextro. E chi ha il stomaco freddo zasa piu chel po su il lato sinistro. Apresso sapia tu. Si chel dormire con il corpo in zoso e bono: Vnde dice Auicenna dormire con il corpo in zoso e sai tu chel cōferisse molto alben padire. Ilperche cosi se comprende e se ritiene il caldo naturale e cosi se augunēta. Ma il dormire con il corpo in suso cioe in boccone e pessimo: laf fa mal padire: e le superfluita del corpo tutte corino de dietro & e casone de molte infirmita como nel somno habiamo ditto. Ancora e meglio dormire con le gambe ritratte che estese. Ilperche i membri cosi meglio sappropinquano uno a laltro e cosi a la digestione per tale propinquita se aiutano luno laltro e fasse m'ore, e perho faro fine al capitolo.

Ma quel che de Aristotile e allegato diciamo che ben meglio se dorma non perho fa m'ore digestione &c.

Ottauo d'abito je lhō se de purgare ogni anno o uero non.

S 3 homo se die purgare ogni anno p' costi piu lōgo e san uiuere. In primi al d'ito la consuetudine seruata ne i studij che ogni anno se fa uascuōe p' di sei de mazo i q̄li se no

Capitolo Vigesimoſeſto

mina li di da la purgatione. Appreſſo nõ ſol uidiamo a noi ta
le purgatione eſſere neceſſaria. Ma ancho in li altri animali
che tali nãti che comẽza la eſtade li ſano ſalaffare. Apreſſo
Gaſ. dice molti coſi hauere preſeruati da molte infirmita, che
qñ hãno abandonato tale uacuatione, ſe ſono infirmati. Ancho
ra e uerifiſimile il corpo fa ancho cõ el uino plõgo ſpacio coſi
multiplicare li hũori catiui che qñli coſi uacuãdo il corpo da
po rimane piu ſano e coſi piu uiue. Il cõtrario pare uolere
Auerrois lib. colliget: che la uacuatione ne i corpi ſani ſe fa
za in ſeptimanis annorum. Apreſſo uediamo molti ſtare ſani
ſenza tale uacuatione adoncha nõ e neceſſaria. In tal dubio.
ſono due ſorte contrarie, una uole che tal ſe faccia per la or
dinatiõe de la eſtade che coſi fa boiere p la ſua calidita e pre
para li humori a putrefatione. L'altra che e bona e farla quã
do la neceſſita il porge in altra maniera e da laſſare ſtare.
Perche ſpeſſo i medici coſi radigano, che molte uolte fano
pezo che meglio. E accoſtandome al parlare del uulgo, affai
uolte deſſedano i cani che dormino. Reſpõdendo al dubio e
da dire che certo tale euacuatione ſtare debe nel iudicio del
eſtimatiuo medico: ilqual ha a cõſiderare le circunſtãtie del
corpo che die eſſer coſi purgato. Ma uegnẽdo alle particu
larita riſpõdo p cõcluſione: prima chel corpo che ben ſe go
uerna e coſi ſta ben ſano nõ ha biſogno de euacuatione. Il p
che coſi facẽdo, la nãtura ſue ſupfluita riſolue. La ſecunda il
corpo che mal ſe gouerna: e che anche cõprẽde ſue ſuperflui
ta non ben purgate, e quelle cõſumere cio che pur manza ſta
in ocio: non ha il debito del corpo como doueria, ha biſogno
o de una, o de due, o de tre purgatione lãno in iudicio del me
dico como ditto e. La terza in li corpi chel manzare e de
bono e coſi ſtano ocioſi riempendõſe: pur hãno biſogno de ua
cuatione ogni anno una uolta, o due per ſua longa uita me
na e.

nare. E e piu de salassare che de medicina. Il perche co si multiplica la massa humorale laqual e uacua: meglio la flobotomia che e propria euacuatiōe uniuersale che ha rispetto a la multitudine de li hūori come dice Auicena. E qui uoglio che noti la brigata che molto minore paura se die hauere del salassare che del purgare. E cio uole Auicena Galieno e tutti.

Quarta considerato pur comunamente il mal gouernare che se fa la brigata. Diro e si credo chel sia meglio consiglio ogni anno fare la euacuatione la quale si piu commendata per lo salasso nel principio de la prima uera che per medicina in lo mazo. Ma pur tutto sta in lo iudicio del medico: dico del medico che i q̄sto anco se uole hauere q̄l delo astrologo: il perche quādo el iudica il bon astrologo tale o tale infirmita e per uegnire questa estate: o in lo autunno: debeno i corpi sparar se a le euacuatione de tali humori i quali hāno a indurre tale infirmita e de stare suso el rezimento cōtrario. E cio ho certo tua. S. debba ben notare p̄ piu co si suo lōgo uiuere.

