

ARCHIDIPNO
O V E R O
DELL'INSALATA
E DELL'VSO DI ESSA

Trattato nuovo, curioso, e non mai più dato in luce

DA SALVATORE MASSONIO

Scritto e diuiso in Sessanta otto Capi;

Dedicato a' molto Illustri Signori fratelli,

**LVDOVICO, ANTONIO, E FABRITIO
COLANTONII**



IN VENETIA; MDCXXVII.

APPRESSO MARC'ANTONIO BROGIOLLO.

Con Licenza de' Superiori e Privilegio.



A' MOLTO ILLVSTRI
SIGNORI MIEI SEMPRE
OSSERVANDISSIMI
I SIGNORI FRATELLI,
LVDOVICO, ANTONIO, E FABRITIO
COLANTONII.



ON deue parere strano alle SS. VV. molto Illu-
stri, che da estranio pac-
se venga loro presenta-
to vn domestico frutto,
quando che questo per
la rara sua conditione, e
qualità vien tenuto in
tanta gelosia, doue nasce, che sono forzati gli
stranieri paesi a inuolarlo per farne inserti, e in-
calmi, da arricchirne poscia sino il natio terreno.
Quest' Opera di nobilissimo Scrittore della loro

patria non harebbe riceuuta la luce delle stampe, ò, per meglio dire, dato non harebbe la sua luce alle stampe, se vn comune amico e dell'Autore, e mio non l'hauesse hauuta in poter suo, e recatala quì in poter mio; sì che amante del nome dell'Autore, che per Opera così singulare crescerà nella fama honoratissima che tiene, e non inuidioso del publico bene, che suole risultare da sì fatte publicationi, hò preso confidenza di consolarne il mondo. Ma non hò voluto, che restino nè l'Autore, nè la sua Patria, nè li suoi più cari amici, nè l'Opera istessa defraudati d'ogni particolar soddisfazione, che riceuere hauessero potuto, quando costì essa fusse stata stampata. Il Signor Massonio Autore fono informato, che si come liberamente dispone de' SIGNORI COLANTONII come di cosa sua propria, mercè che le VV. SS. fono i veri possessori, e larghi dispensatori delle cortesie de' nostri tempi; così egli a niun'altro tanto hà dedicato se stesso, la lingua, e la penna, quanto in celebrare i meriti, la gentilezza, e la generosità loro. Resterà dunque soddisfatto egli in veder sopra la loro mensa presentata, benchè da rustica mano; questa sua gentilissima Insalata,

che già a mille pellegrini ingegni hà stuzzicato
felo col saggio l'appetito. La Patria non rimar-
rà defraudata del tributo, ch'egli, come aman-
tissimo che n'è, sempre è solito darle delle sue fa-
tiche, e di Medicina, e d'Historia, e di Poesia, e
d'altre belle lettere, mentre se bene il Libro è al-
troue stampato, si ridona però a quelli, che in
essa a paro di molti altri ritengono i primi ho-
nori. Gli amici di lui di costi non perderan-
no il loro capitale, benchè se ne acquisti altro-
ue l'interesse, ch'è appunto l'vsura della luce;
e l'amico ch'è qui si manterrà meco al possesso
di quella libertà in disporre delle cose del comu-
ne amico, che ricercano le leggi di questo santo
commercio. E l'Opera istessa, se tanto d'inten-
dimento hauesse, quanto altrui ne dà, sò certo,
che si compiacerrebbe oltramodo di questo bre-
ue esilio, per hauer poi da ripatriare tanto glo-
riosamente sotto i felicissimi auspicij delle VV.
SS. e goderebbe dell'Eco che fanno per quest'oc-
casione in altre remote parti le laudi risonanti
di loro nel Regno nobilissimo di Napoli, doue
e per la loro illustrezza; e per le amabili, e ge-
nerose maniere, e per gl'impieghi honorati me-
ritati, & hauuti e dalla propria Patria, e da i

maggiori ministri della Corona Cattolica, sono così celebri, e ben fondate, che possono estendere il grido loro, come fanno, sin doue risuona la tromba della virtù. Restino dunque seruite le VV. SS. molto Illustri di questo mio deuoto, e sincero affetto, operandosi con l'Autore, con l'autorità, che tengono con esso lui, che se non lode, perdono almeno, e scusa conceda al mio ardire, in publicare questo non rapito, ma con buona fede da me riceuto suo parto, e nel numero de' suoi seruitori degnisi ascriuermi.

Di Vicenza 20. Maggio M DC XXVII.

Delle VV. SS. molto Illustri

Seruitore deuotissimo

Alessandro Maganza

P R E F A T I O N E

DELL'AVTORE AL LETTORE.



Vso dell'Insalata, Gentilissimo Lettore, è stato sempre à me grato oltre modo, & assai frequente; quindi è, che incominciai già pochi mesi sono, per mio interesse, e di vtile, e di gusto, à farmi intorno à questa materia alcuni breui notamenti, à fine d'hauerne poi à prescriuer norma, per non entrare ne i termini del danno: ma veduto riuscirmi la cosa dappoi lunga scrittura di non intutto leggiera consideratione, e di qualche publica vtilità, s'ella fusse stata à douer'ordine ridotta; impressi fatica di diuiderla in Capi, e quelli ordinare conforme alle opportune occasioni; e tanto più volentieri à tal fatica mi esposi, quanto non senza grammarauiglia bene spesso andai tra me pensando come da' Scrittori non meno de' gli andati, che de' presenti tempi sia stata passata sotto silenzio vna materia di tanto peso, non essendosi fin'hora ritrouato pur vno (per quanto ho io potuto sapere) che per professione n'habbia seritto, se non se per breuissimo passaggio, per iscontro di ben leggiere occasione: e pur non è stata mai natione, anchorche molto straniera, che in tutti i tēpi non habbia frequentato l'vso dell'Insalata. Hora trouandomi l'Opera in mano à questo termine ridotta, che tu vedi, se

con

con occhio ben fano la miri; datti auuifo che pietoso affetto mi ha spinto à darla in lucè, & à conuertire il priuato in vfo publico. Ne ti marauigliar dell'ordine, della maniera familiare di fcriuere, e della frequenza delle autorità, e d'hauer quelle riportate intere; percioche l'ordine nelle materie dell' Infalata ho prefo io dalla natura fteffa produttrice delle piante; delle maniere di fcriuere ho giudicato quella effer buona, che può da' dotti effer ammefsa, e da gli idioti intefa; il cauar le cofe da gli fritti altrui, e particolarmente da approuati Autori, e nominarli, e riportare interamente i loro detti, mi è parfo neceffario per grauità dell' Opera, e minor fatica tua, fe pur ti veniffe voglia di veder fe le cofe così ftanno, come fi fcriuono. Et inuero fi come à me non piacciono alcuni gentili furti (fe pure fciochi non fono) di quelli che per mostrare di filofofar di propria tefta, nõ curano nominare gli Autori, a' quali rubano; così deu' effer altrui à grado il vedere appoggiate le fatiche d'alcuni altri à i faldi fondamenti de' buoni Scrittori; artefo che con quefti ò di rado, ò non mai fi puderrare: e quei furti che fon creduti nafcofti, fono da chi fi diletta di riuoltar le carte difcoperti con marauiglia di quello, che gli fcuopre; e con roffore di chi gli ha commefsi. Ma fiafi il fatto come vuole, gioua à me di fcriuer conforme al mio humore, al quale (fe tu fei cortefe) tu deui conformarti, e con effo leggere il mio Libro, e feruirti dell' Infalata: che fe altrimenti farai, ò tu fei nemico dell' Infalata, ò, fe non ignorante, almeno non fei cortefe.



TAVOLA
DI TUTTI I CAPI
DELLOPERA,

E della materia in ciascuno di essi contenuta.



HE cosa sia insalata. Cap. 1.	
facciata 1.	
Se l'uso dell'insalata sia anti- co. Cap. 2.	fac. 5
Qual sia lo scopo perche si mangi l'insalata. Cap. 3.	9
Di qual materia sia composta l'insalata.	
Cap. 4.	16
Qual sia il condimento dell'insalata. cap. 5.	
fac. 19	
Dell'Aceto. cap. 6.	22
Dell'Olio. cap. 7.	40
Del sale. cap. 8.	67
Perche si vsi di condir l'insalata d'aceto, d'o- lio, e di sale. cap. 9.	85
Di alcune altre materie, che fuori delle già	

Tauola

scritte feruono per condimento dell'insalata, e particolarmente del Garo. cap. 10.
fac. 93

Della sapa, ouero mosto cotto. Cap. 11. 104

Del Pepe. cap. 12. 111

De' Limoni, e de' gli Aranci. cap. 13. 122

Dell' Aglio. cap. 14. 136

Della diuisione, e dell'ordine delle materie
dell'insalata. cap. 15. 147

Della Pastinaca. cap. 16. 148

Della Bietola rossa, ouero Bietta Rapo. cap.
17. fac. 157

Del Ramponzolo. cap. 18. 159

Del sonco, ouero crespino. cap. 19. 164

Del Tragopono, ouero Barba di Becco. cap.
20. fac. 168

Della Rapa. cap. 21. 176

Della Cipolla. cap. 22. 184

De' Bulbi. cap. 23. 197

Del Tartufo. cap. 24. 202

Della Radice, ouero Rafano. cap. 25. 209

Dell'insalata de' Germogli. cap. 26. 219

Del Lupulo. cap. 27. 220

Dell'Asparago. cap. 28. 224

Del Finocchio. cap. 29. 237

Del

De Capitoli.

Dell'insalata delle foglie. Cap. 30.	241
Della Lattuca. cap. 31.	242
Dell'Endiuia, e della Cichorea. cap. 32.	252
Della Ruchetta, ò Rucola. cap. 33.	262
Del Phu, ouero Valeriana. cap. 34.	267
Del Nasturtio, ouero Agretto. cap. 35.	270
Della Boragine. cap. 36.	274
Dell'Oxalide, ouero Acetosa. cap. 37.	280
Della Melissa, ouero cedronella. cap. 38.	284
Del Sio, del Lauero, e del Crescione. cap. 39.	
fac. 287	
Del Petrosello. cap. 40.	292
Del Caccialepore. cap. 41.	297
Del Cerefolio. cap. 42.	300
Della Pimpinella. cap. 43.	302
Del draguncello, o Lingua draconis. cap. 44.	
fac. 306	
Dell'herba Stella. cap. 45.	309
Della Caltà, ouero Calendula. cap. 46.	313
Dell'Aniso. cap. 47.	318
Della Porcacchia. cap. 48.	321
Del Basilico. cap. 49.	329
Delle Faue. cap. 50.	338
Della Ruta Capraria. cap. 51.	339
Del Ruscolo, ouero Soda. cap. 52.	343

Tauola de' Capitoli.

Del Cautolo.	Cap. 53.	fac. 345
Dell'insalata delle Silique, ouero Bactelli.	cap. 54.	355
De' Fagiuoli, e de' Piselli.	cap. 55.	355
Dell'insalata de' fiori.	cap. 56.	367
De' fiori del Rosmarino.	cap. 57.	373
Dell'insalata de' frutti, e primieramente de' le Zucche.	cap. 58.	375
Del frutto del Capparo.	cap. 59.	380
Del Cedriuolo.	cap. 60.	384
Dell'insalata della Mesticanza.	cap. 61.	389
Dell'altre insalate di Mescolanze.	cap. 62.	fac. 393
Non douersi mangiar l'insalata nel fine della cena.	cap. 63.	395
Se sia conueniente il beuere immediatamen- te dopo l'insalata.	cap. 64.	399
Della quantità che mangiar si deue dell'in- salata.	cap. 65.	408
Se deue fraporli tempo dall'insalata a' secon- di cibi.	cap. 66.	412
Se sia nel pranzo come nella cena conuen- te l'uso dell'insalata.	cap. 67.	415
Vtili auuertimenti per l'uso dell'insalata.	cap. 68.	420

IL FINE.



AVTORI NOMINATI NELLOPERA.



Antonio Mu-	Aristotele.
sa Brasauo-	Arnoldo Nocrocomen-
la.	se.
Antonio Fon-	Ascanio Centorio.
seca.	Ateneo.
Antonio Garzio.	Autore dell'histor. ge-
Actio.	ner. delle piante.
Africano Greco.	Amicenna.
Agatocle.	Carlo Clusio.
Agrio.	Cassio Dionisio Vicen-
Alessandro Traiano Pe-	se.
tronso.	Callimaco.
Alessandro Afrodiseo.	Castor Durante.
Amato Lusitano.	Celio Rodigino.
Anatolio.	Cicerone.
Androcide.	Cornario.
Ameto.	Cornelio Celso.
Antonio Garzia.	Cleomporo.
Antonio Mizaldo.	Chrisippo Medico.
Antillo.	C. G.
Apuleio.	Delecampio.
Apicio.	Democrito.

Autori nominati

Dodoneo.	Leontio.
Don Garzia dall'Hor- to.	Leuino Lemnio.
Fabiano.	Lucio Iunio.
Ferrante Garafis.	Macrobio.
Florentino Greco.	Martilio Caghato.
Francesco Vallesio.	Martiale.
Francesco Valeriola.	Martilio Ficino.
Galeno.	Mattheo Radero.
Gargilio Martiale.	Mattheo Curtio.
Giorgio Valla.	Menandro Greco.
Girolamo Catena.	Nestore. S.
Girolamo Mercuriale.	Neuio.
Girolamo Cape di Vac- ca.	Niccolo Massa.
Girolamo Cardano.	Oribasio Sardiario
Giuseppe Quercetano.	Paxano Greco.
Giouan Filippo Messa- nese.	Plutarco.
Guglielmo Gratarolo.	Plinio.
Hadriano Turnebo.	Pietro Abano.
Homero.	Paolo Egineta.
Io. Iacomo Vucerno.	Pietr'Andrea Matthio- li.
Ipocrate.	Platone.
Isidoro.	Pittagora.
Iustino.	Persio.
Iunio.	Polluce.
Isach.	Palladio.
L. F.	Pollio.
	Rasi.
	Sabino Tirone.

Nell'opera.

Scola Salernitana	S. Ambrogio
Scrittura Sacra	Theophrasto.
S. Mattheo.	Vgone Erideuale Sam-
S. Marco.	paolino.
S. Gregorio.	Vocabolario della Cru-
Soeione	sciana.
Socrate.	Vergilio Marone.
Strabone.	Vgo Salstio.
Simon Setho.	Vitruvio:
Serapione.	Zenone.
Seruib	Zoroastro.

I O S E P H I F O N T I I

D I S T I C O N .

Sæpe folet viridi Sarpens, si abscondere in herba,
Attamen herba in hoc est tibi vita latens ;

Eiusdem Epigramma.

Sæpe solet multis Lactucæ virtus aceto
Permixon, atque oleo recuperare famem.
Sæpe etiam parvus secluso cortice Limax
Officit, inde viri sæpe perire solent .
Qui mortem pauent, cibum si quis anxius optat
Appetere, hæc scripta perlegat assiduè .

DI DON SETTIMIO CESVRA
CANONICO DELLA
Cattedrale dell'Aquila.

Sonetto in lode dell'Ope...



Questa nouella mescolanza fina,
Ch'a i Col'Antonij si cōsacra, e dona,
Colta ne' più begli orti d'Elicono,
E' del nostro Massonio opra diuina.
Questa fatta con arte, e con dottrina
Non men nel pranso che'n la cena è buona,
Et al commun parer d'ogni persona
Di tutte l'infalate è la Reina.
Di Sal, d'Olio, e d'Aceto è ben condita,
Ne l'huom da Eoo a l'Isola Canaria
Trouar può miglior cibo a la sua vita;
Che per decreto de la gran sommaria
Del Regno di Parnaso, fu gradita
Del nome d'herba Salolaccetaria.





ARCHIDIPNO

O V E R O

DELL' INSALATA, E DELL' VSO D I E S S A.

Che cosa sia Insalata. . . Cap. I.



INSALATA, del cui vso douemo noi trattare, ancorche ella sia così comune, che ò mangiata, o almeno conosciuta è da tutti, perche così richiedel'ordine di conuenenole dottrina, fa di mestieri per esattamente trattarne cominciare dalla definizione di essa, dalla cui chiarezza nascerà facile intendimento di quanto si scriuerà ne i seguenti capi. Per esser dunque l'insalata composta di più materie, le quali sono tutte atte a nutrire tuttauolta che nell'vso di esse si offeruerà la douuta proportione nell'ordine, nella quantità, nella qualità, nella preparatione, e nell'altre cose, che

perche vna materia habbia à nutrire si richieggono; diremo ch'ella possa ragioneuolmente ridursi al genere di cibo, hauendo facultà di nutrire, già che dal cibo nasce per mezzo della nutritione il continuo, e necessario ristoro nella sostanza de' corpi, come ben dice il dottissimo Galeno nel cap. 18. del suo libro scritto à Trafitolo. Et è tanto proprio il nutrire al cibo, che l'cibo stesso souente è detto nutrimento, se bene (come dice il medesimo Galeno nel cap. 11. dellib. 1. delle facultà naturali) quello propriamente nutrimento nomar si deue, che attualmente nutrisce il corpo: onde a i cibi, che noi nutrimento chiamiamo, non diamo questo nome, perche nutriscono già l'animale, ne perche tali siano, quali sono le cose che nutriscono, ma perche tut-
 è hora, che hauranno sortita buona concottione, siano per nutrire. E ben vero che non sempre per intutto cauarne il nutrimento si serua l'huomo dell'insalata, ma per eccitar per la maggior parte l'appetito del mangiare, non hauendolo; & hauendolo acquistare il maggiore, si come appresso si dirà trattandosi del fine di essa.

Dichiamo dunque esser l'insalata vna maniera di cibo composto di diuerse herbe, e d'altre materie, della quale insalata l'huomo si serua per ecci-

tare, o per fare maggiore l'appetito del mangiare.

Hà questa definizione il suo genere in tuogo di materia, con la quale può con molte altre cose hauer comunicanza; & ha la sua differenza, che entrando in tuogo di forma, la fa da molti altre differire. Conuiene per virtù della materia con molte altre cose, che si mangiano, percioche ella come gli altri cibi nutrisce: differisce nondimeno per virtù della forma, primieramente da' cibi semplici, com'è il pane, la carne, i pomi, il latte, e cosa simili, perche ella è cibo sì, ma di più cose composte. Et perche l'uso di lei solo all'huomo si restringe, quindi nasce, eho se ne escludono tutti gli altri animali, chesenza far verun conto dell'insalata, o non mangiano nelle loro innappetenzze, seguendo solo le naturali passioni, o appesendo, prendono il cibo, finche si conoscono sati. Dicefi ch'ella si faccia à fine di eccitar l'appetito per escluderne i cibi, che per solo nutrimento seruono, si come si può ageuolmente dedurre dalle cose, che la compongono, come appresso si vedrà. E perche molti hanno ordinario appetito, ma bramano di trangugiar più di quello che dalla natura loro vien dato; percio si seruono anch'essi dell'insalata, la quale, se ben nutrendo può alquanto soddisfare alla fame naturale; mangiato-

4. Trattato dell'Infalata, &c.

ne nulladimeno in poca quantità, fa maggiore assai l'appetito di quello, ch'ella nutrendo può satiare. Dicesi ultimamente esser fatta per eccitar l'appetito del mangiare, douendosi escludere il bere: per cioche bene spesso tanto è lontano, ch'ella ecciti il bere, che più tosto lo diuieti, e l'impedisca, anzi lo disfavori, sì per l'agrimonia di molte herbe, che per la maggior parte delle volte la compongono; sì anche per l'aceto, che altera, e punge il palato in modo, che o toglie per grau pezza in tutto, o almeno frange il gusto, & il sapore del vino. Oltre che venendo ancor composta spesso di materie fredde, & humide rinfrescando, & humettando il palato, & la gola; non si lascia appresso desiderio di bere. Talche se ne esclude ancora come di materia potabile; il vino, il quale se bene come nutritiuo ha ragion di cibo, come dice Galeno nel lib. 3. delle facultà de gli alimenti al capit. 40. nondimeno e per che è di sostanza potabile, e non comestibile; & per altre dette ragioni deuo esserne escluso.



Di Salvatore Massonio.

Se l'uso dell'Insalata sia antico. Cap. II.



O non ritrouo l'insalata esser più antica di quello, che par che da Martiale possa raccorsi, il quale facendo mentione della lattuca nel lib. 13. de' suoi Epigrammi all' Epigr. 14. così scrive.

Dimmi perche de le viuande nostre.

La lattuca è principio, che pur dianzi

A' nostr' Aui solea chiuder la cena?

doue, ancor che non nomini l'insalata, nominando però la lattuca, che il più delle volte serue per materia dell'insalata, è facile il credere che dell'insalata voglia intendere; rendendo ancho ciò più facile il dire, ch'ella si mangi nel principio della cena, come si usa di mangiarla in questa nostra età. Ma di questa cosa toglie ogni dubbio Ateneo nel lib. 2. con queste parole, Altrimenti la lattuca, e l'altre insalate ne tempi andati venivano portate nell'ultimo. Oltre che Matteo Raderò Comentatore di Martiale, e huomo di pulita, e grande eruditione, nel comento che fa sopra l'Epigramma 97. del lib. 13. dell'istesso Martiale, dice, La lattuca si dava per irritar la gola, si come tutte l'altre insalate.

Da

6 Trattato dell'Insalata, &c.

Da' versi di Martiale cauama tre cose, delle quali è la prima l'uso dell'insalata, dicendo dar principio alle nostre viuande; la seconda è l'antichità di essa, scriuendo essere stata da gli Aui usata; & l'ultima l'hora del mangiarla, che è nella cena.

Di quali Aui intenda non si può hauer contezza, contuttociò potremo noi far giudicio, ch'ella quanto al tempo si auanzasse molto ne gli anni di Martiale; & ardirei io di dire, che l'uso di lei fusse fin dal tempo della guerra de Greci con i Troiani, o almeno quando da Homero fù scritta, e di reilo con questa ragione, che dopo hauere io letto l'Iliade, e l'Odissea di Homero trasportata nel latino idioma da Andrea Diuo Iustinopolitano, e l'Odissea tradotta nello Spagnolo dal Segretario Gon. saluo Perez, mi vennero alle mani due libri soli del medesimo Homero, il 9. & il 10. dell'Iliade tradotti da Ferrante Carafa nell'Italiano; e leggendo il decimo, trouai che dopo hauere Vlisse uiciso vn ceruo di smisurata grandezza, e riporado su le proprie spalle a' compagni con sua non piccola fatica, ritrouò quelli che apparecchiavano il pranzo, la cui materia era carne salata, biscotto, & herbe condite con olio, e con aceto, che altro per mio auuiso

non

non era, che l'insalata. Ma paragonando io questo luogo d' Homero, non vidi in Homero pure vna parola, che facesse mention veruna d'herbe, o d'olio, o d'aceto; e perche ciascuno veda gli stessi luoghi, non mi è stato graue il riportarli qui con l'istesse parole. dice dunque Homero:

Admirati sunt ceruū, valde enim magna fera erat,
 At postquam delectati sunt videntes oculis
 Manus loti parauerunt gloriosum conuiuium,
 Sic tūc quidē per totū diē vsque ad Solē occidētem
 Sedimus epulantes carnes multas, & vinum suaue.
 Quando autem Sol descendit, & ad tenebras iuit,
 Tunc dormiuimus in littore maris.

E questi d' Homero furono resi nel nostro idioma con questi altri dal Carafa.

E stringolo ne piè de l'ampia fera,
 E trapassando poi fra quelli l'haſta
 Con le man la sostengo, e porto, e mouo
 Con l'aita de gli homeri, e de l'haſta,
 E con molta fatica la conduffi.
 Al porto, oue attendeuanò i compagni
 A preparare il prandio ch'era tutto
 Di falsa carne, e di pan duro, e cotto
 Due volte al forno, e d'alcun herba fresca
 Che condita l'hauean con vin fatt'agro,
 E con alquanto del liquor del frutto
 De l'arbore ch'uscir fece Minerua.

Dalla:

8. Trattato dell'Insalata, &c.

Dalla terra quel dì che fè Nettuno
Vscir anco il deftrier veloce, e franco

Ma perche le parole appartenenti all'insalata non sono d'Homero, ma dal Carasa ne fu fatta aggiunta non ostanti le regole della buona, e vera traduttione dottamente spiegate da Girolamo Catena mio amicissimo in vna sua lettura Accademica sopra tal materia fatta, stampata già in Venetia l'anno 1581. non può il luogo dare a noi a dinedere che l'insalata fusse a quei tempi in vso. Deue ben ridursi à buono senso l'aggiunta del Carasa, perche l'escusa chiaramente dall'errore il titolo de' suoi libri, doue non di semplice traduttore, ma di traduttor paraphrastico s'accommoda il nome.

Quanto dunque all'vso di essa, a me par che l'insalata ritenghi pur' assai dell'antico fin dall'età di Martiale, di cui si legge, che nacque in Bibbili Città di Spagna, di Frontone, e Flaccilla l'anno primo di Claudio Imperatore, e di Christo 43. che venne a Roma di età di anni 21. mentre sosteneua l'Imperio Nerone, e che dimorò in Roma anni 35. di donde partì essendo egli di anni 57. talche visse in Roma sotto gli anni dell'Imperio di Nerone, di Galba, e d'Ottone, di Vitellio, di Vespasiano, di Tito, di Domitiano, di Nerua, e di Traiano. Onde si può

può fermamente conchiudere bauerfi l'insalata si-
 vo a questi tempi guadagnato quasi mille, & set-
 cento anni d'antichità: della qual si cava anche
 chiara testimonianza da Ateneo, che visse quasi ne'
 medesimi anni, essendo stato al tempo d' Augusto:
 & pur fec' egli mentione dell' insalata nel lib. 2. de
 Diponof. dicendo non esser mai stato da gli antichi
 vsato di mangiar la lattuca nel principio della cena,
 come hoggi è in vsò di mangiarfi. Dico però l'anti-
 chità di questi anni esser solo quanto all' vsò di
 mangiarla nella prima mensa, perioche molto più
 antico è quello dell' vltima, si come e da Martia-
 le, & da Ateneo, & da Plutarco si raccoglie.

Qual sia lo scopo perche si mangi l'in-
 salata. Cap. III.

L V'è l'insalata esser composta di ma-
 terie di sostanza, e di facultà di-
 uerse, che a mio giuditio tre sono in
 tutto: perioche o elle sono di sem-
 plice nutrimento, o di semplice me-
 dicamento, o di semplice irritamento; e secondo
 la diversità di tali materie, può essere anche in di-
 uersi tempi mangiata. sono i diuersi tempi, il prin-
 cipio,

apio, tutto il progresso, & il fine della cena. Per ragione dunque o de' tempi, o delle materie, potrà ella ancora sortir diuersi fini. E' ben vero che dalle facoltà diuersè di tali materie può nascere anco facoltà mista nell'insalata, mentre quella medesima che irrita, haurà possanza e di medicare, e di nutrire: e ciascuna dalla facoltà, che in essa preuale, trarrà la sua denominatione.

Alcune insalate, che possono passar sotto nome di semplice nutrimento, sono quelle, che si mettono in tavola su'l principio della cena, e lasciansi stare fino all'ultimo, e d'insalata acquistano il nome, perche hanno qualche condimento di facoltà irritante, se pur le loro materie per se stesse tali non sono: e per questo han luogo nella prima mensa son le vere insalate. Di queste se ne vedono esempi molti, e particolarmente vno in vna descrizione de' grandi apparati, e feste fatte in Milano già dal Duca di Sessa Governatore in quel tempo di quello Stato, e Capitano Generale del Rè di Spagna in Italia, e dal Marchese di Pescara Generale della cavalleria leggiera della detta Maestà in Lombardia, nel palazzo del Signor Giouan Batista Castaldo Marchese di Cassano, fatta da Ascanio Centurio, & impressa in Milano l'anno 1559. done frà
molse

molte vere insalate d'herbe, di frutti, e di fiori, si vedono pezzi di carne salata freddi, Capponi freddi, fegati di capponi con pepe, aceto, & herbette, pasticci di saluatico freddi, panoni in pezzi freddi, gelatina di fagiani, e di pernici, lingue salate integre, & altre cose simili, che di solo nutrimento, o almeno di poco irritamento sono a chi le mangia, e che possono dal principio fino al fine della cena sulla mensa per cibo nutritiuo seruire. E questo ad imitatione de gli Antichi, quanto alla lautezza almeno; che per quanto riferisce Ateneo nel lib. 4. de Diponof. per relatione di Dromea parasito, in Calcidie era assai più illustre il proemio della cena, che tutto l'apparecchio del resto della mensa fatto da gli Ateniesi.

L'Oliua anch'essa, se ben semplice nutrimento dir non puossi, era in uso appresso gli Antichi, e nel principio, & nel fine della mensa, come ne fa chiara testimonianza Martiale nell'Epigr. 35. del lib. 13. dicendo.

Questa oliua che tolta è da' trapeti
Piceni, così pon fine a la mensa,
Come già die principio a le viuande.

E perche seruina e nel principio, e nel fine, può ragionevol giudicio farsi, ch'ella posta vna volta in ta-

B 2 uola,

mola, non ne fusse mai più tolta. E se ragion natura-
 le si può dare, perche nella prima mensa scri-
 uisse, diremo essere, che ella forse condita, e prepa-
 rata o con aceto, o con acqua salata da gli Antichi
 chiamata Muria, haueua, quasi sotto natura d'in-
 salata facoltà d'irritar la gola, come asserisce ancora
 Mattheo Raderio nel commento sopra il già citato
 Epigramma di Martiale. Nel fine della cena presa
 poi, diremo corroborar lo stomaco con la sua natural
 facoltà di stringere, e consequentemente vietar la
 salita de' vapori al capo all'offesa del ceruello. A mè
 però gioua di seguir in questo l'opinione di Girola-
 mo Mercuriale, il quale nel lib. v. delle sue lectioni
 al cap. 3. dice ritrouarsi tre maniere d'olime, verdi,
 nere, e bianche: le verdi danno egli come troppo acer-
 be, e non conuenevoli per la loro crudezza: danno
 ancor le nere come troppo mature, sì che per la loro
 pinguedine rilassano lo stomaco: Es' approna le bian-
 che, che sono dell'uno, & dell'altro eccesso manche-
 uoli, non essendo in tutto crude, ne in tutto priue
 della potenza astringente. Laonde essendo queste
 bianche più giouevoli allo stomaco, se ben meno al
 ventre, come dice Plinio nel cap. 3. del lib. 23. po-
 tremo ancor determinare che queste istesse, che bian-
 che son dette, essendo tra'l verde e'l nero mezzane
 di co-

di colore, siano quelle che possano dal principio fino al fine della cena ritenersi in tavola. E perche era costume de gli Antichi, come riferisce Plutarco nel suo lib. delle Quist. Rom. alla Quist. 64. che nel fine della cena disgombrandosi la mensa douesse rimaner sempre qualche cosa in tavola; può facilmente crederfi, che tal cosa fusse o l'infalata che ultimamente veniva portata, o l'oliva che continuamente era in tavola ritenuta: E di ciò rende l'istesso Plutarco (perchi desidera d'intonderle) quattro ragioni. La prima è per dare a diuedere, che delle cose, che si posseggono il giorno di hoggi, se ne deue riserbare qualch'vna per quello di domani, douendo hauersi consideratione sempre del futuro tempo. La seconda, perche erano d'opinione, che col vederfi sempre innante qualche cosa da mangiare, si frenasse l'appetito; percioche quelli, che d'astenersi imparano dalle cose che vedono, appariscono meno quelle, che son loro lontane. La terza, perche questo costume par che habbia vn non sò che di humanità verso i seruitori, a quali presupponendosi lasciarfi l'auanzo della cena, si fa conoscere che' loro padroni gli ammettono nella mensa per compagni, attesoche simili maniero di persone non tanto prendono diletto nel pigliare, quanto nel partecipare. L'ultima,
per-

perche essendo hauuta la mensa da gli Antichi per cosa sacra, haueuano per buona, ma veramente vana, e superstitiosa offeruanza il non lasciarla mai vota, si come delle cose sacre far si soleua: e questo medesimo dice ancora Plutarco nel lib. 7. del suo symposio alla quist. 4.

· Hora passando a quella sorte d'insalate, che sono di semplice medicamento, diciamo, ch' elle possono ancor seruire e nel principio, e nel fine della mensa, se bene nel principio possono essere di facultà miste, cioè è di potere irritare, di nutrire, e di medicare insieme; là doue nell'ultimo per solo medicare si appongono, già che nel fine della cena, dopò la satietà, più non serue il nutrirsi, e l'irritar l'appetito.

· Seruirà per esemplo non meno della prima, che della seconda quell'insalata, che di lattuca si forma, la quale costumauano di mangiare nel principio per lubrificare il corpo, come apertamente dice Martiale nel lib. 11. all' Epigr. 53. con questi versi.

· Fia per mouerti il ventre vtile data

· A te per primo cibo la lattuca,

· E'l porro, onde recise fian le fila.

· V'sauanla di mangiar nell'ultima mensa per la cagione, che ne apporta Turnebo nel lib. 28. al cap. 27.

così

così scriuendo. Fu instituito da gli Antichi, che per isfuggir l'vbbriachezza si mangiassero le lattuche nell'ultimo della cena, perche le ponessero freno con la natural freddezza loro, ancorche sappia ciascuno a questa nostra età essersi in vso di mangiarsi nel principio per conciliar l'appetito.

Le insalate che passano sotto nome di semplice irritamento, quelle sono; che per esser di herbe, e di altre simili materie composte, poco nutriscono, e mangiandosene in poca quantità si condisciono con liquori acuti, e piccanti, che lasciando la loro agrimonia attaccata al palato, & alla gola, inistano in vn certo modo a mangiar tutto ciò de' secondi cibi, che si faria mangiato dell'insalata per satiare il rimanente appetito. Et questa, credo, che si porti il nome di vera insalata, la quale, perche da lei nasce il già detto fine, deue esser solo riposta nella prima mensa, & in poca quantità mangiata; sì che irritando solo l'appetito, non lasci di se satietà alcuna, e dell'herbe, & altre materie, che la fanno, e di varj condimenti, si dirà appresso.

Di:

Di qual materia sia composta l'insalata.

Cap. I V.



NON hà dubio veruno la vera insalata esser composta di tante materie, quante possono irritar la gola; & ancorche possano esser d'altre sostanze più tosto nutritiue, che irritatiue, ciò è di carne, come di sopra hauemo accennato; vedonsi nondimeno per l'ordinario esser composte di radiche di herbe, di frondi, di germogli, di fiori, di silique, e di frutti: è ben vero che ben souente si mescolano le radiche con le frondi, con i fiori, e con i frutti, e questi con i germogli, e che tutte queste han nome di vere insalate, essendo materia poco nutritiue, ancorche leggiermente irritatiue. Potria si per più ordinata dottrina diuider l'insalata in vera, e non vera, e risolutamente dirsi la vera hauere per ordinario per materia l'herbe, e di queste non ognuna, ma sol quelle che possedono qualità piccante, e acuta, e che perciò siano possenti d'irritar la gola. Onde perche dell'herbe alcune sono per se stesse acute, & irritanti, & alcune insipide; siansi questi vltime di qualsiuoglia sostanza, entrano nel numero dell'insalate non per altro, che perche condite

di

d'aceto, e di sale sono riposte nella prima mensa, come irritatrici della fame solo per virtù del condimento, hauendo come herbe verdi solo apparenza d'insalata: E queste si può dire, che passino sotto nome di non vera insalata. Le prime da loro stesse irritano, perciocche mangiandosene solo col pane, come usano di fare della ruchetta i contadini, e dell'aceto-fa generalmente le donne, eccitano l'appetito, ancorche non si condiscano: e nasce tale eccitamento dall'acutezza che in tali herbe si sente, si come l'acutezza nasce per la maggior parte dal calore, nel quale eccedono, come è ragione uol cosa, e come da Galeno si hà nel li b. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 59. & al cap. 70. Tale acutezza nell'herbe altro non è, che vn sapor piccante, fortemente, e con velocità sentito nel palato, e nella lingua; & a questa simiglianza appunto acuta vien detta l'infirmità, quando velocissimamente arriuu al suo vigore, e da molestissimi accidenti accompagnata si fa al uino sentire. Così chiamato ancora quel ferro acuto, che spinto da violenta mano presto giunge al profondo della parte, in cui viene appuntato. Dicesi anco in questa maniera acuto l'ingegno di colui, che con vna certa destrezza, e natural velocità arriuu in breue ad apprendere, a ritenere, & a ricordarsi della sostanza di tutte

C le

le cose più difficili: non altrimenti che è detto, di quell'huomo acuto il giudicio, che con una veloce aggratione di mente può dire il suo saldo parere in ogni cosa proposta, si come si legge nel cap. 2. del lib. 2. delle Enarrationi di Francesco Valeriola. Auuiene l'acutezza nel sapore, o la velocità nel sentirsi dalla facoltà ignea, e dal dominio del calore: perciò che essendo il foco, come insegna Galeno nel lib. 1. delle facol. de' semp. al cap. 11. di sostanza tenue, e di qualità caldissimo, facilmente, e prontamente penetra fino al profondo delle parti, che tocca, diminuisce, vince, e assottiglia; e così le conuerte ben sovente nella sua natura. Confermò l'istesso Galeno nel lib. de' gli occhi al cap. 2. alla particola 5. e nel cap. 1. del medesimo lib. alla medesima particola. Ne si vede di ciò vedere altra ragione, che l'attitudine grande del calore nel cap. 9. del lib. della Constit. dell'Arte. Ma se pur al nome di acuto volemo dar più ampio sentimento, si che non solo di quello, che dal calore nasce, ma de' gli altri intenderlo douiamo, che so ben sono in materie fredde si fanno con velocità, e fortemente sentire; non vedo perche commodamente dirlo non possiamo, atteso che si vede vn tal effetto dall'amarezza nella cicorea, e nella lattuca agreste, si come nella cicerbita l'acetosità, e in altri herbo

be simili. Quell'herbe dunque conchiuderemo esse-
re per se stesse adeguata materia dell'insalata, che
per irritar l'appetito magiate in poca quantita nella
prima mensa, piccando prestamente il palato, e la
lingua lasciano impressa la loro acutezza; come irri-
tatrice a mangiare o parte, o il rimanente del pasto
con grato sapore, e con tanto maggior amidita, quan-
to l'herbe stesse condite saranno con materie simili
a i loro sapori.

Qual sia il Condimento dell'insalata.

Cap. V.



DELLE cose passeno sotto nome di
condimento, che rendono la materia,
a cui proportionatamente si aggiun-
gono, o meno ingrata di quello ch'ella
si sia, o piu grata al gusto, o pure se
insipida fusse, alterata di sapore: e cosi diremo che'l
condimento si deuè all'herbe, che d'insalata sorti-
ficono il nome, o perche ingrata sono al gusto, o sapo-
rose, o in tutto insipide; e perche l'amarrezza è na-
turalmente ingrata al gusto, e noiosa, si come per il
contrario dal dolce questo consolato ne viene, dir po-
tremo che dolce condimento si debbia all'amarrezza

C 2 del-

della Cichorea, dell'Endiua verde, e della lattuca agreste, e di altre simili herbe, che con dolce materia condite, o meno amare, o indolcite si rendono, non altrimenti, che per modo di traslato condite di allegrezza le mestitie furono dette da Cicerone ad Attico con queste parole. Noi conduiamo con quella alegrezza questa tristezza de' tempi. L'herbe che saporose sono, ammettono tutto ciò per condimento, che può loro accrescere il sapore, si che saporosissime diuentano, ò alterarle in modo, che perduto il primo forse nõ in tutto grato sapore, vn' altro ne acquistino, che gratissimo sia. Di queste seruiranno a noi per esemplo la ruchetta, il cerefoglio, la valeriana, l'acetosa, & altre di simile maniera, che di acuto sapore cogliendosi con altre materie si condiscono, e più saporose, o alterate nel proprio sapore se ne diuengono. Esemplo dell'insipide darà a noi la lattuca, la boragine, e simili altre, che alterate dal sapore, o di altre herbe, o dell'olio, dell'aceto, e del sale, d'insipide saporose si fanno. E per indurre il tutto a miglior'ordine, diciamo l'herbe che sono materia d'insalata esser di due maniere, saporose, & insipide, e di due altre esser le saporose, grate, & ingrante al gusto; e tutte queste come loro conuiene condirsi. Onde si dà il condimento alle insipide per farle

Le saporose diuenire; delle saporose alle ingrato per farle grate, & alle grate per farle diuenir gratissime. Et ancorche ognuna di queste il proprio, e proportionato condimento richieda non solo rispetto a i sapori, ma all'uso anco della medicina, perche non solo di irritamento, ma di qualche giouamento siano a chi per insalata le mangia; ne hà nondimeno l'industria ritrouat' vno che per l'ordinario a tutti serue, e hà per material' aceto, l'olio, & il sale, di ciascuno de quali si farà da noi particular' esame immediatamente dopo questo Capo: a gli altri poi men comuni condimenti fanno materia il pepe, il succo di naranzio, e di limoni, il mosto cotto, il garo, le passole, la cipolla, l'aglio, il basilico, & altre simili cose, delle quali in parte scriueremo appresso,

dopò l'hauere fatto esame delle tre materie ordinarie. Incominceremo dunque dall'Aceto.



Del-



TANTO commodo, e così frequente, e grato l'uso dell'aceto ne i condimenti de' cibi, che da Scrittori, è stato sempre stimato malageuole il cōdirli senz'esso: Quindi è, che fra gl'altri vn'Vgone Frideualle Ianpaolino nel lib. 4. ch'egli fà del modo di conseruar la sanità al cap. 2. della sectione 2. scrive queste parole, E assai frequente nella ragion del viuere l'uso dell'aceto, percioche egli è nobilissimo condimento de' cibi, talmente che molte cose senza l'aceto mangiar non si possono; si che non vsandosi può nocere assai, non altrimenti che se quei cibi si mangiassero senza'l sale, a quali il sale di necessità si deue. Inuigorisce il desiderio del mangiare, e di quà nasce, che ne' cibi della prima mensa è molto in uso: per questo i Laconi dopo hauer dato a i loro cochi il sale, e l'aceto, ordinauano che'l rimanente procurassero de gl'animali. E credo che questo Autore hauesse per fondamento dell'encomio dell'aceto l'autorità di Plinio, che nel c. 20. del lib. 14. dice con l'imperfetto dell'aceto essere accompagnata vna facoltà di gran rilievo, senza la quale non si può comoda-

modamente viuere. Non è cosa dunque fuori dell' conuenueole l' esaminarlo bene, per potere al fin conoscerlo come dilottando al gusto nell' insalata irrita l' appetenza del mangiare, e qual egli sia di temperamento, e di facoltà per offer bene impiegato all' uso della medicina, & alla conseruatione della sanità. Non è dunque altro l' aceto, che vn liquor di sostanza tenue, il quale lasciata la forma, il temperamento caldo, & il sapore del vino, che fu già d' esso prima materia, hà acquistato per mezzo della putredine insieme col temperamento freddo la forma, & il sapore d' aceto, rimanendosi sopito il primo calore. Di quà nasce, che fu da alcuni (per quanto riferisce Galeno nel lib. I. delle facoltà de' semplici al cap. 17.) chiamato l' aceto vino morto; per cio che essendo il natiuo calore, che facena il vino (per così dire) vino, alterato, e tratto fuori dall' aere, e dal calore del Sole, si resta come corpo morto senz' anima, e sottoposto non più alla forma del vino, ma a quella dell' aceto. E. heu vero; che, come afferisce Girolamo Capo di Valla nel lib. 6. delle febbri al cap. 11. essendo il vino di sostanza Etherogenea, non in ogni parte si corrompe, ma solo nella parte più humida, & ichorosa, che è facilmente dell' altra più alterabile: ond' è, che in alcuni paesi, doue
il

il vino hà per più di vn' anno da inuecchiarsi, perchè non macetisca, si cuoce, e per la possanza del foco si consuma quella humidità, che potria introdurre l'acetosità nel vino. E non è vana consideratione quella che fa Aetio nel ferm. 1. doue dice, che il vino dimenendo aceto per mezzo della perdita del calore, è cosa chiara che ritorna anche allo stesso sapore, che hebbe in prima, cioè delle vne immature, che noi chiamiamo agresto. Se bene è ancor vero, che è qualche differenza tra le facultà dell'aceto, e dell'agresto, o del suo succo, atteso che quello dal calor putredinale acquista vna certa agrimonia, che questo non l'acquista non acquistando veruno calore. Ond'è, che dall'istesso calore viene, che sia l'aceto di sostanza più tenue, che'l succo dell'agresto.

Rimanendo dunque l'aceto priuo del calor del vino, ma dal calor putredinale alterato, genera non picciol dubbio s'egli sia di natura caldo, o freddo, o se più caldo, o più freddo se pur si rimane dell'vno, e dell'altro partecipe.

Fù questo dubbio da Galeno in molti luoghi accennato, ma particolarmente nel lib. 5. delle facultà de' sempl. al cap. 2. dicendo con molta controuersia essere stata agitata la questione se l'olio rosato, l'aceto, l'olio semplice, e simili materie siano da dirsi calde,

ide, ò fredde. Se ben'egli stesso pare che hauesse prima determinato nel lib. 1. dell'istesse facultà de' sempl. al cap. 21. che perche non men quelli che sono dalla parte del freddo, che quelli dalla parte del caldo, hanno molte ragioni probabili, si può far gagliardo argomento, ch'egli sia e dell'vno, e dell'altro partecipe.

Scrivono alcuni non ritrovarsi più freddo liquore dell'aceto, perciocche da questo più che da tutti gli altri liquori, all'ora che più cresce il foco, viene con violenza estinto; talche par che superi la sua freddezza il calore dello stesso elemento.

Dall'altra parte, argomento di non poco calore è, che la terra d'aceto bagnata mandi fuori spuma, e che i sassi, che dal foco non sono rimasti abbruciati, sparsi di aceto restino incontanente spezzati: come si dice essere stato fatto da Anibale volendo superare il difficil passo dell'Alpe. Isach nel suo lib. delle particolari diete al cap. 83. dice l'aceto esser mediocrementemente freddo, ma disseccare fortemente.

Ma con tutto ciò che con ragioni, e con ispezienze s'approui l'vna, e l'altra facultà nell'aceto, pare nulladimeno che da i detti di Ippocrate apertamente si raccolga esser freddo, e non caldo, men-

D tre

tre scrive nel lib. 2. della dieta queste parole, L'aceto raffredda, perche colliquando consuma l'umidità nel corpo: e più tosto ferma; che moua il corpo, perche non nutrisce, & è agro. E Galeno in molti luoghi si sottoscrive al detto d'Ippocrate, proponendolo con efficacissime ragioni non apportate senza'l fermo sostegno di varie sperienze; come fa particolarmente nel lib. 1. delle facoltà de' sempl. al cap. 18. 19. 20. 22. 23. 24. Et oltre a molti autori di stima fu in ciò seguitato Galeno da Aetio nel serm. 1. in più luoghi; e nel serm. 2. al cap. 158. da Paolo Egineta nel lib. 7. e da Oribasso Sardinio nel lib. 2. E se ben tutti unitamente scrivono esser l'aceto di facoltà mista; cioè fredda, e calda; e nell'una; e nell'altra tenue, e sottile di sostanza; conchiudono nondimeno auuozarsi molto nella fredda.

Noi dunque seguitando il parere di così graui autori, affermiamo parimente l'istesso, auuertendo però, che se qualche poco di calore, per esser di materia Eterogenea, l'aceto partecipa; in molto piccola parte deu' crederfi ch'egli sia: e però freddo esser si dice, denominandosi da quella qualità, che è in lui più manifesta al senso, e che per vna forza di molte ragioni all'intelletto se scuopre.