Dubio nono sel se po tardare la morte naturale
e prolongare la uita per uia de medicine.

SE per beneficio de medicina se po tardare la morte naturale e co si alōgare la uita. Questo dubio ho mosso: il perche hauendo tāto laudato le medicine e date tante bone regule: me p̄ se sentire una tale uoce tua che tal dubio me ha domandato. E certo signore mio non e dubio da esser fatto risposta per homo grosso de inzegno como son io. Ma pur per soddisfare a tua. S. como per fin a qui sforciato me ho: tuoro cōsupportatione di altri mei patri e maistri q̄sto tal caricho adducēdo p̄ honore del dubio ragione pro e cōtra che tardare nō se possa. Iob. 14. Signore tu hai cōstituito il termino del bō ilqual nō se po pa fare. Aristotile nel suo de generatione e corruptiōe. El tēpo e la uita de ce scaduno ha numero deter-

Capitolo Vigesimoſeſto

minato ordine de ogni coſa. e tuto il tēpo e la uita ha pyodo. Se adōca ha la uita nūer o e q̄l terminato ſe pyodo q̄l e diffi- nito il qual coſi paſſare non ſe potera. Qui caderia de pre- ſcientia di dicēdo dio ſa quanto ſortes uiuere debe queſta tal ſcientia nō po per humana operatione eſſere fallita. Si che ſel ſa d' o che uiuere deba anni diece non potera quelli paſ- ſare p beneficio alchuno: q̄ſta parte e theologica e metafifica laſſarole. Ritornandome a la naturale e medicinale. Il cōtra- rio ſente. Galieno. 6. de re. atri. dice: concioſia che la medicina ſia ord. nata ala prolōgatiōe de la uita retardando la morte: ſe non cio faceſſe ſeria ſcīa uana. Doue dice. decēte coſa e che li ignorantil ordine del ſano e ben uiuere debiano morire in nāci il coſo de la natura che ſpeſſe fiata ho ditto che dio nel naſcere del hō glie pone una candela acceſa in mane. Alchuni l'āno da uno bolegnino: alchuni da uno pechione: alq̄ti da uno denaro che ſignifica la lōgeza e la breuita de la ſua uita. Che coſi riguardandola dal uento e da le coſe cōtrarie la cādela da uno bolegnino die piu durare che quella da uno quatrino. E quella da un pechione piu cha q̄lla da un bolognino. Ma aſſai uolte intrauiene il contrario de la ſua hora che quella del bolognino che doueua durare ſei hore e durata ſolamen- te meza hora per non hauerla guardata dal uento cōtrario.

Ultimo e baſte q̄ſta raſone. La uita conſiſte in una propor- tione del caldo cō il ſuo humido: como del olio e de la tuore ſe po lo exēpio. Ma q̄ſta tal proportione e ſecōdo il filoſofo e i medeci ſe po cōtinuare p beneficij de cibi e de medicine multi- plicāto bō humido del quale il caldo ſe po bē papulare e ſu- ſtētare la fiamma. Ergo reſpōtēdo al dubio dice prima Galie- no. de re. ſa. Recita che uno filoſofo compoſe uno libreto nel qual ſe diede ad intendere de prouare che la uita ſe poteſſe perpetuare. e ſeguitando l'ordie ſuo quādo el uēne al ottuage

ſimo anno ſentendose apreſſo la morte alhora muto ſententia. Si che e da dire che per beneficio de medicina per niēte nō ſe po la uita perpetuare. Ne anche la morte ſe po p alchuno adiuutorio retardare: e coſi la uita prolōgare: dico ancho la naturale: Et a prouare queſto adduco la raſone di medici: che ben che la medicina non poſſa toire la morte: niente dimāco ſe po opponere a le raſone de la morte con ſuoi inſtrumēti refrenādo quelle. E cio facendo coſi quelle ne le operatione ſue ritarda ergo. E perche meglio ſe intēda e da ſapere che due ſon le caſone de la uita: cioe lhūido e il caldo naturale. e per māchamento del hūido e p ſua terreſtrificatione mancha la uita. e ſomiāte per el caldo: coſi ſe guida la morte.

Mo e prouato p raſone zentile e per filoſofice che longo ſeria il ſuo recitare: chel humido ſuſtāifico bono como e il naturale e forſi meglio ſe po reſtaurare: coſi prohibendo lultima exſiccatione ſe retarda la morte: e in queſto tal humido caldo naturale coſi ſe cōſerua: e queſto fa el medico adminiſtrando le coſe che hanno a prohibere le putrefattione e li humori e humettare il cuore lo figato e tuto lhumido del corpo che coſi toſto nō ſe terreſtrifica che nui pur uidiamo che i corpi exſiccati como ſono etici per beneficio de medicine ſe humettano e coſi ſua uita prolōgano. e ſomiāte uediamo che ne li infermi ſe prohibiſſe la ultima putrefattione de li humori e como queſti uidiamo coſi e credere che anco la natura per tali beneficij riceue aiuto p modo che coſi piu ſe mantiene. Doue Galieno in quel de tabe. per cibū potiū balneum molē lectū ſomnū. Il cuore el figato e uniuerſalmēte el corpo ſe humetta e coſi ſe reſiſte a la terreſtrificatione. Poſſeno adoncha in breuita coſi arguire: tutto quel del quale i principij ſuoi conſeruaſe ſe puo e farli uigoroſi piu ſe po per beneficio tale farlo piu durare. Ma i principij de la uita humana.

Capitolo uigesimo sexto.

che son il caldo el humido se pono piu uigorare como chiamamēte se proua adoncha se po cosi la uita prolōgare. E forse pare stranio a dire chel humido, se po miorare il caldo. Ma cio uediamo per experientia el medico il proua anco per ragione: che un naturalmente melanconico se fara colerico sanguineo per boni cibi, e per bono aere, e per hauere riposo bono. Appresso nui uediamo ne le altre cose minerale che per beneficio de larte arminia mutano i metalli complexione e natura che de stagno se fa arzeno: e cosi de le altre cose: e insuma da credere e che la uita non e terminata si precise che la non possa esser longata o per beneficio del medico quanto anche per lo astrologo che predice a' chuna uolta il tempo pericoloso a l homo: dilche facēdo bona guarda e rezimēto slonga la uita. E imperho signore mio chari te siano i medici e li astrologi, che forse io fusse stato creduto tal e morto che uiuerēbe. E il parlare de l ob e di quel che comunamente intrauene e nō preciso die o ultimamente. Signore mio apresso el libreto dono uoglio fare de una singulare e preciosa medecina da longare tua uita che cio sumamente desidero. Et ho de Mesue il qual molti teneno chel fusse san Zuane bocadoro, el qual fra i medici homo bono tenuto: ma sopra questa medicina da dio creata p perpetuar la uita del homo questa preseruata da ogni corso de infirmita humorale, relieua i sincopizanti cura i paralitici, uale a chi ha mal de cuore, E brieuemēte cosi e uniuersale. Ma mazore effetto dimostra ne li leprosi La ricetta e q̄sta soto scripta uidelicet.

Recetta de pillole mirabile.

R Ecipe auri purissimi onze tre balsami eletti. 3. i. mirre elette, aloē patici. taris. laudani non sophisticati ana. ottaue. ij. incorporētur cum oleo pomorti: mandragore e balsamo. Omnia autem prius puluerizentur et sub forma

trociscorū reseruatur. Fiant deinde cū opus erit pillule que assumi omni tempore & omni hora possunt. Il peso suo e de meza octaua p̄ hui a una. Ma cōsiderare se debbe la uirtu e la necessita. Ma credo tua Signoria potere usare de tale meza octaua p̄ uolta de terzo ì terzo zorno la matina quālo serai leuato. E anche luso di q̄lle nel tēpo de la peste nō serano se nō de grāda utilua. Si che signor mio se non ho fatto como forsi tua signoria aspettaua, perdono domando che pur fatto ho il potere mio. Si che sero da esser excusato. Vale feliciter ut opto. Gratia deo Amen. Finis.

T A B V L A D E L E C O S E C H E S E
 Contieneno in questo libreto. E prima.

D El formento carte. 3	De la seneua	10
Del formento semplice	Del riso	10
e de la farina	4 De le uerze e d̄ li capuzi	10
De le remole	5 De la bidea	11
Del pane de formento	5 De le spinace	11
Del farro	6 Del borazine	11
Del orzo	6 Del Bidone	11
De la spelta	6 Del apio	11
Del miglio	6 Del petrosemolo	12
Del panicho	6 Herba de santa Maria, ouer	
De la melega	6 matricaria	12
De la faua	7 De lartemisia	12
Di fasioli	7 De la rucola	12
Di cisi bianchi nigri e rossi	8 Del fenochio fino	12
De la rouiglia	8 De la menta	13
De la lenta	9 De la endiua e d̄l radichio.	13
De l lupino	9 De la latucha	13