Notisi ancora qui, che quel calore, ch'egli possiede,

de, è sol quello che acquistò passando nella mutazione della putredine da vino in aceto, il quale, essendoli rimasto, serue solo nell'uso dell'aceto per far penetrare il freddo: e da questo calore s'imprime nell'aceto, oltre all'autorità, l'agrimonia, la quale sentendosi, parche non lasci in tutto credere l'aceto esser freddo. E perche fù questo assai accomodatamente scritto da Aetio nel serm. 1. di sopra citato, apporterò per miglior intelligenza le sue parole, che son queste. L'Agrimonia dell'aceto non può vincere la freddezza dell'acetosità, ma gli serue solo, perche presto ella penetri, perciachè quanto più presto, che'l freddo il caldo penetra i meati, così tanto più prontamente il sapore agro passa i pori del corpo sensitivo, dell'acetosità: talche l'agra è come precambolo al freddo, perche incontanente la segue. E per questo la mistione di questi sapori che malagevolmente si possono distinguere, non lascia apertamente dire l'aceto esser semplicemente freddo, attesoche noi proniamo in esse una certa agrimonia ignea. Ma la freddezza dell'acetosità che siegue appresso, distrugge, & estingue subito l'agrimonia: onde auuiene a noi, che sentiamo nell'aceto molto più il freddo, che'l caldo.

Hora perche si tolga ogni difficoltà nella considera-

deratione delle facultà dell'aceto, risolutamente diciamo poterfi quello ritrouare di tre gradi quanto al sapore, & all'acutezza di esso, e conforme a questi distinguersi anche i gradi delle sue qualità: sì che o egli è debole, o forte, o fortissimo: se debole, perche non hà finito di sottrarsi in tutto dalla forma del vino, parteciperà facilmente di qualche maggior grado di calore, che se vero aceto fusse divenuto. S'egli sarà forte, perche la forma del vero aceto non può ritrouarsi fuori che in materia vantaggiosa di freddo; diremo che nel freddo si auanzi, e che sol porti seco quel calore, che nacque in esso dalla putredine, e che in esso introdusse l'agrimonia. Se fortissimo, creder si deue che perche l'agrimonia in esso o agguaglia, o supera l'acetosità resti di facultà caldo, e che in ciò o agguagli, o superi il suo freddo; sì che agguagliando, temperato in queste due qualità, e superando, cada dalla superante qualità dir si possa. E questo ultimo, perche di gran lunga l'agrimonia vince l'acetosità, e la cui sostanza tenuissima esser si crede; diciamo risolutamente caldo doverfi dire, o non freddo, atteso che o ch'egli sia fatto agro per maggior grado di putredine, o perche la sua prima materia sia stata potentissimo vino, maggior grado

di

di calore parteciparà, che se fosse passato per mezza
na putredine, onde forte, e non fortissimo saria di-
menuto, o che se haunto hauesse per materia vn vi-
no di mezzana potenza. Et habbisi detto quel-
lo ch'egli vole Galeno nel libro primo, delle facol-
tè sempl. e particolarmente nel cap. 23. percioche
nel libro vndecimo delle stesse facoltà de' sempl. nel
capo che fa d' Adipe, e pinguedine, scrive forse
più maturamente queste parole (e sia questa la
terza maniera, con la quale acquista l'aceto agri-
monia grande.) Il seuo mentre si fa più anti-
co, diuene e più caldo, e più tenue; onde na-
sce, che maggiormente secca. Ma ciò auuiene a
tutte le cose che inuecciano, purché non siano
prima dalla putredine assalite: percioche il vino,
il mele, l'aceto, il frumento, il butiro, il grasso, ogni
forte di olio, siasi lentissimo; cicino, rapharino, o
quello che semplicemente si fa dell'oliue, inuec-
chiando più caldi diuentano, e di sostanza più sot-
tile, e per questo più agri si rendono al gusto, e
più potenti a digerir gli affetti duri, e difficili a sa-
narfi.

Qui è da notarsi che potendo più liquori esser
materia dell'aceto, quanto si è fin' hora scritto, o si
scrinerà sotto, di quello solo che si fa del vino in-
tender

tender si doue, essendo la matria ordinaria dell'aceto il vino. Può nulladimeno farsi della liquatura de vasi del mele, come scriue Plinio nel lib. 2. i. al cap. 14. con queste parole, Comandano che si lauinano i vasi del mele, o vero i faui con l'acqua, la quale per cocendosi diuenta aceto molto solutifero. Leggesi anco nel lib. 3. dell'autore dell' historia generale delle piante, doue si tratta del mele, che si può far l'aceto delle mele acerbo, o boscarocchie raccolte in vn mucchio per spatio di tre giorni, e poscia riposte dentro vn barile, mescolandosi acqua e di pioggia, o di fontana, che poiche per spatio di trenta giorni il barile si sarà lasciato aperto, essendo diuenuto aceto, si manterra sempre tutta volta che la quantità che per vso se ne toglia, sarà con altrettant' acqua ristorata.

Oltre alle cose dette è da notarsi l'aceto offer di due maniere, semplice, e composto, o medicato che dir vogliamo; e qui quanto si è detto, douersi intendere del semplice, che solo serue per seruir l'ordinario fine dell'insalata. Il composto è (per esempio) l'aceto scillino, il rosato, il passulato, e simili, che con diuerse cose s'altera, o perche habbia virtù purgatiua, o alteratiua, o finalmente perche l'acerezza, & agrimonia dell'aceto ne resti alquanto

raffre-

vaffrenata, e ne diuerghi lo stesso aceto più grata, come quando o con le passule bollito; con l'istesse infuse conseruato, acquista vna certa dolcezza, che non offendendo punto il palato, e la lingua, cagiona di se gratioso gusto. E per non partorir tedio col descriuer qui le molte preparazioni dell'aceto, rimetto il sagace lettore a quello, che ne seriuè Actio nel serm. 3. al cap. 75. 76. 77. 78. 79. E anco nel serm. 5. al cap. VAD. doue tratta dell'aceto mulso.

Oltre alle già dette è dotato l'aceto di molte qualità insigni, lo quali come assai gioueuoli alla vita humana, e sano viuere, non posso io tacere, acciò che ciascuno o fuori, o dentro dell'insalata possa conformarsi alli suoi bisogni auualer sene.

E primieramente l'aceto atta liquore ad eccitar l'appetito del mangiare; laonde disse Plinio nel lib. 23. al' cap. 10. Certo che nessun altro succo più risvegliar sapori; Et i cibi dell'aceto. E questo stesso potria hauer inteso Galeno nel lib. 4. delle facoltà de' sempt. al cap. 22. dicendo, che l'aceto egualmente muoue l'odorato, Et il gusto. Plutarco è di opinione, che quei liquori, che hanno facoltà di aprire, e che possiedono agrimonia, come veramente è l'aceto, non eccitino per proprio valore, e per se stessi l'appetito

petito del mangiare, ma solo per accidente; & appor-
ta di ciò la ragione nel lib. 6. de' simposiaci alla
quest. 2. dicendo esser cosa probabile da simili cose
attenuarsi le materie, che ne' meati si ritrouano, e
che così euacuandosi ne auuenghi il bisogno di noue
sostanze, non già per altra affezione de' meati: ma
perche solo si ritrouano vacui: percioche le cose
acute, agre, e salse, diminuiscano, e diuidenda dis-
sipano tali materie in maniera, che può di nouo
succedere l'appetenza di noue sostanze a quelle che
di fresco sono venute meno. Ma siasi per qual-
siuogli modo, a noi basta, che quando non per altro
almeno per questo capo sia l'aceto conueniuole con-
dimento dell'insalata.

La seconda prerogatiua dell'aceto è di conseruar
dalla putredine, si come apertamente afferma Gio-
seppe Quercetano nel suo libro chiamato *Sclopeta-
rius* al c. 5. dicendo esser di ciò argomento manife-
sto, che le cose in esso condite non son mai prese da
Cimo, o da mucore. Se ben di questo è facile il ren-
derne natural ragione, attesoche nascendo la putre-
dine dal caldo, e dall'humido, perche l'aceto è di tem-
peramento freddo, e secco, può ageuolmente difen-
dere dalla putredine le cose, che in esso si conser-
uano.

Qua

Qualità pellegrina dell' aceto è di estinguer bene il fuoco, e assai più presto dell' acqua, e questa fu sentenza di Teophrasto nel capo, che fa del fuoco. È riportato questo luogo da Girolamo Mercuriale nel lib. 3. delle sue varie lettioni al cap. 11. doue rendendone la ragione dice questo auuenire, perche l' aceto virtualmente freddo, attualmente humido; e tenuissimo di sostanza, rende i pori più patenti, e penetra più al di dentro fin doue il fuoco nelle sue radici si conserua. Dice anco Teophrasto il vino per la sua sottigliezza hauer possanza di fare il simile.

Scrive di più Alessandro Traiano Petronio mio Maestro nella medicina nel lib. 2. ch' egli fa del modo di conseruar la sanità, e del vitto de' Romani al c. 9. che l' aceto fra tutti gli altri liquori ha virtù grande di ritrar gli huomini da' suenimenti, e che in ciò supera il vino odorandosi; e rende di ciò la ragione nel medesimo luogo, oltre l' hauerla prima scritta discorrendone a lungo nel lib. 1. del suo trattato del mal franzese, dicendo la cagion vera esser di questo, solo perche l' aceto è simile nel sapore, e nell' odore al vino dopo l' essersi al nostro corpo mutato per nutrire; percioche il vino, fatta alquanto nella stomaco dimora, diuienta mediocromente acetoso, &

E
agro,

agro, e così mutato passa in nutrimento del corpo. Mette innante per esempio: di questo i beniteri grandi di vino, i quali portano sempre con loro simile odore, se ben rincreseuole, e quasi puzzolente: Onde non è marauiglia (dice egli) che più soauemente: del vino, e più presto l'aceto ecciti gl'huomini ne' loro suuamenti, come che i vapori del vino naturalmente e' asmutato in noi più simili siano all'aceto, che al vino, puro, e semplice..

Loda oltre modo Galeno l'aceto per estinguer la sete nel lib. 1. della facolt. de sempl. al cap. 30. ma perche la sete può da doppia cagione esser fatta, ò da copia di calore, ò da mancanza d'humore; dice egli la seconda non potersi dall'aceto estinguer, come che sia partecipe di secca qualità, non potendo humettare: ma si ben la prima, perche' egli hà gran forza di rinfrescare..

Dicesi ancora, che l'aceto come valorosi antidoto a merauiglia gioia contro i ueleni: e Plinio fa di ciò fede nel lib. 23. al cap. 1. dicendo che egli è possente contra i morsi de' cani rabbiosi, de' gli scorpioni, delle scolopendre, delle tarantole, de' mille piedi, e di tutti gl' altri animali aculeati.. E più sotto soggiunge, Non hanno saputo i Medici quanto uaglia l'aceto contra il ueleno de' gli affidi: poco dianzi
 un'huo-

vn' haamo portante su la spalle vn' utro di aceto,
 culpestando vn' aspide su da quella morsicato in vn
 piede, laonde tutt'auolta ch'egli deponoua l'utro,
 sentiuua il male, ma non si tosto sopra se'l ripanea,
 che libero pareua, ch'egli ne fusse; talehe giudicauo-
 dasi che questo auuenisse per virtù dell'aceto, beu-
 tolo poi fù fatto sano. E che di tal virtù dotato
 sia l'aceto (soggiunge Plinio,) segna sia che quegli
 buomini che sogliono succhiare i veneni per trarli
 fuora, non con altro si lauano la bocca dopo l'hauerli
 succhiati, che con l'aceto. Cornelio Celso nel lib. 6. al
 cap. 27. seriuue anch'egli vn caso simile, se pur non
 è l'istesso, con queste parole, Tutte queste cose sono di
 comun giouamento contra lo percosso de gli animali
 venenosi: ma l'uso hà insegnato, che quello ch'è sta-
 to percosso dall' Aspide debbia beuer l'aceto; il che
 dicasi hauer dimostrato vn caso auuenuto ad vn ter-
 to giouanotto, il quale essendo stato dall' Apide mor-
 ficato, e hauendo gran sete, parte per gli affanni
 della percossa, e parte per gli ardori della stagione,
 e ritrouandosi in arido paese priua di ogni altro li-
 quore da bere per estinguerli la sete, beuè l'aceto
 che a caso seco portaua, e fù fatto sano.

Ne' dolori & infirmità de' piedi è messo anco-
 ra innante l'aceto da Plinio nell'istesso luogo per

medicamento di mirabil giouamento: Et appor-
 vn caso auuenuto a Marco Agrippa Imperatore ne-
 gli anni della sua vecchiezza, e dice che hauẽdo que-
 sti vn dolor sì grande ne' piedi, che soffrirlo più non
 potea; per ordine quasi portentoso di vn medico,
 immerse insieme con le gambe i piedi nell'aceto cal-
 do, e liberossi dal male.

Potrei scriuere molte altre buone qualità del-
 l'aceto, ma perche dubito di fare con la souerchia
 lunghezza nausea al Lettore, lascerò cercarle a chi
 c'è curioso di saperle, ne gli scritti de' buoni auo-
 ri; e particolarmente nel citato luogo di Plinio, do-
 ue molte ne scriue.

Essendo dunque l'aceto di così giouevoli qualità
 dotato, non è marauiglia se alcuni han continua-
 to l'uso di esso, come si legge nel lib. 2. de' simposiaci
 di Plutarco al cap. 1. di Epaminonda, il quale di-
 ce che mangiando con i Principi suoi compagni be-
 ueua ultimamente l'aceto: ma domandato se da
 tal portione pottea nascere qualche buon frutto
 di sanità, rispondeua che nol sapena, ma che ciò
 faceua, ricordandosi del modo del vinerà che face-
 ua in casa.

Ma si come hauemo narrato le buone qualità
 dell'aceto, perche possa l'huomo ne' bisogni auualer-
 sene,

lene, così a me par cōuenevole il narrare qualche vna che vene hà delle nocciuola, perche nelle occasioni lo fugga: e primieramente diremo l'aceto fortissimo imprimar talmente l'acutezza nel sangue, che può con facilità renderlo infetto di molestissima aggrumonia; e per questa cagione le Murene gustandolo forse diuengono rabbiose, come scrive Plinio nel lib. 9. al cap. 23.

Il dottissimo Ipocrate nella partic. 3. al tes. 39. del lib. della ragion del viuere disse l'aceto essere assai più nocuole alle donne, che a gli huomini, perche fa loro dolor nell'utero: e Galeno dichiarando la sentenza d'Ipocrate, soggiūga che l'aceto di sua natura offende i nerui, si come n'è testimonio la spertienza, o la ragione; imperochè sono i nerui esanguini, e per consequenza freddi, onde facilmente sono ancor da medicamenti freddi affetti, di sostanza tenui. Oltre a questo restano offesi da tutti i refrigeranti. Ma la sostanza dell'aceto, perche è di parti tenui, s'immerge fin nelle profonde cavità di quelli, e talmente penetra in tutte le parti, che vna d'esse ancorche minima non ne rimane ill'essa: e così le neruose sostanze sono dall'aceto offese: e l'utero quasi da tutti gli Anatomici si dice esser freddo, fin qui Galeno. Quell'istesso Vgone Fridenalle nell'istesso

stesso luogo da noi di sopra citato nel principio di questo capitolo scrive per tale occasione queste parole; L'aceto fa noia a i nervi, e perciò egli è nemico a i paralizzici, & a quelli che patiscono dolori nelle giunture, perche apro la strada a i mali humori fino a i nervi, & alle giunture.

Credèr si deve, che oltre alla sua freddezza grande, & all'aprir che fa l'aceto la strada a gli humori, arrinando egli fino alla sostanza de' nervi, che di natura sentono e le punture, e l'altre ingiurie esterne più di tutte l'altre parti del corpo; può agevolmente con l'agrimonia sua pungerti, si che si restino dal dolore affitti, e male affetti di spasimo. Et è tale l'asprezza dell'aceto, che come scalfisca Plinio nel lib. 9. al cap. 35. discioglie, e consuma le margarite ancorche grossissime, per quanto con effetto Cleopatra Regina di Egitto fece vedere ad Antonio.

A quelli, che ò sono di temperamento malinconico, ò che da malinconico affetto molestati sono, è nemico l'aceto; e questo scrive Ippocrate nel luogo di sopra citato del terzo de gli acuti; perche in tale humore vien fermentato in una massa, & accresciuto dall'aceto, come che sia autore dell'humor malinconico.

Punge l'ulcera, e la pelle come scrive Galeno nel lib.

lib. 5. della compos. de' medic. sec. i luoghi al cap. 1. o
 nellib. 1. delle facol. de' sempl. al cap. 31. scriue c'è
 l'aceto solo per se stesso a marauiglia insprisce le
 vlcere, che sono da conglutinarsi, come che con la
 sua sottigliezza vada eccitando il dolore col corro-
 dere. E confermò l'istesso nel lib. 4. della compos.
 de' medic. per i suoi generi al cap. 3. con queste
 parole, Percioche tutti i metalli esasperano, e de'
 liquori l'aceto: onde a ragione i medicamenti
 composti con quelli, appaiono aspri, e fanno do-
 lore.

Deue ancor crederse che l'aceto, che o per esser
 fatto di potentissimo vino, o perche per molto tem-
 po sia diuenato furtilissimo ha acquistato agrimonia
 grande, può con la sua acidrezza e pungere, e cagio-
 nar dolore allo stomaco, il quale (essendo ancor es-
 so di natura simigliante a' nervi) prontamente
 sente l'impressione, e gli eccessi delle qualità di quel-
 le cose che lo toccano.

Potrei qui scriuere altri nocamenti dell'aceto
 non meno che i temperamenti, e le correzioni di
 esso, che varie e molte sono appresso a' buoni auto-
 ri, e che di bel nouo formar si potriano: ma per
 esser breue, e perche sò che da chi possiede la scien-
 za della medicina, e particolarmente delle qualità
 delle

delle cose può con ogni facilità, e ragione ritrouarsi; ma gioua hauer fin quì detto tanto che basti à far' electione di buono aceto per condir l'insalata.

Dell'Olio. Cap. VII.



LOLIO, del quale hauemo noi hora a scriuere, è solo quel nobilissimo liquore, che per via di espressione si caua dal frutto detto Oliua, prodotto dall' arbore che Oliua altresì è chiamato, ouero, Olea; da' Latini.

Hò detto esser questo liquore nobilissimo per molti titoli, e trabe egli primieramente la sua nobiltà dalla bella, e maestosa pianta; donde deriva, alla quale l'antica Maestà Romana (come Plinio asserisce nel lib. I 5. al cap. 4.) rese sempre grande honore; perciocche vn giorno determinato del mese di Luglio soleua ogni anno coronarne le turme de' Cavalieri, e quelli anco, che de' trionfi minori trionfauano; vsandosi ancora in Atene coronar di oliua i vincitori. Anzi l'istesso Plinio nel lib. I 5. al cap. 30. fa fede che si hauena per molto indegna cosa il seruirsi nelle profane azioni del lauro, e dell'Oliua: talmente che ne anno era lecito accender-

ne

ne i legni, o rami ne gli altari, ancorche seruiffero per farsi propitij gli Dei.

Scrivesi dallo stesso Autore essere stata da gli Antichi dedicata a Minerua Dea della sapienza nel lib. 12. al cap. 1. E di quà credo che nasca non essere stato mai lecito d'immolare a tal Dea la capra (come l'istesso asserisce nel lib. 8. al cap. 50.) animale non solo immondo, ma tanto alla Oliua nemico, che s'el la lambendo con la lingua la tocca, ne diuiene sterile.

Acquista di più nobiltà l'olio dall'istessa pianta dell'Oliua, perche hà per materia vn legno nobilissimo, denso, venoso, e crespo; e per più riconoscera la sua grãdezza da tutto l'arbore, lo descrineremo al modo di vn moderno autore in questa maniera.

L'oliua domestica è arbore grande, che cresce in alto cõ molti rami, hà le foglie lunghe, simili a quelle del Salcio, se ben più piccole, e più strette, terminanti in acuto, grosse, e pinguedinose, sostenute da breue piedicciuolo, al disopra verdi, e biancheggianti di sotto, mai non cadenti, e di amaretto sapore com'alquanto d'agrimonia. Sono i fiori di quest'arbare bianchi, vniti, e pendenti a guisa di racemi, da quali nascono le oliue, che verdeggianti in prima diuengono poi pallide, & appresso purpuree, & vltimamente negre.

F

E quan-

42 Trattato dell'insalata, &c.

È quando in vero tal pianta per altro non fusse hauuta a grado, deu' essere almeno creduta nobile per la sua duratione, giu che è viuacissima, e durabile per più di ducento anni, si come asserisce Plinio nel lib. 16. al cap. vlt.

Non mi pare d'auer a lasciare di riportar qui quello che Antonio Mizzaldo scrive nel suo libro de' segreti de gli Horti a lungo dell'Oliua, cioè dell'arbore, e del frutto di essa, e dell'olio, percioche stima più che mediocre è stata sempre fatta di simili materie: e prego il Lettore, che cortesemente soffrisca meco la lunghezza della scrittura, che è questa nel cap. 17. del lib. 3. La pianta dell'Oliua ama i colli secchi, e cretosi, & ammette volentieri Lucre squallido, & ardente: Et è vero che ne campi humidissimi, e grassi è vestita di allegre frondi, ma per la maggior parte è sterile, e ripugna a lei il terren roso, perche col suo caldo abbraccia il tronco: ma molto più odia il paese aspro, ineguale, e scaturiginoso, nel quale è continua humidità; e in questo produce i frutti magri, e che con facilità marciscono. Ama dunque di stare in luoghi alti, e piacevolmente erti; nè quali ell'habbia il suo vento propitio, e non perda di quanto le diletta; attesoche in tal luogo il vento mitiga l'ardor del Sole, e quindi al pa-
dro.

drone da gli Oliueti, cresce l'arbore generoso, e se ne
 tana buonissim'olio. Ne' campi piani, perche non è
 l'oliva, tocca da' venti, ma si brugia, produce olio più
 grosso, e più seccioso. Ne questo è a mio parere sua-
 ra di ragione, perciache tutti gli arbori, maggior-
 mente l'Oliue, opposti a' venti, acquistano da quelli
 forza, e vigore: e sia di ciò segno il risguardarle in
 simili luoghi assai più vistose, e più verdeggianti; e
 più meste, e più languide doue non spirano venti.
 Ricreansi dunque nel vario spirar de' venti, pur-
 che ci sia spatio, per lo quale possa il vento vagare.
 Gode molto l'Oliua della vicinanza del fico, e per
 questo deuono ambele piante tanto vicino piantar-
 se, che possano da largo toccarsi i rami. La verga, da
 piantarsi di quest'arbore, non si doue sueller dal pie-
 de del tronco, ma si bene dal ramo vn. Surcolo lungo
 vn cubito, che non si laceri, ne si ammacchi nella
 cortecchia, ma nella parte inferiore si impiastri di ster-
 co di boue, e di cenere, e si planti in una fossa fatta
 in giro, perche ricena l'acque al tempo delle pioggie.
 Sono alcuni che per piatarli tagliano i germogli dal-
 le radici, e poi vedendo hauer ripreso, gli piantano
 altroue: ma perche habbiano più facilmente a cre-
 scere, prima di traspantarli deue essere offeruato il
 terreno, e verso qual parte del cielo si trouauano ri-

uolti, accioche per lo stesso verso siano ripiantati, e riguardando le medesime parti di prima, siano anche tocche da gli stessi venti. Cauinsi le fosse alcun tempo prima che siano ripiantate, perche il terreno percosso dal Sole, da' venti, e dalle acque dia luogo alle radici della pianta da potersi distender per tutto, le quali radici bramano di spesso riceuere acqua; perche così germinano presto, e facilmente si traspianzano. Dal luogo, nel quale piantar si deue l'Oliua; fa di mestieri suellere ogn' altra pianta, & espurgarlo bene, e circondarlo anco di muro, ò di sepe per tenerlo guardato da' giumenti. Amano le Oliue copia di stabbio, come scrine Socione, ma si come ne' luoghi humidi se ne deue gettar parcamente, così ne gli altri più abundantemente; perche satie di stabbio si rendono nelle frondi di miglior vista, e diuengono feconde. Quanto all'espurgarlo, deuesi tagliare a tempo quanto in esse di putrido, e di fecco si vede, perche quel che rimane, meglio si disluoghi. Conuiene reciderne quei rami, che si rotcano insieme, e tagliar quelli, che sono arcuati, e torti, specialmente se lussuriano in altezza sparuta; perciocche tutti, che scriuono della coltuatione, dicono esser molto scomoda l'Oliua, che passa l'altezza di dieci cubiti. Aggiungo, che il fouerchio crescere suole in ogni

Ogni cosa esser nociuo, atteso che ne restano spezzati i rami dall' impeto de' venti, e non meno i frutti che fiori fuor di tempo crollati se ne cadono: e perciò molti procurano di ritrarre i rami all'ingiu, tanto che l'arbore sia costretto a inchinarsi verso terra. Dura l'oliva dugento anni, come dice Teofrasto, al quale si sottoscrive Plinio in tal modo. Fermissima è la vita delle Olive, tanto che gli Autori conuengono, che durino dugento anni; e soggiunge in Argo ancora durar quella, a cui legò Argo lo mutata in vacca: e quella ancora che nel certame piantò Minerua in Atene. il solo legno dell' Oliva è quello, che posto in opera suol germinare, e testimonio di ciò mi sia Plinio, che dice i cardini delle porte hauer cauato i germogli, si come anco vna tazza immersa nel fango; & aggiunge non esser mai roso dalle tignole, ne forato da' vermi. Dal che credo esser nato, che gli antichi di tal legno formauano le statue de' Dei minori. Sogliono li storni esser nocuoli assai all' Olive, perche volano in sì folte turme, che gettano de' loro frutti a mucchi per terra, e le guastano, e le beccano: ond'è che deuono da gli Oliueti esser discacciati, perche non dannifichino le Olive, delle quali auiffimi sono per i nocciuoli, che loro sono soauissimi. Ne' tempi andati nõ era lecito impiegar l'oliva ne gli
vsi

usi profani; anzi ne anco seruiua per bruciar ne gli altari per rendersi grati gli Dei. E l'olua fù che coronò le turme de' Cavalieri, & illustrò quelli che trionfauano di trionfo minore, & i cui rami portati dauano segno di pace. E quindi fù che Poeti le dauano l'aggiùto di pacifera, come scriue Virgilio.

Paciferaeque manu ramū prætendit oliuæ.

All' hora dicono esser legitimamente caduti i fiori dell'olua, quando si ritrouano pertugiati. L'olua è vno di quelli arbori, che subito auuenuto il Solsticio estiuo riuolta le frondi: (di questo fa fede la sperienza maestra vera delle cose dubbie) sì che vedendosi riuolte le frondi, e segno esser già fatto il Solsticio. Ma qui mi souengono tre cose egualmète marauigliose, e celebri; l'vna è che l'olua odia a merauiglia la Quercia, come diligentemente dopo Teofrasto hà scritto Plinio; percioche non solo non soffre la sua vicinanza, ma la fugge, e getta se stessa a terra fino al di dentro. Anzi dicono che la Quercia ancor tagliata lascia le sue radici nocuoli alle oliue. Di più (se scriue però Columella il vero) l'Olua piantata in luogo, dal quale sia stata tagliata la Quercia, marcisce, e si secca, tant'è l'antipatia, e la natural discordia di questo due piante. L'altra cosa non solo degna di contemplatione, ma
di

di marauiglia grande è che l'Oliua ama d'esser piantata, coltiuata, & vendemmiata per mano di fanciulli puri, e di vergini; ouero di quelli, che giurano di non conoscere altra donna, che la propria moglie; e così si crede ch'ella diuenti più allegra, e più fertile, e fruttuosa, come già scrisse Fiorentino Greco nelle sue Georgiche: & a ciò si soscriue anche Palladio, il quale rendendone ancor la ragione, dice che quest' arbore hà per suo preside la castità per ragione di Minerva, che è a lui tutrice, e lo difende. L'ultima ancor mirabile è che sono stati liberati dal dolor di testa senz' altro medicamento quelli che in vna fronde di oliua hanno scritto questo nome (Athema) e se l'hanno legato al capo: e questo hà detto Zoroastro ne' suoi Commentarij dell' Agricoltura: ma questo perche hà fetore di vana superstizione, lascio considerarlo altrui. Plinio dice che fiori dell' Oliua non sono succhiati dalle pecchie, e che sopra tutti gli altri arbori la cicada ama l'ombra dell' Oliua. E M. Varrone scriue l'Oliua diuenire sterile, qual hora ne sono stati dalla capra pasciuti i primi germogli, ò pure che l'habbia con la lingua leccata: e per questo si crede, secondo lo stesso Varrone, che gli Antichi non habbiano mai sacrificato a Minerva la capra, a cui tal' arbore è consecrato.

Suo-

48. Trattato dell'Infaiata, &c.

*Suole bene spesso qualche ramo nell'Oliua mostrarfi più viuace, & allegro de gli altri: ma se non si taglia, si vedrà contristar tutto l'arbore. Dice Africano Greco per sentenza di Fiorentino, che se s'inferta l'oliua nella vite, non solo produce le vue, ma anco l'oliue, talmente che fa di mestieri per sostegno del peso metterui l'appoggio di vn palo: e fassi l'inferto in questa maniera. E necessario vicino a terra forar la vite, e dentro al forame metter l'inferto di vna seconda Oliua, accioche apprenda la dolcezza dall'vua, e dalla terra alletti, e sugga il peculiar nutrimento. Dopo che sarà cresciuta, ma non ancora incominciato à fruttificare, se i sarmen- ti di quella vite saranno piantati, conseruaranno la mistione de progenitori, e produrranno frutti, che da tal mistione acquistaronò il nome, che in Latino si dirà Vuolea, ouero, Oleuua. Il tempo di coglier l'Oliue è come dice Papano Greco, huomo non de gli vltimi Geponici, quando appare negra la metà del frutto, & incominciar si deue a cor- re quando è sereno, e non piuoso il giorno; ne lice muouere i rami, o scuoterli a tempo che cadono minute pioggie, ma sì bene dopo l'esser rimossa tutta l'humidità. Non mancano quelli che per corla con le mani appoco appoco crollano i rami, ma è necessa-
rio*

riso far diligenza di non battere i rami con bastone
d'Oliva, percioche ne diuisa la pianta non feconda.
E l'istesso Papano dà auvertimento che tanta
se ne colga d'oliva il giorno, quanta si può esprimere
la notte vegnente: o per cauare il prim'olio, vi si
dàne per sopra leggermente la macina, accioche rot-
te l'ossa non eschi sordido. L'olio che esce da se stes-
so è il più nobile, & è chiamato olio vergine. Apu-
leio Greco autor della Agricoltura dice conseruarsi
bene l'olio ne' vasi di vetro, ouero al di dentro im-
piombati, e vitriati. Quanto al luogo si conser-
ua bene l'olio in quelle stanze che non sono esposte
a venti caldi, ond'è expediente, che risguardino Set-
tentrione, attesoche egli ama il freddo, & il secco,
e mortalmente odia il caldo, & l'humido. Ha l'o-
lio per inimico il fumo, e tutti dicono che mentre si
cava l'olio, si guardi diligentemente di non far cor-
rer fumo, o cader fuligine nel torchio, e nelle stan-
ze doue si cava; e doue anche guardarsi dalla lu-
cerna.

Puossi ancor dire che nobile liquore sia l'olio, per-
che di vso è assai frequente nelle cose; si che l'istesso
Plinio nellib. 12. al cap. 23. scrisse di tal liquo-
re, esser semplicemente necessario.

Di piccol grado di nobiltà l'acquista da alcuni

104 Trattato dell'Infalata, &c.

fu segnalato qualidaz delle quali una è di preferir
a un l'altro di vanto, perche fu testimonia-
to Plinio nel lib. 7. al cap. 7. la farina di Saturno in
Roma (e questa perche fu sotto forse d'Ebano) e fu
festa sempre nel di dentro ritrouata piena d'olio.
Ne credo è da marauigliarsi, perche ne anche l'olio
fidee Galeno nel lib. 3. delle facol. di sempl. al cap.
14. è soggetto all'acrosia, e alla putredine, e
fiacero, si conserva per lunghissimo spazio di tem-
po, come afferma ancora Plinio nel lib. 10. al cap.
16. (luogo appoyato di sopra) dicendo che gli può
piu di cento anni conservarsi, e si come la speranza
se ne vede.

Ma qual nobilita non apporta all'olio l'inventore
di esso, che per quanto ne scrive Iustino nel lib. 1. ad
fu Aristeo figlio di Apolline, e di Cirone figlio di
Ponco fante di Arcadia: fu Aristeo Re di Arcadia,
e fue inuentioni furono l'uso delle api, dell'olio, del
miele, il modo di stringere il latte, e di fare molte al-
tre cose. E che Aristeo fusse e dell'olio, e de' tra-
peti inuentione, afferma ancor Plinio nel lib. 7. al
cap. 56.

Nobilissimo liquore nomar si doue l'olio per la
proprietà che egli ha (cosi dice l'istesso Plinio nel
lib. 2. al cap. 103.) di tranquillare, e di strare il

mar: onde auuione che quelli che nuotano nel mare, lo spargono con la bocca, perche mitighi l'asprezza di quello.

Ne resterà di ridurne a memoria la notitia sua col rendere i corpi che se ne vengono e leggeri, e robusti, per cioche si legge nelle historie che venendo a Trebbia Annibale con l'esercito contra i Romani nel maggior rigore del venno, fece a tal effetto uergere i suoi soldatize hebba la vittoria. Et a tal proposito scrisse Galeno nel lib. 2. della fac. de sempl. al cap. 5. che i corpi viti con olio son disesi dal freddo: dal che rendendo la ragione al cap. 20. dell'istesso libro, disse questo auuenire o perche l'olio con la sua grossezza, e spessità a guisa di vestimenta diseca il freddo, o perche col suo natiuo calore risatda i corpi, che tocca. Oltre che Plinio al cap. 1. del lib. 12. afferma che l'olio ricrea i membri; Et al cap. 22. del lib. 24. dice che due sono i liquori gratissimi al corpo humano, il vino al di dentro, e l'olio al di fuori: ambo determinati da Plinio in signi.

Ne parlarò, che l'olio sia utile allo stomaco, sì per lo suo calore miti, sì anche per quel poco di confortiuo che possiede, e che con la oleosità sua mantiene il ventre molle. Che beuuto a digiuno hà forza di recidere, e di cauar fuora i vermi, e che pre-

so con acqua tepida, è possente per via di vomito di cauar fuora i veneni, profi.

Qui è da notare l'olio esser di due maniere, fattitio, se proprio: il primo è quella, che da tutte l'altre materie si caua fuori che dall'Oliuo; e di questo fa menzione Plinio nel lib. 25. al cap. 7. con queste parole, molte sono le materie che danno a nodi l'olio fattitio, come l'Oleastro, la Camolea, il sesano, siluestra, il nicino, l'amandale dolci, e la amara, il baur, il mirto, il cedro, la noci dolci muscato, le noci del cipresso, il lentisco, il grano gualdo, la Castagne, la Sesama, il Riso, e molte altre. E questo non è propriamente Olio, ma è così detto per traslatione, e abuso, come Galeno scrisse nel lib. 3. del modo di conseruare, al cap. 6. conseruandolo nel lib. 2. della facoltà de' sempl. al cap. 7. Il vero, e proprio olio è quello che dalle Olive domestiche sola si caua, del quale scrisse Galeno nel ult. luogo creata queste parole, A iudicio basta l'auer considerato in prima l'olio propriissimo, e quella che maggiormente da tutti gli huomini è chiamato di questo nome: quando è il frutto medesimo, dal qual si caua l'olio, sola tra tutti gli altri frutti è chiamato Oliva, et arbore olea: e questo medesimo liquore primieramente, e semplicemente è detto Olio, là dove tutti gli altri

han

hanno tal nome per traslatione, e per abuso.

A questo genere d'olio detto per traslatione, e abuso se può anche ridurre quello, che con queste parole scrive Vitruuio nob. lib. 8. al cap. 3. E' à Soti castello della Cilicia il fiume lipari nominato, nel quale chiunque si lava; ò nuota è vngto dall'acqua, e così nell'Estropia se troua vn lago, che vngto gli homini; che in esso nuotano. Et in India n'è vnoy che quando il cielo è sereno, manda vna gran quantità d'olio. Ancora in Cartagine è vna fonte, sopra la quale nuota l'olio di odore, come di scorza di cedro, del qual olio è vsanza di vngere le pecore.

È nominato ancora quest'olio da gli antichi Scrittori del nome di Olino, come fu da Virgilio fatto nel 2. lib. della Georgica.

Corrotto è vso del liquido Olino

Et Horatio nel lib. 1. de' sermoni alla Satira 6.

Di Olino mi vngo

Et come per altra volta nel lib. 2. de' sermoni alla satira 4.

Di quale Olino asperga i pesci.

Di quest'olio scrisse Galeno nel lib. 2. delle facili de sempl. al cap. 8. esser quattro differenze, le quali perche fanno al nostro proposito, apporgerò io qui insieme con l'istesse parole di Galeno, che son qua-

ste, Di questo, che propriamente chiamano oliu scido, chi quì si ragiona, dice che sono più differenti. La prima nasce dall'età, perche o egli è nuouo, & come masto, o di vigorosa età, o vecchio. La seconda dal modo de prepararlo, essendo o semplice, solo, & impromista, o preparata col sale. La terza dalla diuersità delle oliue, che possono essere mature, o immature. La quarta dall'abrenazione fatta in esso dall'arte, perche o egli è conseruato nel modo che fu dal principio fatto, o si fa bianco.

Da queste quattro differenze potremo uoi cauare le condizioni dell'olio, che sia buona, e perfetta per l'uso de' cibi: onde dalla prima si uia, ch'egli sia o di mezzana età, o vecchio, lasciandosi addietro il nuouo come impuro, non hauendo ancora depurata l'amara, e la materia sedolosa; dalla seconda che sia solo, & impromista; dalla terza che egli sia cauato dalle oliue mature, o mezzane, & queste, e l'immature; dall'ultima che sia nella formatura conseruato nel modo che fu già dalle oliue canate.

Da queste condizioni potrà uoi dedursi ch'egli si conserui sempre nel proprio colore, odore, & sapore, e che per non fuggire sia ue' cibi assai più grato di quella, che sarà di conseruazione: è ben uero, che nella sostanza quanto più invecchia,

tanto può dicitur più puro. O se pure volemo
 approuare l'opinione di Paolo Egineta quanto alla
 bontà dell'olio, Et si segni che si porta per haue-
 re a far proua, fermiamo le parole che egli ne fa nel
 lib. 7. et cap. 9. che son queste. L'olio lauato non è
 merdiciatissimo, ne viciatissimo. Il vecchio quanto per
 più lungo tempo si conserva, è tanto più caldo, e di-
 scussio; particolarmente si egli sarà stato tenuto fuori
 dal principio. Et di ciò si fa giudicio, vedendoli se
 sia puro e lucido. Et effondoli quantita di poco su gra-
 gra. parca del corpo, e facilmente penetri, e si im-
 bona nella pelle, se carne sia, si vede l'olio Clabino.
 Oribasio Sardiaco doppo l'haber egli detto nel lib.
 2. et cap. 1. quanto ne ha uoluto scritto Paolo, aggiunge
 per segno della bontà dell'olio, che non solo se picco-
 la quantità si sparsi nel corpo, douesse ungero spatio
 affai. ma che continuando, e aguale douesse rim-
 dersi l'vntura; il che era uno giudicio argomento
 della sua purità.

Idara con l'occasione di quello, che ne dice Paolo
 nel luogo di sopra citato, non mi pare di lasciare ad-
 dietro (quantunque non camini per dritta via al
 nostro fine) quello che da gli Autori si ferue della
 natura dell'olio, che è questo. Solemna dicitur nota gli Antichi l'vnta Polia,
 come:

come Paolo testifica ; Et ancora era loro costume il prepararlo col sale, come Galeno accenna nel lib. 17. del metodo al cap. 9. E quindi forte per disalarlo a lavarlo s'esponuano ; se pure ciò non faceuano per torre la naturale agriuità ; o finalmente per farla bianco . . . E condinolo (credo) col sale, o per ucha più lungo tempo si conseruasse ; e perche acquistasse nel sapere qualche acutezza ; e perche si s'agliuola la humidità più rimessa . Se ben pare che a questo ripugnì un'osserratione scritta da Marfilio Cagnato nel lib. 1. delle varie lezioni al cap. 19. con queste parole ; Il sale immerso nell'olio non liquefarfi fu scritto da Aristotele nel lib. 4. delle Meteore ; e questo esser vero viene approuato dall'usa continuo ; talche gran marauiglia è ; che alcuni dotti habbiano scritto, che'l sale si dissolua nell'olio caldo . E ben vero che se l'olio ha uerà seco dell'acqua, a qualche altro simigliante liquore, il sale si dissoluerà per certo : ma di ciò è manifesta la cagione perche l'acqua produrrà per se stessa uis alla affetto, e l'olio per accidente . Quanto al restare il sale nell'olio freddo o caldo, non si ritrouerà mai dissoluto, ma si bene intiero, et incorrotto sempre . Vien questo conseruato dalla scimmioniaza di L. Iunio Columella, il quale nel lib. 12. al

cap. 50. dice che l'olio congelato insieme con l'amar-
ca vier liquefatto dal sale, e separato da tutti i vi-
tij: ne pur si dubiti, che diuenti falso, perciocche
(soggiunge egli) spargasi nell'olio qualsiuoglia gran-
copia di sale, non ne acquisterà mai il sapore; e que-
sto da altra ragione non nasce, che fuori che perche il
sale dall'olio non si dissolue, come auuene nell'altre
cose, delle quali vno è la resina, che dissoluendosi
comunica con l'olio il sapore. E per dire con la stessa
occasione qualche cosa dell'olio bianco, dico che fa di
questo mentione Galeno nel lib. 1. della compos-
de' medic. sec. i luoghi al cap. 15. & ancora nel
lib. 2. al cap. 8. così scriuendo, Conforme all'artifi-
ciosa alteratione, quando o si confirua secondo che
dall' principio è stato preparato, o si fa bianco. Il
modo di far l'olio bianco è stato scritto da molti, e
noi ne scrineremo appresso molte cose. Scriue del-
l'istesso il medesimo Galeno nel lib. 2. delle fac-
de' sempl. al cap. 12. queste parole, Mescoliamo con
ciò la cera, che non partecipa di mordacità (chiamo
così quella che è lanata) ouero ci infondiamo l'olio
istesso fatto bianco. Et alquanto più sotto. Per-
ciocche l'olio, che hà preso il sale è mordace, si come
quello che non l'hà è dolce, e quanto alla sua natura
può lenire.

Da quest' ultimo capo può facilmente raccorsi essere stato costume di lavar solo quell' olio, ch' era col sale preparato: Et il modo di lavar lo è insegnato da Galeno nel lib. 2. delle facol, de' sempl. al cap. 15. Et secondo questa occasione di lavar lo si può credere, ch' egli primieramente rimasse primo della detta mordacità col sale acquistata, e per accidente poi, e fuora dell' intentione dell' artefice diventasse bianco. Ma Girolamo Mercuriale nel suo lib. de decoratione al cap. 23. par che senta altrimenti dell' olio bianco, mostrando che l' olio si troua per natura bianco, e non con l' arte si faccia: con queste parole, Io penso douersi quello intendere per l' olio bianco appresso Galeno, che si cava dalle oliue bianche; cioè non masarè; perchè le oliue si è principio son verdi, postia bianchoggiano, Et ultimamente negro diuentano. Dalle oliue verdi si fa l' olio che è detto da alcuni crudo, Et onfacino: dalle bianche si cava il bianco: dalle negre quello che completo è detto.

Aristotele nel lib. 4. delle Meteoze scrive l' olio diuenir di sostanza grosso, e bianco di colore per lo valor del foco, e per la lunghezza del tempo; quello perchè corrompendosi il caldo, dall' aere si genera in esso l' acqua: Questo perchè si risolua l' acqua in

Vita.

vapori, se pur vene haueua; si manifesta che la missione dell'acqua fa che l'olio diuenti fosco, e l'assenza di quella, bianco. E di ciò narra alcune sperienze Plutarco nel libro che fa De primo frigido così scriuendo, Nessuna cosa viene infoscata dall'acre, ma si bene dall'acqua; perche bagnandosi nell'acqua vna veste, o pur lana bianchissima, diuertà incontanente fosca di colore, nelche tanto durerà, finche o venghi dal caldo asciugata, o dal torchio, o da qualche peso spremuta: così e non meno essendo la terra bagnata d'acqua, si vedrà dal nero occupata, rimanendo le circostanti parti nel proprio colore. E vedrassi nel profondo, doue sarà gran copia di acqua oscurissima, là doue quella che sourasta, perche è più all'acre vicina esser men fosca, e più lucida vedrassi. Quindi auuiene che più lucido di tutti gli altri liquori è l'olio, per esser copiosa d'acre; del che certissimo argomento è la leggerèzza, dalla quale essendo dall'acre portato in alto, notando v'è sopra tutti gli altri.

Amato Lusitano nel commentario, che fa nel lib. 1. di Dioscoride alla enarrat. 30. scriue l'olio bianco essersi usato di far da gli Antichi artificiosamente, e perche scrine anco a qual fine quelli ciò facessero, mi gioua di riportar què quanto egli

ne dice, tolto per la maggior parte dal cap. 28. del lib. I. di Dioscoride, che è questo, L'olio Sicionio è così detto perche in Sicione Città nel Peloponesso detto volgarmente Morea, in quei tempi perfettissimo si preparaua: ma io intendo Basilica chiamarsi hoggi quella Città. Quanto al resto haueuano gli Antichi gran cura di preparar l'olio bianchissimo, perche con quello vngeuano ogni giorno i corpi per farli più agili, più pronti, e più spediti: e per tal ragione spesso si lauauano, e spesso ancora si seruiuano de' bagni, ne quali si accoglieua quella oleosa superfuita, di cui dice Dioscoride, Le rasure dell'olio, che si cauano da' bagni, scaldano, mollificano, e risoluono, e fassono linimento alle posteme, e setole del sedere. Non meno in que' tempi gli Athleti lottatori si vngeuano con olio perche difficilmente fussero presi, e stretti nella lotta, e nella palestra; e dalla poluere, e dal sudore risultaua vna certa grassezza sordida, della quale intende ancora Dioscoride dicendo, Ma quelle rasure che per la poluere contratta nella palestra diuentano simili al fango, applicate giouano a' nodi delle giunture. Mettonsi a modo d'empiastro, e di fomento in sù le sciatiche. Questa stessa sordida grassezza rimaneua in parte attaccata alle statue, e alle pareti delle scuole, do-

ue

ne si esercitauano quando a quelli s'accostauano; e di queste parlando ancora Dioscoride dice, Quell'vntume fangoso, che nelle muraglie de' luoghi della palestra, e intorno alle statue si troua attaccato, scaldando, risolue le posteme, che sono malagenoli da maturarsi, e gioua alle vlcere veschie, e disquamate.

Puossi bene fare argomento dalle parole di Dioscoride nel luogo già citato, che l'olio bianco fusse di due maniere, dell'vna quello che dalle oliue non mature, ma biancheggianti si caua, e dell'altra quello che dalle oliue bianche cauato, più bianco assai diuenta col modo che l'istesso Dioscoride nel medesimo luogo appuntatamente insegna dicendo, Togli di quello, che per se stesso più biancheggia; ma non però più vecchio d'vn'anno alla mistura di cento Emine, & c. e più sotto, come sarà ben bianco, riponilo in vn vaso nuoua etc. Talche nõ ripugna che Galeno habbia inteso a suo proposito dell'olio naturalmente bianco, a quello che gli altri han detta del fatto artificiosamente più bianco. Ne tace Dioscoride l'vso di tal'olio fatto bianco con queste parole, Ha virtù di scaldare fino a vn certo modo. Gioua alla febbre, & a' difetti de' Nerui. Vsanlo le donne per farsi bellala faccia.

Non posso fare (come che se ne ritraggono vtili
docu-

documenti) di non apportar quì quanto scriue dell'olio Isach Autore di titolo di Monarca de' medici nel lib. che' fà delle particolari diete al cap. 35. da cui si cauano le differenze non solo dalla diuersità delle oliue, ma da quella de' tempi, ne' quali da quelle si esprime, presuppouendo il lasciar si stare per qualche tempo le oliue intiere dopo l'essere state colte dall'arbore; e le sue parole son queste.

L'olio è di due maniere, nuouo, e vecchio; il nuouo è quello che di fresco è cauato dalle oliue, & il vecchio quello che n'è cauato tardi. Il primo, se sia cauato dalle oliue immature è chiamato olio onfacino. Vniuersalmente si conosce l'olio più lodenole, s'egli è odorifero, e s'è d'ottimo sapore; cioè se si sente nella lingua la sua ponticità, non ritenendo in se qualità acuta; e quanto hà egli più del pontico, tanto s'accosta più al freddo, e al secco; onde auuicene che conforta lo stomaco. Quindi è, che gli Antichi han detto esser simile all'olio rosato; mettendolo in vso in vece di quello in molte passioni. L'olio cauato di fresco dalle oliue mature, e negre, è caldo, e humido mediocremente, mollifica lo stomaco, e rendendo humido il ventre, presto passa: ma quello che n'è stato cauato tardi, s'egli è spremuto dalle oliue immature, è priuo d'ogni malitia, se non quan-

to più, o meno ritiene del pontico, percioche toltane-
 via la ponticità in tutto, di viene anco in tutto noc-
 uole, e presto si conuertere in cattiuu humoru: e se ben-
 rende lo stomaco molle, nondimeno non impedisce la
 facoltà digestiua: ma se diuon vecchio assai, tanto
 che acquisti più agro, e più orribil sapore; non ser-
 uirà più per cibo, ma sì ben solo per medicamento.

Hora per determinare con le scritture de' buoni
 autori qual sia l'olio profitteuole per l'uso de' corpi
 sani, e consequentemente buono per condir l'insala-
 ta; quello dico, che non per vngere, ma per mangia-
 re dalle oliue si cava; non sò se a tal proposito più
 chiara, e più ragioneuole autorità si può apporta-
 re di quella di Plinio nel lib. 15. al cap. 3. do-
 ue apertamente si scrive il vero olio esser quello
 che dalle oliue non mature si esprime. E perche
 si cavi il vero sentimento della sua opinione, non
 mancò di riportar le sue parole, che fanno mol-
 to alla chiarezza del fatto. Dice egli dunque,
 sono composte le oliue del nocciolo, dell'olio, della
 carne, e dell'Amurca, la quale è una sostanza mar-
 ciofa, e amara della stessa oliua, e generasi dalle ac-
 que; e perciò poca se ne fa nelle stagioni secche, co-
 ma per lo contrario molta ne generano le pioggie.
 Il proprio succo della Oliua è l'olio, che particolar-
 mente

mente dalla non matura si raccogli e si cor e hauemo detto dell'agresto. Cresce l'olio nelle oliue dal nascimento di Arturo fino al quattordicesimo giorno di Settembre, e van poscia crescendo i noccioli, e la carne. Quando appresso alle siccità vengono acque copiose, l'olio si corrompe in Amurca, il cui colore fa diuenir l'oliua negra. Laonde contiene su'l primo annerire poca amurca, la qual prima non contiene in verun modo: Et è non poco errore quello di coloro, che credono esser principio della maturità quello ch'è vicino al vitio; anzi che pensano che l'olio insieme con la carne vada nell'oliua crescendo; essendo che tutto il succo se ne passa in nutrimento e della carne, e del nocciolo interiore. Scrisse ancor Plinio al cap. 6. dell'istesso libro dalla oliua acerbissima cauarsi l'olio perfetto; e nel cap. I. del medesimo haueua già detto, che i succhi cauati dall'istessa oliua in diuersi tempi, sono ancor diuersi; sì che quello che in prima si caua dalla cruda e che non habbia hauuto principio di maturità, è di eccellentissimo sapore. E nel cap. 4. finalmente scrisse, che quanto è più matura l'oliua, tanto il succo, che se ne caua è più grasso, e men grato. Onde il tempo opportuno di cauarne olio e buono, e copioso, è quando ella comincia ad annerire. Ma Actio nel

*nel ferm. 1. par che quello approui per buono, e che
 meriti il nome d'olio che dalle oliue mature si caua, e
 ch'è dolcissimo; e così dice, L'olio spremuto dal frut-
 to dell'oliua, il quale per propriissimo suo nome olio
 vien chiamato, è humettante, e moderatamente cal-
 do, di mediocre temperamento, e più discusso che
 quello, che si caua dalle oliue crude, che si chiama,
 Omotribes, & omphacino. Ma io credo inuero che
 buono debbia dirsi l'vno, e l'altro olio risguardando
 la diuersità dell'vso di esso: e questo insegnò assai ac-
 conciatamente Dioscoride nel prescritto capo, su le
 prime parole, dicendo, L'olio che si caua dalle oliue
 immature, il qual chiamano omphacino, cioè acerbo, è
 ottimo per l'vso de' sani; e di questo, quello è il mi-
 gliore, che è nuouo, odorato, e non mordace. E più
 sotto, Quello è più atto, e più vtile ne' medicamenti,
 che è più vecchio, e più grasso. Talche si può ardi-
 tamente conchiudere, che l'omphacino sia migliore, e
 più grato per l'uso del mangiare, & il vecchio, e dol-
 ce più conuenevole per gli vnguenti, e per le medici-
 ne. E ben vero, che a' tempi nostri è dismessè la di-
 ligenza, che vsauano gli Antichi non solo nell'espri-
 mere in diuersi tempi, ma nel comporre diuersè ma-
 niere di olij, come ben dice P. Andr. Mattioli nel
 commento del predetto capo di Dioscoride. On-*

de' auuene che nell'uso nostro cotidiano adoperiamo: noi quello che si cava dalle ben mature olive, il quale quando è ben purgato dall'amarca, e dappurato talmente che lucido, e trasparente diventa; è grato al gusto al paro del primo, & è ottimo per condire l'insalata. Plinio nel cap. 2. del lib. 15. loda sopra tutti gli olij quello che si fa in Italia, e de' gli Italiani quello, che si cava nel paese di Venafro, particolarmente in quella regione, che dà l'olio Liciniano.

La ragione, perche entri l'olio nel condimento dell'insalata; credo io, che sia perche egli modera col suo calore la freddezza dell'aceto, e con l'humiditate seccità dell'istesso, ouero con la sua oleosità faccia meglio accostare il sale gettato sopra l'erbe. O pure, perche mangiandosi l'insalata non a fine di eccitar l'appetito, ma solo di satiarfi d'erbe, che poco nutriscono, per bauer poi a mangiar poco de' rimanenti cibi che sarebbero di gran nutrimento; si apparecchia con l'olio, perche questa a guisa di tutte l'altre cose pinguedinose refrange

l'appetito, come più ampiamente si dirà appres-

so.

Del Sale. Cap. VIII.

SE grande fu detta (trattandosi
da noi di sopra) esser la comodi-
tà, e l'uso dell'aceto, grandissima in-
uero dir si deue hora esser quella
del sale; Et a questo taluolta allu-
der volle Plinio nel lib. 31. al cap. 9. scriuendo
niuna cosa esser a noi più utile del Sole, e del sale: se
ben prima con maggiore energia nel cap. 7. dell'i-
stesso libro scrisse queste parole nominandolo ne-
cessario elemento, Non si può inuero humanamente
viuere senza il sale, Et è questo Elemento così ne-
cessario, che l'humano intelletto hà applicato il nome
di sale fino a' diletti dell'animo: percioche sono an-
ch'essi detti sali, si come ogni soauità di vita, ogni
somma allegrezza, Et ogni dolce riposo dopo le pati-
te fatiche.

E' il sale, dice Platone nel lib. che' fà de Na-
tura, vn corpo terreo, nel quale per virtù ignea sia
consumata gran parte d'humore, ma non toltone
in tutto; percioche hauendo il fuoco col suo vigore
assai atternata la terra già da lui riscaldata, e ca-
uatore gran copia d'humidità, quello che da ciò ri-
mane, quasi mezzo agghiacciato si condensa, la scian-

do però nelle parti più tenne della terra alquanto di humore, dal cui mescolamento auvien poi, che'l sale può liquefarsi. Questa sentenza di Platone approuiamo noi come di dottissimo Filosofo, e riceuuta da buoni autori: e di questo corpo appunto siamo per trattare, il quale è di tante prerogative dotato, che nobilissimo deue per molti capi esser detto.

E' il sale primieramente nobile per l'aggiunta che gli hà dato Homero nell'Iliade di Diuino, dicèda
L'asperse di Diuino sale.

E'l istesso Platone nel luogo sopra citato, dopo la parole scritte soggiunge, Quello che risulta di tal mescolamento si chiama sale, corpo amico a Dio. Ma se da curioso lettore si desidera sapere quali siano le ragioni, che fanno il sale nominar diuino, impieghisi a leggere le parole di Plutarco nel lib. 2. de' Simposiaci alla quist. vlt. che son queste, nelle quali le ragioni in quattro capi si restringono.

Dicesi primieramente diuino il sale per essere il più soauo di tutti i condimenti: E qual cosa fa ch'egli non debbia dirsi il condimento di tutti gli altri condimenti, se apporta loro soauità? E quindi è nato che hanno appresso alcuni i sali acquistato il nome di gratie, quasi conuertendo ne i cibi la necessità del sale in soauità.

Diui-

Divino appresso può dirsi il sale, perchè da gli
 buomini sono fatte degne di titolo di Divino, tutte
 quelle cose, che sono appo loro vulgari, e che soggiaco-
 ciono continuamente all'uso di essi, come l'acqua, la
 luce, i tempi dell'anno, e la terra stessa non sola di-
 uina, ma Dio essere hanno manifestamente creduto, e q-
 uondimeno il sale, per questo spetto dell'anima, a nes-
 sun altro cede, mentre da particolar favore abei-
 ta, che deve nutrire un corpo, e in questa l'orna di
 soavità, e di sapere. *in doctores, in si. on. d. d.*

Oltre a ciò gli si deve l'aggiunta di Divino, per-
 che rendendo egli sicuri i cadaveri dalla putredine,
 e durabili, par che, per qualche tempo faccia resis-
 tenza alla morte, o pur che il corpo marco almeno
 non marcisca; ma che a quella che l'anima, cosa più
 di tutte l'altre, nostre parti divina, non fa dissol-
 uere i corpi de gli Animali, ma gli mantiene; così
 la natura del sale, imitando l'opra dell'anima, mon-
 tre apprendendo i cadaveri restringe, e reprime
 quello, che andava alla corrottione, comunica alle
 parti una certa trà di loro continuità, & unione. E
 per tal cagione molti della Setta Stoica dicevano la
 carne ancora esser vera carne, quando aspersa del
 sale, le avviene come dall'anima, ch'ella non disca-
 da, e si conferui salda. Per questa stessa ragione è

rimando ancor diuino il fuoco della sacra, che cade dall'aria; uerso che i corpi di quello percossi si vedono per gran pezza esser dalla puretine preservati. Qual marauiglia dunque se gli Antichi hanno creduto il sale esser cosa diuina; essendo della stessa natura del diuino fuoco?

È desso ueramente diuino il sale per esser cosa appartenente alla generazione della quale non è di leggiera stima; perciochè quelli che danno opera all'allieno de' cani, vedendoli pigri al caito, gli uirruano alla libidine; nutrendoli di cibi salsi; e di carni salate. Anzi nelle cani, che conducono il sale, si uede sempre gran copia de' sorei, e dicono che senza cozzo de' maschi fanno solo dalle femine prodotti, perchè continuamente lambiscono il sale. E forse per questa ragione ancora chiamano salsa & agra la bellezza d'una donna gratiosa atta a prouocare a libidine. Crede si oltre a questo; che' poeti habbian finto l'opere esser nate del mare, proponendo sotto il uelo della favola la uirtù del sale nella generazione. Quindi nasco ancora che gli stessi poeti fanno più fecondi, e padri di maggior numero di figliuoli i Dei marini. Finalmente nessuno uccello dell'aria, o animal terrestre si può nella fecondità paragonare a quelli che produce il mare: onde disse Empedocle.

Ro-

Roza gente condur' focu di pesci. el 16
 Questo è quanto di ciò fanno. Burtarco: el 16
 L'altra prerogativa del sale è quella che scriua
 Francesco Vallejo nel suo lib. Della sacra Fi-
 losofia al cap. 7. dicendola essera il sale di natura in-
 signa, e quasi deturta l'altra natura differenza, per-
 cioche egli non si riduce a' volubili, non dissoluen-
 dose dal caldo non alle piene, perche nell'acqua si
 strugge, non a maniera veruna di sorta, perche
 tutto in acqua grossa si dissolue, fatto far nen-
 na residua non in acqua, perche non si trasforma
 dal fuoco, se più tosto in guscio di cera rimane ab-
 bruciato. Altro dirà dunque non si può, se non
 che dalla natura sia il sale castigato in guscio
 ra particolare. el 16
 Ma qual' esortazione non acquiesce il sale dall'esi-
 serna stata ben facende fatta menzione nella Scri-
 tura Sacra, tanto antica, quanto nuova? Legge-
 ne Numernab cap. 28. Il patto del sale è sempiterno
 no te ad Signores, etra te, et Adui figliuoli. E dah
 2. di Paralipomeni cap. 13. Non sapite voi forse
 che il Signor et il Dio d'Israele ha dato sopra Israele il
 Regno di David, in si apiter no a lui, et u' suoi fi-
 gliuoli col patto del sale? Era questo un patto che
 si faceua tra Dio, e gli huomini, e che continuasi per
 del

del sale forse da qual costume idò quei tempi, cre-
dendo alcuni, che nelle confederazioni, e nelle paci,
che trà gli huomini si componuano, interuenisse il
sale o mangiato, o alquanto presente, sotto pretesto,
e significato di stabilità, e di fermezza, già che il sa-
le è simbolo di durazione, e di perpetuità, hauendo
potenza di conseruar lungo tempo le cose che possono
marcire. Se bene Antonio Fonseca dice il pasto trà
Dio e gli huomini essere stato detto pasto del sale,
perche inuolabilmente fusse osservato, non altri-
menti che in perpetua osservanza volena che fusse
qual precepto da lui fatto, che non fusse a lui fatta
oblatione alcuna senza il sale, come comandò nel
Leuitico al cap. 2. dicendo, Condrai col sale quan-
to offrirai in Sacrificio. E più sotto, In tutte
l'oblationi offerirai il sale. Et in Job. al 6. Potrassi
forse mangiar cosa insulsa, che non sia condita di
sale? Lascio altri luoghi della stessa Scrittura so-
uenchi ad apportarli, ma tutti significanti di lode-
voli condizioni. Mi basterà sol dire, che in San
Matthéo al 5. disse il Signor nostro, Voi fete il sa-
le della terra, &c. Et in S. Marco al 9. Habbiatelo
vosco il sale, e liatrà voi la pace. In somma è pre-
so il sale nelle Scritture per cosa significante molta
virtù, come l'innocenza, l'integrità, la stabilità, la
sapien-

Sapienza, la Prudenza, la Penitenza, & altre simili, le quali volle a mio giudizio il gran Filosofo Pittagora racchiuder tutte in vno de' suoi simboli dicendo, Ricordati di porre il sale; quasi volesse dire, In tutte le tue attioni adopera come per loro condimento qualche virtù, che ti parra più necessaria, com'è la Prudenza, la diligenza, la fermezza, l'Integrità, e altre simili, che sogliono assaporar le attioni.

Hora se'l sale è sì loduole, e di tanta necessità al vitto humano, potremo ben dire, che a ragione d'esso l'Insalata si denomini, come più ampiamente scriueremo appresso: & acciò sappiamo in tal maniera di cibo agguistatamente auualercene, fa' dimestieri scriuere le differenze di lui, che molte sono, e quelle da varie occasioni prese, e con le Scritture de' buoni autori, apportar le qualità di ciascuna.

Le differenze dunque del sale quanto al luogo, sono scritte da Plinio nel lib. 31. al cap. 7. dove dice nascere o ne' laghi, o ne' fiumi, o ne' fonti, o ne' mari, o in terra. In Africa dice esser laghi torbidi che producono il sale, come ancora il lago di Taranto, & il Coccanico in Sicilia. Due altri ne' Battri vastissimi, l'vno rinolto a' Sciti, e l'altro a' gli Arij; & vno vicino Cottiò in Cipri, & intorno a' Memphis;

E Vitruvio nel lib. 8. al cap. 3. dice, Similmente a Paracurano, alla dove è il viaggio ad Hamone, et al Cassia all' Egitto, sopra laghi palustri di maniera salata, che di sopra hanno il sale congelato. Dice nascere il sale ne' fiumi, si come nell' ontra di de' Caspi duo ne sono, che si dicono fiumi del sale; e altri che sono circo i Mardi, e gli Armeni. Oltre a questi altri due ne sono ne' Battri, Ocho, e Oxo detti, che se ben' essi non lo producono, portano nondimeno con essi dalle radici de' vicini monti nameceti di sale. Nasce ancora in alcuni fonti caldi, come fa in quei di Pegaso. Generasi per se stesso il sale nel mare, lasciando la spuma nella estremità de' lidi, e ne' Scagli; e tutta si condensa per forza di rugiada: ma quella che ne' scagli si ritroua, hà in se maggior agrimanie. Quanto al sal della terra, diciamo che se ne ritroua ne' monti intieri, com' è il monte Oxomeneo nell' Indie, doue a guisa di pierre si taglia; e nasce rondata maggiore dal sale di Re di quei regni, che non fa dall' oro, e dalle gioie. Causa ancora dalle caverne della terra, come si fa in Cappadocia generata da condensata humare, dano a guisa di lucidissimo pierre, si taglia.

De' monti di sale scrive anco l'istesso Plinio nel lib. 7. al cap. 5. dicono, che gli Ammaniensis, Popoli

poli undici giornate lontani dalle Sirti maggiori verso Occidente, Edificano le loro case di sale tagliato da' monti, non meno che se di pietra, ciò faceffero.

Et ultimamente nel lib. 6. al cap. 28. scrive in Terra citrà nell' Arabia, di cinque miglia di ampiezza, ritrouarsi altissime torri edificate di quadrate moli di sale.

Il nostro Galeno nel lib. 9. delle facol. de' sempl. al cap. del sale cava dal luogo due sole maniere di sale, cioè di quello, che dal mare deriva, e che molte saline si prepara, e di quello, che dalla terra si troua, e lascia (credo io) quello de' gli altri tagli, come che sia forse nelle sue qualità di minor valore, e poco di copia, e perciò meno usato. E parmi, che fosse Galeno seguitato da Aetio nel fern. 2. al cap. 23. che dice ogni maniera di sale, o sia dalla terra cava- to, o sia dal mare, esser generalmente dall' istessa potenza: e questo tols' egli di peso dal medesimo Galeno nel lib. 1. delle fac. de' sempl. al cap. del sale, dove scrive essere nelle qualità il sale eguale, o sia della terra, o sia del mare. E Mach apporò questa stessa diuisione del sale, di marino, e maralino nel suo lib. delle particolari diete al cap. 84.

Oltre a' luoghi, dove si produce, nascono anco le

K 2 diff.

differenze nel sale dalla sostanza di esso, talmente, che il terreno (scrive Galeno nel citato luogo) è di sostanza più stretto, e più sodo, il che si segue dall'esser composto di più grosse parti, onde ha maggior virtù costringitiva: la dove il marino, posto che egli è gettato nell'acqua si liquefa: il che al terreno non avviene. E questa medesima differenza nella sostanza apporta Aetio nel luogo ultimamente citato, dicendo la differenza de' sali consistere in questo, che il cavato dalla terra sia più stretto, onde avviene, che le parti sono più grosse, e la facoltà costringitiva maggiore. Benchè lo stesso Aetio haueua detto nel serm. 1. che ne' generi del sale la cosa passa di questa maniera, cioè, che quelli che duri sono, e più densi, e più terrei, quali appunto sono quelli, che si cavano dalla terra, han meno del caldo, e sono di parti men tenui: ma quelli che più rari, e più fragibili sono, possedano parti più sottili, e hanno maggior calore.

Nasce un'altra differenza nel sale dalle prime qualità, percioche, ancorche (sia il sale di qualsivoglia maniera) tutti siano caldi, e secchi, differiscono nondimeno nel più, e nel meno, come ben si può raccogliere dall'ultima Autorità di Aetio. E che il sale sia caldo, e secco, e che da ciò nascano in essi effetti

maravigliosi, con facile, e buona dottrina vien dichiarato da Macrobio nel lib. 7. de' Saturnali al c. 12. le cui parole son queste. Ogni corpo di sua natura è dissolubile, e marcido, e s'egli non è da qualche vincolo rattenuto, facilmente cade. E dall'anima rattenuto mentr'ella è in lui con la reciprocatione dell'aria, dalla quale si recitano i canali de' spiriti, finche sempre spirando ricevono nuovo nutrimento: il che tosto che cessa per la partita dell'anima, marciscono le membra, e tutto il corpo ne resta dal proprio peso oppresso. Et all'hora ancora il sangue, che tutto'l tempo che si conserva in lui il calore, dava vigore alle membra, abbandonato dal calore, e convertito in humor corrotto, non si ferma più dentro delle vene, ma viene spremuto fuori, e rilassati in questo modo gli spiracoli, esce per loro una marcia seculenta. Hora a tutto questo fa ostacolo la mistione del sale, atteso che egli è di calda, e secca natura, e trattiene i corpi rilassati col calore, e restringe, o assorbiisce cò la siccità l'humore. E veramente con facilità si può conoscere che per virtù del sale si disperda, e si consumi l'humore, se due pani d'egual grandezza si faranno: ma l'uno semplice, e l'altro asperso di sale; percioche di maggior peso rimarrà il semplice, nel quale non sarà stato l'humido consumato dal sale.

Di-

Dichiarò bene Galeno per qual ragione, e in qual modo, e quali corpi il sale preserui dalla putredine nel lib. 11. delle facol. de' sempl. con queste parole; *Consuma in vn certo modo il sale quanto nel corpo si troua di humido; e contrahè con la sua facultà costringetina tutto il rimanente della sostanza solida: per tanto le carni con esso condite, si restano conseruate, e difese dalla putredine; attesoche quelle cose che alla putredine soggiacciono, hanno in loro humore escrementoso, e sono di disciolta, e non soda sostanza. Quei corpi dunque che non posseggono humidità souerchia, come il perfetto mele, e che sono di corpo sodo, come le pietre, è impossibile che sianò tocche dalla putredine; e però non hanno bisogno dell'uso del sale, che serue solo a quelli che poter far si possono.*

Differiscono oltre a ciò i sali nel colore, si come afferma Plinio nel citato luogo del lib. 31. al Cap. 7. doue dice che Memphi dà il sale di color rosso; Oxo dà il ruffo; Centoripe il purpureo, che intorno a Gela nella medesima Sicilia nasce il sale così risplendente, che a guisa di specchio riceue le imagini; e che nella Cappadocia nasce il sale di color croceo, rilucente, e di grande odore.

Altre differenze nascono nel sale dalla missione, per-

perciò che o egli è semplice, o misto: de' semplici si è detto fin qui; se bene in questo cade ancor differenza dall'essere o nella sua naturalezza, o preparato; e questo diremo noi essere il sale abbruciato, il quale acciò che habbia maggior virtù discussiva, col fuoco si prepara, rimanendo però semplice: e di questo fa menzione Paolo Egineta nel lib. 7. al cap. 3. Del misto scrive Plinio (e puossi tra' gli sali fattiij numerare) nel lib. 31. al cap. 7. altre volte da noi citato, le cui parole son queste. Si condiscie il sale con l'aggiunta de' gli odori, e serve per camangiare, o maniera di cibo che accita l'appetito in ogni forte di riuanda, talmente che se ne fa quella stima più grande, che far si suole di molte altri condimenti.

Tra i sali della terra si ritrova anchor quello, che da' medici, o nella spezierie è detto Ammoniaco, il quale di Ammoniaco acquista l'aggiunto da Giove Ammonio, il cui oracolo da gl' Antichi era creduto ritrovarsi nella Regione Cirenaica; e perche questa specie di sale non si porta a questi tempi, se non adulterato (come ben si vede) in una massa conglutinata di corpi di diversi colori, et al di fuori negra; non serve per condimento de' cibi, e particolarmente dell'insalata, al cui uso è indirizzato tutta il nostro discorso:

so: ma più tosto in uece d'assaporare genererebbe sapore ingrato, & ingratussimo odore; sì che in luogo di irritare anco l'appetito, moueria lo stomaco a nausea, & a vomito. Ond'è, che a questa età non si verifica il detto d'Actio nel luogo già citato, doue asserisce, che de' sali che dalla terra si cauano, il migliore sia quello di Cappadocia, e l'Ammoniaco.

Per venire hoggimai al fine di questa materia, e toccar lo scopo, per cui ella si tratta; diremo che il sale più atto per condir l'insalata, sia solo il fastitio, e particolarmente quello, che da Plinio è chiamato, *Volgare*, sì perche di esso hanemo e copia, e comodità grande, sì anche perche è in uso comune appresso a tutti gli huomini; e fassi (come dice l'istesso) nelle saline con acqua dolce, e di mare, aiutato dalle pioggie, e sopra tutt'altro dal calor del sole grande, perche altrimenti non diuerria denso. Le qualità, e buone conditioni di questo sale, son queste, deue esser'egli soauemente salso, e non salssissimo, perche altrimenti saria souerchio caldo, e secco, arriuando quasi a termini dell'amaro, e saria noioso, e dannoso insieme. Deue ancor esser bianco, per mostrar maggior purità, e che sia dalla terra più depurato; e per queste conditioni assermò l'istesso Plinio nel Tarentino ritrquarsi la perfetta.

fettione: Se bene per conseruar le carni dalla putredine quello è più atto, che eccede nel salso, & è più duro; quale dice Plinio essere il megarico, come al contrario ne' cibi l'Attico, e l'Euoboico; perche essendo più humido, e men sodo, si liquefa facilmente, & hà minore Agrimonia.

Galeno rappresenta a noi nel lib.4. delle faccol. de' sempl.al cap.21. due sorte di sale, quello cioè, che è duro, denso, e terreo, e quello che facilmente s'infrange, & è raro di sostanza: il primo dice esser men caldo, e di parti men sottili, perche è più terreo; il secondo più tenue, e più caldo; non si vede però qual'egli approui per l'uso cotidiano: ma io direi che per condir l'insalata il secondo fusse migliore, perche se ne fa poluere più sottile, e mescolato con gli altri succhi più presto diuien liquido; là doue il primo darebbe noia col farsi sentir trà denti, e trà la lingua & il palato. E se bene questo è più caldo, può nondimeno riceuer temperamento a dall'herbe fresche, che taluolta sono materia dell'insalata, o almeno dalla freddezza dell'aceto stesso. Aggiungo che il sale di color fosco per la mistione della terra, da cui riccue il colore, fa noiosa vista nell'insalata talmente, ch'ella genera più tosto nausea, che appetito di mangiare. Oltre che alla medesima nau-

L sea

sea muoue colui che vede nel fondo del piatto, dopo l'esserfi mangiata l'insalata, rimanere gli escrementi terrei del sale, come appunto per l'ordinario aduengono nelle hosterie, e ne gli alberghi de' poveri contadini.

Il fine del sale nell'insalata giudico esser di tre maniere, e tutti unitamente conuenire all'uso di lei. Il primo fine è l'irritar l'appetito del mangiare, e questo (oltre a quello che la sferienza ne approua) è affermato da Plinio nel luogo tante volte citato, don' egli dice, che le pecore, gli armenti, & i giumenti, sono oltremoda dal sale sollecitati al pasco; onde nasce che abbondano più di latte, e fanno formaggio di miglior odore. Il secondo fine è il nutrire (se ben quasi per accidente, & in menoma quantità) e questo per la ragione apportata da Aetio nel serm. x. dicendo, che si come quello ch'è esattamente dolce nutrisce, e quello ch'è esattamente amaro non nutrisce, così quello ch'è trà questi due mezzi, nutrisce per certo, ma meno del dolce; dunque il sasso quanto meno dal dolce s'allontana, più, e quanto più all'amaro s'auvicina, nutrisce meno. L'ultimo fine è il condire, o assaporar l'erbe, di che si fa l'insalata, le quali o taluolta insipide sono, come la lattuca, e la boragine, & altre simili, o portano seco

feco qualche ingrato sapore, o sia di estrema amarezza, o d'altra maniera, che poi rimane dall'acutezza del sale riscoperto. Oltre che potemo dire il sale esser buono nell'insalata, come rosa molto amica all'huomo, come scriuendo del sapore amaro, e del falso Platone nel Timeo, disse con queste parole. Quelle materie, che hanno possanza di asterger le vene, che quasi nuncie de' sapori sono dalla lingua tirate al cuore, e che per tutta la lingua si diffondono tutt'auolta che oltre modo ciò faranno. Et insieme consumaranno qualche sostanza, talmente che ne resti colliquata (com'è la facoltà del nitro) tutte s'acquistano il nome di amare: ma se hanno possanza inferiore al nitro, e con maggior lenità astergono, senza l'aspro dell'amarrezza; diconsi false, e sono più amiche a noi.

Non ritrouo io che in luogo del sale succeda cosa alcuna ne' cibi, fuori che (per quanto Plinio ne dice nel lib. 24. al cap. 11.) quello che da' Medici è chiamato Rhu, o Rhus, ouero Rhos, si come ancora latinamente, Russus, che altro non è, che quell'arboretto chiamato da gl' Arabi, e da' Spagnuoli, Sumach, o Sumagre. Scrive dunque Plinio che il Rhu, che Erythrosanco si dice, è vna pianta fruticosa, il cui seme hà facoltà d'astringere, e refrigerare insieme,

L 2 e si

e si sparge in vece del sale nelle viuande. Ma Teophrasto nel lib. 13. al cap. 6. senza far veruna mentione del sale, dice che dal frutto del Rhus si esprime vn succo d'vna certa agrimonia grata, il quale per condimento de' cibi vien molto lodato, & per questa cagione è detto, il Rhus delle viuande. Et a me pare che Dioscoride trattando dell'istesso nel lib. 1. al cap. 125. solo per condimento delle viuande lo proponga, e non perche curri in luogo del sale, così dicendo, Il Rhus che si mette sopra le viuande, chiamata, Erythro, è vn seme d'vn'arboscello detto, Coriario, e. c. E credo io, che'l Matthioli nel comento che fa sopra l'istesso Dioscoride, più dell'intentione dell'Autore si dilati, mentre dal medesimo testo par che voglia cauare, che vsassero gli Antichi il Rhus in cambio del sale per condimento de' loro cibi, e che per questo Dioscoride nel principio di quel capitolo lo chiami, Rhus che si mette in su le viuande. Il Cornario anch'egli è d'opinione che gli Antichi se ne seruissero non per sale assolutamente, ma col sale nelle viuande, che solo per coloro preparauano, che si ritrouauano male affetti da' flussi, com'è il Celiaco, e il Dysenterico: ma siasi come si vuole a noi bastaauer detto le buone conditioni del nostro sale vsuale, che serue particolar-

men-

mente per assaporar l'insalata, di cui hauemo per la Dio mercè abbondanza tale, che non fa di mestieri d'andar cercando cosa veruna da porsi in suo luogo.

Perche si vli di condir l'insalata d'Aceto, d'olio, e di sale. Cap. IX.



L'Ordinario condimento dell'insalata è l'Aceto, l'olio, e il sale, e è talmente ordinario, che il mangiarla senz'esso, non solo non fa conseguire a chi la mangia il suo fine, che è di destar l'appetito, ma (o la diciamo nel Latino, o nell'Italiano idioma) perde il proprio suo nome; perche latinamente vien ella dall'aceto detta, *Acetarium*, e con vocabolo Italiano *Insalata*. Se bene alcuni ingegni eleuati, fingendosi vna nuoua voce, l'hanno chiamata, *Herba Salolacetaria*, volendo in un stesso tempo esprimere, e la materia dell'insalata, e le particolari materie del condimento. Senza questo dunque perd'ella facilmente i nomi di qualsuoglia lingua, e (quello che più importa) il fine perche si mangia; perche l'istesso condimento fa più che mediocre testimonianza del detto fine, hauendo le sue materie con l'acutezza, e proprietà loro, forza

à ir-

d'irritar la gola, si come con molte autorità di buoni scrittori è stato già determinato. E fu ritrovato il modo d'irritar la gola con la gola stessa, per più comodo, e men disagiato, contra quel detto di Socrate, che Tullio riporta nel lib. 5. delle Tuscolane, ch'egli soleva eccitar l'appetito con l'esercizio del camminare.

La ragione perche tanto da' Latini, quanto da' Toscani sia stata questa sorte di cibo denominata dalle materie del condimento, e non da quelle della stessa insalata, che per ordinario sogliono ess. i herbe, & altre cose, che da noi appresso si diranno; a me par che sia, che douendo farli conuenueole, e buona denominatione nelle cose, si faccia (come da tutti si approua) da quello, che o ha ragione di più nobile, o di più possente nelle azioni: onde essendo il condimento di questo cibo tale, da esso e non da altro traggere la deue. E se della nobiltà dir. volemo, non ha dubbio verum, che tutte tre le materie nobilissime sono, come si è apertamente veduto ne' capi particolari di esse: e perciò fu chiamato nobilissimo liquore l'aceto, anzi nobilissimo condimento de' cibi da Vgone Frideualle Sampaolino. L'olio fu detto auanzarsi molto nella nobiltà per ragione della maestosa pianta dell'Oliua, da cui deriva, non meno che per l'in-

uen-

mentore di lui, che fu Arifteo Rè d' Arcadia figlio di Apolline, e di Cirene: Et il sale qual nobiltà non s'acquistò egli sempre col suo uso nelle cose Sacre?

Della possanza poi di tal condimento chi potrà mai dubitare considerando l'attitudine dell'aceto nel far resistenza, anzi in estinguere il fuoco molto, più che l'acqua stessa? di preseruar dalla putredine quanto in esso s'immerge? di spezzare i sassi, come auuenne al tempo che Annibale per venire in Italia volle superare l'asprissimo passo dell'Alpe? e del torre la forza al veleno, come fece in colui, che morsicato dall'Aspide, con l'aceto che a caso portaua si liberò? il simile dir si deue dell'olio, già che tanto al di fuori hà virtù di rendere i corpi leggieri, robusti, e caldi, come si vedda ne' soldati dell'istesso Annibale venèdo a Trebia con l'esercito contra i Romani, che possiede facoltà contra i veleni, che può uccidere, e cauar fuori del corpo i vermi, e oprar altro come si è detto di sopra. E finalmente del sale è stato abbastanza scritto nel proprio luogo; benchè quando altra potenza non haueffe, non è poca quella ch'egli hà di conseruare i corpi morti nella integrità loro per lunghissimo tempo, garreggiando quasi con l'anima, conforme a quello che ne scrisse Plutarco: e per tal possa meritò appo gli Antichi titolo di Divina.

Non

Non è dunque fuori di ragione il servirsi di questo condimento, che per hora si divide da noi in tre, sole materie, delle quali due sono in tutto necessarie, l'aceto, e il sale per assaporar l'herbe, per irritare il palato, e con l'acetosità, e con la salvezza loro, perche l'insalata fortifica (come hauemo detto) nell'uno e nell'altro idioma i proprij nomi.

L'olio entra ancor esso nel condimento ordinario dell'insalata, ma non per necessità: e ben vero che l'continouo uso l'hà introdotto per quasi necessario, tuttoche l'insalata senr'esso sia, e si nomini insalata. Non deue perciò tal'uso crederfi essere stato introdotto a caso, ma sì bene a qualche fine, che m'imagino io che sia o ibtemperare col suo calore il freddo dell'aceto, e taluolta dell'herbe che fanno materia all'insalata, come la lattuca, la cicorea, l'endiuia, e simili: o l'oprar come antidoto contra qualche veleno dell'istesse herbe, che perche stana nate in luogo infetto, ouero tocche, e morsicate da qualche velenoso animale, ben souente offendono chile mangia, cagionando all'improuiso vomiti, flussi di corpo, deliquij di animo, e storsioni di ventre, & altri simili accidenti: o pure perche col suo dolce, ouero con la sua quasi inspidità oleosità, raffreni l'agrimonia, e l'acutezza del sapore dell'aceto, e del sale. E questo par che accennasse

cenasse l'erudissimo nò meno che dottissimo Fran-
cesco Vallesio nel suo volume della sacra Filo-
safia al cap. 77. così scriuendo, Il sale è molesto al-
la lingua, ma mescolato con materie virtuose, o insi-
pidate, rimuoue ogni molestia, & ogni fastidio, & ag-
giunge gratia. Ne credo che in tutto vano fuora il
dire, che l'olio entri nel condimento dell'insalata in
gratia del sale, perche s'egli è vero quello, che Ari-
stotele dice nel lib. 4. delle Meteor. e che la cotidiana
sperienza approua, cioè che l'olio non habbia possan-
za di liquefare il sale, siasi o caldo, o freddo; chi du-
bita che possa quello ritener per gran pezza con la
sua lentezza la sostanza intera di questo, e con tale
occasione più tempo, & occasione migliore habbia di
irritar l'appetito accostandosi al palato, & alla lin-
gua. E se ultimamente questa ragione disdiceuole
non fusse, dir si potrebbe che l'olio a bella posta si
mescoli con l'aceto, per esser di sostanza viscido al-
quanto, accioche con la sua viscosità s'accosti, e si
mantenga nella lingua, nel palato, e nella gola l'a-
cutezza dell'istesso aceto, che hà per base le parti te-
nuu di esso, perche non resti d'irritar l'appetito al-
mano per buona parte del tempo, che si consuma nel
mangiara. Ne credo io (per non lasciar' addietro an-
cor questa consideratione) che sia fuora di ragione il

M

dire,

dire, che l'uso dell'olio non sia stato introdotto per condimento d'ogni sorte d'insalata, ne meno per qualsiuoglia maniera di corpo, che la mangi; perche alcune insalate far si sogliono, nelle quali l'olio sarebbe ingratisimo, come particolarmente sono quelle di carne fredda, & altre simili: non per ogni persona che la mangi, perche alcuni indirizzano l'insalata a fine di mangiar'herbe assai, che essendo di poco nutrimento riempiono molto lo stomaco, e fanno una satietà mascherata. E questo adiuuere, quando ritrouandosi vno ben nutrito sì, ma non senza buono appetito di mangiare, per non empirsi de cibi sostantieuoli, satia la fame con l'herbe; & a simil sorte di persona appunto si deuè il condimento dell'olio, il quale nella fame ancor canina vien molto lodato nella prima mensa da Galeno nel lib. 2. de gli Aphor al com. 21. così scriuendo, E' necessario che quando questi tali s'induconà al pranzo, si metta loro innante in prima il cibo grasso, e (per così dire) oleoso, e d'ogni altra sorte, che con olio sia apparecchiato: ma non se gli porga cosa amara, o acerbà; poscia se gli dia vna sorte di quei vini da noi detti; & ancor che non habbiano acquistato sete, ordinaremo che beuano; percioche con questa forma di viuere incontinentemente si mitiga la fame. Et il dot-

tis-

tissimo mio maestro Alessandro Petronio nel lib.
 3. che fa del modo di conseruar la sanità al c. I. scri-
 ue anch'egli queste parole; che fanno molto al no-
 stro proposito, L'herbe che ha il popolo per consue-
 tudine di mangiare, quasi tutte con prestezza pas-
 sano, fanno che l'huomo non si satij somerchio, & a
 quelli che sono assuefatti a mangiarle, eccitano l'ap-
 petito. Riempiendo con la loro copia lo stomaco,
 oprano che non resti da graue satietà offeso, mentre
 non si ha bisogno d'utile nutrimento. Di quà na-
 sce che quelli che digiunano, e quelli che fanno un
 largo pranzo, douendo poi cenare, se appetiscono
 assai, per non caricarsi molto, mangiano nella prima
 mensa l'insalata. Prendo ancor vigore questa opi-
 nione dalle Parole di Plinio nel lib. 2. 1. al cap. 4.
 che son queste, Gli horti erano in quei tempi in mol-
 ta gratia, perche non faceua di mestieri il fuoco, &
 auanzarsi le legna, come che producessero cose spedi-
 re, e quasi sempre da se stesse apparecchiate: Onde
 auuenne che l'insalate fussero dette quelle, che am-
 metteuano facile cottura, che non aggrauauano col
 cibo il senso, e che non accendeano appetenza di
 pane. E credo io che secondo questo fine dell'insa-
 lata (ne sia questo detto in tutto per scherzo)
 fusse dato luogo a quel prouerbio, vna buona insa-

lata è principio d'vna cattiva cena: conforme al qual sentimento le due voci, buono, e cattivo, non di qualità, ma di quantità significanti sono, come anche dir si suole per vna gran beuanda, vna buona beuanda; salmente che non per proverbio, ma per precetto medico dir domiamo in questa maniera, Mangisi buona copia d'insalata, dou'è di bisogno di leggera cena.

Della quantità di questo condimento non si può dar norma, e regola particolare, se non in vn certo modo confusamente, e per via di generalità; e la difficoltà nasce sì dalla varietà de' temperamenti delle materie del condimento, sì anco da quelle dell'insalata; oltre che non poca ne nasce da' fini del suo uso diversi, che sono di mangiarla per nutrirsi, o per medicamento, o per irritamento di Gola, o per non banarsi a nutrir soperchio. Può ben ciascuno secondo il proprio giudicio servirsi di quella quantità, che tanto alla quantità, quanto alla qualità de' gli ingredienti giudicherà donarsi; il che meno difficilmente senza dubbio conseguirà ritenendo a memoria tutto ciò che hauemo fin hora detto, dell'aceto, dell'olio e del sale, & offeruando quanto diremo appresso dalla particolari materie dell'insalata.

Di

D'alcune altre materie, che fuori delle già scritte servono per condimento dell'insalata, e particolarmente del Garo. Cap. X.



Il Garo vna sorte di salsume, che a guisa dell'insalata irrita in vno stesso tempo l'appetito del mangiare, e del bere. Fu questo liquore da gli Antichi vsato, e forse nella prima mensa, o in luogo dell'insalata, o per condimento di essa.

Fà mentione del Garo Martiale più d'vna volta, e particolarmente nel lib. 13. all'Epigr. 97. dove dice.

*Del pesce scombro il primo sangue prendi
Ment'egli spira ancor, che raro dono
Dato ti fia di pretioso garo.
E nel lib. 6. all'Epigr. 93.*

*L'anfora intatta del corrotto garo.
Per aggiustatamente sapere qual cosa fusse appo gli Antichi il Garo, è necessario riportar qui le parole di Plinio scritte nel lib. 31. al cap. 7. e 8. e quello che per dichiarazione del luogo di Plinio scrive Mattheo Radero discorrendo sopra l'epigr.*

pigr. 97. dell'lib. 13. di sopra citato. Plinio dunque così dice, Trouasi ancora a' nostri tempi vna sorte di esquisito liquore, il quale hanno chiamato Garo, che altro non è che marciosi intestini di pesci macerati col sale, che altrimenti fora stato necessario gestar via. E questo liquore ne' tempi andati si faceua di quel pesce, che i Greci chiamarono, Garon, In questa età gratissimo si fa del pesce scombro in Cartagine di Spartaria, e chiamasi Garo de' Compagni, di valore di mille nummi per la misura quasi di due congij. Ne altro liquor di questo (fuori de gli vnguenti) incominciò ad essere di maggior prezzo ancor tra' nobili. Questo è quanto ne scrisse Plinio.

Mattheo Radero dice nel citato luogo, che molte cose impariamo delle parole di questo Autore; primieramente, donde venghi vn tal liquore, e di qual sorte di pesce si faccia, e poi in che stima egli fusse, cioè che fusse de suo prezzo di venticinque Filippici per sei misure delle nostre. Appresso, perche sia detto Garo de' compagni. Il Garo non vien dal Friuli, come falsamente crede Domitio; percioche iui si fa il Garo, non dallo scombro, ma dal pesce lupo. Ma credasi che de' Compagni vuol dire de' Spagnuoli, cioè de' Cartaginefi di Spartaria:

ria: attese che nella Spagna Terraconese è una nuoua Cartagine, città marittima de' Contestani, la quale Appiano, Plinio, & Antonino chiamano Cartagine Spartaria, descritta con molta diligenza da Polibio nel lib. 10.

Che fossero i Spagnuoli compagni de' Romani, è manifesto a tutti, e questi dal Garo acquistarono nome, come asserisce Plinio. A ragione dunque il Poeta chiamò di sopra il Garo, *Esperio liquore*, attese che la Spagna è verso l'Occidente, e gran copia di scombri prendono nel mar Oceano. La Mauritania, la Betica, e la Garteia . . . quì finisce il Raderò.

Il nostro Galeno scrisse ancor egli del Garo queste parole nel lib. 3. della compos. de' medic. sec. rhuoghi, Vale questa compositione chiamata, *Ispanica*, al fetore, & alle vlcere che serpeggiando van passando la carne, cioè piglisi di Garo nero chiamato da' Romani, *Garo de' Compagni*, vn sestario, d'aero scillino vn alero sestario, e di mele attico mezzo sestario: mettansi a cuocere insieme al fuoco fin che arrivino a moderata spessezza, e serbinsi in vaso di vetro.

Raccoglasi dalla scrittura di Galeno essere il Garo di diuersi colori, mentr' egli nomina particolarmente il nero: e questo forse, o per la diuersità delle

delle materie, o de' preparamenti.

Dichiamo anche il Garo esser diuerso non solo ne' colori, ma altre sì ne' sapori, come nell'istesso Galeno si legge del Garo acido cotto col corno del ceruo per sedare il dolor de' denti nel lib. 5. della compos. de' medic. sec. i luoghi, e del Garo dolce nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 1. doue ne condisce le bietole per mouere il ventre, essendosi di ciò innante a lui seruito Heraclide Tarentino.

Vsauasi (credo io) anche il Garo non solo nella prima mensa per irritar la gola in vece dell'insalata, ma per condimento delle viuande, & in particolare della carne, mescolandoui insieme olio, vino, mele, aceto, & aromati di Siria, come scriue Plutarco nel lib. dell'uso della carne al ferm. 1.

De gli intestini di più maniere di pesci si legge che vsassero gli Antichi di fare il Garo, ma particolarmente del pesce da' Greci chiamato, Garon, come Isidoro scriue nel lib. 10. e dallo scombro, che ha il nome anco di Lucertola Sappetana, e Macarella, in lingua Germanica; & era questi non meno prezioso di quello, ma più antico fu il Garo dello scombro. & auuenne poi che l'istesso che dello scombro si faceua, ritenne il nome di Garo, si come ultimamente

mente quello che si è fatto di altre infinite maniere di pesci, Garo vien detto. Questo istesso dice Iunio nel lib. 6. con queste parole, Il Garo che fù tanto stimato nel secolo antico, è cosa chiara che altro non era, che il sangue putrefatto de' gli intestini de' pesci, e particolarmente de' Sombri, quali in questa età son detti macarelli. E più sotto. Quel ch'era più lodato, e di gran prezzo, era il Garo detto de' Compagni, e quest'era al Garo titolo di Grandezza.