T A B V L A

De la porcelana	24	Di zizole	24
Del spareso	24	Di datali	24
Delloueruse	24	De le noxe	25
Del caparo	24	De la auelana o niciola	25
De la saluis	24	De li pistachij	25
De la ruda	25	Di pignoli	26
Del rosmarino	25	De le mandole dolce e amara	26
Dello agrume	25	re	26
De le cipolle	25	De le castagne d piu sorte.	26
Del aio	25	De le charobe	27
Del porro	26	Di meloni cucumeri e langua	27
De luua dogni forte	26	rie	27
De la lambrusca	26	De la zucha	28
De luua passa	26	De la rapa	28
Del figo	27	Di nauoni	28
De le oliue	28	De le tartuffole	29
Del citro	28	Di fungi che son pericolosi.	30
Del pomo aranzo	29	Del rauanello e del raffano.	31
Del limone	29	De la enola domesticha e salu	32
Di pomi di piu sorte	29	uaticha	32
Di piri de piu sorte	20	De le charote	33
Di persichi de piu sorte	20	De le pastinachie domestiche	33
De li armoniachi	21	e saluatiche	33
Di pomi e piri codogni	22	De tutte le radice	33
Di pomi granati dolci e acerosi	22	De le carne e prima del gallo	34
De le brugne de piu sorte.	22	Del capone	34
De le cerase e marinelle	23	De le galline e polastre	35
De le more	23	Del fasano e del pauone	35
De le sorbe	24	De le pernice: starne, coturne,	36
Di nespole	24	e francolini	36

Del pauone	36	del lardo e unto	44
Del colombo	37	de la codega	44
De la tortora	37	de la coda	44
De le qua glie	38	Di animali da q̄tro pedi e pri-	
Di tordi merli e stordede.	38	mo di ceruie caprioli	44
Del bechafigo	39	De la capra e del beccho	44
De le passare	39	del capreto	45
De la lodola	39	de la pecora agnello castro	45
De li ocelletti de ciefa	39	e montone	45
De locha e de la anedra dome		de le carne bouine uachine buf	
sticha e saluaticha	39	foline e uedeline	45
De la grua e dela cigogna.	40	del porcho domestico e salua-	
Di cisini, angironi, tarabusi,		tico	46
smergi: e somianti animali		de le lepore e coniglij	47
aquatici	40	del orfo tasso e rizzo	47
De le parte di animali: e pri-		de le rane	48
mo del cerebro	41	de la bissa scudera	48
del ochio	41	De la gatta e del forego	49
de la orechia	42	del girro	49
de la lingua	42	de la preparatione de la car-	
de le ale	42	ne	49.
de le tette	42	di peffi marini e de piu for-	
del polmone	42	te	49
del cuore	42	di peffi di acqua dolza	50
del stomacho	43	del pesse salato	52
del figato	43	De le ostrege, cepolete cō-	
de la milza	43	che marine, cappe e appa-	
di rognoni	43	race etc.	52
di testicoli de piu sorte	43	Di oui de piu sorte	53
de li intestu. i	43	Del latte caprino, pegorino,	
di piedi de piu sorte	43	uachino e buffolino	54

T A B V L A

del bottiero .	55	Le regule per conseruare la	
de lacq̃ del latte cioe ferro.	56	sanita di corpi humani le	
del formaio de piu sorte	56	quale sono desdotto	71
Del uino de uua de pomi gra		Primo dubio de la menta	74
nati e del uino cotto	57	Secũdo dubio del ferro capri	
De lacqua cruda cotta: fluua		no	74
le, puteale, e cisternale	59	Tertio dubio, se prima se die	
De lo aceto de ogni sorte.	61	beuere nanti il manzare o	
Del agresto	61	non	74
Del olio de piu sorte	61	Quarto dubio: qual e meglio	
Del lardo e unto	62	o ben disenare o ben cena	
Del miele de le aue e del mie		re	76
de canna	62	Quinto dubio: quante uolte se	
Del zucharo	63	die manzare el di	77
Del peuer biancho e nigro.	63	Sexto dubio , se sopra i frutti	
del cinamomo	64	se die beuere	78
del zenzeuro	64	Septimo dubio , quando se ua	
Di garofali	64	a dormire suso qual lato se	
Del zafrano	65	die dormire	79
Del sale	65	Ottauo dubio, se lhomo se die	
Del aiere	66	.purgare ogni anno ouero	
del exercitio	67	.non	80
del bagno	68	Nono dubio, sel se po tardare	
del riposo	68	.la morte naturale e pro	
Del sonno del uegiare de la		.longare la uita per uia de	
repletione & inanitione &		medicines.	81
de gli accidenti del ani		Recetta de pilule mirabile.	82
mo.	68.69.70 & 71.		

I L F I N E.

In Vinegia per gli heredi di Gioanne Padano.

M D L L I I I .