Cassio Dionisio Vticense nel cap. 45. del lib. 20. dell' Agricoltura scuopre diuersi modi di fare il Garo da diuersi specie di pesci; & così ne scrive. Il Garo detto Liculmen si fa in questo modo. Gettansi gli intestini de' pesci in vn vaso, e si salano. Similmente si salano i pesci piccolini, e massime quelli che si chiamano Atherine, i Mulli piccioli, le Menule, i Lycostomi, e finalmente ogni sorte di pesce, che sia piccolo, e si seccano al Solo, rinnovandosi spesso: e poscia che per la forza del caldo saranno diuenuti secchi, se ne caua il Garo in questa maniera. Mettesi vna sporta lunga nel vaso pieno di questi pesciolini, dal quale influisce il Garo nella sporta; & il liquore che dà pertuggi della sporta si stilla, è il Garo detto Liculmen, si

N come

Come gli escrementi che rimangono, son detti Alepe.
 In Bitinia così si prepara il Gara: pigliansi i pe-
 sci detti mane, che sono i migliori, se si possono ha-
 vere, o siano piccoli, o grandi: altrimenti diasi de-
 mario u' Lichrostromi, alle Lacerte, a i scombri, o
 alle Alece delle più grandi: gettansi tutti dentro
 vn' arca da far pane, doue si suol carver la farina, e
 conforme che stanno i pesci mescolandosi insieme, si
 gettano loro sopra due sestarij di sale, alla misura
 Italiana, sì che siano contemperati di sale, e lascian-
 si stare vna notte. Mettonsi pasciu in vn vaso di
 terra coperto al Sole, per lo spazio di due, o tre mesi:
 & agitati con vn bastone di quando in quando, si
 tolgono dal Sole, e si serbano coperti. Alcuni vi
 gettano dentro del vin vecchio, cioè due sestarij per
 ciascun modio di pesci. Se vorrai seruirti poi su-
 bito del Gara, cioè cuocendolo senza esporlo al So-
 le, così farai. Prendi la muria stillata, e colata,
 fattone prona con vn uouo, il quale se non vi uo-
 ra, ma se ne scende al fondo, non ha uerà sale ba-
 steuole; Quindi immersoni il pesce dentro vn nuo-
 uo vaso di terra, e aggiuntoui dell'origano, si espon-
 ga a sufficiente fuoco, finche sia cotto, cioè finche
 cominci a poco a poco ad essere assorbita. Alcuni
 altri v'aggiungono la sapà. Vltimamente raffred-
 dato

dato più d'una volta si cola, finché sia ben purificato; che coperto il vaso così lo ritroverai. Più eccellente è il Garo chiamato *Aemation*, che si fa in questo modo. Prendonsi insieme col sangue, e con le branche gl'intestini del pesce Tonno; mettonsi dentro un vaso, e si salano sufficientemente; dopoi due mesi forerai il vaso, e ne cauerai il Garo detto *Aemation*. fin qui *Cass. Dionisio Vticense*.

Euui opinione che altro non fusse il Garo de gli Antichi, che quello che noi hauemo in questa età, e che chiamano col nome di *Caniale*, il quale è cosa manifesta che si fa d'intestini, e d'uona di pesci macerati nel sale, e battuto, e che di esso si troua il meno, e il più purgato, come sensatamente si vede in alcuni che mescolate si portano l'istesse tuniche de gl'intestini, che malageuolmente si possono col coltello spartire. Dà forza a questa opinione l'autore del *Vocabolario della Crusca*; il quale nella dichiarazione della parola, *Salsume*, così scriue, *Trà i salsumi sono le Bottarghe, & il Caniale, fatti amenduni di uoua di pesci. Il Caniale se dice in Latino, Garam. Assicura questa opinione Alessandrio Petronio nel lib. 3. del modo di conl. la san. al cap. 77. per detto d'altri però, di-*

tendo, Trouasi anco quello, che Cauiaro è nomato, che si fa in Ponto delle vuoua de' Storioni, come dicono: Ma vn certo Scrittore stretto dalla simiglianza del nome, va immaginandosi, ch'è questo sia il Garo, che è men grato della Bottarga, e più falso. Hora s'egli sia il Cauiale di questi tempi il vero Garo de gli Antichi, o se'l Garo era liquido, si come il Cauiale d'hoggi è corpo massiccio, io non voglio quà determinare per non fare scrittura souerchio lunga, a me basta che sia o l'uno, o l'altro, ambedue possono per insalata seruire, o almeno per condimento di essa.

È il Garo di facoltà assai caldo, e secco, e di quà nasce che molti l'applicano alle vlcere putride, e l'infondono per via di seruituali a' dissenterici, & a gl'Ischradici, come afferma Galeno nel lib. 1. delle facol. de' sempl. al fine, hauendo anche lasciato scritto nel lib. 3. delle facol. de gli alim. al cap. 2. che quelle cose, che hanno con loro mescolata quantità di vino, e di Garo, disseccano molto più che quelle, che non l'hanno.

Vsasi alcuna volta il Garo per condimento ancora de' frutti, e particolarmente de' fichi, per quanto Galeno ne scriue nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 8. con queste parole, nel medesimo modo

modo dunque si nutriscono de' fichi preparati con poluere di sale, con aceto, e con Garo, hauendo sperimento essere vtili; e l'istesso testificò nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 25. doue narrando l'istoria d'un giouane professor di medicina, così scrive, Toccò alcuna volta le oliue di Menfi, foglia, e pochi frutti, ma di quelli, che si mangiano senza cuocerli. E più sotto. Mangiava in oltre questi frutti col Garo, infondendoui alcuna volta olio solo, alcuna vino, & alcuna' altra aceto, e sale.

Possiede il Garo, oltre a quello che si è detto, potenza di muouere il ventre, & è così scritto da Galeno nel lib. 2. delle facol. de' sempl. al cap. 22. Et ancorche da Galeno non ne sia apporsata ragione, può nondimeno dirsi ciò auuenire o per lo stimolo della sua agrimonia, ouero perche forse gli intestini, o vuoua, di che è fatto, ritengono ancora qualche vestigio delle facultà di muouere, che prima possedeano. E vedesi chiaramente gl'intestini d'alcuni pesci hauer valor grande di muouere il ventre, come fanno in questi nostri paesi l'vuoua de' barbi, che con violenza grande muouono di sotto, & di sopra.

Hora per ritornare a noi douemo credere, che il Garo seruisse nella prima mensa, a in luogo d'insala-

salata, o vicino a quella, o forse anco insieme, per-
 cioche se per irritar l'appetito si mangiava, qual
 cosa poteua meglio di lui farlo, se con l'acutizza sua
 pungena la gola a guisa di tutti gli altri già detti
 condimenti? E mi uagimo, io, che questo appunto
 uolesse dir Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli
 alim. al cap. 11 con queste parole, *A me par che non
 in tutto siano gli huomini ignoranti circa l'ordine
 che offeruano ne' cibi che mangiavano, atteso che si ve-
 dono offeruarlo in molti, perche pigliano prima le
 radici, le oliue, & il san Greco col Garo, & appresso
 a queste cose la malua, le bietole, & altri herbaggi di
 simil sorte, condite con olio, & Garo. Che'l sen Gre-
 co poi passasse appo gli Antichi per uso di cibo, e
 nella prima mensa insieme con le radici, ne fa chia-
 ra testimonianza ancor Galeno nel lib. 2. delle fa-
 col. degli Alim. al cap. 22. di sopra citato, et haue-
 ua già detto nel lib. 1. al cap. 24. hauerli alcuni
 usati di mangiare in herba, cioè prima che produ-
 cesse il seme, intinto nell'aceto, e nel Garo, aggiun-
 toui anco da alcuni altri l'olio; che per altro, a mio
 giuditio, non serue, che per insalata, entrando nel
 condimento in luogo del sale il Garo.*

*Se questo dunque che noi chiamiamo Caniale è il
 Garo de gli Antichi, non hà verun dubbio, che egli è
 per*

per cibo, e per insalata si mangia, hauendo facoltà di prouocar l'appetito con la sua salvezza; & vsasi di mangiarlo nella prima mensa o semplice, e solitamente disteso in vna fetta di pan bruscato, o condito con olio, e succo di narancio: o pur cotto, ma in due maniere, disteso dico su'l pane, e mostrato al fuoco, ouero fatto in pezzi, e tanto bollito nell'acqua in vna padella, che toltane via tutta la schiuma tutta l'acqua resti quasi dal fuoco consumata, quando il Canale sarà diuenuto bianco, & in buona parte dissalato, e fatto alquanto duretto, che condito poi con succo di narancio, & olio si fa gratissimo al gusto.

Mi resta solo a dire che Strabone scrive ancora egli nel lib. 3. del Faro queste parole.

Appresso ne viene l'Isola di Hercolto verso Cartagine, e dalla moltitudine de' pesci Scombri, che vi si prendono, è detta

Scom-

broarta, de' quali Scombri si fa il Faro, che è ottima sorte di salume.

Della



*L*a sapa è condimento ancor' essa di alcune insalate, come a suo luogo vedremo, trattando delle materie, che la richieggono; e perche non habbiamo a noiare all'hora con la lunghezza della scrittura, e cagionar confusione, è bene scriuer quì che cosa ella sia, quanti nomi li siano stati da gli Autori imposti, di qual materia, come, & in che tempo si faccia, e le sue facultà.

La sapa dunque altro non è, per quanto dicono i buoni scrittori, e la consuetudine conferma, che il mosto dell' uue cotto al fuoco, o fino alla metà, o fino alla terza parte della misura di quello; così scrive Plinio nel lib. 23. al cap. 2. e nel lib. 14. al cap. 9. e così afferma Galeno nel lib. 3. della compos. de' medic. sec. i generi al cap. 3. & in molti altri luoghi. Et hà questo liquore molti altri nomi imposti da' Greci, e da Latini autori. Da' Greci è detta la sapa, Sireon, & Hepsema, e da Latini sapa, e Defrutum; sapa quasi di sapore gratissima; Defrutum dalla parole, Deferueo Latina, quasi che dopo lunga cottura habbia cessato di bollire.

La

La materia della sapa è il mosto, e del mosto sono le vuc; e quali debbiano essere queste, e quello per farla perfetta, è insegnato esquisitamente da Galeno nel lib. 3. della comp. de' medic. sec. i generi al cap. 3. con queste parole, è detto da tutti appresso di noi in questi tempi, Sireon, quella che si fa del mosto cotto, qual si prepara non dell'vuc acerbe, ma dolcissime; ne per ciò fare si prende quello che è il primo ad vscirne, ma sè ben l'ultimo. Il mosto dunque di tal qualità, deve cuocersi fino alla metà, ma se non tanto, cuocasi per terzo. E nel lib. 1. de gli Antidoti al cap. 2. affermò l'istesso con queste parole, paragonando di più la sapa col mele, Tutta volta che'l mosto spremuto dalle vuc dolci sarà cotto fino alla metà, o pure alla terza parte, ancorche nella dolcezza non ceda al mele, è nulla di meno di valore ottuso come l'acqua, e non morde il senso. Il mele non è di questa maniera, ma sostiene agrimonia tale con la sua dolcezza, che quello è stimato perfettissimo, che hà in se queste due qualità.

Non è qui da lasciare addietro un avvertimento, che mentre dicono gli Autori il mosto per far la sapa douersi cuocere fino al terzo, si debbia intendere, finche restanda la terza parte della

O misu-

mistura: l'altre due siano dal fuoco consumate, e non più, perche ne seguirebbe quello, che ne scriue Galeno nel comment. 3. che fa nel lib. del vitto de gli acuti d'Ipocrate al comm. 2. ch'è questo; Così per certo il mosto, quanto più si cuoce, tanto diuiene di sostanza più grosso, più nero, e più dolce: benchè cuocendosi souerchio diuenta amaro, come fa adora il mele, il quale, se ben'egli è dolcissimo, nondimano per souerchia cottura diuenta amaro. Quanto dunque alla sostanza, deue la sapa esser grossa, e quanto al sapore dolce, ma talmente che per cuocerla molto non entri ne termini dell'amaro; ma superre la sottigliezza della sostanza. Et il sapore dolce ordinario del vino: dico del vin dolce, perche così l'intende Galeno nel lib. del vitto attenuante al cap. 1. doue scriue che quanto a quello che appartiene a vini, quelli che sono assai dolci, generano tutti sangue grosso, perche sono negri di colore, e di sostanza grossi: ma più di questi è il Sireom, cioè la sapa, la quale altro non è, che il mosto assai cotto. Benchè questo è apertamente dichiarato da Plinio nel lib. 23. al cap. 2. doue dicendo la sapa essere un liquor vicino al vino; e del vino bianco farsi la migliore, scriue ch'ella si fa taler cuocendosi il mosto finche rimanghi solo la terza parte.

Mostra:

Mostra a noi il tempo opportuno per far la sapa Plinio nel lib. 14. al cap. 21. con queste parole, ordinano che i defrutti, e le sapa si cuocano all' hora che 'l cielo non hà Luna, cioè nel coito della Luna, e non in altro giorno; oltre a questo, che si cuocano in vasi di piombo, e non di rame, aggiuntoui a bollir le noci, come materia che tira a se tutto il fumo. Quanto alla regione poi, soggiunge Plinio, in Campagna farsi la sapa nobilissima, e quella esser la migliore, che si espone all' aria, battuta dal Sole, dalla Luna, dalle pioggie, e da venti.

Deue la sapa esser salmente dolce, ch' ella non habbia odore di vino, & all' hora sarà tale, quando per giusta cottura haueà acquistato la sua grossezza: e quindi è, ch' hauea ancor detto Plinio nel medesimo citato luogo, che il vin dolce, come più grosso, sia meno odorato, & il più tenue più odorato: e per la giusta cottura chiamò la sapa opra dell' ingegno, e non della natura, essendo stato per forza d' ingegno ritrovato il termine della terza parte nel cuocerla; anzi soggiunse, che il mosto cotto fino a questo termine, si chiama di nome di sapa, ma se fino alla metà, sia detto Defrut salmente che con la sostanza, e con la dolcezza sua può facilmente aduiscerare il mole.

O 2 Delle

Delle facultà della sapa, la prima diciamo essere di nutrire, onde disse Dioscoride nel lib. 4. al cap. 7. che s'ella è fatta di vino, e d'vua negra, è più grossa, e nutrisce molto i corpi; quanto al resto ella è di qualità calda, & humida, e trae la virtù di riscaldare dal vino, essendo (come dicomo) di materia vinoso, e perchè nutrisce, humetta ancora. Ch'ella sia di sostanza grossa, e che nutrisca, sia con queste parole detto ancora da Isach nel lib. delle particolari diete al cap. vlt. La sapa è di sostanza assai grossa, e dura, e s'ella si digerisce, dà molto nutrimento. Conuiensi a quelli che patiscono nel petto, ne' polmoni, e che hanno i reni, e la vesfica ulcerati; perciocchè mondifica; e consolida.

È raccolta di tutte le sue virtù Alessandro Petronio nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 10. dove, dopò al detto di sopra ch'egli prese da Ipocrate ne' libri della dieta scrive ch'ella muoue qualche poco, perchè è dolce, & astringe, e per la medesima ragione non ferma il ventre; e segue appresso, che alcuni han creduto che per esser negra sia ancho astringente, si come muouente la bianca: Ma quantunque l'vna, e l'altra sia mosta cotta, e quasi brugiato dal fuoco perchè nondimeno è dolce, e non porta seco facultà

vern-

veruna astringente, o sia bianca, o sia negra non fermerà mai il ventre; perciocche non inaridisce tanto al fuoco, che suggendo l'humido da gli altri membri, e consumandolo stringa. Segue di scriuere nel medesimo luogo e le utilità, & i nocimenti di lei, dicendo ch'ella è di sostanza grossa, che enfia, ch'è nociua allo stomaco, e perche riempie i meati, non esser marauiglia se hà detto Dioscoride, essere stitica, giouare alla vefica, & alle reni, mentre son corrosi, & vicerati, & esser'utile contra tutti i veleni, che vlcerauda possono far morire; perloche, si beue con olio, e si reuda fuora col vomito: e mescolata con materie, che siano di sostanza tenui, e particolarmente agre, si come non poco diletta al gusto, così temprà la sottigliezza della sostanza, e affrena la gagliardia dell'agrimonia.

Hà vltimamente la sapa virtù di astergere apparo di molti altri liquori, come Galeno asserisce nel lib. 7. della compos. de' medic. sec. i luoghi al cap. 1. doue dico all'asterfione esser atti i vini molli, & il passo di Candia, & il Tereo, & il Scibelite; & appo questi non sapere, perche si lasci addietro quello, che da' Greci nell'Asia è detto, Hepsema, e da' Latini sapa.

Hora lasciando da parte tutte l'altre qualità
della

LIBRO Trattato dell'Insalata, &c.

della sapa, dico ch'ella è attissimo condimento, non solo delle viuande, ma d'alcuna sorte d'insalate, & de' quali se sia, si dirà ne' proprij luoghi. Diede le accomodatamente nome di condimento il già detto Petronio nel lib. 2. del modo di con. la san. al cap. 21. con queste parole, L'aceto & il Delfruto, che chiamamo sapa, ancor che non si beuano, & che non siano veramente vino, ma condimenti, possono nondimeno ascriuarsi al numero de' vini, perche l'aceto del vino, e la sapa si fa del mosto. Anzi Plinio nel lib. 23. al cap. 2. accenna con quest'altre parole, ch'ella sia buona di condire i bulbi, se bene come medicamento, E' utile la sapa contra il ueleno delle cantarelle, delle Bupreste, del Pithyocampo, della Salamandra, e d'altri animali che mordendo auuelenano: e beuuta con i bulbi trabe fuora i parti morti, e le seconde rimaste. E Fabiano scriue conuertirsi in ueleno a quelli, che digiuni dopo i bagni la beuono. Ma che i bulbi serua per insalata, e che riceuano per buon condimento la sapa, si dirà trattandosi di essi bulbi, come materia di insalata.

Afferma ancora che serua per condimento la sapa vn' Antonio Garzia nel suo libro, che hà titolo di florida corona, ma insegnando molte imperfeccio-

fettioni di quella, così scrive nel cap. 119. La sa-
pa non perche sia colorata, ma perche sia dolce, e
di sostanza grossa, è oppilativa, e grandemente so-
spetta a quelli, che temono le oppilationi: onde sicu-
rissima cosa sarà a illasciarla in tutto, o servirsene
per condimento in poca quantità, per non incorrere
ne' danni, che dalla sua grossezza possono avvenire.

Del Pepe. Cap. XII.



Ra gli aromati, che condiscono i cibi,
nobilissimo, & assai frequente è il
pepe, il quale entra quasi nell'appa-
recchio di tutte le vivande: e per-
che condisca gratiosamente ancora
moltissime volte, mi è parso trattar di esso, riportar
quello che da' Scrittori se ne dice, & ultimamente
cauarne quanto fa al nostro proposito.

Scrisse del pepe Dioscoride nel lib. 2. al cap.
148. queste parole, Il pepe nero per esser più matu-
ro è più odorato, più soave, più grato al gusto, e
più utile ne' condimenti, che non è il bianco, il quale
essendo raccolto acerbo, hà di tutte queste cose mag-
giore de gli altri. L' eletto è il granissimo, il pieno, il
nuovo, non troppo crespo, fresco, e non samboloso.

noi

noi dal dire di Dioscoride cauamo due esser le specie del pepe bianco, e nero, se ben suppone che tutti sian frutti d'vna pianta; il nero essere il migliore; e le buone condizioni di esso; e (quello che fa per noi) seruir per condimento de' cibi.

Dell'istesso così lasciò scritto Galeno nel lib. 14. del modo di conser. la san. al cap. 6. il pepe nero esser non deue tenue, rugoso, e di grossa scorza, ma per esser di granelli grandi, & assai pieno, sia ponderoso. così del bianco sia quello eletto per buono, che è grande, & assai pieno. E tanto fa stima Galeno del peso nel pepe, che nel medesimo libro al cap. 7. confermò l'istesso dicendo, sia il pepe di gran peso.

Quanto all'essere il pepe rugoso, se ne porta sempre il titolo, perche ordinariamente così si vede nella corteccia, e non liscio: onde scrisse nella satira 1. il Poeta Persio, il *Rugoso pepe*.

Ne trattò ancora Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. con queste parole, il pepe bianco è come immaturo, più agro del negro, perche questo è quasi bruciato, e secco assai; ma l'vno, e l'altro riscalda; e facca valentemente.

Non mancò ancor' egli Plinio di farne mentione nel lib. 12. al cap. 7. così scriuendone, le piante

te

te che per tutto producono il pepe, son simili a' nostri Iuniperi, benchè alcuni han detto quello esser solo in parte del Caucaſo oppoſta al Sole. Differiscono nel ſeme dal Iunipero per le piccole ſilique, che ſono ſimili a quelle, che vediamo ne' faggiuoli. Queſte colte prima che ſi aprano, e ſecche al Sole, fanno il pepe che ſi dice, Lungo: ma aprendoſi appoco appoco per la maturità moſtrano il pepe bianco, il quale ſecco ultimamente al Sole, ſi fa di color nero, e ruгоſo. Ma ricenono ancor eſſe queſte ſilique ingiuria; perciocche per l'intemperie dell'aere s'incarbonano, sì che i ſemi ſi reſtano vacui, quali poi chiamano gli Indiani in lingua loro, Brechmaſin, che vuol dire Aborto. Queſti fra tutti i pepi è il più aſpro, legeriſſimo, e pallido. Il nero è più grato, e più dell'vno, e dell'altro ameno il bianco.

Scriffene ancor Pietro Andrea Matthioli ne' Commentari ſopra Dioſcoride queſte parole, Il pepe vero, che ci ſi porta di ritondi granelli, naſce da alcune debili viticelle ſimili alla Clematide, che noi chiamamo Vitalba, le quali ſi arrampano in ſù gli alberi, che gli ſono più vicini: le cui foglie dicono eſſer ſimili a quelle del noſtro cedro: delle quali piante naſce il pepe tondo in grappoletti.

P simili

simili a quelli della lambrusca, ma più pieni di granelli; e lo colgono, essendo maturo, il mese d'Ottobre, e seccano sotto a caldissimo Sole, spargendolo sopra alcune stuoie fatte di palma, finche diuenti nero, e crespo; il che suol farsi il più delle volte in tre giorni.

Questo diligentissimo autore, se bene par che tocchi in alcune cose la verità dell'istoria del pepe, non però dichiara apertamente se'l bianco sia tutt'uno col nero, o se di piante di uerse: e però è necessario rimettersi, come ancor egli fa, a gli scrittori Portoghesi, che possono, e per la minor lontananza, e per la frequenza, e comodità delle nauigationi, saperne verità più chiara. Quindi è, che mi sommessò a riportarne qui quanto ne scrive Don Garzia dall'Horto al cap. 2. del lib. 1. dell'istorie da lui fatte de gli aromati semplici dell'Indie, che è questo, *La maggior parte del pepe si troua in Malauar, per tutti quei luoghi maritimi del Promontorio Comarin, per infino a Cananor. Nasce etiandio ne' luoghi maritimi di Malaca, ma non così buono, come'l già detto, per esser la maggior parte vuoto, suauito, e mal pieno. Nasce parimente in quell'Isola uicine a Tana, & in Sconda, & in Guda, & in molti altri luoghi: ma questo*
si por-

Si porta tutto nella China: gran parte ancora se ne consuma nel medesimo luogo, eccetto quello che si porta al Perù, e Martabana. La maggior parte di quello che si raccoglie in Malauar, serue all'uso de' paesani, tutto che'l paese non sia molto grande, se ne consuma ancora qualche particella da quelli, che habitano nelle minere: ma parte di questo si porta dentro di due cuoi di boui in Balagate, e gran quantità (auuenga che sia proibito per bando Regio) si furà da' paesani, & è portato da' Mauritanii per lo mare Eritreo. Questi tutti son luoghi, doue nasce il pepe, benchè se ne ritroua ancora sopra Cananor da quella banda, che mira verso Settentrione: ma è in così poca quantità, che a pena basta, a' paesani; anzi hanno di bisogno che altri lo porti loro. Questa pianta non fa bene ne' luoghi deserti, e mediterranei. E dopo alcune cose, che scrive il Garzia de' nomi del paese, Soggiunge, Piantasi la pianta del pepe alle radici d'un altro arbore (io l'hò per lo più veduta piantare appresso l'arbore del faufel, e della palma) e suole abbracciandolo intorno, ascendere fino alla cima con poche foglie, simili a quelle del Granaco, ma più piccole, e nella punta acute, e al gusto alquanto calde, del sapore della foglia del Betre, o Betle che vogliate dire. Hà il

P 2 frut-

frutto attaccato a racemo a racemo come l'vua, ma i racemi del pepe sono più piccoli, e così ancora i granelli, i quali son sempre verdi, finche si secchino, e siano perfettamente maturi, il che suo l'essere circa la metà di Gennaio. La radice è piccola, e non è come quella del Costo, si come disse Dioscoride nel lib. 2. al cap. 150. imperoche il Costo non è radice, ma legno. Frà quella pianta, che fa il pepe nero, & il bianco è sì poca differenza, che da nessuno, eccetto che da Paesani, si può conoscere, non altrimenti che la vite, che fa l'vua nera, da quella che la fa bianca, la quale non si può ben discernere, se non quando sostiene l'vua. Ma quella che fa il pepe lungo è pianta molto diuersa, e hà questa pianta con quella del pepe l'istessa similitudine, che si habbia la faua con l'ouo. Benche oltre a ciò il pepe lungo nasce in Bengala, regione discosta cinquanta leghe da Malauar, doue nasce il pepe bianco, & il nero. E dopo alcune cose scritte del Costo, e del prezzo del pepe in quelle regioni soggiunge il Garzia, Le piante del pepe bianco son poche, e non ve ne sono, se non in certi luoghi di Malauar, e di Malacia.

Horà dall'Historia di D. Garzia dell'horto, si hà miglior contexta del pepe, percioche in essa impariamo quali siano i paesi, che lo producono, qua-
li

li ne producano assai, e quali il migliore; come si pianti il pepe, e come sia la sua pianta, in che tempo dell'anno sia maturo, e si colga; che diuersa sia da quella del nero la pianta del pepe bianco, e le differenze, che sono tra la pianta del pepe lungo, e del tondo. Notisi anco, che s'egli è vero, che'l pepe nero sia naturalmente prodotto di tal colore da pianta particolare, come il Garzia scriue, non sarà vero quello, che alcuni altri scriuono, che il pepe diuenti nero per forza del fuoco, che s'accende intorno alle piante al tempo che si raccoglie per discacciarne i serpenti, che in gran copia vi sono.

Carlo Clusio nell'annotatione che fa sopra'l Capitolo del pepe di D. Garzia dell'horto, scriue che oltre alle dette sorti di pepe se ne sotenea portare vna in Anuersa, che in lingua Portoghese si dice, Pimento del Rabo, cioè il pepe della coda: ma temendo il Rè di Portogallo, che portandosi questo non auuilisse il vero pepe, ordinò che non ci si dovesse più portare. Era questo quasi simile alle Cubebe, con vn picciuolo molto piccolo, ritondo, pieno, & alquãto rugoso, che nereggiaua, essendo della stessa agrimonia del pepe, & ancora così aromatico. E s'è come (dice di più) hauemo saputo noi da coloro, che ne haueuano hauuto i racemi, era fatto in rac-

mi:

mi: e questo crederono alcuni, che fusse l'Amomo.

Noi dunque per cauar da questi Autori quanto fa per nostro vso in materia del pepe, diciamo, che di tutti i pepi il migliore, & il più vsuale per condire sia il ritodo, il quale affermano tutti gli Scrittori esser caldo nel terzo grado (lasciamo credere a' Medici Indiani, & insieme con essi a molti altri, che il pepe sia freddo, & altri aromati ancora;) sì che Galeno scrisse di lui, che valentamente scalda, e secca nel lib. 8. delle facol. de' sempl. e per virtù di queste due qualità gioua mirabilmente alli stomachi, che hanno riceuto dal capo gran quantità di flemma, come l'istesso Galeno nel lib. 6. del modo di conf. la fan. al cap. 10. afferisce così scriuendo, Se l'humor pituitoso descendendo dal capo al ventre naturalmente freddo, con facilità si potrà souuenire, prendendo la mattina vn poco del semplice medicamento, che si chiama de' tre pepi. Ma il solo pepe ridotto a sottilissima poluere, e beuuto con acqua, sarà per ciò fare bastevole. Al qual vso è migliore, e più atto allo stomaco il bianco.

Hà forza il pepe di prouocar l'orina, come Dioscoride afferma, di far digerire, di trarre, di risoluere le caligini de' gl'occhi, di purgar la flemma della testa masticato con l'vua passa, di leuare dolo-

dolori, di conseruar la sanità, di giouare contra a' morfi de' serpenti, e di facilitare il parto. Ma quello che più importa a noi, che dell'insalata trattiamo, perche hà virtù d'irritar la gola, fà, che s'ella sarà col pepe condita, conseguirà maggiormente il suo fine. Dice dell'irritar la gola Dioscoride, così, Muoue l'appetito, fà digerire, e massime messo ne gli intingoli delle viuande. Et à questo proposito scrisse Galeno nel lib. 2. delle facol. de gl' Alim. al cap. 23. queste parole, Il nostro medicamento, che si compone di quelle cose, che giouano al perduto appetito, non solo di mele, di succo di pomi, ma d'un poco di pepe bianco, di Zenzero, e d'aceto. Et Alessandro Petronio gli attribuì anch'egli la virtù di risvegliar l'appetito nel lib. 3. del modo di consolar la san. al cap. 7. dicendo, Delle cose hora dette, il pepe prouoca l'orina, ma offende le reni; riscalda ualorosamente, e secca: turba nel principio il concetto, caua dal capo la flemma, pone fine alli dolori (come alcuni credono) col sonno, & eccita l'appetito. & oltre al detto, scriue l'istesso Petronio nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 8. bauere ancora il pepe facoltà di muouere il corpo, percioche egli riscalda, come al senso è manifesto, e col calore, e con la sua agrimonia prouocando

nocando l'orina, muoue ancora il ventre: atteso che dopo l'esser nelle viuande moderatamente bollito, oltre al prouocar l'orina, muoue il ventre stimolando la natura con la sua agrimonia; anzi spessissime volte più muoue il ventre, che non prouoca l'orina, purchè, per souerchia cottura, o per altra cagione non perda le sue forze. Et auuiene appunto quello che ne scriue Aristotele, & Auicenna, che prendendosene poca quãtità, non muoue l'orina, ma il ventre, & assai, quantunque primieramente prouochi l'orina, rende nondimeno lubrico ancora il ventre; e questo sia detto del pepe fuori del nostro proposito.

Mi resta a scriuere hora vn solo auuertimento, che'l pepe hauendo da condir le viuande, o insalata che si sia, o pure douendo fare il suo effetto di riscaldare, deue esser ridotto in sottilissima poluere, e caua si questo, oltre alla ragione, che facilmente se ne può dare, da Galeno nel lib. I. delle facol. de' sempl. al c. I I. le cui parole son queste, *Quelle cose, che è noto a tutti esser calde in verun modo si comosce che riscaldino, se non sono minutamente trite; percioche spargendo alcuno il pepe intero sopra la pelle, non sentirà mai esser caldo. E per la medesima ragione accaderà riponendolo sopra la lingua,*

gua, o inghiottendolo intero; e non hauendolo con diligenza triturato, crinellato, e tanto minutamente pesto, che sembri poluere sottilissima; atteso che quello che poluerizzato si sparge, riscalda, e maggiormente strofinandolo o si sparga nella lingua, o s'inghiotta. Ma quello che inpero s'atcosta, non riscalda ne anco la pelle, e fa solo sentire & alla lingua, & al ventre vn menamo calore.

Hauerano gli antichi alcune cose, che seruiano ne' condimenti in vece del pepe, & erano in particolare i semi del Mirto prima che fusse ritrouato il pepe, e questi seruiano per esso; e già de gli stessi si faceua vna condita viuanda, la quale ancora in questi tempi è chiamata Mirzato. E per la medesima occasione la carne de' porci selvaggi è commendata assai nel sapore, aggiuntasi per lo più gli intingoli fatti di granelli di Mirto. E Pietro Andrea Matthioli nel luogo citato di sopra dice anch'egli a questo proposito, che le donne della Toscana apparecchiano ne' cibi gli intingoli di grani di Mirto ben maturi, i quali mangiati con le carni arrostate, rendono al palato gratissimo sapore.

Di altre cose, che seruiano per particolari condimenti d'alcune insalate, si scriverà appresso conforme alle occasioni che si presenteranno dell'istesso

Q se

112 Trattato dell'Insalata, &c.

se insalate. Basti per hora hauer detto del condimento ordinario, e d'altre che sono dopo quello in qualche frequenza. Hora è tempo d'incominciare a trattare particolari materie dell'Insalata.

De' Limoni, e de' gli Aranci. Cap. XIIII.

Non trouo io che de' Limoni, e de' gli Aranci facessero mentione gli Antichi; se pure Virgilio non volle de' gli Aranci intendere nell'Eglöga Terza, dicendo.

Io ti mandai ben dieci aurati pomi
Heri, e n'haurai doman forse altrettanti.

Ma de' moderni Autori son molti, che ne scrivono; fra quali è Pierr'Andrez Matthioli nel com. del cap. 52. del lib. primo di Dioscoride. Gio. Iacomo Vuccherò nel lib. 1. della sua opera intitolata Syntaxes vtriusque medicine; alla partic. 3. L'Autore dell'historia generale delle piante nel c. 5. del lib. 3. Baldassarre Pisaneli nel suo lib. della natura de' cibi alla Tauola 9. Alessandro Petronio nel cap. 7. del lib. 3. del modo di confer. la san. Antonio Musa nel trattato de' frutti del lib. dell'esame de' semplici. E più ampiamente in vn' Epistola da lui scritta a

Herco-

Ercole da Este Duca di Ferrara. Castor Du-
 rante nel cap. del cedro nel trattato de' vitij, e
 della bontà de' cibi. Il Ruellio nel cap. 59. del
 lib. primo delle piante. Amato Lusitano nel-
 la Enarratione. 150. delle sue annotationi nel
 lib. primo di Dioscoride; e molti altri che per
 esseranza di breuità lascio. E perche alcuni han
 detto, che questi pomi sono specie di Cedro, essenda
 simili nel colore, nelle parti, e nelle facultà; stimo
 io esser necessario il dir qualche cosa del cedro, per-
 che possiamo venir meglio nella cognitione delle con-
 ditioni del Limone, e dell' Arancio. Ma non ve-
 da haver di ciò meglio scritto, e più suociera-
 mente del nostro Galeno, le cui parole nel cap.
 17. del lib. 2. delle facultà de gli alimenti, son
 queste. Dirà tra esser le parti del cedro, l'acida
 riposta nel mezzo di esso, la seconda che a guisa di
 carne dello stesso frutto la circonda per lo mezzo, e
 la terza che è la scorza, che al di fuori la cuopre: di
 odore soavissimo, e non solo nell' odore aromatico, ma
 al gusto ancora. Et a ragione è questa difficile a
 conuocersi, come che sia dura, e callosa: se bene ha-
 nendo a servir come medicamento, sarà al dige-
 rir di molto giouamente non meno di tutte l'altre
 cose, che sono di qualità agre. E per la medesima

Q 2 ratio-

ragione pigliandosene in poca quantità, è atta a dar vigore allo stomaco. Appresso, quelli che diuiti solo in parti canano tutto il succo, sogliono mescolarlo con le medicine che si pigliano per bocca, e che muouono il vètre, ouero che purgano tutto il corpo. La parte acida del cedro, che non è buona da mangiare, e che hà dentro di se il seme, serue per molte cose, ma particolarmente per infortir l'aceto debole, gittarau dentro. Ma la parte mezzana frà le due scritte, la quale porge ancora nutrimento al corpo, e possiede d'agra, o acida qualità, perche è di sostanza dura difficilmente si digerisce; o per tal cagione vien da tutti mangiata con aceto, o gato, perche sia resa acuta nella debolezza del sapore; se pur non si è per esperienza provato, o pur da medici impartato, che mangiata in tal modo sia più facile a digerirsi. fin qui dice Galeno. Nach nel suo libro delle particolari diete mette innanzi due sorte di cedro, cioè l'vno che nella sua midolla è insipido, ouero di pochissimo sapore, e l'altro acido. Quello, freddo, e humido nel primo grado, ma più freddo che humido; onde auuiene, che frange il calore, e mitiga la sete. Questo nel secondo grado freddo, o secco, dalche nasce in lui la possanza d'incidere, di attenuare, e di infrescare; in oltre di render mite

il

il calor del fegato, e di confortar lo stomaco; percio-
che irrita l'appetito, rincorza l'acuitèza della cole-
ra rossa, fouuene perfettamente a' s'fibodi, rimuo-
ne i sospiri, e la malinconia, & ancor la passione
cardiaca generata dalla colera, & acquista il vomito,
e l'uscita delle materie coleriche.

Il succo agro del cedro, scrive Alessandro
Petronio, nuocere al petto, & al polmone, se non
viene condito di Zuccaro, e di mele; e la polpa, e
carne che dir vogliamo, generar succo grosso, e flem-
matico, nuocere allo stomaco, enfiare, il continuo
uso di esso cagionar dolor colico, e non douersi man-
giare ne prima, ne poi de gli altri cibi, come che im-
pedisca la distribution d'essi, non mescolandauisi fa-
cilmente. ^{si} s'opprime che condita con Zuccaro, o con
miele si puo' sola mangiare, senza timore che offen-
da, hauendo particolarmente l'hauido a far viag-
gio (sia uso posto per esempio) di notte, o dieci hore al
di giorno; perche vna piccola parte che se ne man-
gi, sostiene in tal modo l'acuitèza dello stomaco. Il tutto l'vri-
no, che non lo lascia riempire di mali humori, e vinto
dopo lungo spatio di tempo, non impedisca il ritor-
no della solita fame nella cena.

Hora venendo al trattato particolare de' Limo-
ni, e de' gli Afranci, diciamo, che nella scorza, quan-

to alla sostanza, & al calore, sono simili al cedro, ma più agra, e più difficile a digerirsi; fanno nell'odore, e poco da quella nelle qualità diuersa. Il succo della parte interna mangiato crudo, e più freddo, e più secco di quello del cedro; e preso usualmente nelle febbri acute, destal appetito, incide gli humori grossi, e seda il vomito, e la nausea. S'egli vien mescolato con le salse, e con le viuande, irrita la gola, & acuisce il gusto: ma ridotto in forma di siropo più raffredda, e più penetra di quello del cedro: ma per l'ordinario è di grandezza minore, di scorza più pallida, e più grossa, più pregno di succo, e più agro; nel seme poi è quasi lo stesso. Es alcuni affermano, che il succo di tal pomo immaturo heuuto al peso di dodici dramme con malua sia causa mirabilmente le pietre fuora delle reni, & di alcuni

Vna specie ve ne ha di questi, che son piccoli, & che ordinariamente al più crescono alla grandezza di men d'un uouo di Gallina: sono di color verde, se bene col tempo galleggiano di sottilissima scorza, e la polpa di sostanza durette. Son piena al dentro di sostanza agra, ma di non molto succo: e questi sogliono mettersi in tavola in sottilissima parti diuisi, e sparsi d'acqua, e di sale, eua di Zuccaro, che seruono fin dal principio della cena

per

per continua insalata; se bene alcuni con la stessa insalata fatta d'herbe ne vanno mettendo, e ne mangiano, rintuzzando con la mescolanza dell'altre marerite la viuacità di quell'agro, che per altro difficil cosa fora il mangiarlo solo.

Se ne ritrovano d'vn'altra specie, che sono di figura tondi a guisa d'aranci, se non che terminano in vna punta piramidale, e quasi dell'istesso colore, grandezza; di sottilissima scorza, e tanto aromatica, che punge mirabilmente il palato: ma essendo di sapore tra'l dolce, e l'insipido nella sostanza interna, di cui son ripieni, si come ancora di succo, pare che non fanno all'irritamento dell'appetito, lafioro di fermarne altro.

Gli aranci son da' Latini detti Aurancia dal color dell'oro, che acquistano nella scorza, come tutti affermano;  è la loro pianta simile a quella del cedro, e del Limone; percioche sempre nelle frondi verdeggia, e ha rami pieghuoli, lenti, spinosi, e nella scorza biancheggianti su'l verde. Sono di questi alberi simili ancor le frondi, se non che quella dell'Arancio vicino al picciuolo spunta in vna piccola frondicella a guisa d'vn cuore, e da quella nasce portla maggiore simile a quella del lauro latifolio, grossa, liscia, odorosa, e terminante in acuto. Produce.

ducci fiori bianchi di soavissimo odore, che per l'ambicco destillati rendono acqua di fragranza incomparabile, & utile a molti mali. Ne dissimili sono questi alberi nel produrre i frutti, atteso che sostengono sempre i pomi vecchi, e nuovi, come si vede, che in vno stesso tempo sostengono i frutti, producono anche i fiori.

Sono gli Aranci quanto alla figura più tondi de' Limoni, di sostanza più sode, e più amari, & essendosi mantenuti verdi fino a vn certo tempo, e poi acquistando tuttrania maturità, diventano di color d'oro, e risplendenti, & è la loro scorza minutamente punteggiata. La carne che sostengono al di dentro è bianca racchiusa tra alcune membrane, che si vanno riscontrando insieme. Sono egliino abundantissimi di succo, e di semi. La scorza dell'Arancio cruda è più cruda di quella del cedro, e non è in modo veruno nutritiva: e se ella sarà condita o con Zuccaro, o con mele, dà vigore allo stomaco freddo, se bene è di poco nutrimento, e con difficoltà si digerisce. E ch'ella sia assai calda, si come quella del cedro, e del limone; ne fa testimonianza la sostanza oleosa, che contiene nella superficie, ch' se si preme vicino la fiamma d'vna candela, le piccole gocciole, che ne risaltano, si vedono accender

der per l'aria in tante minute fiammelle.

Il succo della parte interna è di tre sorte agro, dolce, e mezzano; l'agro se sarà preso senza verun cibo, non nutrisce in modo alcuno, raffredda, estingue la sete, & ha qualche facoltà astringente, ma se sarà preso con gli altri cibi, e questi saranno pesci, o carne, spargendouisi sopra, muoue il gusto, cagiona appetenza, è grato allo stomaco, preserua dalla putredine, e lascia nella bocca odore non ingrato. Il dolce partecipa del caldo, è grato per se stesso al gusto, ma estingue debolmente la sete, e mangiato con gli altri cibi non aggiunge a quelli gratia veruna, e per la sua dolcezza più tosto mostra di generar satietà, che appetenza di mangiare. Il primo dunque per la sua agrimonia seruirà per particolar condimento di alcune insalate, come appressa diremo, & il secondo seruirà appo quello per chi men desidera l'appetenza, o per chi suole hauere a noia le cose immoderatamente agre.

Antonio Mizzaldo nel cap. 15. del lib. 3. de' segreti de gli horti scrive del cedro, del limone, e del narancio molte cose, le quali perche mi paiono degne d'esser notate, ancorche alla lunga egli ne scrissa, è parso anche a me di riportarle qui: & al lettore, che non vorrà dipartarsi in leggendole, ba-

R sterà

sterà quanto si è scritto di sopra, così dunque scrive egli. L'arbore del cadro, perche nacque, e fu cresciuto in Media, & in Persia; per questo fu detto da Teophrasto e Medico, e Persico, e da Plinio suol chiamarsi Assirio. Questa pianta per esser di gran rimedio, molte genti affaticarono di trasportarla ne' loro paesi in vasi di terra, con uno spiraglio sotto, ma in vano. Al tempo di Plinio in Italia non v'era, e dice che'l primo che la trasportasse da Media nel Lazio, e che la dilatasse, fuisse Palladio Napolitano, coltivandola con gran diligenza. La posterità poi industriandosi; imitandolo, la comunicò quasi con mano alla Gallia Meridionale, & alla Spagna. Ama il terreno raro, come lo stesso Palladio scrive, l'uore caldo, e'l humar continuo. L'arbore del cadro solo trà tutti gl'altri sente giouamento dal fiato d'Austro, e lesione da quello d'Aquilone; come dice Fiorentino Greco. Chi vorrà farne allieuo in paese freddo, e farlo domestico, deu' esserlo a Alesszogiorno, a ne' Mesi del Verano tirarlo sotto coperta, massime di famenti di zucca, percioche vien detto, che con una certa simpatia questa lo difende dal freddo. Quindi è che a bella posta molte seminano le Lucche appresso a' cedri, perche credono che questi siano de' medesimi.

nuti.

nati. Giunta l'Estate si possono sicuramente scuol-
 prire, e cauare all'aire. Ama il cedro d'essere ad
 d'intorno Zappato affiduamente, e questo di farà
 produrre maggiori i pomi; i rami più teneri se so-
 no percossi da vn poco di ghiaccio, naturalmente
 s'inaridiscono, e muoiono. Da ricchi son riposte le
 piante dentro le lamie rimolte verso il Sole, appresso
 a i pareti, e copiosamente s'inacquano. Venuta
 l'Estate aprono le lamie, e lascianle penetrar dal So-
 le, perche dal tepido calor di quello, e dallo spirito
 vital di esso, siano ricreati, e nutriti insieme, e ritor-
 nando di nouo il Veruo, si richiudono, come prima.
 Seminarsi i cedri per innesto, o per mazza, o per
 seme, o per ramo, come Anatolio scrive nelle sue
 Georgiche. Se farsi col seme, o grani che dir vo-
 gliamo, bisogna per consiglio di Palladio fare in
 questo modo. E necessario Zappare il terreno al-
 meno due piedi profondo, e meschiarui della cenere,
 et andarlo ordinando in piccoli solchi, saccioche a ter-
 qua possi quasi per canali discorrer. et lati. De
 detti solchi farsi con la mano vna fossella d'un pal-
 mo, e vi getterai tre grani giustamente. riuolti
 con la punta in giù, e ricopertoli s'inacquarai ogni
 giorno, perche dopochè faranno auerati, cresceran-
 no più presto. Cangiarsi con l'agrimonia del midolo

lo in dolce, se per tre giorni l'infonderai in acqua, e mele. E più presto cresceranno, se ti servirai dalla acqua tepida, ouero (è migliore) di latte di pecora. Cavato che haueranno suora il germoglio, devono continuamente suellerlisi l'herbe d'intorno, e trapiantarsi in capo a tre anni. Seminansi ancora in vasi di terra, fattoui però lo spiraglio per le radiche, e si crede esserli di giouamento grande i sarmenti delle Zucche seminate d'intorno: perche per una certa virtù naturale, & occulta, le difendono dalla ingiuria del freddo. Quindi è che la cenere de' sarmenti della Zucca gittata sopra le radici del sedro, gli è di giouamento assai. Se crescendo, pomi agrauarcano l'arbore, bisogna leuarne molti, perche così meglio faran maturo, e più cresceranno quei che restano. Ne luoghi caldi non vanna alterando, ma sono continuamente fertili, sostenendo sempre pomi piccoli, grandi, e maturi. Ond'è che i pomi vanno seguendo l'una l'altro, sì che a maturi succedono gli acerbi, & a questi i fiori. Et in giro gli va tirando, sostenendo la fertilità. De' fiori del centro quelli sono fertili, che si portano in mezzo un baroncino, ma quelli che non l'hanno, se ne cadono infertili, o dian' taccio che quest' arbore dealment' si appoggia a gli altri. E il pomo ro-

A
S
H
goso,

goso, crespo, lungo, & alcuna volta rotondo: illustrato di calor d'oro quasi pallido; hà gratissimo odore, & è acidetto di sapore. Al tempo di Teofrasto non si mangiava, si come ne anco à tempi de gli Aui di Plutarco, come lasciò scritto Ateneo. Frà gli Parti grandi solo vsarono di euacere i somi del cedro per fare il fiato odoroso. Molti si seruono in ciò delle frondi non men del pomo odorose; onde si suol frapoxre trà vestimenti l'vno, e l'altro, sì perche ne diuentino odorosi, sì anche perche si preferuina dalla corrosione. E per questo Homero, e Neuiò chiamaroni vestimenti citrosi. Se il pomo mentre è piccolo si rinchiuderà dentro vn vaso di terra, o di vetro, crescendo poi dentro, non solo acquisterà la figura del vaso, ma crescerà anche all'istessa grandezza del vaso, ne prenderà quella stessa forma, che ha uerà dentro di sè il vaso: ma è necessario che per respira, e perche possa ammetter l'aere il vaso habbia de' forami. Se vorrai, che habbora ti produca i cedri rossi, piacciati d'inferarla nel more. Perche diuenti dolce nel midollo il cedro, forerai per trauerfo nell'infima parte il tronco; ma talmente che'l perugio non passi; e per lo forame lascerai vscir l'humore fin tanto che non son formati i pomi, e. poso dopoi, turerai il forame rotoluto.

luto . Il medesimo dicono auuenire, se i graneti li prima che feminati s'infonderanno in latte di pecora, ouero con acqua addolcita con miele, o con Zuccaro; o pur se si lasciaranno star qualche giorno dentro vn fico fresco; o se finalmente s'infonderanno in acqua bollita con fichi secchi . Se vorrai corre a tempo i cedri, e ben conseruarli, deu spiccartli dell' arbore di notte, quando non si vede la Luna, insieme con i suoi ramocciuoli, e con le frondi, e collocarli separati, come scriue G. Martiale. Socrione dice non mui potrefarsi i cedri, che si pongono dentro l'horzo, o l'miglio . Alcuni altri gli conseruano dentro i vasi di terra, ma vn per vaso solo . Altri gli coprono di paglia, e di segature di legname . Socrione dice, che perche il pomo cedro si conserui tutto l'anno illeso da qualsiuoglia uicio, & offesa, deu essere al d'intorno impiastro di gesso ammolito . Ma non lasciamo di dire, che se l'cedro si mette a sorte sopra il pun caldo marcesce presto, e presto si corrompa . L' Arancio, quanto alla grandezza dell' arbore è simile al cedro, e quanto alle frondi, o poco, o nulla son differenti . I pomi dell' Arancio, perche Aurantia si chiamano, pare à me, che dall' oro habbiano preso il nome, perche dell' oro si portano il colore, & il lustro; tanto che porria-

no esser detti pomi d'oro. Quelli che lutei di ver-
di diuengono, sono detti cedriuali, e citrubi. Quel-
li che vengono tondi sì, ma di figura lunghi, se ri-
splendono di color luteo, si chiamano citrangoli, e
particolarmente codri: ma se si portano il color
verde son detti Limoni. Se son grandi a guisa
di Meloni, a tondi, e anati son detti Panceri, e
Meloceatri; quale nomi tutti son deriuati dal ce-
dra, e tutti questi richiedono l'istessa coltura, &
uiso. Se nel succo de' Limoni colato due, o tri
volte le perle sane lauarai, & infonderai, & espor-
rati al Sole; in spatio di cinque, e sei giorni tal-
mente si liquefaranno, che le trouarai divenute a
consistenza di miele: e di tal materia potrai forma-
re ciò che tu potrai, & in poco tempo diuerrai ric-
co, se si hà da credere a Girolamo Cardano. Le-
uino Lennio scrive i Limoni haueuere un succo co-
sì acido, e di natura così corrosiua, che se lasciarai
stare infuso per qualche hora uno scudo d'oro, lo
ritrouarai poi di minor peso, percioche l'abbrucia il
freddo penetrabile che egli hà.

Hora di altri condimenti, che seruono per alcu-
ne insalate particolari, si uenerò appresso conforme
all'occasioni, che si presenteranno delle stesse insala-
te. Basta per hora hauer detto del condimento or-
dina-

dinario, e d'altri che dopoi quello sono in qualche frequenza. E' tempo hoggimai d'incominciare a trattar delle particolari materie dell'Insalate.

Dell'Aglio. Cap. XIV.



Dioscotide nel cap. 141. del lib. 2. dell'aglio, così scriue. L'aglio domestico è di due specie, vna che nasce in Egitto con vn sol capo, come il porro piccolo, e dolce di color di porpora: e l'altro che nasce in altri luoghi grosso, bianco con molte spicche. Enne vna spetic di saluatico, il qual chiamano ophioscorodon, cioè aglio serpentino. E ogni aglio acuto, caldo, e mordace, genera ventosità, e muoue, e perturba il corpo: dissecca lo stomaco, fa sete, caccia la ventosità, vlcera la pelle, e nuoce mangiato alla vista: Mangiato l'aglio ne' cibi caccia fuor del corpo i vermi larghi, prouoca l'orina, e gioua a' morsi delle vipere, e dell'hemorroidi più d'ogni altra cosa, tagliandosi in tal caso trito cō vino. Mangiato ne' cibi, & applicato di fuora gioua a' morsi de gli animali rabbiosi: E' vtile a gli ladropici. Chiarifica la voce, alleggerisce la tosse vecchia tanto mangiato crudo, quanto cotto. Beuuto con
deco-

decottione di Origano ammazza i pidocchi, & i lendini. E molte altre prerogative scriue Dioscoride dell'aglio.

Di P. Andrea Matthioli non occorre apportar cosa veruna quì dell'aglio, perche nel suo comentario se ne passa consumando la scrittura nell' esaminar le altrui apinioni intorno alle diuerse spetie di esso, & alla diuersità de' nomi; il che non fa al nostro proposito, attesoche noi intendiamo di trattar quì solo dell'aglio ordinario, che nasce con vn capo distinto in spiche, e non d'altro, come che non sia in uso ne' cibi, e particolarmente nelle Insalate per condirle.

Theofrasto scriuendo dell'aglio nel cap. 4. del lib. 7. dell'Historie delle piante, così dice. L'aglio si semina diuiso in spicchi, auanti il Solstitio, ouero poco dopoi. Enne di più spetie, di quello cioè, che presto si matura, e di quello che tardi: imperoche se ne ritroua vna sorte, che in sessanta giorni si matura. E parimente differenza trà l'aglio per singular grandezza, com'è specialmente quello di Cipri, il quale non cuocono, ma lo pestano in quel cibo che chiamano Myttoto: e non è veramente senza marauiglia la crescenza della spuma, che fa nel pestarlo. Oltre a ciò fa differenza trà l'aglio, per ritrouar-

S sene

lene di quello che non fa spicchi. La dolcezza, l'odore, e la grossezza loro si causa dal coltiuarli, e parimente dal tempo, come nell'altre cose. Puossi bauer l'aglio ancora seminandolo, ma tardi. Imperoche il prim'anno fa il capo come il porro, il secondo fa li spicchi, & il terzo diventa perfetto, del che niente è peggio. Ma è non poca differenza del nascere delle radici de gli agli, e delle cipolle, imperoche come lo spicchio dell'aglio si gonfia, si troua tutto, e così crescendo si diuide di nouo in spicchi, e d'vn solo se ne fanno più, mentre che se ne forma il capo. Ma le cipolle fanno i figliuoli subito dalla radice, come fanno i bulbi, e la scilla, & altri simili.

Scrive dell'aglio queste parole Alessandro Peronio nel cap. 3. del lib. 3. del modo di conseruar la sanità. L'aglio ha vno spirito, col quale genera il flato, di cui riempie poi il corpo: Ma perche egli è caldo, hà virtù di discutere quello che troua dentro. Frange la buona acutezza del vedere: Ma con l'humido sana quella ch'è indebolita. Discaccia i vermini, turba il ventre, disecca lo stomaco, & in questa maniera genera la sete: altrimenti (come asserisce Galeno) non fa sete: anzi (secondo l'opinione d'vn certo Autor Greco) con vna sua particular qualità, estingue la sete, che va crescendo per colpa

colpa di falso humore. E' utile contra le mutatio-
ni delle acque, e lessò riman priuo d'ogni malitia.
Rende chiara la voce, lenisce la tosse antica, muoue
l'orina, e contra ueleno, offende le donne grauide, e
le lattanti, cauai mestrui. In Roma per esser Città
calda, è nocuole il mangiarlo spesso: ma ne' luoghi
più freddi, non è insalubre. E nel cap. 4. del lib.
I. di muouere il ventre senza medicine così ne scri-
ue. L'aglio primieramente ensia per la uehemen-
za, & amplificatione del suo spirito, e poi, perche è
caldo assai, dissipa il flato, che troua: ma facilmen-
te trapassa e per la vessica, e per lo ventre. Hà for-
za di far l'uno, e l'altro, perche col lentore della sua
sostanza, non hà leggiera potenza di muouere il ven-
tre (benche ciò sia negato da vn' huomo di gran no-
me, è nondimeno contra la sperienza); e per la sua
acrimonia ch'egli nel suo succo si porta, hà valore
di muouer l'orina. E per questo a quelli che ogni
giorno ne mangiano, espurgando il corpo spesso, &
assai, non poco, come fanno gli asparagi, & altre cose
simili, debilita l'acutezza de gli occhi.

Non rimarrò di riportare quanto scriue dell'a-
glio Baldassarre Pisanelli nel suo libro della na-
tura de' cibi, e del bere; tanto maggiormente per-
che tocca l'uso di quello nell'insalata: E queste sono

le sue parole. L'aglio quando nasce da principio la Quaresima, per compagnia dell'insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi. Quando è tenerello, corregge la frigidità, e l'humidità dell'Insalata. Secco è contra il veleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'urina. Nuoce alla virtù espulsiva, al cervello, alla vista, al capo, e fa venir sete. Nuoce alle donne grauidi, e rinnoua le doglie vecchie, e fa adustione di sangue. Cuocesi fin tanto che perda l'acrimonia; e se hà le virtù più debili, non ritiene più malitia, e poi mangiandosi con Ooglio & aceto, ouero con altre viuande. E' caldo nel quarto grado, e focco nel terzo. E' buono ne' tempi freddi per i vecchi, e per i flemmatici, e cattiuo per i giovani, e per i caldi. Appresso a questo, trattandone l'istoria naturale, soggiunge. L'aglio è singularissimo rimedio per quei, che nauigano, per leuar la putrefattique, che nasce da' pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dell'acque, e da' cibi corrotti, che per necessitá s'inghiottono. Et è ancor buono, perche dona vigore a quelli che menano i remi: e però si mangia comunemente da tutti quelli, che sono in mare, la mattina subito che è giorno, & anco perche resiste alla nausea causata dall'agitazione del mare. L'aglio taglia gl'humori grossi, apre, le
oppt.

oppilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo; e cuocendosi perde la malignità; benché le sue virtù nel cuocerlo diuentino più deboli. Sana la morsicatura del can rabbioso, ma risuglia le doglie in quel membro che patisce infermità. Consuma il catarro falso nello stomaco, ma nuoce alle morici, & alle donne, che allattano.

Galeno in diuersi luoghi hà fatto mentione dell'aglio, e di esso scritto diuerso conditioni, come hà fatto nel lib. 8. delle facol. de' sempl. doue hà detto esser caldo, e secco nel quarto grado, e l'agreste esser più valoroso del domestico, sì come sono anco tutte le cose agresti. L'istesso confermò nel cap. 18. del lib. 4. delle facol. de' sempl. dicendo. Dunque se tu domanderai qual si uoglia della plebe, che cosa chiami vn cibo agro, dirà fermamente esser quello che mentre si gusta, fortemente riscalda, come il pepe, il piretro, il nasturtio, l'aglio, la cipolla, & altro simile. Dice di più nel cap. 61. del lib. 2. delle facol. de' gli alimenti, che l'aglio è più agro assai nella radice, di quello che si sia nelle frondi, e nel fusto; sì come auuiene anco nel rafano, nella cipolla, e nel porro. E' egli l'aglio incisivo, & attenuante. Del primo tratta nel cap. 3. del lib. che
fa

fa de gli occhi, dicendo che le cose incisive, son calde assai, si come è l'aglio, la cipolla, il fiele del toro, e simili. Del secondo dice nel cap. 2. del libro della ragion del vitto attenuante, Non è chi non sappia l'aglio, la cipolla, il nasturtio, il porro, & il senapo, per la vehemenza della facultà, esser del genere de gli attenuanti. A che sia buono l'aglio, come preparar si debbia per mangiarlo, & a chi conuenghi, & a chi non conuenghi, l'uso di esso, l'insegna nell'ultimo capo del lib. 2. delle facol. de gli Alim. con queste parole. Quanto al resto l'aglio vien manicato non come da mangiare, ma come salutare medicamento, che habbia facultà di digerire, e di aprir le ostruizioni. Che se sarà alquanto lessò, sì che habbia deposta l'acrimonia, diuenta per certo più debole di forze, ma non ritien più la prauità del succo. Contuttociò è buona l'astinenza del continuo uso delle cose acre, e particolarmente quando quello, che l'hà in uso, sarà di temperamento bilioso, perche solo è comodo a quelli, che hanno fatto raccolto di flemma, di succhi crudi, grossi, e lenti. Che sia medicamento l'aglio, vien confermato da Galeno nel cap. 6. del lib. 5. De. San. Tuen. così scriuendo. Se auuerrà alcuna volta per necessitá hauer mangiato cibi gelatinosi, grossi, humi-

humidi, mucrosi, & oppilatiui, deue subito pigliarsi il diacalamiento; e se questo non hauerà, prendi l'ellettouaro de tre pepi: ma se ne anco questo hauesse alle mani, mescoli con le viuande, e col liquor che se beue il pepe bianco ben trito, e diligentemente criuollato, e ridotto in poluere: Et espediente sarà anche il mangiar la cipolla, anzi ancor l'aglio, se hauerà consuetudine di mangiarlo. Non lascierò di apportar solo vn' altro luogo di Galeno contra alcuni, che hanno scritto, l'aglio indur sete, com'è stato di sopra, percioche nel cap. vltimo del lib. 13. del metodo così ne tratta. E' per certo l'aglio del genere di quei cibi, che sono discussiui del fiato, e che non apportano sete. Alcuni ve ne ha in ciò poco sperimentati, che credono l'aglio eccitar più sete delle cipolle: ma questo è errore, percioche non solo non apportano maggior delle cipolle, ma non la fanno in modo veruno.

Antonio Mizaldo nel cap. 9. del lib. 2. de' segreti de gli Horti scrive anch'egli molte cose dell'aglio, che io riporto qui interamente in gratia de' curiosi; e son queste. L'aglio cibo celebra di villa: vuol terreno bianco, Zappato, e coltiuato senza letame. Le spiche separate trà loro diuono esser poste in terra a solco, e solco, ma douono affigersi nell'emis-

l'eminenza della terra, poiche non riccuau danno dall'acqua: e faccinsi i Sol: hi a guisa di porche con garbo, che sogliono fare i villani nel campo per eccitar l'humidit : E' ben vero, che deuono esser molto minori. Mettansi le spiche dell'aglio nel dorso vn palmo lontana l'vna dall'altra, e non molto profonde, ne a mucchia, come molti fanno. All' hora che questi haueran cauato fuora tre fibre, o tre frondi, bisogna sarchiarli, e quanto si fa pi  spesso poi, diuentano grandi, e crescono sempre maggiori. Plinio dice nascer l'aglio ancor dal seme, ma tardi: percioche il prim' anno fa il capo a guisa di porro; il vegnente si distingue il capo in parti; & il terzo vien perfetto; e credono alcuni questo essere il pi  bello. Se vorrai che diuenti grosso, e capitato, prima che cani il gambo, ritroua quanto ha di verde, & atterralo. Il Palladio scriue, il germoglio subito sorto douersi abbassare a terra, perche non cresca lussuziando nelle frondi; e vuol che si massaranghi, acci  ritorni l'humore alla spica, e faccia grosso il capo. E questo prima che da lui, fu detto da Plinio. Socione nelle sue rustiche offeruationi de' campi, e Palladio con alcuni altri, dicono che se l'aglio all' hora si pianta in terra, & all' hora se ne cana, che la Luna si sia nascosta sotto l'Orizzonte,

de-

deporrà la molestia dell'odore, e non altererà in verun modo il fiato di chi lo mangia. Ma questo viene alquanto diversamente interpretato da Plinio, dicendo, gli agli doverfi seminare quando la Luna sia sotto la terra, e esser colti mentr'ella è congiunta al Sole. Il medesimo Socione Greco dice all' hora divenir dolce l'aglio, che in piantandolo, con esso si mescoleranno i nocciuoli dell'Oliua; ouero se le spiche stesse leggiermente ammaccate si planteranno, oueramente se insieme con esse si spargeranno le feccie dell'Olio. Dice Didimo, come nota il Ruellio, o più tosto Socione secondo'l codice Greco, che il puzzor dell'aglio vien tolto dal mangiarui sopra le saue crude. Altri dicono esser per ciò efficacissimo rimedio la radice della bieta arrostita nelle bragie, e questo stesso rimedio, dice Plinio, per sentenza di Menandro Greco correggere, e ricoprire il puzzor dell'aglio. I nostri dicono l' Apio ciò fare. Molti de gli Antichi dicono, che l'aglio, o conseruato sotto le paglie, o appeso al fumo sia migliore, e duri più lungo tempo. Conseruano alcuni gli agli dopoi hauerli alquanto bagnati con acqua salata tepida, e poi asciugati. Ma entrambi nel seminarli, diventano sterili. Deuono gli agli, perche non germogliano, esser secchi sopra le brage. Plinio dice quelli

T esser

esser più austeri di sapore, che hanno più spiche; & aggiunge, che cotti non hanno verun male odore, sî come ancor le cipolle. E scrive ancora, che quelli che vogliono cauar dalla terra l'elloboro bianco senza lesione; mangino l'aglio. Euui l'aglio saluatico chiamato da Greci: Ophioscorodon, che nasce da se stesso ne' campi; il quale pasciuto dalle pecore, comunica il suo odore al latte; anzi il formaggio ancora, che da quel latte si forma; e da villani è detto aglio seluatico, e serpentino. Quest'aglio, cotto è buono a gettarlo ne' campi; acciò gli uccelli non arriuinno a beccare i semi gittatiui. Ma mi souuene di scrivere quì vna marauiglia, che la Donnola, o lo Sciuro, toccato l'aglio co' denti; appena hanno ardir poi di morsicare; e diventano mansueti. Dirò vn'altra cosa più memorabile, e marauigliosa, scritta dal Volterrano, cioè, che al suo tempo dormendo con la bocca aperta ne' campi trà fiumi gli entrò per la bocca vn serpe, ma da se stesso se ne liberò incontanente mangiando l'aglio, come presentaneo rimedio: ma trasmise nell'atto Venere alla sua moglie il veleno, e la morte ancora. Marauiglioso è ancor nell'Aglio, che se si cuoce con qualche altro liquore salso, e se ne asperge poi il pauimento, & il parete de' granai, ammazza efficacemente le tignuole de' legumi.

Non

Non passo con silentio la notabil discordia, che è trà la calamita, e l'aglio, tra quali è tant' odio, che se il ferro sarà imbrattato d'aglio, la calamita non solo a se non l'alletta, ma lo spregia, come fù da Plinio notato, e poi da Claudio Tolomei. La qual cosa essendo e da me, e da gli altri amici miei altrimenti offeruata, arriui a credere, che questi Eccelenti huomini, e particolarmente il Tolomei, non dicessero questo d'opinion commune, e che più tosto intendesse del suo aglio Egiziaco, il quale scrisse Dioscoride esser piccolo, dolcedi vn capo solo, e di colore quasi purpureo. Vltimamente dichiamo, che appiccandosi l'aglio a vn' arbore, ne fuggono gli uccelli, che potrebbero beccare i frutti.

Della diuisione, e dell'ordine delle materie dell'Infalata. Cap. XV.

P*erche dalla confusione non può nascere chiara, e risoluta dottrina, si come sapiamo che da quello che senza ordine si tratta nasce la confusione; per questo volendo offeruar qualche ordine in tutto ciò che dell'infalata ha da scriuerse da noi, sarà bene diuidor la materia di essa*

T 2 in

In sei capi, che sono, Radiche, Germogli, frondi, St-
 lique, fiori, e frutti: se altra ve ne hauerà che sia
 fuori di questa serie, se ne scriuerà breuemente nel-
 l'ultimo. E perche può l'insalata divideri in sem-
 plice, & in composta, vna delle quali è quella, che
 volgarmente è detta Mescolanza; la ragion dell'or-
 dine richiede, che prima della semplice scriuiamo, &
 poi della cōposta; come che questa da quella dependa;
 & in questa scriueremo quali siano l'herbe, e l'altre
 materie, che s'accompagnino insieme. E perche le ra-
 diche hanno il primo luogo nella pianta, come che
 da esse nasca, & s'innalzi tutta; di queste diremo in
 prima incominciando dalla pastinaca.

Della Pastinaca. Cap. XVI.

Prima che di questa radica scriuiamo
 cosa alcuna, è da notare, che conforme
 all'opinione; che ne ha P. Andrea
 Matthioli, le Pastinache domesti-
 che quelle sono, che da noi son dette Carote,
 le quali egli nel comento che' fa sopra il cap,
 74. del lib. 3. di Dioscoride, così breuemente
 deferiue, Del qual errore danno manifesto indizio
 le vere domestiche, che abbondantissime si coltiuano
 per

per tutta Italia per la Quaresima ne gli horti, biadichissime, e saporite, e mangiansi poscia fritte in cambio di pesce, e massime in quei luoghi, oue n'è carestia. Là doue haueua poco innante detto, Pensossi il Ruellio che fussero le pastinache domestiche quelle, che noi chiamiamo Carote, e che vsiamo l'inuerno cotte per insalate. Onde è il douere, che io per ben dichiararmi, dica che quì nomino Pastinaca quella, che dal Matthioli è detta Carota domestica, nominandola del nome di Pastinaca, perche così comporta l'uso di questi paesi, doue io son nato, nutrito, e vno. Ne pur mi pare in questo esser solo, quando altri scrittori hanno confuso il nome di Pastinaca, e di Carota in tali radici, & hāno inteso della nostra pastinata, che serue per insalata, come hà fatto, Niccolò Massa nel libro delle sue Epistole all' Epist. 3. così scriuendo, fuori di quello che si è detto sono molt'altre cose, che nascono della terra, come è la Pastinaca tanto saluatica, quanto domestica, che volgarmente è detta Carota, & le radici, e le capolle, e l'aglio, & altre che non deouono seruir per cibo, essendo al capo, & allo stomaco nociui, e tali che infestano gl'humori huoni. Possono nondimeno mangiar si alcuna volta come cibo medicato; Et come per esempio la radi-

ce dopo gli altri cibi, per ingagliardire la facoltà digestiua dello stomaco; e la pastinaca, o Carota cotta, e condita con aceto Zuccaro, e cinamomo nella prima mensa per eccitar l'appetito. Et Vgone Friedeuale nel lib. 2. del modo di conser. la sani. al cap. 8. della sett. 4. passa anco la nostra pastinaca sotto nome di Staphilino con questi versi.

Se vien lo Staphilino humido, e fresco
Colto dall'Horto, è di rossor feruente,
E non men saporoso.

La Pastinaca dunque è di due maniere, e domestica, e saluatica (qual' ella si sia quest' vltima, che non fa per noi, perche di mangiarla o di rado, o non mai, si vfa) & è la domestica di due altre maniere, rossa, e bianca; e queste furono in ogni parte descritte dall' istesso Matthioli nel medesimo comento con queste parole, Sono le carote di due specie, vna che fa le radici rosse, e sanguigne, grosse molte volte poco manco d' vn braccio di vn' huomo; e l'altra fa le sue, che nel bianco gialleggiano della medesima grossezza; e soggiungendo appresso l' vso di esse, Et il modo di mangiarle, dice, vfanse le vermiglie solamente nell' insalata, e le bianche cotte nel brodo della Carne grassa, come lo vapo. Non hanno dentro neruo, ne fistuco, come hanno le pastinache:

con

son senza, come i Nagonni. Sono amendue gustevoli per esser' elle dolcette, con vn poco di non sò che d'amarrezza, così soauemente temperata, che dà loro non poca gratia ne' cibi. Fia qu' dice il Matthioli.

Non posso io accommodarmi a quello, che egli scrive appresso, che la sua Carota, ancorche sia specie di pastinaca; non renda però punto d'acutezza, e non sia così aromatica, & aperitiua: percioche s'ella cruda si mangia, si sente l'acutezza, & aromaticità sua al pari della da lui detta pastinaca; ne può il gusto in questo ingannarsi, e negarsi il senso; si come l'istesso si sente nella cotta sotto le brate; se bene la bollita nell'acqua; perde, trahendo a se l'acqua buona parte de' suoi sapori; sì che non mi si negherà ancora, che tutte quelle qualità, che nella nostra pastinaca si possono presupporre, in virtù dell'acutezza, & aromaticità manifesta, siano eguali a quelle della pastinaca del Matthioli. Di modo che posso ben dire ancora, ch'ella sia più calda di quello, ch'egli s'immagina, e consequentemente più aperitiua, e diuretica. Dunque quanto si dirà da noi della pastinaca secondo Galeno, e gli altri Autori, da quali cauaremo le qualità, e l'uso, non di altro intender si deve, che della da noi chiamata

Pa-

Pastinaca, che nasce ne gli horti di color vermiglio, e che serue per materia dell' Insalata, lasciando da banda la bianca, che gialleggia, e la saluatica.

Di questa dunque sotto nome di Staphilino parlò Galeno nel lib. 8. delle facolt. de' sempl. con queste parole, Lo Staphilino domestico è più debole del saluatico, il quale in tutte le facultà è più potente. E trattando l'istesso Galeno dell' uso, delle qualità, e de' giouamenti, e nocuimenti di essa; così haueua ancor lasciato scritto nel lib. 2. delle facolt. de gli alim. al cap. 67. Le radiche della Pastinaca, del Dauco, e del Caro, si mangiano, ma nutriscono manco dell' Aro Cyrenaico: riscaldano notabilmente, e fanno non sò che d' aromatico: quanto al resto sono difficili a smaltirsi, come tutte l' altre radici. Prouocano l' orina, e se qualch' uno ne mangia copiosamente, generano succo mediocrementè vitioso. E trattando generalmente delle radici dell' herbe che si mangiano (vniuersalmente parlando) sono tutte escrementose, e difficili a concocersi: ma solo quelle del Dauco, e della Pastinaca, si come non noccono alla dieta da noi proposta, così ne anco giouano. Et alquanto più di sotto, dice, E per finir la breuemente, per certo è necessario tutte le radici bauer sospette, come che siano difficili a cõcuerfi.

Scrit-

Scrisse anche della Pastinaca Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 76. queste parole, *Le radici della Pastinaca, del Daco, e del Caro, nutriscono meno che della rapa, ma son calde, & aromatiche manifestamente, e promocano l'orina: e se immoderatamente si mangiano, generano cattivi humori, e per comune ragione delle radici con difficoltà si concoquono.*

Confermò quasi l'istesso poi Paolo nel lib. 7. & Aetio confuse nel ferm. 1. i nomi, e le facultà con queste parole, *Il Dauco, il qual chiamano Staphilino, e Pastinaca, è di due specie, l'vna seluatica, meno atta a mangiar si della domestica, ma in tutte le facultà più potente: ma la domestica è più atta al cibo, se ben di quella più debole. Hanno in se agri-
monia, e riscaldano. Possiede in somma la radice vna certa flatulenza, e per questo irrita il coito.*

Horà che le da noi dette pastinache siano materia d'Insalata, fù dal Matthioli detto due volte ne' luoghi già citati di sopra, e nel citato luogo ancora da Niccolò Massa. Et Alessandro Petronio sotto nome di Carota afferma l'istesso nel lib. 3. del modo di conseruar la sanità al cap. 2. con queste parole, *La Carota così rossa, come gialla si mangia cotta; quella bollita per insalata, questa cotta nel brodo grasso a guisa delle rape.*

V Suol

Suol cuocersi la pastinaca in due modi, o sotto le brace arrostita, o bollita in acqua; è la prima più saporosa, e conserva meglio la sua acutezza, & aromaticità: ma è necessario lasciarla macerare pian piano più tosto sotto le ceneri calde, che sotto le brace; perchè altrimenti la vehemenza del fuoco assorbe in tutto l'humidità, che conserva il sapore; e bruciandosi diuen secca, carbonosa, insipida, & ingrata al palato, & a' denti. Quella che si cuoce in acqua è assai meno saporosa, perchè oltre che l'acqua tira a se il sapore, & il colore insieme, l'istessa pastinaca rimane talmente imbevuta d'acqua, che quasi com'ella è, la fa insipida diuenire. Pur piacendo ad alcuno di cuocerla in acqua, loderei, che non le togliesse d'intorno la scorza, e che in grosse parti per trauerso, e non per lungo la diuidesse, perchè meno hauesse occasione l'acqua di penetrarla. Puossi l'vna, e l'altra mangiar fredda, ma l'uso comporta il mangiarla calda per meglio sentirne il sapore; perchè essendo questa insalata d'inverno, il freddo la dissapora, e non lascia sentir la sua acutezza. Ond'è necessario, che quella della prima maniera all'hora sia cotta, che deue mangiarsi, e l'altra se ben fusse d'altro tempo stat a cotta, si può riscaldare o con la stessa, o con nuova acqua.

Quan-

Quanto al condimento, può l'istesso ad ambedue seruire, & è olio, aceto, sale, pepe, garofoli, cannella, mosto cotto, & altre cose simili; e puossi il condimento comporre o di tutte le già dette cose, o di parte di esse, conforme al bisogno, & al gusto di chi le mangia. Della pastinaca bollita usano far conserua, la quale ne' nostri paesi è detta, Composta; e questa si fa bollita in parti non a molta cottura, perche subito imbeue assai acqua, e diuene souerchio molle: o pure si lascia bollire in aceto semplice, e poi condita di pepe, di garofoli, e di cannella, si riserba in vaso di pietra bene inuetriato, e si lascia o nell'istesso aceto, che diuenta di color vermiglio a molti gratissimo, o in nuouo aceto; che l'vno, et l'altro caprendola bene son atti a conseruarla dalla muffa, & a non farle acquistare ingrato odore, o sapore; e questa riscaldata prima in vn pignattino aggiugnendovi del mosto cotto, suole mangiandosi nella prima mensa per insalata, gratiosamente irritar la gola. Et in vero hà virtù la pastinaca d'irritar la gola sì per se stessa, essendo di sapore acuto, sì anco per ragione del condimento, si come ne fa testimonianza il di sopra citato da noi Niccolò Massa con queste parole, E la pastinaca, ouero Carota cotta, e condita con aceto, Zuccaro, e cinamomo, prouoca l'appetito.

V 2 Hora

Hora è da notare, che ancorche gli Autori gli
 ascrivano qualche prava qualità, non perciò deve
 l'huomo bandirla, percioche l'uso di lei non saria sta-
 to dalla consuetudine inuigorito, e continuato, se la
 sua malitia non fosse stata correggibile, o non hauesse
 per la maggior parte qualità buone. Onde, se ben-
 disse Galeno quella esser di difficile concottione, co-
 me tutte l'altre radici, e generar vitioso succo; quel-
 lo nondimeno disse considerandola solo come radice,
 e non come radice calda, & aromatica: e questa
 disse egli ancora per quelli, che souerchia ne man-
 giano; oltre che ne parlò con molta modestia dicendo
 generar succo mediocrementa vitioso. Talche se
 poca se ne mangia, col suo calore inuigorendo il na-
 turale calore dello stomaco; aiuterà a conuocere e
 se stessa, e gli altri cibi, che si mangiano appresso: &
 allo stesso stomaco non farà per l'aromaticità sua
 ingrata. Oltre a questo può qualche sua malitia
 dal condimento esser corretta, attesoche se ben si di-
 ce essere notabilmente calda, può nondimeno dalla
 frigidità dell'aceto essere nel calore affrenata; come
 se fusse anco infesta di qualche poca qualità vele-
 nofa, può facilmente esser corretta dallo stesso aceto,
 e dall'olio. Viene di più rintuzzata la sua agri-
 monia dall'olio, e dal dolce della sapa. E s'ella per
 la

la difficoltà del concuocersi è atta (come dicono) a generar flati, chi dubita che'l pepe, e gli altri aromasi, che la condiscono, non possano prohibirlo? Galeno dunque parlandone più strettamente nel citato luogo del lib. della Dieta al cap. 9. disse, che i corpi, e stomachi ripieni di stemma, se dalle radici del Dauco, e della Pastinaca non hanno giouamento, non ne hanno però nocumento: e rendendo di ciò la ragione soggiunge, Percioche non sono come l'altre radici escrementose, e difficili a concuocersi; se bene la ragione stessa, par che ci sforzi a credere, che in simili pienezze gioui l'insalata di pastinaca, doue può l'aceto incidere, il pepe attenuare, e la stessa pastinaca assergere.

Della Bictola Rossa, ouero Bieta Rapo.

Cap. XVII.



Dioscoride nel cap. 112. del lib. 2. fa mentione della Beta, che Bictola dicono alcuni; e ne assegna due specie, nera, e bianca, piante amendue notissime, e comuni negli horti: ma come che queste non fanno per noi, per non esser materia atta all'insalata.

ta, scriviamo solo quello, che dice P. Andrea Matthioli della terza specie, che è la Bietola rossa, la quale è da alcuni detta Bietta Roxo, della quale servono al nostro uso le radici sole, là doue di quell'altre le frondi si mangiano in minestra. Di questa pianta altro scriuer non se ne può a mio giuditio al nostro proposito, che quanto il Matthioli ne scriue, e perciò riportaremo qui le sue formate parole, che son queste. La Beta in Toscana si chiama Bietola, & amendue, cioè la bianca, e la nera si ritrouano hoggi ne gli borti. In Alemagna, & in alcuni luoghi del Trentino se ne troua vna terza specie di rossa, le cui radici non sono punto dissimili nelle fattezze loro da quelle delle carote rosse, come ch'esse siano di forma più grossa, & al gusto più dolci. Vsanse queste comodamente il Verno cotte nell'insalate, lesse prima nell'acqua, o cotte sotto la cenere calda, e dopoi tagliate in fette sottili, & acconcie con olio, aceto, e sale. Acconcianse ancora vn poco lesse in prima, e poi tagliate in fette, e messe in macera nell'aceto forte per mangiar con gli arrosti: e le così preparate sono in comun'uso de' Tadeschi, e de' Boemi, i quali per accomodarle meglio a gusti loro, vi aggiungono nel condire delle radici del Rafano volgare, delle foglie grandi tagliate
ben

ben minute, e così le conseruano lungamente. Tra-
piantansi tutte le specie delle Bietole, quando han-
no già fatte cinque foglie, ma diuentano fuor di
modo grandi, e belle, se nel trapiantarle s'imbrat-
tano le radici nello sterco de' buoi, e delle vacche,
fresco.

Del Raponzolo. Cap. XVIII.



Ma gioua di descriuer la pianta del Ra-
ponzolo, ancorche sia la sua radice no-
tissima a tutti, ma non potendomi ac-
comodare a scriuerne meglio di quel-
lo, che si faccia il Matthioli, e l'Autore dell'hi-
storia generale delle piante, riporterò qui quel-
lo, che da essi se ne scrine.

Il Matthioli nel com. del cap. 102. del lib.
2. di Dioscoride dice, che è il Raponzolo vna pian-
ta che produce più frutti sottili in vna sola radice
con i ramoscelli nella cima. Hà le foglie lunghette,
ma non però strette; quelle dico che giacciono in
terra, percioche quelle de' rami son più strette, e
più corte, fa i fiori nelle cime celesti a guisa di gigliet-
ti, ma con quattro foglie sole, dalle quali nasce il
seme serrato in vn picciolo capitello, e semplice, mi-
nuto,

nuto, e negreggiate. Hà la radice bianca, lunga quattro dita, grossetta in mezzo, tenera, e dolce. Nasce ne' campi non coltiuati, e ne' colli ameni, e seminansi ne gli horti ancora, accioche coltiunto faccia più grossa radice.

L'Autore dell'Hist. gener. delle piante dice, che'l Raponzolo è vna pianta d'vn cubito d'altezza, le cui prime foglie sòno lunghette, giacenti in terra, simili quasi a quelle delle viole delle mammore. Produce poi i frutti rotondi, duri, & in cima ramosi, ne' quali tuttauia nascono le foglie più lunghe, e più strette. Nelle cime de' ramiccinioli produce i fiori porporini inclinanti al croceo, quali non han più di quattro frondicelle. La radice è di tre dita, & alcuna volta di quattro di lunghezza, grossetta, ma più nel mezzo, bianca, fragile, tenera, e di succo, che sembra dolce. Nasce nelle campagne incolte, nelle siepi, e nelli prati. Si semina anco ne gli horti, perche faccino le radici più grosse. Questo sia detto della descriptione della pianta: che la radice poi serua per insalata, e l'vso, e gli Autori ne fanno testimonianza.

Dicesi parimente dal Matthioli con queste parole, Seminasi ancora ne gli horti, accioche coltiunto, per esser (come hò detto) a molti grato nell'in-

L'insalate, non solo crudo, ma ancor cotto.

Scrivesi ancor l'istesso dall'Autore dell'hist. gener. delle piante, in questo modo, molti si dilettano di mangiare i raponzoli, e mangiansi crudi, e cotti nell' Insalate.

Puossi il Raponzolo scriuere trà l'insalate di radiche, e trà quelle di herbe, perche non solo le radiche, ma le frondi ancora con l'istesse radiche se ne mangiano. E di quà auuene che Alessandro Petronio ne trattatò nel lib. 3. del modo di conser. la san. al cap. 3. trà le radiche, e trà l'herbe, scriuendo vltimamente queste parole, Quelli che vogliono, che il Raponzolo si ascriua al capitolo delle radiche, scriuono in questo capo quanto noi hauemo alquanto di sopra detto di esso trà l'herbe.

Furono da' scrittori messe innante più spetie di Raponzoli, attesoche alcuni han creduto questo essere il rapo siluestre, come è stato il Fuchsio: ma a questi si è opposto il Matthioli con la dissimiglianza de' semi. Il Dodoneo hà tenuto per opinione che'l nostro Raponzolo sia il rapo siluestre minore nel lib. 5. al cap. 33. Delecampio ne aggiunge vn'altra specie, da lui chiamata Raponzolo piramidale, così detto dalla forma della pianta, che hà di Piramide.

Niccolò Perotto nel comm. dell'Epigram.

X ma

ma 16. di Martiale trattando dell'Ecimologia del nome del Raponzolo, così scrive. I Napi sono di due maniere; gli vni hanno i stipiti delle frondi angulosi, chiamati Bimoni, e gli altri Buniadi, simili al rafano, & al Rapo. Enne vn'altra maniera silvestre, che hà le frondi simili alla rucola. Mangiasì nell' Insalate, e volgarmente è detto Raponzolo dal Rapo, di piccola radice: più tosto si potrebbe dire dal Napo Napunculo.

Ma siasi come si vuole; allontanisi la contesa de' nomi, purchè siamo chiari della cosa: non hà dubbio veruno, che l' vero raponzolo, che noi vsiamo di mangiare, è quello, la cui pianta è stata scritta in prima; e serue per mangiar nell' insalate crudo, e cotto: ma per la maggior parte crudo; perche si mangia la radice insieme con le frondi, che cotte sarebbono ingrati. Se pur non hauesse egli da seruire per medicamento; dicendo il Matthioli, che alcuni credono; ch' egli generi assai latte, mangiandosi dalle donne cotto con vn poco di pepe lungo.

Hà il Raponzolo possanza ancor egli di eccitar l'appetito; e perciò credo che sia messo in vso il mangiarne l'insalata. Dice si questo dall'Autore dell'hist. gener. delle piante con queste parole; Il Raponzolo si mangia con sale; & uccio per eccitar l'appeti-

petito, e per promocar l'orina, massimo se si cuoce un poco.

Alessandro Petronio nel luogo citato di sopra dice del Raponzolo, che quelli che han creduto quest'herba non essere il Rapo saluatico, hanno ancor creduto ch'egli non sia stato da gli Antichi conosciuto; e che crudo, e cotto si mangia; che alcuni han tenuto, che mangiandosi con pepe lungo faccia abbondanza di latte; che perche non si mangia senza la radica, difficilmente si digerisce; e che a quelli che hanno debole il capo genera dolore, o altra sorte di male.

Oltre a quello, ch'è stato scritto, s'attribuisce al Raponzolo la virtù di nettare, e illustrar la faccia, e il corpo, tutta valsea che ne sarà unto con farina di lupini, e di Loglio.

Io credo l'Insalata del Raponzolo esser grata non tanto per lo sapore di esso, quanto per la bianchezza, e tenerazza della radica, la quale facilmente s'infranga tra denti, e con un certo piacevole stridore, che fa mastigandosi, genera gusto a chi lo mangia. Ch'egli sia (come dicono) di saper dolce a me non pare, ma più tosto insipido al primo gusto, se ben nell'ultimo lascia un sapore di debole agrimonis, e un'apparente stiticità. E per conchiuder-

la, l'insalata del Raponzolo è più presto in vso per vna certa consuetudine, che per manifesta vtilità, e gusto; & il suo condimento è semplice aceto, sale, & olio; se bene alcuni vi aggiungono il mosto cotto, che dà a lui qualche gratia.

Del Sonco ouero Crespino. Cap. XIX.



Q'ello che noi chiamamo volgarmente Crespino, forse dalla increspatura della pianta, o dalle frondi crespe, i Greci han chiamato, Sorcho, & i Romani Cicerbita, si come alcuni altri, Lattuchezza, e forse di questo intese Apuleio col nome di lattuca leporina, quasi che ne gli ardori dell'estate la lepre sotto l'ombra di esso si rinfreschi, o per rinfrescarsi mangi l'istessa herba.

Scrisse del Sonco Dioscoride nel lib. 2. al cap. 120. mostrando le sue specie, e descriuendo le piante con queste parole, Il Sonco è di due specie, vno più saluatico, e più spinoso, e l'altro più tenero, che si mangia. Hà il fusto anguloso, e concauo, e qualche volta rosso, e le frondi con alcuni internalli attorno intagliate. Et alquanto più sotto. Enne

vo

vn' altra specie di più, tenero, che cresce in albero con lunghe frondi, le quali dividono il suo ramo sopra il fusto. Questo vale tanto, quanto gli altri.

Dioscoride manifestamente afferma, che il crespino si mangia, e l'istesso conferma Plinio nel lib. 22. al cap. 22. con queste parole, Mangiansi ancora il Crespino, si come in Callimaco si legge, che fusse da Ercole dato a mangiare a Teseo. Ne si tace il medesimo da Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. dicendo, Mentr' egli è verde il Sonco, e tenero si mangia, come l'altre herbe. Ma il Matthioli nel comento che fa sopra lo scritto luogo di Dioscoride, dice chiaramente con queste parole usarsi di mangiare nell'insalate, V siamo noi in Toscana il Verno nell'insalata le frondi, e le radici del Sonco: le quali per esser' ancora molto tenere, e dolci, aggradano al gusto.

Esprime ancor Galeno con molta diligenza a qual pianta sia il Sonco, qual sia il suo uso, e le facultà così scriuendo nel luogo apportato di sopra, Il Sonco dopò l'esser cresciuto diuiene pianta spinosa, quanto al resto, mentre è verde, e tenero si mangia come l'altre herbe. Il suo temperamento è in vn certo modo misto, percioche è di terrea, e aqua sostanza, e per l'vna, e per l'altra leg-

leggermente freddo, perche ò partecipe di qualche astringione; & o si applichi in modo d'impiastro, o si mangi, apertamente raffredda; se bene dopo ch'egli sarà risecato acquista vn temperamento terrestre, ma alquanto caldo.

Hà il Sonco molte virtù notabili, che non sono da tacerse, ancorche non tutte concorrano direttamente al nostro fine dell'insalata, che è l'irritar la gola. E perche esattamente sono state scritte da Plinio nel luogo sopra apportato, scriueremo qui tutto ciò ch'egli ne dice, ch'è questo, L'vno, e l'altro Sonco, cioè il bianco, & il nero, saria simile alla lattuca s'egli non fusse spinoso, di fusto alto vn cubito, anguloso, & vacuo al di dentro: ma se si spezza manda fuori vn liquore latteo in abbondanza. Il Lucidolatte che di quello esse fuori, è vtile alli Astmatici, come la lattuca. Erafiltrato afferma esser possente a cauar fuori con l'orinala pietra, e mangiato lenar via il pazzor del fiato. Tre bicchieri del succo del Sonco caldo mescolato con vin bianco, & olio, facilita talmente il parto, che incontante dopo il parto le donne possono caminare. Dassi ancora sorbendo. La decottion del fusto fa alle donne lattanti abbondanza di latte, & a' figliuoli che succhiano il latte miglior calore; & in somma utilissimo

lissimo è a quelle, che vedono mancarsi il latte. Stilla-
 lasi il succo nell'orecchie, e beuesi caldo nelle stran-
 gurie, per la quantità d'un bicchiere, & anco nelle
 torsioni di stomaco mescolato con seme di cocomero,
 e di nocciuoli di pino. S'applica alle infiammatio-
 ni del sesso. Beesi il succo contra i veleni de' ser-
 penti, e de' scorpioni, e nella morsicatura si mette la
 sua radice. L'istessa radice cotta con i fiori di gra-
 nati con l'olio, gioua a' malori delle gambe. E tut-
 te queste cose siano dette del Crespino biäco. Cleom-
 poro vieta l'vso del nero come che sia maglino, &
 appraua l'vso del bianco. Agatocle afferma vale-
 re il succo del Sonco contra il sangue del toro. Con-
 tuttociò è necessario che il nero raffreddi, e per que-
 sto si deue applicare con la polenta. Zenone insti-
 gna che la radice del Sonco bianco farni la strangu-
 ria. E nell'ultimo capo del lib. 26. l'istesso Plinio
 scrine, che il Sonco cotto con farro fa abbondanza
 di latte.

Hora per quanto spetta al nostro vso dell' Insala-
 ta, notisi che non sò come sia stato detto dal Mat-
 thioli esser grato il Sonco nell'insalata, perche
 sia tenero, e dolce, perciocche il senso, che non s'in-
 ganna, lo sente amaro sì nella radice, sì anco nelle
 frondi, e non hà quella tenerezza ch'egli scrine, es-
 sendo

sendo più di esso tenero il Raponzolo. Mangiasi come il raponzolo, e con l'istesso condimento, se bene per temprar la sua amarezza gli si conuerrebbe anco della passerina. Et a chi così amaro non piacesse, conuerria mangiarlo cotto, perche bollendo lascia nell'acqua la sua amarezza. Credo bene, che mangiato crudo con le frondi più tenere attaccate alla radice all'uso del Raponzolo, sarà col suo amaro più atto ad'irritar la gola, e più medicinale per chi per altro scopo volesse nell'insalata seruirsene.

Del Tragopongono, ouero Barba di Becco. Cap. XX.



La pianta del Tragopongono simile a quella della Scorzonera, sì che per tal somiglianza nel nostro paese dell'Aquila è chiamata comunemente Scorzonera; e ne hauemo gran copia nascendo più tosto ne' terreni sodi, che ne' coltiuati. E creder si deue, che assomigliandosi molto alla Scorzonera, vada anche a quella poco men che di pari nelle facultà, e particolarmente in quella di preseruare, e di guarir dal veleno, e dà mali contagiosi, e pestiferi. La radice di questa s'usa di mangiar l'inverno in insalata, mag-

maggiormente all' hora che hà cominciato ad apparire il germoglio : le cui prime frondi son tenere assai, come in quella stagione tenere sono ancor le radici : Et io la mangio spesso con mio gusto aparo del Raponzolo. Perche molte sono le specie di quest' herba, e non tutte hanno la radice atta a formar' insalata ; perciò pare a me necessario descriuer le specie, e determinar finalmente qual sia buona a tal' effetto. Dioscoride nel cap. 132. del lib. 2. dice semplicemente la radice di quest' herba esser buona per mangiare, senza particolar sentenza della maniera di mangiarla ; ne meno dichiara quante siano le specie di lei, ma ne scriue brevemente queste parole. La barba di becco produce il fusto breue, le frondi simili a quelle del zaffarano, e la radice lunga, e dolce ; sopra l' cui fusto è il calice grande, nel quale è dentro il seme nero, da cui si hà ella acquistato il nome. è herba, che si mangia. Il Matthioli nel discorso, che' fa sopra l' testo soprascritto di Dioscoride afferisce esser tre specie di Tragopongono, cioè il vero, o volgare, che dir vogliamo, vn' altro a questo assai simile, ma differenti solo in alcune qualità della radice, e del fiore, e l'ultima dice esser la Scorzonera. Della prima specie così scriu' egli. La barba di becco, la qual chiamia-

T mo

mo in Toscana Sassefrica, è assai conosciuta, e volgar pianta. Vsanfi le radici il verno nell'Insalata, per esser' elle dolci al gusto, & aggraduoli. Le frondi produce come il zaffarano, ma veramente alquanto più lunghe, e più larghe. Il fiore è giallo, simile a quello del Piscialletto, & assai grande raccolto in vn vaso, il quale s'apre, e s'allarga quando vede il Sole, e serrasi la notte, e'l giorno quando è nuuolo, come fa quello del cameleone. Rassembrafi, quando è quasi serrato per esser alquanto appuntato in cima, e per hauere alcuni peli bianchi, che escon fuori, quasi alla barba d'vn becco; e però di quà, secondo che recita Teofrasto al c. 7. del lib. 7. dell'hist. delle piante, è stata chiamata questa pianta barba di Becco. Il perche assai mi marauiglio d'Ermolao Barbaro, che senza renderne egli alcuna ragione, non vuole che sia questa tal pianta la vera barba di becco scritta da Teofrasto, e da Dioscoride. Questo scrine il Matthioli della prima specie; della seconda così dice. Ritrouasi ancora vn'altra specie di Tragopongono, chiamato porporeo dal color de' fiori. Questa dunque, produce foglie simili all'altro, ma più copiose abbasso attorno alla radice più verdi, e più ferme. Fà ancora il gambo parimente simile, & articolato, con ap-
parenti

parenti concauità d'ali appresso a' nodi: onde nel gambo nascono le foglie, & i ramoscelli. Produce i fiori in cima de' rami porporei, ma minori del volgare, spargendo le foglie intorno al suo ricettacolo a modo di stella. La radice hà egli maggiore, più lunga, e più dura, e piena di latte, non però come quella dell'altra dolce, ma al gusto amaretta, e costrettiva. Dell'ultima specie scrive il Matthioli queste parole. Parmi oltra ciò veramente che sia specie di Tragopongono; quella pianta, che gli Spagnuoli chiamano Scorzonerà, ouero Scurzonerà, per sanar ella coloro, che sono stati morsicati dalle Vipere, le quali chiamano in Ispagna Scurzi. L'Autore dell'hist. gener. delle piante al cap. 61. del lib. 9. aggiunge alle già dette vna quarta specie di Tragopongono, la qual dic' egli chiamarsi dagli herbauoli Tragopongono non spicato; e perche ciascuno sappia in qual cosa questa specie differisca dall'altre, legga le sue parole, che son queste. Ad hoc genus pertinet herba, quam hic ostendimus, e nomine herbarijs familiari Tragopongona non spicatum vocamus: radice, folijs, caule geniculato, similis est reliquis generibus, nisi quod gracilior caulis est, radix tenuior, folium angustius, flos autem luteus figuem maxime distat,

vt qui spicatum coaceruatus sit, cum in alio genere flos aureus, ac multiplex Helenij modo explicet. ac distendatur. *La radice del Tragopongono è lodata, ma non cred'io che sia egualmente buona di tutte le specie per l'insalata, perche sol quella serue per vso di cibo, che è tenera, succhiosa, e dolce. Quindi è, che più si approua dell'altra quella della prima specie, che è del Tragopongono, vero, e volgare: onde dal Matthioli si scriue. La Barba di Besco, la quale in Toscana chiamano sassifrica, è assai conosciuta, e volgar pianta. Vsanfi le radici il verno nell'insalata per essor' elle al gusto dolci, & aggradeuoli. Potena ben' anche aggiungere il Matthioli, tenere. Non atta all'uso dell'insalata è la radice della seconda specie per esser della prima più dura, & amareggiante, come lo stesso Autore afferma. Della radice della Scorzoneria, perche questa è simile in tutte le cose al vero Tragopongono, non posso altro dire, se non che sia attissima, & utilissima per formar' insalata. Che similissime siano queste due piante è detto dal Matthioli diffusamente, ma raccolto da me con questa breuità. Hà l'vna il gambo articolato simili all'altra. Il fior giallo di colore è comune, e con pochissima differenza: e non men verde, che secco*
sono

sono somiglianti: e seccandosi il fiore si conuerte in vn lanuginoso capo, che contiene il seme del tutto simile; & è comune ad ambe le piante il fiorire in vno stesso tempo dell'estate: Hanno finalmente, se come si vedrà nella description della pianta, simili le radici, doue mi riporto per non vdir con qualche noia più volte vna stessa cosa. Dichiamo dunque risolutamente la radice del vero Tragopongono, e della Scorzonera esser buono per insalata, non solo per isuegliar l'appetito del mangiare condite che sono, ma per hauer facoltà molto gioueuole al corpo humano. Sì che a me non pare fuor di propoſto il riportar qui quanto appo gli Scrittori se ne legge, acciò più volentieri, e più spesso possa chi hà diletto dell'insalata mangiarne. Ne bisogna dar orecchia a quello, che con l'ultime parole ne scrisse Plinio nel cap. vltimo del lib. 28. che è questo. Est & Tragopongon, quem alij Comen vocat, caule paruo, folijs croci, radice longa, dulci super caulem calice lato, nigro. Nascitur in asperis sine vsu. perche ne vero è ch'ella nasca sempre ne' luoghi aspri, ne meno che non sia vtile. Trattando del Tragopongono il Matthioli dice. L'acqua di questa fatta al lambicco applicata con pezze di lino in sù le ferite fresche della carne, le
falda

falda maravigliosamente. Del che hò più volte veduto io non volgari sperienze. Nello stesso discorso soggiunge della Scorzonera queste parole descriuendo prima la pianta, e poi manifestando le sue rare facultà. Questa pianta fa le foglie lunghe vna spanna, simili non poco a quelle della Succisa, ma però più larghe. Frà le quali quelle che sono più propinque a terra, sono per intorno leggiermente a modo d'onda intagliate. Nascono tutte da lunghi, e compressi picciuoli, i quali escono dalla radice, attorno alla quale se ne stanno le foglie staccate per terra. Produce il gambo alto più d'vna spanna, tondo, e articolato, nel quale sono le foglie, ma più breui, e più strette. I fiori hà ella gialli simili tanto al Tragopongono, che non vi si vede se non pochissima differenza. Questi seccandosi si conuertono in vn lanuginoso capo, nel qual si contiene il seme simile del tutto a quello del Tragopongono. La radice hà ella lunga più d'vna spanna, e grossa come il pollice della mano con poche fibre per intorno, piena, tenera, succhiosa, fragile, bianca di dentro, e piena di succhio latticinofo, e dolce, e piaceuole al gusto: e vestita di nera tortecchia. Nasce per il più nelle selue in terreno acquastrino. Fiorisce la state insieme col Tragopongono.

ne

ne il Matthioli dopo la description della pianta alle virtù d'essa, e così ne scriue. Dassi il succchio delle foglie, e parimente della radice per rimedio presentanco a' morsi delle vipere, e di tutti gli altri animali velenosi, come ancora in tutti i morbi pestiferi. La radice mangiata ogni giorno preserua dal contagio della peste, e vale contra tutti i veleni. Dassi la radice, & il suo succchio vtilmente a gli Epileptici, e parimente a' Vertiginosi: Dassi ancora vtilmente nelle sincopi, & ancora ne' battimenti del cuore; imperoche la radice masticata per se sola caccia via la tristezza dell'animo, e fa l'huomo giocondo, & allegro. Il latte della radice messo ne' gli occhi acuisce la vista. In somma tutta la pianta vale a molti, & infiniti malori. Altri Scrittori fanno mentione di questa pianta, ma a me pare che douiamo fermarci in quello, che ne dice il Matthioli, perche gli altri o brouissimamente ne trattano, o quanto ne scriuono, l'han tolto da lui. Solo dirò quello che ne scriue Amato Lusitano nelle Enarratione ch'egli fa nel lib. 2. di Dioscoride alla enarr. 137. doue a me pare, che nel descriver la figura della radice del Tragopogono sia da gli altri molto diuerso, facendola di figura breue, e quasi rotonda, e son queste le sue parole.

Est.

Est dubio procul herba hæc similis omnino herbæ Croci, præsertim illa flores purpureos emittens : nam altera luteos potius flores producit : sed vtrique radix est parua, bulbosa, aliquantulum oblonga, æuellanæ magnitudine, dulcis, esui apta, quam pueri in Hispania in campis eradicantes, a similitudine paruorum nucum, Nozellas appellitant, & illarum esu maxime oblectantur . Dicitur enim herba hæc Barba hyrci, quia in calice, nescio quid hyrcinam barbam repræsentet . *La radice dunque di quest'herba si mangia in insalata, & è grata al gusto l'inuerno, all'hora ch'ella è tenera, e che incomincia a mandar fuori alcuni primi germogli; e riceue l'ordinario condimento d'olio, d'aceto, e di sale.*

Della Rapa. Cap. XXI.



Riposta la Rapa tra le radici, che nutriscono, & è pianta notissima a tutti; e perche può esser materia d'Insalata, mi pare necessario scriuerne qualche cosa. Ch'ella sia materia d'insalata, si cauerà dalle autorità de' buoni Scrittori. Di tre maniere son le Rape quanto alla figura, e di due quanto al sesso, come
Pli-

Plinio riferisce nel lib. 18. al cap. 13. con queste parole, *Li Greci han fatto due primi generi di rape, maschio, e femina, nascenti però tutte da vn solo seme, ma diuersamente seminato; perciocche quelle, che son seminate più folte, & in terreno più sodo, diuentano maschi; & è il seme di loro tanto migliore, quanto più miruso.*

Sono tre le specie delle rape, attesoche o per largo si diffondono, o si mantengono tonde; e fa la terza specie la rapa, che chiamano saluatico, la quale cresce per lungo a guisa del rauano. Quanto al colore, haueua detto di sopra esser la rapa di sei altri, oltre al color proprio, e trà gli altri hauere il porporo; sì che mangiandosi non conuiene colorirla con altro.

Riferisce l'istesso Autore esser tanto familiare, & vtile alle genti di là dal Pò, che la stimano il terzo fruttu necessario loro dopo i frumenti, & il vino. Anzi scriuendo dell' vso della rapa dice ch' ella è buona nelle foglie per gli animali quadrupedi, e nelle radici per huomini, e che non è men grata a suo tempo, che si fanno le cima, che da essa nascono.

Ma per non lasciare addietro gli Autori più antichi, così scrive delle rape Dioscoride nel lib. 2. al cap. 102. *La radice della rapa domestica costa,*

nutrisce, gonfia, stimola Venere, e genera carne molle. Fannosi delle decostioni delle rape bagni vesali alle podagre, & alle buganze, al che vale l'istessa radice impiastrata in sufo. Mettendosi in una rapa scavat a olio rosato, e cera, e così ponendosi in su la cenere calda fino che si liquefacciano, si fa buono unguento alle buganze ulcerate. Le rape cotte, lesse mangiate ne' cibi, prouocano l'orina. Il seme si mette ne' antidoti, e nelle theriacha, e massimamente in quelle che chiamano anodine, che lenano i dolori. Beuuto è salubre contra' ueleni, e stimola Venere. Le rape che si riserbano in salamoia, quantunque manconutriscono, mangiate nondimano ne' cibi, fanno appetito di mangiare.

Pietr' Andrea Matthioli nel com. da lui fatto sopra questo capo di Dioscoride dopo hauer riferita la divisione delle rape in tre generi, scritta già da Plinio, così ne parlò, E' veramente miracolo della natura che da sì piccol seme cresca in tre, o quattro mesi così grossa radice. Percioche in Saudia (secondo che si dice) se ne ritronano di quelle, che passano le centinaja delle libbre. Di trenta, o più libbre ne ho veduto in nella Valle Anania della Giurisdictione di Trento, delle lunghe, di porporo colore.

Le

Le Rape, e parimente il rafano secondo Teo-
 Frasto nell'lib. 6. dell' historia delle piante al c. 4.
 amano il freddo, il quale non solo le fa dolci, ma l'in-
 grossa assai, facendo entrare il vigore molto più nel-
 le radici, che nelle frondi. Quindi avviene che ne
 Lemauici non meno che nella Francia (per quanto
 scrive l'autor dell'hist. gener. delle piante) sono
 più copiose, e più soavi, essendo quelle regioni mol-
 to soggette alle nebbie, alle pruine, e a' rigori del
 freddo. Scrive di più il medesimo Autore, che ne gli
 Algedonati, dopo le Nursine, si trovano le rape mi-
 gliari; se bene Ateneo, e Polluce hanno per buo-
 rissime quelle di Mantica.

Plinio anch'egli nel di sopra citato luogo
 asserisce, che ne' paesi nebbiosi, e dove sono pruine,
 e freddi, crescono a maravigliosa grandezza, e ch'è-
 gli ne ha vedute di quelle, che avanzano il peso di
 quaranta libbre. E soggiunge che si mangiano le ra-
 pe in varj modi, e che conservar si possono fino alle
 nuove con la semenza del Semapo.

Il nostro Galeno fa delle rape mentione non
 meno che gli altri Autori con queste parole, Della
 pianta della rapa le frondi son quelle che si vedono
 sopra la terra, e la radice è tutto ciò che si nasconde
 sotto la terra, la qual cruda è dura, e però non è

buona da mangiare: ma cotta nell'acqua non nutrisce meno di quello, che fanno l'altre simili. Preparansi le rape in diuersi modi, come in aceto, & in salamoia per conseruarle tutto l'anno. L'humore che di loro si genera ne' capi è più grosso del dancere; e però mangiandofene fuor di modo, e non digerendosi bene, generano crudità nelle vene. Per far il corpo molle, non giouano, ne meno nocciano, e massime se son ben cotto. Debbonsi cuocer le rape lungamente, e però quelle son migliori che due volte si cuocono; imperciocche le mal cotte son difficili a digerirsi, nuocono allo stomaco, generano ventosità, e qualche volta mordicano il ventre. Anzi lo stesso Galeno scrisse nel lib. 6. delle facol. de' sempl. le radici delle rape esser dure a digerirsi, gonfiare il corpo, e generare il seme.

Plinio nel già scritto luogo afferma la rapa poter si conseruare intiera vn' anno, o nel natiuo terreno, o da quello tolta, e riposta ne' granai; e dice mangiarsi così impuffita con miglior gusto, che se fusse verde; e che ama non molto esquisito terreno, ma tale, che in esso non si possa altro seminare.

Georgio Vallà nel lib. 42. delle cose che si appetiscono, e si fuggono al cap. 127. così scrive delle rape, le rape son calde nell'ordine se-

com.

condo, e humide nel primo: nutriscono assai, provocano l'orina, enfianno, e sono generatiue del seme, teniscono la gola, & il petto; se si mangiano spesso generano humor grosso, e fanno ostruizione nel fegato. Non rilassano, ne meno stringono il ventre, e mangiate con aceto, e latte irritano l'appetito del mangiare.

Alessandro Petronio finalmente nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicina. al cap. 5. scrive la rapa riscaldare assai, turbare il corpo, humettare, muouere hor con facilità, hor con fastidio l'orina, e non muouere, ne restringere il ventre, conforme a quello, che ne scrive Galeno: e rendendo la ragione di tutti i detti effetti, aggiunge appresso: Riscalda assai, perche contiene in se dua specie de' succhi, agro nella Scorza, e dolce nella polpa. La nostra natura dunque che nelle sue attioni si serue del calore, mentre di attraher questo si sforza, perche gli è amico, e quella di scacciar come nemico, si come è sforzata di occuparsi nelle contrarie motioni, così ancora ne siegue, che il calore di lei grandemente si commuoua, e più abbruci. Turba il corpo, perche gonfia, e difficilmente si cõtrae. Humetta sè perche è carica di succo, sè anche perche se qualch'vno se ne ciba assai, e presta s'ingrassa.

Siano

Siano di ciò esempio i buoi che mentre se ne nutrono, dimentano presto grasso. Prouoca l'orina per la dolcezza del succo: ma ciò fa alcuna volta con fastidio, perche mangiandosi con la Scorza che è agra di sapore, stimola. Non muoue il corpo, perche la maggior parte della sua sostanza si conuerte nella mole del corpo, più tosto che nel ventre si resti. Non stringe, perche ancorche ne sia cauato il succo, non rimane quasi mai la di lei sostanza più grossa senza qualche humidità.

Questo sia detto dell'uso vniuersalmente, della qualità, e de gli effetti della rape, le quali comodamente passano per materia d'insalata, essendo ella vn cibo atto a prouocar l'appetito, come è stato detto, e particolarmente se con l'aceto si preparano, o nella salamoia si conseruano. Et è da crederfi, che quando fu questo da Dioscoride detto, altro non intendesse, che il mangiarle nella prima mensa per insalata, perciocche ne' primi cibi, e ne' precludij dellacena si v'è cercando l'irritamento dell'appetito, per mangiar poi gli altri che sieguono appresso.

Quanto all'uso del mangiarle, Plinio scrisse, che si preparano in diuersè maniere, ma quali siano egliacque. Galeno insegnò il modo di cuocerle,

ma

ma più tosto per cibo, e per vivanda, che per insalata. E' ben vero, che dal documento vniuersale che egli ne dà, potemo ageuolmente il particolare cauarne, che fa per noi; perciache scrivendo ch'ella dene esser ben cotta, cioè lungo tempo, e cotta due volte, perche sia men rucina, e che cruda sia in tutto cattiuu, come di durissima digestione; noi douemo procurar, che douendo cuocersi per farne insalata, in qualsiuoglia modo, ch'ella si cuoca; sia cotta a bastanza; accioche douendo esser la prima ad esser mangiata, non sia cagione di qualche corruttela a gli altri cibi, che dopo lei si mangiano.

Nai non v'usano ne' nostri paesi conseruar le rape in aceto, ne ueno in salamoia, per bauerne a far insalata: ma quando la stagione ce le dona, o siano verdi, o conseruate ne' granai; e nelle cantine, per vso d'insalata (beneche di rado se ne faccia) si mettono a cuocere sotto le ceneri calde, e si lasciano macerar tanto, che diuertino molli, non altrimenti che far si suole delle pastinache: e toltane via la scorza, e diuisole poi in parti, si condiscono con aceto, con olio, e con sale, e (aggradando a qualch' vno) ancora col pepe. E Simon Setho scrisse, che la rape condita, e mangiata con aceto, a sale dofa l'appetito.

Il modo ordinario di mangiarle è in minestra cotte nel brodo grasso di carne, e condite con cipolla, con petrosello, con formaggio, e con pepe: ma il mescolio di tante cose a me non piace, come che per i diuersi temperamenti, e sostanze di esse generi alla natura non piccola fatica, e disordine grande nello stomaco.

Sogliono le nostre donne farle più volte bollir con mele, o con Zuccaro, dopo l'hauerle più giorni tenute infuse nell'acqua spesso rinouata, perche si ammolliscano, diuentino lustre, & in parte depongino la loro agrimonia; e conseruansi poi serbate in vasi di pietra lungo tempo, come far si suole anco della zucca, del cedro, de' melloni, delle noci, e di altro.

Della Cipolla. Cap. XXII.



Egli è vero quello, che noi con Gale-
NO hauemo detto di sopra, cioè che
della pianta della rapa sia la radice
tutto quello, che sotto la terra si na-
sconde; sarà parimente vero, che tutto'l capo, che
dalla terra vien coperto, sia la radice della cipolla.
E per chiarezza maggiore della verità, leggasi

Theo-

ge che delle due maniere, la rossa è più acuta della bianca, e la secca della verde, la cruda della cotta, e la secca della bianca; e che tutte comodamente si conseruano nella paglia.

Che le cipolle, e particolarmente le condite, prouochino l'appetito, vien detto apertamente ancora da Galeno nel lib. 2. delle facoltà de gli alim. al cap. 39. così scriuendo, sogliono alcuni contadini riporre le cipolle dentro l'aceto, e l'acqua salata nel modo stesso che si fa delle rape: le quali conseruano per tutto l'anno seguente, e dall'istesso apparato acquistano vna certa virtù d'irritar la fame, mangiandone però moderatamente.

Alessandro Petronio dà ancor egli tal facoltà, non all'apparato, ma sì bene all'istesse cipolle nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 5. così scriuendo, La cipolla non apporta quasi nutrimento veruno al corpo, perche, ancorche riscaldi, nondimeno col suo succo più tosto colliqua, che si accosti, essendo molto agro, e pungituro: talche non nutrisce, ma secca il corpo. Questo hà ben'ella di buono, che ad alcuni eccita l'appetito, & essendo arriuata al ventre se ne passa per secesso irritando la natura con la sua agrimonia. Il qual autore nel lib. 3. del modo di conseruar la sanità

tà al cap. 3. parlandone più ampiamente, dice ch'ella riscalda, & è estuosa, hà forza, d'ensiare e di rodere, è siticulosa, s'ella in qualche copia si mangia o vna volta, o due, fà dolori di testa, e se più spesso, nuoce assai alla milza. Non apporta all'huomo quasi verun nutrimento, percioche essendo in lei copioso succo, agro, e pungente, dalle viscere interne vien molto più ributtato, che appreso: dalche nasce che non nutrisce, ma colliqua se ne passa per il ventre, e secca, e rende il corpo languido. Ona' è che non conuiene all'huomo debole, ma sì bene al vigoroso. Doue irrita la fame, diminuisce i trauagli dello stomaco nati dalla repletion: pronoca l'orina, & aiuta il seme genitale; s'ella è cotta, è meno nocua, e fassi vtile all'asprezze del petto, & alla tosse. E Galeno nel lib. 3. delle facol. de gli alim. al cap. vlt. trattando dell'uso della cipolla, delle sue qualità, de gli effetti, che nascono, e del suo apparecchio, e moderamento, dice, che le radici delle cipolle, che souente si mangiano; lasciandosi il fusto, e le foglie, che sono alla radice di facoltà, possedono grande agrimonia. Riscaldano il corpo, & assottigliano gli humori grossi, che vi son dentro, & incidono quelli che son viscosi. E se due, o tre volte saran bollite nell'acqua, depongono ogni agri-

monia, & hanno nõdimeno possanza d'affottigliare, e danno al corpo pochissimo nutrimento, là doue in verun modo ne dauano prima che fussero lessè. E nel lib. delle cagioni de' morbi al c. 2. insegnò esser di qualità tanto calde, & agre, che mangiandosene senza modo, hanno bene spesso suscitata la febbre.

Non voglio, tutto ciò, lasciare di scriue molte buone qualità della cipolla scritte già da Plinio nel lib. 20. al cap. 5. che son queste, Le cipolle mangiate col pane possono conciliare il sonno, (come dicono) e sanar lo vlcere della bocca, e le morsicature del cane, se si menano verdi mescolate con aceto, o focche con mele, e con vino, e talmente le sana, che in tre giorni se ne diuien libero. Sana ancora il loro succo aggiunto al mele le morsicature de' serpenti, & ogni sorte di veleno. Alcuni l'hanno date a mangiare a' difenterici. I più moderni han detto essere vtili a' precordij, & alla digestione, ma che enfrano & inducono sete. E queste facoltà fecero forse credere a gli Egittij, che l'aglio, e la Cipolla fussero Dei, come l'istesso Plinio riferisce nel lib. 19. al cap. 6.

Scrisse anco della cipolla Georgio Valla nel lib. 42. al cap. 47. queste parole. E' la cipolla calda nel grado secondo, e humida nel terzo. E' di
sostan-

sofianza grossa, Prouoca l'orina, & aumenta il seme, e di quà nasce che stimola Venere, & irrita l'appetenza del cibo. Hà natural possanza di suscitâr il dolor del capo assai crudele, e di fare offesa allo stomaco, e come alcuni asseriscono ancora alla mente, ma importa assai il temperamento. Cotta è assai men nocuole, anzi gioua. Toglie via l'asprezze del petto, e la tosse. Applicata alle vene hemorrhoidali le risolue, e l'apre. Menata con l'aceto, netta le vitiligini, & ancorche ella sia di sofianza grossa, assottiglia nondimeno gli humori grossi, e viscidî. Ma enfia il ventre, e se si vsa di mangiarla spesso, si cade in debolezza di miltza.

Quanto all'vso ne' dissenterici, a mè par che più tosto riprouata, che approuata sia da Galeno nel lib. 2. del methodo al cap. 1. doue scriue queste parole, Vn cert'huomo (come a lui parue) curando con valorosissimo medicamēto generosamente i dissenterici, molti sanò in vn giorno, & alcuni uccise; percioche tal'era il suo modo di medicare. Daua loro a mangiar col pane vn giorno quella forte di cipolla, che i Greci chiamano, Carton, indi parca-mente a bere: il giorno seguente di mattino gli infondeua per cristiero vna mordacissima salamoia: & appressò daua loro vn gagliardissimo medica-

men-

mento. Tanto che tutti coloro che haueuano vigore di soffrir cose tali, rimaneuano in tutto sani: ma alcuni moriuano sorpresi da conuulsioni, e da mancamenti di animo accompagnati da leggieri sudori nati dal dolore.

.. Hora perche tutti gli Autori affermano la cipolla esser caldissima, dal che siegue esser di succo per se stesso vitioso, e tale ne' nostri corpi generarlo ancora; ben si può risolutamente dire, che la bianca sia men nocua, e men noiosa della rossa per lo general documento, che caua Galeno dal colore nel lib. 4. delle facol. de' sempl. al cap. 23. mentre così scriue, Lece pigliar qual che inditio dal colore, particolarmente in ogni genere o di seme, o di radiche, o di succo: come per esempio le cipolle, le scille, & il vino, quanto più bianche, tanto sono men calde; e quelle che più al biondo s'accostano, & al rosso, tanto più calde; percioche in tutti i generi delle cose (vniuersalmente parlando) le più bionde, le più fulue, e le più rosse, più son calde. E per questa regola io lodo nell'uso dell'insalata la bianca, che è men calda, che possiede minore agrimonia, e che è al gusto più grata. E' ben vero che per quanto si legge, in alcuni paesi sono le bianche più acute delle rosse: ma in questi, doue io scriuo, hauiamo a ser-

seruirei di quelle che possediamo conforme alla loro naturalezza. E se qualch'vno non hauendo comodità della bianca, vorrà della cipolla rossa seruirsi, sappia che o cotta, o cruda che la mangi, dall'aceto, che è di natura freddissimo, lo sarà posto freno al caldo, e dal mosto cotto, e dalla grassezza dell'olio (poco però) sarà rintuzzata la noiosa agrimonia, che bene spesso con la sua acutezza caua da gli occhi le lagrime.

Qui non voglio tacere, che mi fu detto, vna volta dal P. Don Francesco di Aielli Monaco Celestino, A bate già del nostro Monastero di Collemaggio dell'Aquila, e hora Abbato di . . . e Vicario del Reuerendissimo Abbate Generale D. Celso Romano nell'Abbadia di S. Spirito in Maiella, hauer da vn hortolano vdito, che a far più, o meno agre le cipolle importi assai l'irrigarle o al Sole ardente, o al fresco della notte, e della sera, e della mattina; attesoche le prime beuono con l'aqua assai più agrimonia su'l Meriggio, che le seconde non fanno la notte, o nell'hore del giorno più fresche; testificando il contadino questa esser perpetua, e verissima obseruatione.

Lodano tutti, che la cipolla sia mangiata cotta, e non cruda, e che la quantità sia poca; e io lodo
l'isef-

È *istesso*, perche il cuocerla, la rende più benigna, risolvendosi dal fuoco l'humidità più tenue, doue rifiede maggiore l'agrimonia, e la veloce penetrazione nella lingua, nel palato, e nelle fauci. Più ottuso si rende il sapore, s'ella si cuoce nell'acqua, ma più ingrata diuiene imbeuuta dal fouerchio humido di quella: e per questo di maggior gusto, e d'uso più frequente è quello, che si cuoce sotto le ceneri, e giustamente si macera, la quale diuisa poi in parti si condisce con olio, con aceto, con sale, e con mosto cotto. Vasi anco di far l'insalata di cipolla cruda diuisa però in parti anzi grosse, che minute, e mescolata con parti simili di melo dolce, e condita con aceto, con olio, con sale, e con pepe: nel qual modo dà gusto il mangiarla, e par che il sapor dolce del melo assorbisca talmente l'agrimonia della cipolla, che appena si sente. Ma se cruda si mangia, oltre a' nocamenti ch'ella può fare, come fù detto di sopra, deue fuggirsi, perche rende a chi la mangia il fiato puzzolente, e noioso, talmente che a chi lo sente fa nausea, e potrà quello auuenire, che auuenne al medico, di cui narra Galeno nel commentario 4. nel lib. 6. de' morbi volgari d'Ipocrate al comm. 9. che a mè pare di riportar qui, *È* è questo, Veramente l'odor di tutto'l corpo, e particolar-

l'armente del fiato in molti è naturalmente puzzolente, si come in alcuni altri è soave; e molte volte si genera la puzza nel fiato, come quando i medici non istimano errore il puzzor del fiato visitando gl'infermi dopo hauer mangiato l'aglio, e la Cipolla. Auuenne questo appunto a Quinto nostro Compatriotta mentre medicaua in Roma. Visitò egli dopo il pranzo vn cert'huomo ricco, e potente, infermo, hauendo il fiato puzzolentissimo di vino: ma l'infermo afflitto oltre modo dal dolor della testa, e dall'ardentissima febbre, malamente sopportando il puzzor grande del vino, pregò il medico che si discostasse alquanto, perciocche molto lo contristaua l'odor del vino, ch'egli spiraua; e questo diceua l'infermo con molta modestia. Ma Quinto assai goffamente rispondendo disse, che sopportasse gratamente quell'odore, si com'egli sopportaua ancora l'infermo che puzzaua di febbre, e che era differenza grande dal puzzor di febbre al puzzor di vino.

Antonio Mizaldo nel cap. 10. del lib. 2. de' segreti de gli horti, così scrive anch'egli della cipolla. Sanno tutti la cipolla esser vn corpo composto, e rauuolta di molte tuniche cartilaginose, le quali, secondo Columella, furono dette da' Villani antichi, *Vniomi*, perche hanno vn sol capo, ma non co-

B b me

me. l'aglio composto di più spiche. Ama il terreno grasso; come scrive Palladio, ben coltivato, rosso, bene stercolato, e che possa rigarsi, secondo Socione Greco. Deue il terreno prima esser rotto; perche si maceri dal freddo, e dal gelo, e poi essere stercolato, & egualmente col bidense Zappato, e disfradicate ne tutte l'herbe, deue essere di spazij ordinato. Dopo questo nel mese di Marzo, in giorni placidi, e sereni, mentre spira o Austro, o Euro, vi si getti bene il seme, mescolandoui della Satureia, come vuol Plinio, perche così vengono meglio. Dà auertimento Socione Greco, che chi hà da piantar cipolle; perche diuentino più grosse, e capitate, deue prima tagliarne le code, tutte l'estremità, e fibre, & i capelli. Altri le suellono solo fino alle radici, perche così trasmettono il succo fino alle parti inferiori: ma di questa materia, dice Palladio, conuisione piantarle più rare, e romcate, e sarciate; se non più, almeno quattro volte, secondo che scrive Plinio; il qual dice ancora il terreno tre volte solo prima di seminarle essere Zappato. Se sieno seminate a Luna scema di uerranno più agre, e più sottili: ma se a piena Luna più robuste, e di sapore succoso. In tutte le specie della cipolle, la lunga suol esser più agra della rotonda,

la

la rossa più della bianca, la secca più della verde, la
 cruda più della cotta, o la fresca più della lessa, o
 condita col sale. Socione Greco scrive le cipol-
 le diuenire assai più grosse, se venti giorni prima
 di piantarle sarà ben coltivato il terreno, e poi al-
 quanto asciugato, perche se ne rimuoua tutto l'hu-
 mido. E l'istesso dice ancora il medesimo auuenire
 s'ella sarà piantata tolte tutte le tuniche, e riu-
 da di capo. Alcuni affermano il seme della cipolla
 non esser dagli uccelli beccato, e per questo non esser
 necessario ricoprirlo di terra; se bene il Ruellio
 raccoglie questo malamente da Palladio, il
 quale attribuisce ciò al seme dell'aneto, e non della
 Cipolla. Se vorrai bene raccorne il seme, e a
 tempo auuenante, quando essendo verde, incomin-
 ciano a cauare il germoglio vi potrai alcuni picco-
 li sostentacoli; come insegna Columella, per
 conseruare il gambò nel suo vigore, e lo fortifico-
 rai con alcune verghe leggiera insieme rangiunte a
 modo di riti: altrimenti faranno i gambi dal ven-
 to gettati a terra; e scosse le loro cima. Se ne cadrà
 tutto il seme. Non è da raccorre il seme prima,
 che non diuenti nero, si come appresso a' Greci
 scrisse Columella, e Palladio. Socione dice, che
 le cipolle si conseruano incorrotte tuttauolta che si

affondano nell'acqua calda, o pur nell'acqua salsa, e tepida, secondo Plinio, e poi si spandano al Sole finche si asciughino, gettandole ultimamente sopra la paglia di orzo, ma in modo che non tocchi l'vna l'altra. I nostri le appiccato al fumo, & ad vn piccol fuoco; e conseguiscono l'istesso. Se vorrai che la cipolla cresca in vn capo portentofo, rinchiudi il suo seme d'oro al seme della Zucca, e la planterai in vn terreno ben coltiuato, e stercoreato. Cresceranno le cipolle nella stessa grandezza, se Zappando loro la terra intorno, alzerai i loro capitelli, ma in modo che non siano disradicate. L'istesso auuerrà se forato il capo della Cipolla, vi porrai dentro il seme della Zucca, o planterai l'vno, e l'altro insieme. Non mi pare di lasciar di dire, che se seminerai a tempo le cipolle, cresceranno nel capo, ma produrranno poco seme. E se si planteranno i Capitelli diuerranno aridi i capi, e faranno i gambi grossi. Ne lascio che canate le cipolle dal terreno, se giacciono in terra, o si appiccano nelle pertiche, se conseruano meglio nell'aere: anzi se si dà fede ad' Aristotele, nel solstizio mandano fuori fiori nello stesso luogo, come fa il pulegio con molte altre cose; quasi non si sappia se dalla terra, o dall'aere riccuano vita, e nutrimento.

men-

mente germogliano anche fuora della terra; e gestiscono per l'allettamento dell'humore: ma fatto il germoglio diuien languida. Plinio dice, le noci esser loro contrarie, e mitigare il sapore di esse. Molti scriuono esser da seminarfi vicino all'herbe coronarie, si come ancora gli agli, per eccitare, e conciliare la soauità dell'odore; e questo per consiglio di Plinio, e de gli antichi non in tutto da dispregiarfi.

De' Bulbi. Cap. XXIII.



Ncor che scriuano alcuni, che tutte quelle piante, che hanno radici tonde, o almeno le sole radici di esse possano generalmente dirsi bulbi; si scriue nondimeno del bulbo, come particolar pianta così chiamata da gli Antichi: e dicono tutti questa esser di due maniere, nutritiuo, e vomitorio. Ma di quest'ultimo, come che spetti alla medicina più tosto che egli sia materia di cibo, nõ intendiamo noi di parlare: onde diciamo che scrisse Pietr' Andrea Matthioli sopra l'c. 161. del lib. 2. di Dioscoride di non saper' egli veramente quali siano i bulbi, che si mangiano; & io pur confesso con esso di non saperlo: ma perche sono di radice capitata,
come

come alcuni ne scrivono, e perche dicono esser' attri-
 matoria per irritar la fame; per ciò mi è parso
 scriuerne alcune cose, accioche essendo da qualche u-
 uo conosciuto, possa seruirse nel modo che dagli
 Antichi se ne scrive, e particolarmente in luogo
 d'insalata col suo condimento.

Dioscoride nel cit. luogo, lasciando la de-
 scrittion della pianta, come fusse da tutti in quei
 tempi conosciuta, dice de' bulbi queste parole, Il
 bulbo che si mangia è volgare, e noto a ciascuno.
 Mangiato ne' cibi, è utile allo stomaco. Il rosso che
 si porta d' Africa, muoue il corpo. L' amaro che as-
 somiglia alla scilla, fa digerire, & è molto più uti-
 le allo stomaco. Tutti i bulbi sono acuti, scaldano,
 son Venerei, fanno aspra la lingua, & il gorgoz-
 zule. Nutriscono assai, generano carne, e sono ven-
 tosi. Da questi autori noi cauiamo, ch' egli serue
 per cibo, e quali effetti partorisce, s' egli si man-
 gia.

Il Matthioli scrive, che gli Antichi vsarono
 cotidianamente i bulbi ne' cibi, e massime in quelli,
 che vsauano per fortificarfi nel coito, come cosa
 per tal' effetto molto conuenevole, apportando per
 di ciò fede due versi di Martiale. Nel resto, per-
 che il Matthioli si rimette a quello, che ne scrive

Ga-

Galeno, basterà a noi apportar' un sol luogo di quest' Autore, che è nel lib. 2. delle facol. de gli Alim. al cap. 66. doue appiano ne parla; e di doue facilmente si caua, che perche irritano l'appetito del mangiare, possono esser materia d'insalata. Dice dunque Galeno, I Bulbi sono del medesimo genere de' primi da noi detti, perche la radice loro si mangia toltene via le foglie; & alcuna volta la Primavera se ne mangia il germoglio. Hà in se qualità amara; & austera assai, onde auuiene, che può in vn certo modo risvegliare l'appetito del mangiare in vn stomaco rilassato: e benchè sia di grossa, e lenta sostanza, con tutto ciò ne anco a quelli à contrario, che han bisogno di cauar qualche materia per via di sputo dal petto, e da polmoni: ma essendo che l'amarrezza stessa di sua natura accida le materie grosse, e viscide, è contrario alla grossezza; si come da noi è stato insegnato ne' commentari de' medicamenti. Onde se lessi baueranno due volte bollito, saranno più nutritiui: ma hauendo perciò deposta ogni amarezza, non saranno proficui a quelli, che deuono per via di sputo purgare il petto; & all'hora più opportuno sarà il mangiarli conditi con olio, aceto, e garo; perche così saranno più soauì, più nutritiui, meno flatuosi,

amen

e men difficili a digerirsi. Alcuni huomini man-
 giandone spesso, hanno manifestamente sentito
 l'aumento del seme genitale, e lo stimolo alle cose
 Veneree. Varij sono i modi communi d'apparec-
 chiarli, percioche non solo usano di mangiarli bolli-
 ti nell'acqua, come hò detto, ma ne condiscono i ba-
 cini pieni in varie maniere. Sonou di quelli che
 fritti, & altri che arrostiti sopra i carboni gli man-
 giano: ma questi non volendo lunga bollitura, alla
 breue s'accommodano. Alcuni, a quali diletta-
 no austeri, & amari, non gli fanno in verun modo bol-
 lire, attesoche gl'incitano in questa maniera più al-
 l'appetito del mangiare: ma più sentiranno esserli
 gioueuoli all'appetenza del cibo, se continueranno
 il loro uso due, o tre giorni. Che se così apparec-
 chiat ne mangeranno copiosamente, e particolar-
 mente, se (come sogliono) crudi ne vorràno; di nuo-
 uo ricadranno nelle crudità. Sono de' bulbi, che
 apportano flati, e dolori; se non saranno ben con-
 cotti. Quanto al resto, l'alimento che ne risulta
 in tal modo mangiati, non è di buon succo: ma di
 quelli che hauranno bollito assai, o, come hauemo
 detto, saranno stati due volte cotti, si genera succo
 veramente più grosso, ma per altro migliore, e più
 nutritiuo.

Pao-

Paolo Egineta nel lib. 7. fa mentione del bulbo nutritiuo, ma lo mette innanzi solo per medicamento, dicendo, Il bulbo nutritiuo ha sapore amaro, & è alquanto astringente: disicca, agglutina, & asserge le ferite: & il vomitorio dimostra esser più caldo di quello. Et Aetio nel 11. ferm. dice, che il bulbo mangiato genera humor freddo, grosso, e viscido assai, perciocché malagevolmente si digerisce, enfia, e stimola Venere. E l'istesso afferma Oribasio Sardiaco nel lib. 2. delle fac. de' sempl. nel lib. 1. ad Eunapio al cap. 19. facendolo simile alle palmule, alle castagne, alle rape, alle prunne, a' fonghi, a' tartusi, alle nocciuole del pino, & a' fichi immaturi: e nel lib. 1. al cap. 23. a' boleti, & a' pomi immaturi. Hauera ben detto Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 76. apertamente i bulbi prouocan l'appetito con questo parole, I bulbi stringano, assergono, minorano l'appetito del mangiare.

Et ultimamente Giorgio Valla nel lib. 42. al cap. 37. dice i Bulbi essere vtili allo stomaco, se siano particolarmente mangiati con olio, con aceto, e con sapa, & irritar Venere.

Del Tartufo. . . Cap. XXIV. . . T



Ono i tartuffi ancor essi riposti da Dioscoride tra le radici, et tra i cibi nel lib. 2. al cap. 134. con questa parole, Sono i tartuffi tra le radici tonde, senza frondi, e senza frutto, di color rossigno. Cauansi la Primavera, e mangiansi crudi, e cotti; e con quest'altre Plinio nel lib. 19. al cap. 2. gli ripone tra le cose marauigliose, e di loro così scrive a lungo, E perche habbiamo dato principio alle cose marauigliose, seguiremo con l'istess' ordine quelle, le quali marauigliosa grande è che nascano, e che viuano senza vera radice. Queste son chiamate Tartuffi, che si trouano ricoperti in ogni parte della terra, non hauendo fermezza di fibre, ne di capillamenti, ne per si vede strato, e crepato al di uo il terreno, sotto'l quale nascono, ne meno stanno in esso attaccati. E la scorza che hanno al di uotorno non potemo noi dir che sia terra, ma vn' cello di essa. Nasconditi tenusi in luoghi secchi, et areuosi tra gli sterpi, e trouansi di quelli, che fr auanzano nella grandezza di vn' melo. Cotogno, e pesano più d'vna libra. Sono di due maniere, cioè alcuni di sostanza areno-

sa

fa nemica ai denti, & alcuni altri puri, e sinderi. E differenza grande ancor trà loro nel color nero, o rosso, come che di dentro sian tutti bianchi. Lodansi più de gli altri gli Africani: Ma diremo noi che siano i Tartusi vitio della terra? Veramente non si può comprendere, che siano altro: ma difficilmente s'intende, se dal principio si generino di quella maniera, che si trouano, o se viuano, o no. Non son molti anni, che essendo Licinio Laertio Pretore di Spagna in Cartagine si commosse i denti anteriori mangiando vn cartuffo che teneua in se vna moneta: il che dimostra che la terra di sua natura in se medesima si raccoglie, e si stringa. Questo veramente s'offerua nelle cose che nascono, e non si seminano. Siegue poi di scriuer Plinio così nel cap. 3. Nascono i Tartusi all'hora che pio- ue, e tuona spesso al tempo dell'Autunno, o son te- neri la Primavera. In alcuni luoghi nascono, e seminansi trasportati da fiumi: Come nel paese di Micilone, ilaue non vogliono che nascano se non per le inondationi de' fiumi, i quali gli trasportano da Tiari, luogo, douo in gran copia ne nascono.

In Vgo Solario, che fa alcune scalle sopra Mosio, quanto alla copia, dico che in tutto el mondo non è maggiore, che nel Daffinaco.

Gal. nel lib. 2. delle facoltà de gli Alim. al cap. 68. così scrisse i tartufi potersi riporre tra le radici, e tra' bulbi, e non ritrouarsi in esse qualità veruna insigne. Onde è, che quelli, che se ne seruono, gli usano solo per goderne il condimento, che riceuono, si come fanno dell' altre cose, che chiamano insipide, e non nocuoli, e che al gusto come acqua si rendono: le quali cose si distribuiscono tutte in nutrimento, che in se non habbia facoltà veruna notevole, ma solo alquanto fredda, e così grossa, com' è il tartufo, che si mangia: se ben quello de' tartufi, è più grosso, e quel delle Zucche più tenue. Et haueua detto l'istesso Galeno nel lib. della bontà, e del vitio de' succhi al cap. 4. che quella che chiamano tartufo, possiede succo grosso, ma non cattiuo.

Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 77. parlando della sostanza, e della qualità del tartufo, scrisse che di se stesso non rende humore primo di qualità, ma ch'egli è freddo, e di succo grosso, il che scrisse anco Oribasio Sardiario nel lib. 1. al cap. 19. Ma in particolare toccò la sua sostanza Aetio nel ferm. 1. in questo modo; Ne' tartufi signoreggia la sostanza terrea, ma non senza qualche poca della sottile. Al che par che consentisse Auicenna

.L. D

s

nel

nel lib. 2. de' Canonì al cap. 698. dicendo, i tartusi son composti di sostanza più terrea, che acqua hauendone aerea, e sottile pochissima, e son priui d'ogni sapore. Generano melancolici, e grossi humori più di tutti gli altri cibi: Et oltre a questo, paralisce, apoplessie, digeriscono malagevolmente, Et aggrauano lo stomaco.

Non pare a me, che sia da tacerfi quello, che ne scrive Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conla san. al cap. 3. di doue si cauano documenti diuersi da predetti, Et è questo, i tartusi ancorche sempre stiano senza frondi, e senza stipite, conuiene per la medesima ragione, che stiano connumerati tra le radici: mangiansi, e crudi, e cotti, Et in tutti i modi sono difficili da conuocersi: ma molto più difficili sono mangiandosi asciutti, e senza liquor veruno. Eccitano i flati, irritano Veneri, son nociuo allo stomaco, aggrauano il capo, e generano humar malinconico: e se troppo spesso si mangiano, hanno per costume d'excitar l'epilepsia, l'apoplessia, e la Paralsia.

Da tutti questi autori cauiamo primieramente i tartusi esser freddi di qualità, se ben Galeno dice essere alquanto, e non assolutamente freddi.

Circa il tempo di cauare i tartusi, ancorche

Dio.

Dioscoride dica, che si cauano la Primavera, e che Plinio approui il detto di Dioscoride; la Sperimenta nondimeno approua il contrario, percioche per l'ordinario e l'Autunno, et l'Inverno di migliori conditioni assai gli rendono; di quello che si faccia la Primavera, talche potremo credere, che nella Primavera incomincino a nascere, Et o crescano poi, o su'l bel principio nascano della grandezza, che si trouano, l'Autunno si cauano perfettissimi, come per l'ordinario ne' nostri paesi di Abruzzo vediamo. Che siano più teneri la Primavera, come scriue Plinio, non è marauiglia, perche all' hora sona men concotti, e per consequenza più humidis, e di sostanza men duri.

Scrisse ancora Plinio contra la cotidiana Sperimenta, che nascono i tartufi in luoghi secchi, et arenosi, e tra gli storpi; et tesochè quei nostri contadini, che s'industriano di cauarli, non per simili luoghi, ma per mezzo i campi coltivati gli trouano; anzi sotto a quei terreni, dove possono i porci a tal' uso ammaestrati col grugno diffotterargli.

Che si trouino di sostanza arenosi, si che nocciano a' denti, non posso con esso affermare, non hauendone mai gustati, per molti che n'habbia veduti,

ti, e mangiati. Ma quel che mi cagiona marauiglia grande, è che Auicenna dica i tartufi esser priui d'ogni sapore, e che Galeno afferisca, che quelli che se ne seruano, gli usino solo per goderne il condimento, che riceuano, sì come fanno dell'altre cose insipide, e che si rendono, abgusto, come acqua: perche da ciò seguirebbe, che contra il detto di tutti, i tartufi non si mangiassero crudi, non riceuendo in questa maniera verun condimento. Ma chi si prouerà non che negli nel tartufo il sapore mangiandolo? e che negli l'odore, s'egli è così potente, e acuto, che a guisa del Zaffirano, ancorche racchiuso, e nascosto si tenghi, lo manda fuori gratissimo quasi a tutti? E ben vero, che molto di rado si mangia crudo, e non senza un poco di sale, si come s'usa anche di fare e con la radice, e con molte altre cose, che sono acute di sapore, e non insipido.

Se i tartufi bianchi siano di specie diuersi da ueri, non posso con certezza determinare; è ben vero, che io m'appiglio al credere che siano tutti vno, che per maggior dimora sotto l'naturo terreno, e per più maturata concottione, essendo già stati bianchi fino ad un certo tempo, diuentino porneri, e ne acquistino quell'odore, e quel sapore, che non possiedono i bianchi per essere immaturi.

E per

E per venire all'uso che hanemo di essi per l'insalata, sogliono esser mangiati i tartusi nel principio del pasto, o cotti sotto le bragie interi, e fatto ne poi parti; o diuisi crudi in fette larghe mediocrementemente sottili, e cotti nella padella con olio semplice, ouero con olio, e vino: e cuoconsi giuſtamente, perche per ſouerchia cottura diuentano ſecchi, e duri, ingrati al guſto, e difficili a concuocersi nello ſtomaco. Quelli che interi ſi cuocono ſotto le bragie, poſſono di nouo ricuocersi con olio nella padella, e poſſono con queſta ſeconda cottura perdere in buona parte il vitio, che hanno della flatolenza. Alcuni fanno bollire in tartusi intieri in acqua, o in vino, e poi toltane via la ſcorza, ne fan parti: ma cuoconsi pure come a ciaſcuno dà il guſto, l'ordinario loro condimento è l'olio, il ſale, il pepe, & il ſucco dell'arancio, o di limoncello, riceuendo anco alcuna volta il petroſello minutamente trito; & in tal modo apparecchiati, e mangiati nella prima menſa, e per la loro innata acutezza, e per le qualità, e ſapori delle coſe che gli condiſcono; irritano piu che mediocrementemente l'appetito del mangiare.

Vſaſi ne' noſtri paeſi di conſeruarli lungo tempo, e mandarli in dono ſia nell'Alemagna, con vſar prima buona diligenza di mandarli da tut-

to il terreno, che stà loro attaccato intorno, e poi farli leggiermente bollire in vino, e lasciarli al fine asciugare all'ombra, dopo hauerli con vn panno lino grosso strisciati ben bene; che al fine se ne riempino alcuni barilotti di legno, doue si mette loro sopra tant'olio crudo, che ne restino ricoperti.

Della Radice, ouero Rafano. Cap. XXV.



Vella che communemente è detta radice, la quale da' Latini vien chiamata Radicula, e da' Greci Raphanis, come anco in molti luoghi da' Volgari Rauanello, ancorche non riceua il condimento d'insalata, può nondimeno passar sotto questo nome, sì perche si mangia intinta nel sale nel principio della cena, sì anco perche hà potenza d'irritar la gola. Tutto questo scrisse Castor Durante nella sua centuria della bontà, e vitio de' cibi con queste parole, La radice mangiata prima, risueglia l'appetito, e per tal uso si taglia in pezzi, e sparsoui sopra acqua, e sale, con essa s'incomincia la cena; oltre che nell'impetENZE, si frapone ancora ne' cibi. E Galeno (le cui parole scriueremo appresso) nel lib. 2. delle

D d fac.

fac. de gli alim. al cap. 70. se ben non disse apertamente, che irrita l'appetito, scrisse nulladimeno, ch'ella si mangia prima de gli altri cibi.

Plinio nel lib. 19. al cap. 5. & altri autori asseriscono esser molte le specie delle radici, le quali noi taceremo qui. per non partorir confusione, e le ridurremo a due sole, seguitando il nostro Galeno, che nel lib. 8. delle facol. de' semplici scrisse, Il Rafano. riscalda nel terzo grado, e secca nel secondo: ma il seluatico è nell'vno, e nell'altro più efficace. Oltre a questo è il seme più potente. che tutta la stessa pianta. Ha forza di digerire, e perciò è molto conuenevole alle percosse, & a liuori.

Due sono dunque le specie delle radici, domestica, e seluatica; la domestica è quella, che si semina ne gli horti, e che per l'ordinario si mangia; la cui figura, diuersità della grandezza, del colore, e del sapore, scriue il Matthioli queste parole, *Varia il rafano nella radice; imperoche alcuni la producono lunga, diritta, bianca, non molto più grossa d'vn pollice, tenera, e moderatamente acuta: & alcuni la fanno simile a' Nagoni, e spesso più grossa, dura da mangiare; dell'altra molto più acuta, ma non così grata al gusto. Sono ancora differenti nel colore, per esser uene delle bianche, e delle ne-*

re,

Se, quantunque queste non siano se non rare.

Qui è da notare, che simili radici, che sono più grosse dell'altre, e diuerse di colore, a prima vista paiono seluatiche, perche hanno la scorza ruuida: ma si seminano ne gli horti, e nascono, e crescono in tanta grossezza, che io ne hò vedute di peso di più di dieci libbre, lunghe vn cubito; bianche, e nere, acutissime di sapore, & assai tenere; & alcune di queste, che nascono quasi di figura di rape, son ne' nostri paesi dette Rapette.

Per conoscer la maggiore, e minore acutezza delle radici prima che siano cauate dalla terra, furono scritti i segni da Teophrasto nellib. 7. dell'hist. delle pian. al cap. 4. dicendo che tanto sono più dolci, e soauì, quanto sono le loro foglie più liscie: e per lo contrario, più acute son quelle, che hanno le foglie più ruuide, & aspre.

Della Radice seluatica dice Dioscoride nel lib. 3. al cap. 104. ch'ella è chiamata da' Romani Armoracia. (hoggi detta volgarmente Ramoraccio) che produce le frondi simili al domestico, ma più simili alla Lampsana, e che hà la radice sottile, tenera, & alquanto acuta. Ma che sia tenera, & alquanto acuta, è riprouato dalla cotidiana spe-rienza del gusto; percioche mangiandosi, è acutis-

D d 2 cima,

fiama, e tanto dura, che più tosto s'ammacca, che si infranga, o che si triti con i denti: come ben nota il Matthioli, riportando questo alla corrotione del testo di Dioscoride.

Scrisse a lungo Galeno nel lib. 2. delle facolde gli alim. e dell'uso, e delle facoltà delle Radici; e perche quanto egli ne scriue è tutto al nostro proposito, riporteremo qui le sue parole, che son queste, Mangiano gli huomini nelle Città la radice sola, e cruda, per la maggior parte delle volte nel principio del pasto, insieme col garo per muouere il corpo; e pochi son quelli, che vi adoprano l'aceto. Ma i villani spesso la mangiano col pane, come gli altri companatici datici dalla natura, e non preparati con l'arte, come è l'origano verde, il Nasturtio, il Thimo, la thimbra, il pulegio, il serpillo, la menta, il calamento, il Piretro, e la Ruchetta; imperciocche tutte quest'herbe verdi seruono per companatico. Mangiansi parimente alcuna volta le frondi, & i germogli delle radici, ma più tosto per necessità, che per volontà. E' la radice nel numero di quelle cose, che si mangiano continouamente più per compagnia de' cibi, e per dar loro qualche sapore che per nutrimento. Hà virtù di smagrare, e di scaldare, imperocche l'acutezza sopra-

uan-

nanza in quella qualità. Produce il fusto al tempo della Primavera, come fanno per la maggior parte l'altre, che lo producono. Mangiasi tal fusto lessò, e poscia condito con olio, garo, & aceto, come si fa di quello delle rape, del senapo, e della lattuca. E così nutrisce più il gambo, che la radice cruda, per lasciar'egli tutta la sua acutezza nell'acqua, nella qual si cuoce, quantunque habbia poca virtù di nutrire. Sono alcuni, che non solo il gambo, ma cuocono l'istesse radici; e così se le mangiano come le rape. Non posso non marauigliarmi d'alcuni Medici ignoranti, che per favorir la concottione del cibo, mangiano le radici dopo cena, dicendo ciò sapere per isperienza: ma non sò però io alcuno, che habbia imitato costoro senza danno. fin qui dice Galeno.

Nasce non leggiera contraddittione ne' detti degli Scrittori, atteso che Dioscoride seguitato da Auicenna, dice douersi il rafano mangiar nell'ultima mensa, perche così fauorisce più la digestione, perche, ancorche sia grata al gusto, perche genera ventosità, faruttare, e così mangiata in prima, sospende sopra di sè il cibo; onde nasce che per far vomitare, si dà sempre innante al cibo. Galeno dall'altra parte (come poco dianzi hauemo det-

detto) scriue marauigliarsi dell'ignoranza d'alcuni Medici, che persuadono il mangiar la radice dopo cena per aiuto della digestione, non hauendo egli veduto nissuno hauer ciò fatto senza danno. Ma Aleffandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. dopoi hauer toccata la contraddittione di questi autori soggiunge, che solo può la Sperienza determinare qual di loro habbia scritto la verità. Ma se in questo hà qualche autorità la consuetudine, diremo noi ch'ella debbia mangiarsi prima, perche così s'usa di fare; e tanto maggiormente ci accomodaremo a quest'uso, quanto ella scruendo o con la stessa insalata (come si fa per l'ordinario) o pur per insalata, a fine d'irritar l'appetito, non può in altro tempo più commodamente irritarlo, che se nel principio si mangia. O pur diremo che essendo la radice ottimo rimedio contra il veleno, che si può prendere, in nissun tempo può meglio preferuar l'huomo, che innante al mangiare, oude sia bene il mangiarla prima, ch'ella faccia ostacolo al veleno, è detto apertamente da Isidoro nel lib. 17. delle Etimologie al cap. 10. con queste parole, Qualunque hauerà le mani imbrattate col seme fatto molle delle radici, potrà senza riceuerne danno veruno maneggiare i ser-

gen-

pentì . E con la radice stessa si fa ancor bianco l'Etiano . Nel cibo ancora fa resistenza al veleno; per cioche giouano contra il veleno le radici; le noci, i lupini, i cedri, l'apio, e la ruta : ma non contra il già preso, ma contra quello che si può prendere . Ond'è che appressi gli antichi si poneua la radice nella mensa prima di tutte le viuande .

Non refterò li celebrare il rafano in tutto quello, che fu da Plinio celebrato nel lib. 19. al cap. 5. doue riferisce essere stato tenuto in tanta stima appresso la vana opinione de' Greci, che in Delpho si consecraua ad Apollo il rafano d'oro, la bieta di argento, & il rapo di piombo, volendo dimostrare l'eminenza, ch'egli hà sopra gli altri cibi . Antonio Mizzaldo così scriue ancor egli del Rafano nel cap. 11. del lib. 2. de' Segreti de gli horti. Il Rafano Satiuo, o radice grossa, che dir vogliamo è nota assai; per cioche tutti e ricchi, e poueri, e cittadini, e contadini, mentre sono dall'inappetenza molestati, eccitano con tal radice l'appetito di mangiare, tagliandola in sottili rotolette, e bagnandola con acqua, e sale . Il seme di essa si hà da gettare in terreno coltiuato, e stercolato, & oue sarà la radice cresciuta alquanto, se le hà da accrescere il terreno; per cioche se rimane nuda del terreno, diuer-

rà

rà dura, e fungosa, come dice Plinio, il qual vuole, che sia il terreno, che la cuopre sciolto, & humido. Palladio scriue, ch'ella non ama terreno arenoso, ma sì bene l'aere nebbioso. In oltre bisogna seminarla assai rara, e Zappato il terreno profondamente, dopoi vna nuoua pioggia, se pur il luogo non è per se stesso humido, & atto a poter si rigare. Subito seminato deue esser coperto con leggiero rastello: ne se ci hà da gettar sopra letame (benche Columella stima altrimenti) ma paglia. E' il Rafano impatientissimo del freddo, il quale per la forza del gelo o diuien fieuole, o si muore. Plinio nondimeno afferma il rafano amar talmente il freddo, che si è alcuna volta veduto in Germania talmente grosso, che agguaglia la grossezza di vn fanciullo. Aristomaco comanda, che l'Inuerno gli sian tolte le frondi, & ammucchiate, perche nõ vi si fermi l'acqua; perche così s'ingrosserà la radice per l'Estate. Ma sia come si voglia, è cosa certa, ch'ella cresce, e diuien dolce col freddo, come la rapa, se pur si mantiene: atteso che per cagion del freddo crescono le radici, e non le frondi; benche Teofrasto dice all'horà diuener lebbrose. Suol'esser più giocondo, e più grato al palato il rafano, tollene le frondi prima che cresca la pianta nel gambo, come

notò

notò Plinio. E quanto la fronde è più liscia tanto più mite, e soave sarà la radice, la cui amarezza sarà tolta in tutto dalla salvezza, giacche scrisse Plinio il Rafano nutrirsi di falso, e dauere con tali acque esser rigato. Gli Egittij percb' ella sia più soave, aspergono di nitro la radice, ch'è compsta di cartilagine, e di scorza: di più in molti è di acuto sapore, ma grato: fassi stima che quei rafani siano del genere femminile, che son meno agri, e che hanno più lisce le frondi, e di diletteuol verdura, come nota Palladio. Se vorrai le radici dolci, getta il seme per due giorni a macerare in acqua melata, o in succo di passule, o in acqua aspersa di Zuccaro, e seminarlo pascia, che sarà asciutto, per consiglio di Fiorentino. Se le vorrai maggiori, come dice Palladio, toglie via tutte le frondi, e dimezzo il fusto sottile, cuoprilo spesso di terra. E Plinio similmente dice, che si faccia nel terreno vna cauernuola sei diti profonda, nella quale si getti vn poco di paglia, e sopra quella il seme, daricoprirsi poi leggermente di terra, e di letame, per cioche crescerà quanto è larga la fossa. Ma perche sono i rafani molestati da pulci agresti, il rimedio di ciò è andar seminando trà essi le rubiglie, secondo Teofrasto. L'amarezza nella radice consiste

E e nella

nella sturza, come dice Plinio, che dice anco che nuoce a denti, perche gli minuzza. Se lo particelle del rafano appose in vn filo s'immergeranno in vna botta di vino, talmente che se ne possano caner, ne torranno ogni puzore, e agrezza, trahendola a se; ma è necessario di lasciarle a tempo, perche non si guastino; e mettervi l'alirennoque, se sia di bisogno. Scrivesi da Plinio, da Galeno, da Ateno, e da Palladio; che marauiglioso odio sia tra'l rafano, e la vite; sì che se si seminano vicino, si vedono sensibilmente l'vn dall'altro discostar se, come auuene del cauolo. E per questo disse Androcide, il Rafano esser medicina contra l'abbriachezza, si come da gli antichi Greci è stato ancor detto del cauolo. Fu per certo in tanto honore il rafano, che Moschione Greco scrisse vn intero volume delle sue lodi; dicendo esser nella Grecia tenuto in tale stima, che nel tempio d'Apolline in Delpho n'era consacrato vno d'oro; si come vna biotola d'argento; & vna rapa di piombo. Il che fu cantato da Esbano Hesso in questi quattro Versi.

Fabula narratur sacros ab Apolline Delphos

Omnibus hunc alijs præposuisse cibis.

Ex auro vt Raphanū sacrent; pōdere betam

Argenti, plumbum rapa fuisse putant.

Ma

*Ma non lasciamo di dirò, che il rafano pulisce
 assai bene l'auorio, e morendosi in vn mucchio di
 sale, lo trasmuta, e riduce in acqua falsa. Oltre a
 ciò il Rafano col traspiantarsi depono l'acrimonia,
 & acquista nella scorza vna somma gratia, pur-
 che sia fresco, e non inuecchiato, e per questo con
 temerità alcuni mangiandolo neradono la scorza.
 Pietro Crescentio nel suo libro dell'agricoltu-
 ra scrine con queste parole poter si far col rafano
 l'aceto. Secca le radici del rafano, e riducile in
 poluere: infondile poi nel vino, mescolato bene, e
 lascialo alcuni giorni riposare; finalmente cauala,
 & haurai aceto rafanato, che sarà buono per fran-
 ger la pietra ne' reni, e farla vscir fuora, si come
 sarà vtile anco per molte altre cose.*

Dell'Insalate de' Germogli. Cap. XXV I.

M*Olte altre radici non men cotte che
 crude potriano per insalata con-
 dirsi, ma perche non sono in vso,
 o le razeremo, o le trasseremo nelle
 occasioni, bastando a noi quelle,
 che come ordinarie per tal mestier habbiamo scritte.
 Hora nell'ordine da noi proposto di sopra nelle ma-*

E e 2 terie

Terie dell'insalata, fu dato a germogli il secondo luogo, seguendo la stessa natura, che per la maggior parte offerua nel progresso delle piante. E perche era i germogli che per insalata si mangiano sono quelli del lupolo, per questo col lupolo daremo principio. Ne si marauiglino alcuni, che da noi non si faccia mentione de' germogli del senapo, della rapa, della malua, del rafano, e d' altri simili, perche parte per la loro agrimonia, e parte perche poco sono in vso, non fanno per la gratitudine delle nostre insalate, ancorche questi sian messi innante da Alessandro Petronio nel lib. 3, del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 2.

Del Lupolo. Cap. XXVII.

L Lupolo, che da Plinio nel lib. 21. al cap. 15. fu chiamato Lupo salit-
tario, per quanto ve credono i mo-
darni Sèpliciisti, è di due specie, do-
mestico, e seluatico: ma non in al-
tro differenti, se non che questo nasce spontanea-
mente trà le siepi, e ne' paesi incolti, e quel primo è
in alcune regioni in quantità grande seminato, e
con diligenza coltivato, per hauer poi a seruire a
suoi

suoi tempi con i follicoli, che produce, nella compositione di un liquore da gli habitatori di quelle regioni chiamato, Birra: & hà questi per la forza della coltiuatione le frondi maggiori, e cresce assai più alto del seluatico; le quali conditioni, se si traspianta, e si coltiva, acquista ancora il seluatico, come hò io prouato più volte.

L'uso cotidiano ci insegna, ch'egli si mangi nell'insalate, & oltre all'uso trouo i tre de' Moderni scrittori, che ciò testificano apertamente: ma non però altro se ne mangia, che i germogli, perciocche non meno le frondi, che i fusti sono sì ruuidi, che al tutto sembrano spinosi, e sono al tutto noiosi. Ne tutti i germogli della pianta si mangiano, se non quelli, che sono i primi a spuntar dalla radice, e prima che habbino allargate le frondi, perciocche ruuidi, & ingrati sono ancor quelli, che dopo l'essere in altro cresciuta la pianta, terminano in sarmenti, e fanno loro cima.

Ma prima che andiamo più oltre, mia opinione è, che Plinio non volesse altro dire nel luogo citato, se non l'uso del lupolo nell'insalata, doue dopo hauer proposto di voler riportar l'herbe, che da loro stesse nascono, e che per cibo seruono a varie nationi; e dopo hauerne alcune riportate, che in

Ita

Italia si costumano, soggiunge queste parole, Oltre a queste sono la Pastinaca de' prati, & il Lupo salittario, che più tosto seruono per diletto, che per cibo: alladendo (crea'io) a quel gusto grande che suol prender l'huomo nell'insalata su'l principio della cena..

Il primo de' Moderni autori citati di sopra, e il Matthioli nel comm. che fa al cap. 147. del lib. 4. di Dioscoride, doue del lupolo seriuue queste parole, Le cime del lupolo simili alli sparagi, le quali vsiamo cotte nell'insalata, per hauer molto dell'humido scaldano, e dissecano assai poco. Nondimeno mangiate cotte in qualsiuoglia modo, seruono e per cibo, e per medicina: percioche mondificano il sangue, mollificano il corpo, aprono le oppilationi, e sono grate al gusto.

L'autor dell'hist. vniuers. delle piante nel lib. 13. al cap. 7. riporta quello che ne scriue il Fusio nel cap. 58. del suo lib. dell'hist. delle piante, & è questo, Il Lupalo ha virtù di trarre l'vna, e l'altra bile, matura le posteme, e cava per se stesso la flemma nell'hydropisie. Il succo beuuto crudo più muoue il ventre, che non tolga le oppilationi: ma cotto opera il contrario. Stillato dentro l'orecchie, libera dal dolore, e dal fetore. Le radiche toglieno le

le ostruizioni, e particolarmente della vutza, e del fegato. Da queste cose si raccoglie essere il lupolo in diuerse parti dotato di temperamenti diuersi. I germogli che spuntano dalla radice sul principio della Primavera tanto del domestico, quanto del seluatico, si mangiano per insalata, e sono di non ingrato sapore, a guisa della sichiorea, che da gli borrolani di sotto terra si caua. Le frondi hanno vn calor temperato, ma i fiori, i follicoli, & il seme, sono di temperamento più caldo, e più secchi.

Alessandro Petronio riducendo vltimamente il tutto in compendio nel lib. 3. del modo di conser. la san. al cap. 3. così ne scriue, Il Lupolo che alcuni vogliono che sia il lupo salittario di Plinio, è di due sorte, domestico, e seluatico; questo da se stesso nasce ne' luoghi incolti; quello ne' campi aperti (come si scriue) si semina. I germogli dell' vno, e dell' altro lessi piacciono al gusto, e seruanno per insalata; purificato il sangue, ammollicono il ventre, e tolgono le ostruizioni.

L'insalata dunque del Lupolo si mangia volentieri, cotta però, ma con leggiera bollitura; e legansi in vn filo mentre si cuotono, per poterli poi mettere in vn piatto ordinati, e mangiarsi senza vn' ad vn per vno. Condiscesi questa insalata o di
con-

condimento ordinario, o di succo di Narancio, sale, olio, e pepe.

Dell'Asparago. Cap. XXVIII.



Vantunque da gli Scrittori sian chiamati di nome d'Asparago tutti i primi germogli, che spuntano primieramente dalle radici dell'herbe; deuesti nondimeno questo nome ad vn'herba particolare, la quale tutta non d'altro nome, che di questo si chiama; & è tanto nota, che non occorre ch'io mi affatichi in descriuerla, percioche non credo che a suo tempo s'vsi, e si frequenti più grata insalata di essa.

Dioscoride nel lib. 2. al cap. 114. scriue molte virtù dell'Asparago, e benche di lui parli come cibo, l'indirizza nondimeno all'vso della medicina: Quindi è ch'egli nel principio dice, Le cime dell'Asparago cotte ne' cibi, mollificano il corpo, e fanno urinare. E più sotto, le cime peste, e beuute con vino bianco, leuano il dolor delle reni. Cotte, tanto lesse, quanto arrostate, e mangiate ne' cibi, togliono le distillationi, i ritenimēti dell'orina, e la dissenteria.

Gale-

Galeno nel lib. 2. delle fac. de gli alim. al cap. 59. scrisse ritrouarsi li sparagi di due maniere, vno chiamato Regio, che nasce ne' giardini; e l'altro Helio, che nasce nelle paludi. Sono tutti grati allo stomaco, e fanno orinare; e se bene sono di poco nutrimento, pure digerendosi bene, nutriscono più che non fanno le cime d'altr' herbe simili. E l'istesso Galeno nel lib. 6. delle facol. de' semplici, trattando del temperamento di quest' herba, scrisse ancora ch'ella hà dell'aster suo, quantunque non possa risolutamente dirsi essere o calda, o fredda.

Plinio trattò dell'Asparago nel cap. 10. del lib. 22. doue par che ne apporti ancor'egli due specie, domestica, e seluatica, e dell'vna, e dell'altra scrine molte virtù; anzi mostra nel principio, che l'Asparago serue per cibo, dicendo; Gli sparagi sono vn cibo (come si scrine) allo stomaco utilissimo; e poscia soggiunge. Se si aggiunge loro il cimino, risoluono l'infiammatione dello stomaco; & il Colico, e rendono chiara la vista. Leniscono soauemente il ventre, e cotti nel vino, giouano a' dolori del petto, e della spina, & a' mali de' gl'intestini. Dopo alcun'altre cose siegue Plinio, stimolano Venere, e prouocano vltimamente l'orina, se bene vlcera-

F f rano

ramò ancor la veflica. E poi dicono, che quelli che fi vngono con gli fparagi pefti con olio, non sono morficati dalle api. tutto quefto narra Plinio del domeftico: del feluatico poi fcrive, ch'egli è affai più efficace in tutte le cofe dette, e molto più de gli altri il più bianco; che fana dall'letteritia; che per fentenza di Chrifippo è contrario a gl'hydropici, ancorche fia diuretico; che l'acqua, nella quale fon cotti gli fparagi, data a bere a' cani, gli uccide; e che il decotto della radice di effi tenuto in bocca, libera dal dolor de' denti.

Il Matthioli nel commento fopra'l luogo di Dioscoride fritto di fopra, fà ancor egli due fpecie d'Asparago, domeftico, e felueftre: ma del felueftre ne fà tre altre, chiamate da lui Palueftre, Montano, e Petreo. Dice che il domeftico fi coltiua ne gli horti; doue getta prima dalle radici i germogli, che da noi fon detti propriamēte fparagi, teneri, graffi, e groffi in cima, come fono quelli dell'orobanche. Dice poi che del felueftre, il Montano, & il Palueftre fono quafti fimili del tutto al domeftico, e gli afparagi loro fono parimente dolci, e diletteuoli al gufto: ma che quelli del Petreo fon fottili, ne molto meno amari di quelli del Rufco; e però non fono molto ftimati nè cibi, quantunque ne' medicamenti apertiuu

ritiui vagliano più de gli altri. Nasce questa specie per la maggior parte in luoghi aridi, e sassosi, e massime nelle siepi, e nelle macchie con i fusti legnosi, e bianchicci.

Con l'occasione delle parole del Matthioli diciamo l'orobanche produrre ancor' essi i gergmogli à guisa di Asparagi, & essere in vso di mangiarsi, come scriue Dioscoride nel lib. 3. al cap. 131. con queste parole, L'orobanche è vn gergmoglio alto vn piede, e mezzo, & alcuna volta maggiore, rossigno, pelofo, tenero, grasso, senza frondi. Produce il fiore bianchiccio, che tende al rosso. Hà la radice grossa vn doto, la quale nel seccar del fusto diuenta vana. Nasce trà alcuni legumi, che gli strangola poi, e da questo effetto hà egli preso il nome. Mangiasi crudo, e cotto, come gli sparagi. Messo con i legumi, quando si cuocono, si crede che presto gli faccia cuocere.

Scrisse ancora Dioscoride nel lib. 4. al cap. 148. dell'vso del mangiare i gergmogli del Rusco in questo modo, Mangiansi i suoi gambocelli quando son freschi in luogo d'Asparagi. Ma sono amari, e fanno ormare. Et il Matthioli nel commento del soprascritto luogo dice, che il Rusco produce alcuni germi assai simili a gli

F f 2 Aspa-

Asparagi, ma più grossi, più corti, e più pelosi; al gusto molto amari, ma valorosi per far' orinare, e per aprir l'oppilazioni: E però più conuenienti nelle medicine, che ne' cibi.

L'Autore dell'hist. gener. delle piante nel lib. 5. al cap. 26: così scrive dell' Asparago, L'asparago domestico esce fuori verde su' b' principio della Primavera, quando la spiga del torso si mangia. I mangiatori han convertito in delectatione grande della gola gli sparagi teneri, tra' quali han dato la palma a quelli che nascono nel paese di Rauenna, si come in questi tempi ancora gliela danno. Hoggi si usa di cuocere gli sparagi nel brodo, che conditi poi con olio, aceto, e sale, con molto gusto si mangiano, e son grati a' Principi.

Narra de' gli sparagi molte virtù Auicenna nel lib. 2. al trat. 2. al c. 6. 1. ma perche sono molte, e quasi tutte riportate da altri, per hora le tacere mo; e solo diremo, ch' egli nel lib. 4. alla fen. vlt. scrive, che usandosi di mangiare gli sparagi, generano odore nel corpo di chi li mangia, ma fetore nell' orina.

Che facciano gli sparagi l' orina puzzolente, la cotidiana sperienza, & il senso stesso l' approua; e da ciò può argomentarsi, che siano diuretici, poiche in breue tempo si vedono passare per le strade dell' orina.

Ama-

Amato Lusitano nel lib. 1. de' commentari ch'egli fa sopra Dioscoride alla enarrat. 104. dice la *Canna* per commune opinione esser nemica della felce, e così per lo contrario: ma amicissima essere a gli *sparagi*; tantoche seminati questi trà le radici delle canne molto ben crescono. E l'istesso Lusitano nella enarrat. 118. più appieno discorrendone, scriue, *Non si dà opra hoggi da Spagnuoli di seminar gli sparagi ne' giardini, seruendosi solo di quelli, che per se stessi nascono alla foresta: ma gl'Italiani, oltre a' seluaticchi, hanno gli sparagi seminati ne' giardini, che fanno cibo gratissimo, e specialmente quelli di Rauenna, che furono di stima grande ancora appo gli antichi, si come si raccoglie da' versi di Martiale che son questi.*

La spina molle, che crescendo alzossi
 Nel'humida Rauenna, vnqua non fia
 Delo sparago incolto più foaue.

Ma mentre noi trattiamo de' gli sparagi, non intendemo dell'herba armata di spine, ma di quei germogli solo, che sogliamo nella prima mensa mangiare conditi da' ceti, d'olio, e di sale, e che sono sì solleciti a cuocersi, che volèdo noi significare vna sollecita speditione d'vna cosa, sogliamo per proverbio dire, ella è più presta che nō sono a cuocersi gli sparagi.

Quan-

Quanto al resto, è connumerata la radica de gli Sparagi trà le diuretiche, e tiene trà loro il primato, il che si manifesta nel puzzor dell'orina di chi gli mangia; e sono tutti gli sparagi vtili allo stomaco, prouocano l'orina, e sono di poco nutrimento.

Del fetore dell'orina fatto da gli Sparagi, rende la ragione Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. così scriuendo; *L'asparago ammolisce il ventre, prouoca l'orina, e la rende puzzolente. Tutte questo può egli far per certo, perche presto vien corrotto dal calore estraneo, e si putrefa: e putrefatto, acquista non poco fetore. Onde si come poi irrita la natura con l'ingrata sua qualità a discacciar sollecitamente la corporea sua sostanza per il ventre, & il suo succo per le vie dell'orina, così infetta ancor l'orina del suo fetore. Et io m'immagino, che buona ragione saria anche il dire, che perche hà egli dell'aster suo, e dell'aperiente, facil cosa è, che se si mangia, e ritroua nello stomaco, e nell'altre strade humori putridi, questi ne vengon fuora col fetore, che possedono: il qual fetore più nell'orina, che ne gli escrementi del ventre si scuopre, perche quella o di rado, o non mai, e questi sempre sogliono puzzare.*

L'istesso Petronio nel lib. 1. del modo di

muouere il corpo senza medicine al cap. 2. scrive, che gli sparagi, o primi germogli delle piante, mentre son freschi, e teneri, e conseruazo in loro vn certo lentore, facilmente possono muouere il ventre: ma se pur hanno aggiunta qualche agrimonia, o amarezza, che sia tale, che non vieti il mangiarli: tanto potrà maggiormente muouerlo. E nel cap. 6. dello stesso libro, scendendo al particolare, scrisse, che gli sparagi, che propriamēte sono così tra noi chiamati, mentre son teneri assai, e presto si cuocono, non solo muouono l'orina, ma leniscono ancora il ventre: altrimenti quelli che son duri, o che sonoouerchio cotti, più tosto stringono. Et in questa maniera Ippocrate, o di chi che sia altro autore nel lib. 2. della dieta forsi scriveua, che l'asparago sia secco, e che ferui il ventre; si come si può credere, che dicendo Dioscoride nel lib. 2. ch'egli ammollisce il ventre, e che prouoca l'orina, intenda che si mangi lessa, e con poca cottura. Auerroe nel 5. del suo Colliget così tratta dell'Asparago.

L'Asparago è temperato, ouero poco declina al caldo; e questo vien significato dall'hauere in se qualche poca d'amarezza, la quale se ne toglie via col cuocerli. Quanto alle terze operationi, egli apre
la

le oppilationi de' reni; e questo propriamente fanno le radiche, & il seme; e vagliono assai nel dolor de' denti.

Antonio Mizzaldo nel cap. 5. del lib. 2. de' segreti de gli horti scriue così dell'Asparago. L'asparago grosso, che si semina, vuole il terreno grasso, humido, e coltiuato. Seminafi per sentenza di Didimo Greco, la Primavera nelle fosse solo di tre dita, nelle quali si gettano trè granelli, mezzopiede l'vn dall'altro lontano. Il primo anno non deuno essere in verun modo coltiuati, ma si contentano della sola estirpatione dall'altr'herbe. Il Catone, Columella, Plinio, e Palladio dicono vnitamente, che si deue prender tanto seme, quanto se ne può con tre dita pigliare, e gettarle in tutte le fossette fatte a linea dritta, in terreno grasso, & istercorato, e coprirlo leggiermente. Dopo quaranta giorni le radichette talmente s'intrecciaranno fra loro, che parranno vna sola; e queste radiche gli antichi hortolani chiamarono spogne. Se i luoghi, oue si hanno da seminare saranno aridi, sia macerato prima il terreno con letame, e fattoui i solchi, così si getti il seme nel fondo di essi, come se nelle fossette si gettasse. facciafi il contrario ne' luoghi humidi, gettandolo nel dorso delle acque,
pur

purchè non sia offeso dal soverchio humore, che so-
 lo per passaggio deue rigare, e fermaruisi. I semi
 così disposti ti daranno l'asparago il prim'anno, il
 quale è necessario spezzare, perciocchè se tenterai
 suellerlo dal basso essendo ancor tenero, e deboli le
 radiche, se ne verrà ancor la spogna, la quale per
 due anni è solo da nutrire col primo letame getta-
 toui, vincandola assiduamente. Gli altri poi non
 deue corsi l'asparago, ma cauarfi dalla radice, perche
 possa aprire gli occhi a' germogli; perche non facen-
 dosi in questo modo, i gambi già rotti, accresceran-
 no, e quasi ciecaranno gli occhi delle spogne, e non
 lasceranno cauar fuora gli asparagi. Non corra
 quello dal quale vorrai corre il seme, & hanutone
 il seme l'abbrucierai, & verso l'inuerna la cenere
 di quello mescolata con litame spargerai sopra lo
 spogne. Ma lo stabio, dice M. Catone, douer es-
 ser di pecore. Eui vn'altro modo di seminar
 l'asparago, per spogne, le quali conuienne dopoi due
 anni trasferire in luogo aprico, e bene stercolato.
 Fannosi i solchi vn piede l'vn dall'altro distanti,
 non più alti di dodeci dita, ne' quali si deprimono
 talmente quelle spognole, che facilmente germo-
 glino dopoi l'essere state ricoperse di terra. La
 Primavera poi prima che incomincino a germoglia-

re, deue rimuouersi il terreno con vn piccolo bidete
 di ferro, perche possa più facilmente uscire il ger-
 moglio, e per la rimossa terra diuentino le radiche
 più grosse. L'istesso M. Catone comanda, che
 si debbia sarciare, e suellere l'herbe inutili, ma in
 maniera che non si diminuano le radiche; altri-
 menti le ferme si concalcano. Nel resto l'inuerno
 è necessario difender la selueta de gli sparagi con
 qualche coperta di paglia, perche il rigore non l'ab-
 bruci. Et al venir della Primavera si scuoprirà,
 et vi si spargerà sterco in abbondanza, e si rauui-
 marà. Didimo Greco, e dopo lui Plinio, dicono
 molti sparagi nascere dalle corna ammaccate de gli
 arieti agresti, o diuise in piccole particelle, o rase,
 Et incauate a solchi, e rigate spesso. Et ancor-
 che questo a Dioscoride non piaccia, fa la spe-
 rienza esser vero. Ne mancano quelli, che maggio-
 rimaraviglia ne scrivono, cioè che le corna intiere
 de gli arieti, non ammaccate, ne diuise in parti, se-
 si pertugiano, e si piantano, producono gli spara-
 gi. Se vorrai hauerne da mangiar per tutt' l'an-
 no, dopo hauerne colto il frutto, scuoprirai, come
 dice Didimo, Zappando le radiche, che vanno va-
 gando sopra'l cesso; perche trattando questa pian-
 ta in tal maniera, non tardarà a produr fuori i

nuoui germogli, che gratissimi sono a mangiarli leggiermente cotti, o con acqua, o con brado grasso, e sparsoui il sale, e l'olio, o butiro, aggiuntoui un tantino d'aceto. Ma qui non è da tacerfi, che gli sparagi si contentano di poca cottura, perche souerchia cotti diuengono tabidi. Onde l'Imperador Druso volendo significare la sollecitudine delle cose, soleua dire, che si facesse piu presto, che non si cuociono gli sparagi. Gli antichi costumarono di portar nelle mense i pesciolini circondati di sparagi, come testifica Iuuenale in questa verso.

Quæ fertur Domino squilla, & quibus undique septa Asparagis.

Ventiamo hora al condimento. I germogli aspersi di sale, e composti ne' vasi, si lasciano star due giorni all'ombra a deponer l'humiditè, e lauansi poi con lo stesso loro succo, purchè u' habbiano deposto a bastanza, altrimenti si faccia con acqua salata, e per far l'asperzione vi si metta sopra il peso. Poscia si accomodino in un vaso con spargerui sopra del finocchio secca, uccio si possano deprimere gli sparagi finche arrini il liquore fino all'orificio del vaso. Non lascio di dire, che Greci hanno chiamati asparagi ancora per ampiezza di nome tutti i germogli dell'herbe, e delle piante, che germogliano

G g 2 pri-

prima che producano i fiori. Fin qui Mizaldo.

In tre maniere hò io veduto mangiare gli sparagi; fanno si prima lessi, e poi divisi in parti sbattuti con oua, e fattane frittata con olio, o con strutto. Mangiansi lessi in brodo di carne grassa, ma conditi con formaggio, & vnoua. E mettonsi a cuocere in acqua legati in vn giunco, ma poco bollire ammettono, e separati con diligenza dall'acqua, seruono per insalata, conditi, o con ordinario condimento, o in uoce di aceto con succo di Narancio, ouero di limone, e con pepe, che è assai più grato, se questo è quasi il modo ordinario di mangiare gli sparagi.

Perche simili sono a' germogli de gli sparagi quelli della pianta chiamata Rusco, che seruono anchor' essi per materia dell' Insalata; perciò mi è parso di scriuerne quattro parole in questo stesso capo de gli sparagi, rapportandone sol quello, che ne scrina al nostro proposito dell' insalata l' Autore della Storia generale della piante nel cap. 57. del lib. 2, che è questo. Il Rusco cava i suoi germogli la Primavera a guisa della sparago, ma più breui, più grossi, & hirsuti: quali, poiche son lessi, si mangiano conditi con olio, sale, & aceto: ma perche gustandosi si sente in essi non oscura amarezza; deono anzi per medicamento, che per cibo seruire.

Del

Del finocchio. Cap. XXIX.



Il finocchio di due maniere, domestico, e seluatico, che per se stesso nasce nelle campagne: dell'vno, e dell'altro scriue Dioscoride nel lib. 3. al cap. 76. così scriuo del domestico, Il finocchio mangiato in herba, ouero il seme beuuto con orzata, genera copioso latte. La decottione delle frondi beuuta, perche prouoca l'orina, conserisce a' dolori delle reni, & a' mali della vessica. Beuuto con vino, gioua a' morsi delle serpi, e prouoca i mestruai: beuuto con acqua fresca nelle febbri, alleggerisce la nausea, e gli ardori dello stomaco. Le radiche pestate, & incorporate con mele, sanano le morsicature de' cani impiastrateui sopra. Il succo spremuto dal fusto, e dalle frondi, e poscia secco al Sole, si mette utilmente in quelle medicine, che si preparano per i difetti de gli occhi, che impediscono il vedere. Spremessi parimente il succo vnde a tutte queste cose, dal seme verde, da' rami, e dalle radici tagliate nel primo spuntar delle frondi.

Scriue altresì Dioscoride del finocchio seluatico nell'istesso lib. al cap. 77. queste parole,

Il

Il finocchio seluatico è grande, e produca il seme simile al cachri. Hà la radice odorata, la qual beuuta, gioua alle distillationi dell'orina, & applicata di sotto, prouoca i mestrui. La radice, & il seme tolti, in beuanda, ristagnano il corpo, giouano a morfi delle uelenose serpi, rompono le pietre, e purgano il trabocco del fiele. La decottione delle frondi beuuta, genera abbondanza di latte, e purga le femmine di parto.

Piett' Andrea Matthiolicosì scriue del finocchio domestico nel commento del già scritto capo di Dioscoride, *Seminasi il finocchio domestico nel principio della Primavera il mese di Febraio, in luoghi aprichi, & alquanto sassosi, per esser' egli non meno aggradeuole al gusto ne' condimenti de' cibi, che sia ualoroso nelle medicine.*

Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 57. dice anch' egli ritrouarsi il finocchio domestico, che si semina ne gli orti, & il seluatico, che da se stesso nasce; ch' egli serue per condimento de' cibi, e per companatico; e che di esso si fa composta, e si conserua per tutto l'anno, o nell' aceto solo, o nell' aceto, & acqua salata. Trattò del suo temperamento nel lib. 7. della facoltà de' semplici dicendo, che'l finocchio così ualentemente riscalda,
che

che merita d'esser connumerato trà le cose dell'ordine terzo: ma non è tale nella siccità, perciocche si può riporre trà quelle del prim'ordine; e per questo genera il latte, che se altrimenti fusse, non lo generarebbe. E per questa ragione è ancor giouenole nelle susfusioni de gli occhi, e prouoca l'orina, & i mestrui..

Plinio nel lib. 8. al cap. 27. dice, che' serpenti col succo del finocchio si spogliano la Primavera di quella membrana, che si è rauuolta loro intorno dimorando l'inverno sotto la terra; e che strisciandosi con l'istesso gli occhi offuscatisi loro l'inverno, racquistano chiarissimo il vedere. Disse quest'istesso poi nel lib. 19. al c. 9. e nel lib. 21. al c. 23. aggiungendo di più, che da quest'effetto veduto ne' serpenti, hanno gli buomini imparato giouare il finocchio alle caligini de gli occhi..

Hà lasciato ultimamēte scritto Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conseruar la sanità al cap. 3. che il finocchio è di rarda concottione; e che è di cattiuo nutrimento: che tanto se ne dene mangiare al fin del pasto, quanto basti ad alzerar l'odore del vino, del pane, e d'ogni altra cosa mangiata; attesoche se più se ne mangia, diuien molésto allo stomaco, Es' appena si digerisce: il che

ma-

mostrano apertamente i rutti, che tutto'l giorno si portano il suo odore. Anzi che spesso cagiona sete, & il più delle volte amarezza di bocca.

Antonio Mizaldo nel cap. 20. del lib. 3. così scrive del finocchio. *Hoggi è conosciuto in tutti gli horti il finocchio, il quale è di specie ferulacea, crescendo per la maggior parte all'altezza d'un'huomo. Manda fuori più gambi, la midolla de' quali è fungosa, e la corteccia sottile. La pianta ha in sé tutta odore, si porta in cima de' gambi l'ombrella, rotonda, ampia, di color luteo, irraggiata in figura orbicolare, e nella quale pende il seme, nudo senza veruna cotenna, o follicolo. Ama il luogo aprico, & alquanto sassoso. La sua radice è bianca, odorosa, e buona da mangiare. È divenuta questa pianta famosa per cagion delle serpi, perciocché si dice, che gettano la vecchia spoglia mangiando di essa, e che il succo del gambo tagliato rinouano la vista. E quindi è stato argomentato esser il finocchio gioueuole alla vista nelle caligini de' gli occhi. I nostri fanno alcuna volta letto nel forno di frondi verdi del finocchio, e mettonvi sopra il pane, e le focaccine per increpparle, e renderle odorose. Riempono anche di finocchio i pesci, e particolarmente quei di mare per renderli di sapore più soauo, e per*

tem-

temprare il graue odor marino, che suol far noia a palati delicati. Il finocchio si fa diuenir dolce, come dice Corrado Gesnero, se Zappandosi il terreno intorno alle radici, si riempie il luogo di stabio bouino.

Vsanfi di mangiar da noi i primi germogli del finocchio saluatico, all' hora che più teneri sono, e più bianchi, e che appena spuntano dalla radice sopra la terra, in minestra, e per insalata nella prima mensa: lessi però nell' acqua, e conditi con olio, sale, pepe, e succo di Narancio; sì che nel principio si mangiano, sono e per la loro acutezza nel sapore, e per ragione del condimento, irritanti la fame.

Dell' Insalata delle foglie. Cap. XXX.



H Auendo noi da seguire nell' ordine della materia dell' insalata, quello che dalla natura stessa (come di sopra hauemo detto) s' offerua nel progresso delle piante; non è da dubitare, che il terzo luogo si deue a quella delle frondi, essendo che dalle radiche si alzano i germogli, e nelle frondi poscia, i germogli si dilatano. E perche l' insalata, che per materia hà le frondi, può essere di

H b due

242 Trattato dell'Insalata, &c.

due maniere, semplice, che d'vn'herba sola se forma, e composta, che perche ammette, se non più almeno due specie d'herbe, e che per questo mescolanza vien detta; della semplice tratteremo prima, seguendo anco in questo l'ordine della natura, da cui le semplici prima, e poi le composte cose dipendono. Et essendo trà le semplici quella della lattuca da noi usata, e frequentata assai a suo tempo; per tal ragione della lattuca incominceremo a trattare.

Della Lattuca. Cap. XXXI.



La lattuca s'acquistò il nome da quel liquore latticinioso che hà in se, come con gli altri asserisce Mattheo Raderò ne' commentari, ch'egli fa sopra Martiale nel lib. 13. all'Epigr. 14. O pure sù così detta dal generar nelle donne lattanti copia di latte, come ancor viene quasi da tutti gli authori affermato; Seben Gateno nel lib. della ragione del viuere attenuante al cap. 3. (ancorche non ne apporti veruna ragione) scriue queste parole, *Et villani habent passim il nome alle varie specie dell'her-*

l'herbe, come hanno ancor fatto alla lattuca.

E la Lattuca di due maniere, per quanto da Dioscoride si scriue nel lib. 2. al cap. 125. domestica, e seluatica: ma perche quest'ultima o perche sia souerchio amara, o perche non si semina, e non se n'hà copia ne gli horti; non è in vso frequente nell'insalata, sì che quello che si scriuerà da noi della lattuca, intenderassi sempre della domestica, della quale molte sono le differenze, e quanto al colore, e quanto alla figura, e quanto a' paesi, che la producono. Ne' colori differiscono, percioche alcune per essere intersamente verdi, son dette nere, alcune bianche, & alcune rosse. Differiscono quanto alla figura, attesoche alcune son di frondi listie, alcune di crespe, alcune di tonde, & alcune di lunghe; alcune crescono serrate, & orbicolate a guisa di cauolo cappuccio, e son dette cappuccine, alcune larghe giacenti in terra, & alcune di foglie lungo crescenti in alto, come appresso diremo. Sortiscono le lattuche diuersi nomi da' paesi, che lo producono, mentre alcune son chiamate Cappadoce, alcune Erche, & alcune Romane. Queste che domestiche sono, s'vsano di mangiar tutte per insalata, e sono tutte di temperamento o simile, o poco differente: Il che mosse il Matthioli a dir nell'annotar. nel

Hh 2 già

già scritto capo di Dioscoride, ch'egli non ritrovava altra differenza nelle Lattuche, se non che l'una molto più dell'altra aggradasse alla vista, & al gusto, per esser qual di loro tenera, crespa, ferrata, e bianca, e qual dura, liscia, aperta, e verde.

Aggradano delle lattuche al gusto assai quelle che già Franzesi, & hoggi Romane son dette, le cui foglie son molto grandi, verdi, e grosse più di tutte, e crescendo in alto (come di sopra havemo accennato) col tempo si vniscono stringendosi insieme in figura quasi piramidale; & in tal termine gli hortolani le legano verso la cima, e tirano loro addosso, e stringono il terreno più che alla metà: e questo è occasione che maggiormente si ferrino, & al di dentro diuentino bianche, molto tenere, e delicatissime da mangiarsi; e forse di queste intese Theofrasto nel lib. 7. dell'hist. delle piante al cap. 4. dicendo, *La lattuca bianca è più tenera, e più dolce.*

Vna specie di queste lattuche fù da Martiale chiamata fessile nel lib. 5. all'Epigr. 65. scrivendo a Turanno con queste parole.

Haurai lattuche fessili propinque.

E dello stesso titolo le ornò nel lib. 3. all'Epigr. 36. si come fece ancor Plinio nel luogo che

POL-

portaremo appresso : ma di quale intendano questi Autori non posso risolutamente dire ; se pur non vogliamo che siano quelle, che orbiculate si stringono in modo che potrà quasi alcuno sederui sopra ; sì che si possa dar loro l'aggiunto di sessile . E dicendo Martiale di queste medesime, Propinque, altro non significa secondo il Radero, che volgari, e domestiche ; e di più propinque, quasi che ciascuno le habbia alla mano ne' giardini . È stato dato di più a questa specie di lattuca di cestuca, e cestita, come li vede in Ameto a cart. 47. che dice . Ma il suolo era ripieno di fronzuti cauoli, e di Cestute lattuche ; luogo apportato dall' Autore del vocabolario della Crusca, alla dittione, Lattuca .

Vuol'esser la lattuca, perche diuenti tenera, e bella, traspiantata all'hora, che hà quattro, o cinque frondi sole, o perche nel principio fa la radice lunga, traspiantandosi deue essere spuntata, acciò tutto quel vigore, che farà crescere per lungo la radice all'ingiù, se ne ascenda a nutrir le frondi, & il midollo . E perche sappiamo esattamente e le facultà, e l'uso della lattuca, mi par bene l'apportar quì quello che da gli Autori se ne seriuè .

Le parole di Dioscoride nel già citato luogo

go

go son queste, La lattuca domestica è aggradatissimo allo stomaco, rinfresca, fa dormire, mollicca il corpo, e genera assai latte. La cotta è più nutritiva. La non lanata mangiata ne' cibi, è vtile a coloro, che non ritengono il cibo nello stomaco. Il seme bevuto caccia via le immaginazioni libidinose del sonno, e proibisce l'uso di Venere. Mangiata troppo frequentemente ne' cibi, nuoce alla vista: gioua alle infiammazioni, & al fuoco sacro. Salasi, & serbasi come l'altre cose salate.

Non sò io che si vfi di salarsi, come Dioscoride dice, ma di mangiarsi fresca, o per minestra, cotta nel brodo di carne, o cotta nell'acqua, e condita con olio ne' giorni di magro. Vfsi bene di farfi il torso in conserva con Zuccaro, che serue poi per mitigar la sete, e la siccità grande della bocca a quelli, che son vessati da febbre ardente.

Scrive il Matthioli douersi l'huomo guardare dal souerchio vfo della Lattuca, patendo stretta di petto, e sputo di sangue: ma più di tutti chi desidera di generar figliuoli.

Plinio nel lib. 19. al cap. 8. scrive della lattuca molte cose, e trà le molte, queste, Che Cesare Augusto per consiglio di Musa suo Medico, fù conseruato con l'vfo della Lattuca in vna sua infermità, là
doue

done non si soleua mangiar prima per offeruanza di religione: e che poi venne in tanta veneratione, & in tal credito, che per poterne sempre mangiare fù trouato il modo di farne conserva con aceto, e mele per tutto l'anno. In oltre, che tutte le lattuobe hanno virtù di raffreddare, e perciò sono l'estate molto grate, liberando dalle angustie lo stomaco, e generando appetenza di mangiare.

Hipocrate nel lib. 2. della ragion del viuere dice la Lattuca esser di temperamento freddissima, e render debole il corpo fino ad vn certo termine; il che essendo vero, non si può dire, che generi buon succo, perche non può altrimenti generarlo, che secondo la sua natura, e non temperato, come si richiederebbe per ben nutrire. E di qua segue necessariamente, che'l corpo ne resti debole, come che non sia ristorato da conuenevole, e temperato cibo. E chi vuol diffusamente ciò vedere, legga Fran. Vallerida nel lib. 2. delle sue Enarrat. alla enarrat. 9. doue ne discorre appieno.

Serapione nel cap. della Lattuca, scriue di lei queste parole. L'humore che si genera dalla Lattuca è freddo, e humido, e non nasce da lei verun vocumento, come nasce dell'altr'herbe. Ella manifestringe, ne rilassa il ventre, perche non hà vir-
tù

tù astringente, e pontica, ne meno possiede salvezza & acutezza: e generalmente non hà possanza di astringere, ne di muouere il ventre.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. al cap. 3. scriue anch'egli molte cose della lattuca, rendendo insieme la ragione di quanto scriue con queste parole, *La Lattuca domestica è di natura più fredda prima ch'ella mandi fuora il latte, e per questo è più grata l'estate. Libera dal fastidio lo stomaco all'hora che'l fastidio vien mosso o dal calore, o da qualche materia corrotta. Genera appetito di mangiare, ma di ciò non rendendo egli ragione, io dico che questo auuenghi più per virtù del condimento, che sua, essendo ella quasi insipida, o almeno non d'acuto sapore, che suol'essere irritatiuo al mangiare. Prohibisce (come alcuni credono) l'ubbriachezza, e concilia il sonno, perche possiede ella Vapori, che facilmente s'ingrossano, si come dal suo latte si conofce, e con tali vapori ascendendo ella fino alli spiriti, che vanno vagando per il ceruello, gli stringe, gli insodisce, e li lega talmente, che gli rende insufficienti, & inutili al moto, & alla vigilia. Dice si fare abbondanza di latte, perche è creduto ch'ella sopra tutte l'altr' herbe accresca il sangue. Tranquilla la sete, per esser fredda, et humid.*

mida. Fa molle il ventre, o almeno non lo ristringe: ma dice egli nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 6. che secondo Dioscoride la lattuca ammollisce il ventre, e secondo vn certo autor Greco, leggiermente l'irrita. E' di facile concottione. Gioua a gli stomachi caldi. Lessa è di maggior nutrimento, perche meglio si trasmuta nel ventre. Mangiata senza lauarla, nel modo ch'ella è suelta dalla terra aiuta gli stomachi rilassati a ritenere il cibo, perche forse è più grata al gusto. Induce debolezza ne' corpi, e nuoce alla chiarezza de gli occhi, se spesso si mangia, perche stringendo (come poco innante fù detto) gli spiriti, che nel ceruello si agitano, gli fa diuenire quasi stupidi.

Scrive ancor l'istesso Autore nel lib. del modo di conf. la fan. al cap. 8. che la lattuca data a' vecchi per conciliare il sonno è dannosissima (dicano gli altri quel che vogliono) per esser freddissima, come scrive Ippocrate, prima ch'ella acquisti il latte; e per rendere il corpo debole; e per l'vna, e per l'altra di queste cose, è notina a' vecchi.

Resta hora di vedere quello che della Lattuca dice Galeno in molti luoghi, da' quali potremo renderci certi di qual temperamento ella sia,

Li qual

qual'utile, e qual danno apportì al corpo humano, come, & in che quantità debbia mangiarfi, perche meno sia nocuole, & altro. Quanto al suo temperamento disse apertamente nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 40. ch'ella è fredda, & humidà con queste parole, Dico iquero la Lattuca domestica, solita da mangiarfi da tutti, esser di succo freddo, & humidò, ma non cattiuo: dal che nasce, che non tutto ripugni alla concottione, ne meno stringa il ventre a guisa dell'altre herbe, sì come ne anco l'irrita: la qual cosa ragioneuolmente gli auuiene, perche ella non hà in se austerità, ne acerbità veruna, che sogliono per l'ordinario stringere il corpo. Nel lib. 8. del metod. al cap. 2. scrisse, che la malua, il cauolo, la beta, e la lattuca nutriscono come fanno ancora tutto l'altre herbe, & i frutti, ritrouandosi di sostanza atta a nutrire; ma sì come in questi la sostanza, che nutrisce, è poca, così non è poca quella che è inutile. In questa maniera, nel puro pane, nell'vuova, nella carne, e nell'alica, maggiore è la sostanza atta a nutrire, e minima è l'inutile. E questo luogo non pare a me, che ripugni al luogo citato di sopra, già che considera Galeno in quello la lattuca o assolutamente, & in quanto per se stessa se ne porta; o in quanto non muoue, ne stringe

ge il ventre: ma in questo fa paragone della sostanza sua nutritiua, cō quella del pane, dell'vuoua, della carne, & dell'alica. Oltre a questo si dichiarò meglio nel lib. 3. delle facol. de' sempl. al cap. 8. mettendo innante la moderanza con queste parole, *Le latsuche, se moderatamente son mangiate, nutriscono: ma se qualch'vno beuerà il succo loro in quantità notabile, morrà per certo non altrimenti, che se di cicuta, o di papauere beuuto l'hauesse. Et in questo modo se la Lattuca hauerà raffreddato il cuore, vcciderà: ma s'ella si digerisce, diuenta all'animale nutrimento. E' vero, che trà l'vccidere, & il nutrire, quasi come mezzo trà due estremi attribuisce Galeno istesso alla Lattuca il medicare nel lib. 3. de' Temperamenti al cap. 4. dicendo, *La lattuca possiede l'vna, e l'altra facoltà, cioè di medicare, e di nutrire; non iscuoprendole però in vna medesima maniera, ma doue più opra nell'huomo, ch'ella non patisca, dimostra più tosto esser medicamento; la doue, s'ella più patisce che non opri, dà inditio di nutrimento.* Dal cap. 4. del lib. 2. delle facol. de gli alim. si caua apertamente il parer di Galeno, se la lattuca generi o buono, o cattiuo nutrimento, percioche dopo l'hauer fatto racconto di sopra di quanto mol-*

ti medici ne credeuano, Soggiunge, Conuien sapere, che, essendo che tutte l'herbe generino poco sangue, e di cattiuo succo, La Lattuca non molto ne genera, e non di cattiuo succo, ma in tutto lodeuole. E perche sappiamo a quali stomachi l'vso conuenghi della Lattuca, in che stato della pianta, Et in qual modo condita debbia mangiarsi, e quanto, Et a che fine fusse a Galeno familiare; scriuiamo quello, ch'egli medesimo ne scrisse nel citato capo, ch'è questo, Mangiano la lattuca per la maggior parte cruda: ma quando al tempo dell'estate incomincia ella ad apparecchiarsi il seme, la pigliano cotta nell'acqua dolce, condita con olio, garo, Et aceto, o con alere salse, Et alori condimenti, maggiormente di quelli, che s'apparechiano col formaggio. Molti vsano di mangiarla prima che cavi il fusto cotta nell'acqua; il che hò io incominciato a far' hora, che mi ritrouo male affetto de' denti. Vn de' miei amici vedendo quanto mi era stato grato l'vso della Lattuca, e che hora con difficoltà la mangiua, fù cagione di farmela cuocere. Et essendo io giouane, Et offendendomi l'humor colerico continuamente lo stomaco, mi seruiuo della lattuca per rinfrescarlo: ma peruenuto poi all'età declinante, vsai per rimedio quest'herba nel non poter dormire, perciò

che

che all' hora a bella posta mi procuraua il dormire, contra quello che nella giouentù mi auueniua, essendomi noioso il vegliare fuora della mia volonta. Et occorreuami questo, parte perche nella mia giouentù mi era affuefatto alle vigilie; parte perche l'età declinante per se stessa alle vigilie inchina. Onde la lattuca mangiata da me la sera, mi fù a questo vn rimedio singolare.

Auerroe nel lib. 5. del Colliget non solo non disse la lattuca esser freddissima, ma sì ben poco fredda, contra quello che ne scriue Hipocrate, così scriuendo, La lattuca è di sostanza humida, con poca frigidità; e la siluestre è di sostanza secca: ma la domestica è di sostanza acquaea, e le auuiens il maturar le posteme calde: non però spezza le pietre che stanno nelle reni: e perciò noi la collochiamo trà quelle cose, che son fredde nel primo ordine, e temperate nel secco, e nell' humido.

Hora per venire all' uso della Lattuca per insalata diciamo, che ancorche ella sia freddissima, & humida molto, come asserisce Ipocrate, a cui più che ad Auerroe creder douemo, non perciò deue essere hauuta a schiuo, massime da quegli huomini, che abbondano di humor colerico, e patiscono vigilie, che bramano di temprare gl' ardori dell' Estate, e
che

che si trouano bisognosi della appetenza del cibo. Et è da sapere, che se ben Galeno la manifesta per veleno in alcuni luoghi, non deue però questo intender si assolutamente, ma sì bene nel modo, ch'egli stesso dice, cioè, che all' hora la lattuca sia nocua, quando se ne mangia senza misura, o si beuue così largamente il suo succo, che il cuore se ne raffreddi, non altrimenti, che della cicuta, e del papauero auuiene: Percioche questi moderatamente presi, non apportano verun nutrimento, sapendo io benissimo che le nostre contadine spesso mangiano in minestra i papaueri conditi con olio, e se ne nutriscono. E che Gio. Gioseppe Pica Gentiluomo della nostra Città, mangiò tre giorni continui in villa, in vece di petrosello (per errore di vn villano) la cicuta bollita in brodo di carne. Mangiandosi dunque la lattuca per insalata, a fine d'irritar l'appetito, si prenderà in poca quantità; sì che non potrà se non in nutrimento conuertirsi, e non in veleno. E quando più sicuramente, e nella sua freddezza più temperata verrà qualch' vno vsarla; vsi di mescolarla con altr' herbe, che col caldo raffreni il suo freddo, e che l'assapori, per esser di natura inspida: e questo dichiarò ben Galeno nel lib. 2. delle faeol. de gli alim. al cap. 52. così scriuendo;

Sono

Sono di quelli che mangiano la Lattuca mescolata con l' Apio, e con lo smirnio; perciocchè essendo ella un' herba insipida, e piena d' humor freddo, non solo più grata si rende, ma più utile ancora, se sarà con quest' herba accompagnata. E veramente per questa ragione, molti mescolano seco le frondi della ruchetta, e de' porri, & altri del basilico. Et io aggiunga a' detti di Galeno, che insieme con l' herba da lui proposte, e con altre di simile facoltà, com' è il ceresoglio, la melissa, il petrosello, & altro; il condimento stesso le faria temperate, contrastando la siccità dell' aceto, e del sale col suo humido, e col freddo la calidità dell' olio. E crederei, che a questo proposito, quando ben' ella non avesse compagnia di altr' herbe, il simile auerrebbe col mangiar non essa il rafano, o radice, da noi detta di sopra; il cui valore rintuzzaria la sua freddizza, e con l' agimonia la rendereia saporosa, & eccitante l' appetito.

Quanto al tempo del mangiarla (per insalata, però) io sono d' opinione, che molto migliore sia nella prima mensa, che nell' ultima: mangiandosi per ordinario non ad altro fine, che per prouocar l' appetito: se bene (come hauiamo detto) più per ragione del condimento, che per facoltà propria, essendo ella quasi insipida al gusto. Che se ad altro fine vien

pre-

presa, come per affrenare, e per raffreddare i vapori del souercchio vino beuuto nella cena, per lo calore, & abbondanza de' quali potria l'huomo diuenire vbbriaco; è opportuno il prenderla non nella prima, ma sì bene nell'ultima mensa. Disse questo Turnebo nel lib. 27. al cap. 28. con queste parole; *Per isfuggir l'ubbriachezza, fù da gli antichi istituito il non mangiar le lattuche nel proemio della cena, ma nel fine, perche con la natural sua freddezza, rintuzza l'ebrietà: ma ognun sà, che a' tempi nostri s'vsa nel principio per conciliar l'appetenza.* E (per quanto ne scriue Palladio nel tit. 14.) incominciò l'vso della Lattuca nel principio della cena al tempo di Domitiano Imperatore. *Se dunque nell'ultima mensa per le cagioni dette mangiar si deue, e col suo freddo hà da contrastar col caldo de' vapori, non deue essere in verun modo accompagnata con altr'herbe che siano agre, e che riscaldano; e per la medesima ragione è bene in quel tempo stringer la mano al condimento dell'olio, si come allargar si deue nel principio.* Et a questo proposito del tempo del mangiarla Horatio nel lib. 3. delle satire alla sat. 4. dice, *che se la lattuca si mangia dopoi l'esser si beuuto il vino, genera agrimonia, e se ne v' nuotando*
per

per lo stomaco. E l' Autor dell' hist. gener. delle piante dichiarando questo luogo di Horatio dice queste parole, *La qual cosa, perche debilita, e rompe la facoltà concottrice, douemo nella prima mensa metter le lattuche, e prima di tutti gli altri cibi gustarle, & a casso, e crude mangiarle.*

Girolamo Cardano nel suo lib. intitolato, *Theonoston*, ouero del modo di prolongar la vita, e di conserua la san. viol che si mangi la lattuca in mezzo la cena con questa parole: *Io non ritrouo luogo per le lattuche crude nella mensa, ne prima, ne dopoi; e perciò non è uarauiglia, se non seppe ne anco quel Poeta ritrouarlo; onde essendo nocuole e nel principio, e nel fin della mensa, e gli Antichi hauendola prouata dannosa assai mangiata nell'ultimo; la trasferiron poscia al principio della cena, accioche col beneficio del sonno, ricoperta da gli altri cibi, offendesse meno, e quelli in tal modo soddisfacessero alle loro delizie.* Soggiunge poi, *ma alla lattuca cruda non ritrouo io il più opportuno luogo, che quasi nel mezzo della cena, & in uerun modo nel pranzo, e se poca se ne mangia, e non si continua l'uso di essa; se ne riceuera men graue danno, senz'nessuno utile.* Mostra il Cardano con queste, & altre sue parole in quel luogo

cl

Kk

go

go esser sapete che è oppugnato con nemico delle
dittuali, e opponendosi alla comune sentenza
di tutti i più graui Autori, e per questo lasciarò
mo noi da parte questa sua opinione, e adremo per
dubiosissima quella, che dall'antichità consuetudi-
ne, e dal parere de' buoni Scrittori è approuata.

Non lasciamo di scriverne quel che della Lat-
tacea dice Antonio Mizzardo nel cap. 10. del lib.
2. de' segreti de' gli Herici, che è questo. La
lattacea heretica si detta quella che principalmente
cresce in terra così detta, perche si adopiosa di lar-
ce. Questa si trova in un terreno di scisto, gras-
so, umido, o che si possa rigare, e stercolato. Na-
sce secondo Plinio il quarto giorno, o il quinta-
do al più dopo l'esser seminata, par che il suo
fame non sia arido, e senza succo, ouero il ter-
reno infreddato. E se il terreno è tale, qual è detto
di sopra, si può con il latte seminare. Ella cre-
sce per lungo, se non si farà picciola, ouero se quan-
do sarà il garofano se farà leggiermente, e poi si se-
merà sopra un pezzo di terra, o di glaba, perche
meno s'alza nel gambo, e attese che con quel picciolo
peso mantiene, uia che non potendosi alze-
rare alto, e distendere crescere, e diffondersi per ter-
go. Autori di ciò sono Fiorentino, Creoncl-

Le sue georgiche, appresso Columella, e poscia Plinio, e Palladio. *Di uorrà bianca la lattuca se le si getterà nel mezzo spesso un poca di arena di fiume, e di mare, e quindi raccolto insieme le frondi si legbi.* Se bene parcho Plinio attribuisca questo solo à quella che nasce dal seme bianco, la quale di natura fa più resistenza all'orror del Veneno. Se per sorte alla diuendura per difetto del luogo, del tempo, o del seme, di uerrà tenera se farà colta, e di nuouo piantata. *Di uentará fessile, se non cauerà il gambo, ma con le frondi nauolte si uada enfiando in forma di globo, chiamano quostai nostri Pomato; e se traspiantandosi, le si allacciara la radice dopoi che sarà cresciuta un palmo, se sarà ripiantata di sterco bouido, se seccò, e accolsolo il terreno attorno sarà rigata; e in uida sarà cresciuta, il germoglio che da lei rampa, si tagliará con un ferro, e finalmente le si metterá sopra un vaso di terra, non però picato, acciò non cresca per alta, ma per larga, come dice l'istesso Fiorentino, che appresso i Greci è Scritta sott'esquisita delle cose rurali. *Ha uerai lattuco più soauì, se ha uendo ristretti i germogli, le sforzarai a ripullular sempre di nuouo, e all'hora le stringerai, e reprimorai, se dopo che saranno le lattuche alquanto cresciute, metterai loro**

sopra o piccola parte di terra, o qualche altro peso
 leggero. L'istesso Fiorentino asserisce nascere le lat-
 tucche odorose tuttauolta ch'el seme loro sarà posto
 nel seme del cedro, e così seminato. Il che auerrà
 anche se l'istesso seme sarà stato alcuni giorni infu-
 so in acqua odorata. Ma qui mi fouuieue ap-
 punto vn'inuentione di Aristopeno Cireneo.
 Questi, come scriue Plinio, ribellandosi alla pa-
 terna Filosofia, e sottoscrivendosi alla voluttà de' go-
 losti, rigaua le già nate lattucche ne gli horti la sera
 con vino melato, e satianale di tal beuanda finche
 hauessero a bastanza beuuto; e nel vegnente giorno
 andaua dicendo hauerti la terra prodotta le pizze
 verdi. Inuentione veramente degna d'un Epicu-
 reo, non che d'un Filosofo: ma lasciamola andare, e
 seguitiamo il nostro proposito: Diuerrà la lattuca
 piu tenera di frondi, se la radice, come hauemo det-
 to, sarà impiestrata di buon letame, & opportunamente
 irrigata d'acqua di fiume; o se due giorni
 prima al carpirla le legarai la punta. Se desideri
 ch'ella nasca e di varie figure, e sapori, e se vuoi vdir
 quello che me dice Didimo Greco, finalmente ciò
 conseguirai se con vna punta di lesina cauarai sot-
 tilmente vna pillula di sterco di capra, o di pecora,
 e vi rinchiuderai dentro il seme di lattuca, di

Na-

Nasturtio, di bassilico, di rucchetta, e di rauano, come dice Palladio : e se quella pillula circondata di letame gettata in piccola fossa in terreno ben coltinato, e sparsoui vn poco di letame humido, l'inacquarai leggiermente; perche il rauano farà sua forza nella radice, o gli altri semi si alzaranno all'insù, & alzerassi parimente la lattuca dotata di tutti i sapori de gli altri. Alcuni vi sono che pestano tre pillule di sterco di pecora, o mescolatoni i detti semi, lo ligano in vn panno bogoro, & vsanui la diligenza scritta di sopra; Molti de gli hortolani Latini fanno l'istesso con altri modi. Colta dal terreno la lattuca, tolgon via le frondi vicine alle radici, e ne medesimi gradi pertugiate con vno stecco, v'intromettono i sopraferitti semi, da quello del rauano in fuori, come piace a Palladio, o dell'appio, come vuole il Ruellio, & l'impiastrano di luto; e fanno che così ripiantata la lattuca, sia circondata da' germogli che nascono da quei semi, & ando guardata. Si sono ritrouate lattuche crescenti in sì fatta larghezza, che riferiscono gli antichi hauer seruito per porticelle de gli horti; e questo afferma ancor Theofrasto. Se vorrai seruirti della lattuca l'inuerno, offerua Columella, che così la condifce. Debbonsi salare i torsì, toltane via la

par-

la parte infima, in vn vaso, sia tanto, che conserua le frondi tenere, e lasciarsi poi dimonare per vn giorno, & vna notte, mentre manda fuori la salamoia, si spremano, e si spandano sopra graticci, finche si asciughino, e fatto poi delle lattucche i mazzetti, si ripongono ne' vasi con due parti d'aceto, & vna di salamoia, fattoui prima vn letto d'ancro secco, e di finocchio. Vltimamente si comprimano tanto con finocchio secco, ch'el liquore gocciatoui venghia soprazatare. E perche si faccia bene quella che ha di ciò cura, deue spesso spargerui del liquore, e non patire che la conserua, s'ascughi; anzi vada con vna spugna netta bagnando il vaso di fuori di acqua fresca. Fin qui dice Columella, Plinio dice essersi ritrovato modo di conseruar le lattucche per i mesi alieni, ouero (come io credo che si debba leggera) d'Inverno con aceto, e mole.

Dell'Endiua, e della Cicborea. Cap. XXXII.

Perche mostra Dioscoride nel lib. 2. al cap. 121. che scrivendo dell'endiua di nome di Endiua feluatica chiamala cicborea, e tratta ancora in vn medesima capa dell'vna, e dell'altra: noi iur-

tan-

Vando vn' Autor tanto grave, farem' hora l'istesso, e tanto maggiormente cio faremo, quanto non molta varietà è nella loro figura, nelle fatoltà, e nel temperamento, e l'vna, e l'altra bene spesso serue per gratissima materia dell' Insalata.

E per rinuocer di gl'intelletti de gli huomini tutta quella confusione, che può nascere dalle parole di Dioscoride nel citato luogo; leggendo si il testo nel modo, che si ritroua, giudico esser bene l'apporarlo qui secondo la lettura, e correzione del Matthioli, che è questo, L'endiuia è di due specie, seluatica, e domestica. La seluatica è di due forte: vna che si chiama picra, e cichorea, e l'altra che si chiama; e produce le foglie più larghe, & è della domestica più grata al gusto. La domestica è anch' ella di due specie, vna che produce le frondi più larghe, simili alla lattuca, e l'altra che le fa più strette, & al gusto amaro. Ristringono, & infrigidiscono amendue, e conuertognsi allo stomaco. Cotto, e mangiate con aceto, rinfrescano il corpo. La seluatica è più aggradeuole allo stomaco; percioche mangiata, alleggerisce gli ardori, e le debilità di quello. Tanto è, che si può sicuramente la cichorea chiamare Endiuia seluatica, che può nascere sommita a ne gli orti, doue si le frondi

di più larghe, e più tenere : e può per se stessa nascere ne' campi con le frondi più ruvide, e più strette, e per d'intorno intagliate : e di queste la prima per esser più tenera, e meno amara, si rende al gusto più aggradeuole .

E' l' *Endiuiia domestica* (quella che comunemente è chiamata *Endiuiia*, & *Scariola*) altresì di due sorte, l' vna dall' altra diuersa non meno nelle frondi, che nel sapore . Et in somma conchiude il *Matthioli*, che tutte queste specie sono notissime in Italia, doue sono in vso continuo nell'insalate .

Ritrouandosi altre specie di *cichorea* (per quanto scrivono gli Autori delle piante) come sono la *Costantinopolitana*, e la *Verrucale*, & ancor quella che è detta *dente di Leone*, che nasce ne' prati, hà il neruo della fronde rossigno, & è amarissima, & al gusto ingraticissima, se bene aggradeuole cibo a' conigli, & alle lepri; ma perche non sono in vso nelle insalate, le lasciamo come fuori del nostro vso, e fine .

Oltre alle dette due specie d' *endiuiia*, vna se ne ritroua (come nota anco il *Matthioli*) differente dall' altre, la qual fa grandi i cesti, crescendo più larga assai nelle foglie dell' altre, tutte crespe, e d'in-

d'intorno frequentemente, e minutamente intagliate. Fa di più il fusto alto, grosso, dentro vuoto, e tenero assai; talche gratissimo si rende da mangiare per insalata crudo, e molto men de gli altri amaro; e non è questa endiuvia per altro differente dall'altre.

Seminasi l'endiuvia del mese di e si lascia crescere per traspiantarla finche arrini all'essere, che hauemo detto della lattuca. Traspiantata ch'ella è, si lascia quanto può crescer di nouo, purchè incominciato non habbia a cauare il fusto, e restringendo, e ligando il cesto con vn giunco, gli hortolani la ricuoprono su'l principio del Verno col terreno ne gli horti per farla diuonir bianca, e tenera; & in questa maniera conseruarla finche dura l'Inuerno. E dice il Matthioli hauer ciò dalla natura imparato gli hortolani, per hauer' eglino spesso veduto nelle campagne, come la chicorea diuenti bianca, tenera, e dolce, quando per lo crescer dell'acque vien ricoperta dal limo, che l'istesse acque si portano.

L'istesso Autore. vò credendo, ch'altro non sia l'endiuvia volgare, che la lattuca siluestre, la quale nell'amarezza vince tutte l'altre herbe, che di succo latticinoso abbondano: e di questa pur dic'egli,

Ll che

che al venir della Primavera, mentre sono le frondi più tenere, e meno amare, si mescolano nell'insalate. E soggiunge l'istesso, che nella Fiandra (come facciamo ancora noi) s'usa di far insalata non solo delle frondi, ma delle radici ancora della cichorea, e della Scariola, o Seriola che dir vogliamo: se bene in quei paesi le radici, che sono di mezzo cubito di lunghezza, si diuidono in parti, & a guisa di pastinaca rossa, o carota si mangiano condite con aceto, con olio, e con pepe.

Dell'amarezza dell'endiuia fece mentione Vergilio nel lib. i. della Georgica.

L'intiba con le fibre amare offende.

E nel lib. 4. volendo dimostrare, quanto questa pianta ami il terreno humido, e l'aiuto dell'acque, così disse.

Et in qual modo dell'ondose riue:

L'intiba s'allegresse.

Galeno nel lib. 8. delle facol. de' sempl. c'insegnò dell'endiuia il sapore, le specie, il temperamento, e gli effetti ch'ella fa, con queste parole, L'endiuia e vn'herba amareta, ma molto più la seluatica, la quale dall'effetto molti chiamano, Pisoris, cioè amara, & altri cichorea. E' fredda, e secca nel secondo grado: ma certamente la domestica.

stica raffredda più che non fa la seluatica; e spe-
gne la sua siccità la molta humidità, che in essa si
ritroua. Nondimeno l'vna, e l'altra hà del co-
strettiuo come la condrilla; imperoche ancor' ella è
vna specie di Seride, o di Cichorea. E l'istesso
Galeno nel lib.8. delle Compos. de' Medic.
sec. i luoghi al cap.8. ampiamente scriue in que-
sto modo l'vso dell'endiua nel mangiarla, il tem-
peramento, il sapore, l'vso medicinale in molti af-
fetti, & il modo di seruirsene, La cichorea, e l'en-
diua sono veramente specie de' cibi, & appressa
di noi le mangiano i villani tanto crude, quanto
cotte. E' la facoltà loro frigidetta, & amareta,
e parimente alquanto costrettiva; per le cui qua-
lità conuengono grandemente nelle distemperan-
ze calde del fegato; imperoche oltre all'infrigidire,
che fanno moderatamente, fortificano esso fegato
per la facoltà costrettiva, che posseggono. Oltre a
ciò mondificano, e nettano le commissure delle boc-
che delle vene, le quali dalla concavità del fegato
vanno a quella della sua gobba. Ne però offen-
dono nelle frigide distemperanze, come son quel-
le cose, che fredde, e humide sono, nelle quali non si
ritroua facoltà veruna amara, e costrettiva. Può
oltre a ciò giouar la sostanza di cotale herbe al fe-

gato, ancorche in esso non si ritrouino humori serosi, o altri putrefatti; e che la distemperanza si cagioni da per se sola, o per colpa di corrottela di altri humori; e mescolandosi con mele conducono gli humori per orina. Onde beuute ancor secche in poluere, fanno gli stessi giouamenti; e non poca vtilità riportano quelli, che la decottione ne beueno. Ma quando pur nõ si ritroui alcuna distemperanza calda, e ci sia qualche oppilatione, gioua molto il beuerle con vino bianco, tenue insieme con quelle cose, che possono prouocar l'orina. E' dunque non solo vtile il lor succo tanto fresco, quanto secco: ma l'herba stessa secca beuuta in poluere, come parimente la decottione.

Giorgio Valla nel lib. 42. al cap. 73. così trattò dell'Insibo. E' freddo, & humidol'Intibo nel primo grado, conserisce allo stomaco, e cotto, e mangiato con aceto, muoue il ventre, & hà di tutti gli altri herbaggi maggior forza di tor via le oppilationi. Mitiga il seruor del sangue, vieta l'infiammazioni del fegato, e vale contra l'itteritia. Con vna certa sua proprietá fortifica il fegato, concilia mediocemente il sonno. Scriuono alcuni, che dopo l'esserfi cauato il sangue o per la vena, o con le cucurbitule, se si mangia con l'aceto

innante al cibo, conserua sano il fegato. Smorza l'appetito Venereo, & a quelli che sono di temperamento freddo, diminuisce il seme. Conferisce allo sputo del sangue, e gioua il suo decotto anco al fegato. Il suo seme rinfresca i colerici, ma offende la milza.

Scrive Alessandro Petronio dell'Endiuiia, e della cichorea molte cose nel lib. 3. del modo di conserua. la san. al cap. 3. della cichorea dice ritrouarsi molte specie; ma generalmente, perche è sempre quasi tenera, (sia di qualsiuoglia specie) si mangia del continuo cotta, e cruda nell'insalata; & a questo genere si può ancor'ella ridurre la Condrilla, se non che è più amara. Nel fine della Primavera sono più grati i germogli, che le frondi, è astringente, raffreda, e gioua allo stomaco: s'ella si mangia lessa, stringe il ventre, come dice Dioscoride, & il decotto di lei, come alcuni vogliono, lo muoue; gioua nelle dissenterie, e ne' flussi del seme cagionati da infirmità. Quella che si mangia l'Estate, s'ella è nera, quanto alle sue facultà, è migliore: e quella che si mangia l'Inuerno, tanto è men buona, quanto è più bianca. Scrive dopo questo, che l'endiuiia, che sotto al medesimo genere è compresa, essendo l'Inuerno fatta bian-

bianca dal freddo, perde quasi in tutto le sue virtù, e puossi chiamar cichorea, o Intiba morta, perchè ancor che raffreddi, non è amara, ne meno astringente. Quato al resto, questa molto più prontamente s' infrange della verde, estingue meglio la sete, rintuzza più presto la fame gagliarda, & è manco graue allo stomaco; perciocchè ella più velocemente riempie il ventre: ma masticata prima co' denti, si conuerte in succo più acquoso, più leggiere, e di minor quantità. Nel lib. i. poi del modo di muouere il ventre senza medicina al cap. 6. scrisse l'istesso Autore queste parole della Cichorea, L'intibo, cioè la cichorea, o sia seluatica, o domestica, ella è assai accommodata allo stomaco: raffredda, e stringe: ma se lessa si mangia, ferma il ventre, perchè resta quasi in tutto prima dell' amarezza, la quale irrita gl'intestini, e dell' endiua quest' altre, Quella che si chiama Endiua, quanto è più bianca, perchè meno è amara, tanto è meno atta a muouere il ventre.

Ma per tornare a quel che ne scrisse Galeno, noi e dall' uso del cibo, e dall' uso medicinale proposto da lui potemo con facilità racconre l' endiua, o la Cichorea poter seruire a noi per insalata; perciocchè dicendo egli poter si mangiar cruda, &

cotta per cibo, non hà dubbio veruno, che cruda per insalata assolutamente, e cotta per minestra, e per insalata si mangia; e per minestra in due modi, o bollita in brodo di carne, vin'acqua semplice, e condita con olio, e passarina. Ma se cruda per insalata si mangia (da vn corpo sano però) o se ne mangiano le frondi, o le punte, & i germogli: le frondi deouono minutamente esser trite con vn coltello, & infuse nell'acqua almeno per vn' hora; perche depongono qualche parte della loro amarezza, maggiormente se della seluatica faranno; e poi condite con olio, con aceto, con sale, con pepe, e con passarina. E se pure alcuno vorrà con aglio conforme al suo gusto assaporarla, o ridotto in minute particelle, o pesto, e dissoluto con aceto, o pure (per solo goderne l'odore) vntone il piatto; lascino star la passarina, perche malagevolmente si accompagna con l'aglio. Son buone le punte, & i germogli per insalata crudi, e cotti: ma crudi conditi nello stesso modo; e cotti aggiuntani la passarina bollita insieme con essi. V' sono molti di condir quest' herbe ancora con mosto cotto, & è condimento gratissimo, e forse non inutile, particolarmente nell'insalate crude. Conseruato alcuni le punta della cicorea nell'aceto per l'uso di tutto l'au-

L'anno, sparsoui però prima del sale, e lasciati stare all'ombra alcuni giorni; che riposti poi nell'aceto, tanto sono grati per insalata l'Inuerno, quanto siano le punte de' Cappari.

Della Ruchetta, o Rucola. Cap. XXXIII.



On fa di mestieri che io m'affatichi nel descriuer la pianta della Ruchetta, perche ella è a tutti notissima nell'insalate. Dioscoride scrisse di lei queste parole nel lib.2.al cap.129.La Ruchetta mangiata cruda, e copiosamente ne' cibi, desta Venere; il che fa parimente il suo seme, commodo ancora a prouocar l'orina. L'herba fa digerire, & è conueneuole al corpo. V sano il seme per condir le viuande, e serbanlo, acciò duri più lungo tempo, impastandolo con latte, e con aceto, formandone poscia pastelli. La seluatica nasce particolarmente nell'Iberia occidentale, doue hanno gli habitatori in vso il seme in vece di senapa. Questo è molso più acuto del domestico, e prouoca maggiormente l'orina.

Dalle parole di Dioscoride, cauiamo esser la Ruchetta di due specie, domestica, e seluatica; e dallo

dello stesso impariamo l'uso dell'vna, e dell'altra sì nelle frondi, come nel seme. Chiamano i Latini la Ruchetta Eruca, dall'effetto che fa ella, come ben dichiara Isidoro nel lib. 17. dell'Ethimologie de' Vocaboli al cap. 10. così scriuendo, La Ruchetta è detta, Eruca, quasi Vruca, dal verbo Vro, per cio che è di facoltà ignea, e mangiata spesso ne' cibi, moue l'incendio di Venere. Di questa sono due specie, l'vna vsuale, e l'altra agreste, di maggiore agrimonia, se ben l'vna, e l'altra è concitatiua di Venere. Ouero (dichiamo noi) che Eruca si chiama per somiglianza di quelli animalisti che latinamente si chiamano Eruca, e che in nostra lingua son dette, Bruchi, i quali vedemo ben somente e talmente pascor le frondi dell'herba, e de' gli alheri, che tali ne rimangono, quali se dal fuoco stati abbrugiati fussero. O pur potremo dire insieme con l'Autore dell'Hist. gener. delle piante nel lib. 5. al cap. 4. che sia detta, Eruca, in Latino, quasi che eroda, perche s'ella si gusta, morde agremente la bocca, il palato, e la lingua.

Se la Ruchetta seluatica è quella che nasce nelle muraglie, a me non pare ch'ella sia nelle frondi, quale la descriue il Matthioli, cioè che l'hab-

bia della domestica più spesso intagliate, perche per la maggior parte non sono in modo veruuo intagliate, e sono eguali, lunghe, strette, e grassette, e nel color verde più tosto chiare, che oscure. Noni perche sia generalmente vero (come l'istesso di-
 ce) ch'ella nasce solo ne' luoghi secchi, (hauendola forse veduta nascere nelle muraglie) perche ne' nostri paesi nasce per la maggior parte nelle vigne, anchorche siano in terreni grassi, e questa specie di rucola per l'ordinario vien chiamata rucola delle vigne da noi.

Scrisse Galeno della Ruchetta in molti luoghi, e particolarmente nel lib. 2. delle faccol de gli alim. al cap. 53. nel lib. della ragione della dieta attenuante al cap. 2. nel lib. 7. delle faccol de' sempl. al cap. 21. e nel lib. 6. delle medesime, ne quali luoghi dice, che la ruciera è manifestissimamente calda, e che per ciò è difficile il mangiarla sola senza esser mescolata con la lactuca: che si crede ch'ella generi il fume, e che irriti l'appetito Venereo: che mangiata sola cagioni dolor di testa: ch'ella sia del terz'ordine de' semplici attenuanti, che perche genera flato, gonfi il ventre: e che mangiata verde, non solo sia nutrimento, ma anchora medicamento.

Pao-

Paolo Egineta seguendo i vestigi di Galeno nel lib. 1. al cap. 74. scrisse, che la Ruchetta è un'herba calda, generatrice del seme, e del dolor della testa, da' Greci chiamato Cæphalea. E quasi all'istesso si sottoscrisse Aetio nel ferm. 1.

Plinio trattò ancor'egli della ruchetta in più luoghi, & aggiunse qualche cosa alle dette da gli altri; onde scrisse nel lib. 10. al cap. 63. che si crede che ancora ne' cibi sia facoltà d'eccitare Venere, si come per gli huomini è nella ruchetta, e nelle cipolle per le bestie. Nel lib. 19. al cap. 8. l'istesso scrisse, che egualmente la Ruchetta, & il nasturtio facilissimamente nasce o sia l'Estate, o fra l'Inverno; e che specialmente la ruchetta, che non fa veruna stima del freddo, è di natura diversa dalla lattuca, essendo eccitatrice di Venere: la onde vien mescolata ne' cibi con la lattuca, acciò che aggiugnendosi al souerchio freddo dell'vno il gran caldo dell'altro, risulti ne' cibi stessi vn'egual temperamento. Et ultimamente nel lib. 2. al cap. 13. lasciò scritte queste parole, *Il seme della rucola è medicamento delle morsi- cature de' gli Scorpioni, e del Toporagno; discaccia tutte le ferocitate, che nascono nel corpo; toglie via tutto con mele le macchie della pelle nella face-*

cia; & vnto con aceto rimuoue le lentigini. Mescolato con feie bouino riduce al suo candore le cicatrici nere. Dicono, che se con vino si beue da quelle che hanno da riceuere battiture, fa in essi non sò, che di stupore nel senso. Ne' condimenti delle viuante dicono, eh' egli è tanto foate, che Greci l'han chiamato, Eutomori. Dicano, che se si fa fomento a gli occhi di foglie di ruchetta trita, se restituisce loro la chiarezza dal vedere; che sia sedatrice della tosse de' fanciulli; e che la radice sua bollita in acqua, cavi fuora l'ossa rotte. E s'egli è vero, che la ruchetta giovi alla concottione del cibo, come scriue Aleffandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la fan. al cap. 2. diremo ancor noi, ch' ella vestimente si mangi nelle insalate, come quelle, che nella prima mensa si mangiano, e che giungono a corroborare il calore (se di tale facoltà sono le loro materie) nel fondo dello stomaco. E perche tutti gli Autori, come hauemo fin qui veduto, conuengono ch' ella sia caldissima, e che possa col suo sauerchia caldo cagionar qualche danno; è da lodarsi il non mangiarla semplice, sì per la detta ragione, sì anche perche è ingrata al gusto; onde potria l'appetito in vece di esser irritato, dileguarsi: ma si bene accompa-

gnar-

gnarla con qualche altra herba fresca di natura, com'è la lastuca, l'endiuia, la cicborea, l'acetosa, il foncho, e simili; e così mangiarla cruda per insalata, o per medicamento per le sue qualità dette di sopra, o per cibo. *È* irritamento al mangiare, habendo possanza di ciò fare con la sua acuitezza, e con l'amarrezza, *È* acetosità dell'altr'herbe, *È* valore del condimento, che l'accompagna. Ne credo, che per freno dell'acuitezza sua le conuenghi malamente per parte del condimento il mosto cotto, che dolcemente suole assaporare simili herbe. Lodo ancora, che perche ella è notabilmente calda, *È* acuta, entri nell'insalate per la minor parte, per isfuggir qualche dannoso effetto: e ci e se pur s'accompagna con altr'herbe calde, verbi gratia col petrosello, con la melissa, col ceresoglio, e con altre simili; sia di quantità poca, e non senz'altr'herba, che raffreddi.

Della Phu, ouero Valeriana. Cap. XXXIV.

 Vell'herba, che da' Greci è chiamata, Phu, è detta da' Latini, e da' Toscani, Valeriana, *È* bà ne' nostri paesi il nome di, Ottima, forse per racchiudere in se molta
buo-

buone qualità. Non apportò di quest'herba Dioscoride più specie, ma generalmente parlando nel cap. 10. nel lib. 1. così scrisse. *Scalda il phu, e beuendosi secco, prouoca l'orina; il che fa ancora la sua decoctione. E' efficace ne' dolori del costato; prouoca i mestruoi, e mettesi ne gli antidoti.*

Plinio ancor'egli così breuemente ne tratta nel cap. 12. del lib. 12. sotto nome di Nardo Agrio, o Cretico, Nel terzo luogo è il Cretico, il quale altri chiama Agrio, & altri Phu. Ha queste le frondi simili all'Olusatro, cresce alto vn cubito, biancheggiante nel porporeo ne' fiori, ha la radice rintorta, villosa, e fatta a sembianza di piedi di ucelli.

E Galeno nel lib. 8. delle facoltà de' sempl. dice, che il Phu è alquanto odorato, le cui radici hanno virtù simile al Nardo, quantunque siano in molte cose più deboli. Prouoca più l'orina del Nardo d'India, e di Siria, ma sì bene a paro del Celtico, col quale in questa facoltà ha egual potenza.

Pieter' Andrea Matthioli nel commento che fa sopr' al citato luogo di Dioscoride, assegna del Phu tre specie, maggiore, minore, e mi-

ni-

nimo: Ma l'Autore dell'hist. Gener. delle piante divide il Phu in due specie, hortense, e siluestre; il primo (dic' egli, nel lib. 8. al cap. 27.) essere il maggiore; il secondo (nel lib. 10. al cap. 30.) dice essere di due maniere minore, e minimo, amendue siluestri. L'hortense si vede ordinariamente ne' giardini, & anco il minore, del quale scriue il Matthioli, (e ciò si vede in effetto ogni giorno) che si dilettino marauigliosamente i gatti, di modo che vi vengono all'odore assai d' lontano, e se lo mangiando avidamente con non poco diletto. Ma io vedo, che il maggiore, & il minore stanno egualmente a diletto de' gatti soggetti, che non solo nella frondi disfogano il loro naturale appetito, ma con le branche, e con le unghie cavando il terreno d'intorno alla pianta, discuoprono, e ritrovano le radici, e sopra quelle coricandosi, e stropicciandosi il ventre, & la schiena, le riducono quasi al niente. Fassi delle frondi di questa pianta insalata, & usasi il più delle volte la maggiore, la qual pare al primo gusto insipida, ma si scuopre per alquanto amaretta con qualche aromaticità, se ben molto meno che nella radice si sente. Non però di lei sola si fa insalata, ma gratamente entra nelle mescolanze d'altr' herbe, offaporando particolarmente

te. quelle che sono fissipide, & altre par che vedendosi nelle infalate di Mescolanza l'ottima Valeriana dia loro più che mezzano condito, come cosa più notabile, e più pellegrina dell'altre berbe.

Del Nasturtio, ouero Agretto.

Cap. XXXV.



Di Dioscoride nel lib. 2. al cap. 144. si uede che l'ottimo Nasturtio nasce in Babilonia, manifesta ancora molti effetti dell'uso del suo seme non men cattivi che buoni, che perche nulla fanno all'uso dell'infalata, lasciaremo stare di riportarli qui: se ben egli dice nell'ultimo tutti gli effetti da lui scritti nel seme auuenire ancora nell'usa dell'erba del Nasturtio, ma più debilmente. *Perceutione del Nasturtio al nostro proposito* Rasis nel lib. 3. al cap. 8. in questo modo, Il Nasturtio tra l'altre sue virtù ha quella di irritar Venere, e l'appetito del mangiare.

Et il Nasturtio di due specie, secondo Galieno nel lib. 10. della Compos. de medicam. sec. iluoghia al cap. 2. domestico, e seluatico, che chia-

ma

ma egli con nome di Iberide ama si seruiamo nel
 del domestico nell'insalata, come che nasce fanning-
 zione gli harti in abbondanza. & è volgarmente
 chiamato, Agresta, dall'agrimonia, ch'egli possiede
 nel suo sapore. *Autos* dell'histi gener delle piante appo
 scaltro specie di *Nasturtia*, cioè il *Peregrino*, o *Pea-
 romano* detto dal *Miconio*, l'*Indico* detto dal
Dodoneo, il *bianco*, da *Scrapione* detto oriente
 le, l'*Aquatico* detta comunemente da gli herba-
 roli, il *marino*; & vna altra detta *Nasturtia* de' rae-
 ti. Questi s'accennano qui solo, perchè non so-
 no in vna insalata, fuori dell'*Aquatico*, del
 quale tratteremo a suo luogo. *Galeno* scrive di più al detto nel lib. 7.
 delle facoltà sempli, il *Nasturtio*, mentre egli è
 fresco in herba, per la missione ch'egli ha dell'humidi-
 tà acquee, esser tanto nella sua acuità men-
 sate dal seruo, ch'egli si può per compatico man-
 giare col pane; ma hauua egli detto nel cap.
 18. del lib. 4. il *Nasturtio* riporfo in quella cosa
 agnoscibile, gustandola, forse moue risaltaro; si co-
 me ancora scrisse nel lib. 1. delle differ. delle
 febbrili cap. 3. esser cibo di mala qualità, non ut-
 tilissimo. *Ab. Fuglio*, la *ripallo*, il *petto*, il *canolo*, il

Nn

basi-

Dei due Specie effer il masturcio dice lo stesso Plinio nel lib: 20. al cap. 3. dove manifesta le sue qualità, così scriuendo, Il masturcio impedisce l'usa Venereo, acuisce l'anima. Come ha uero già detto, due sono la sue specie. Il bianco è purgatiuo, o beuto al peso d' un denario con l'acqua, causa la colera. Guarisce mirabilmente le Scrofole fetore empiastro con farina di faue, e coperto con fronda di cauala. L'altro è il uero, che purga gli humori, che offendono la testa. Rende chiara la vista. Beuto con aceto, acqueta le commotioni della mente. Beuto con uino, o mangiato con fichi, giuga alla milza. Giuga aceto alla tosse, e chi ogni giorno ne prenderà con uino. E anche per questo è stimato dallo stesso Plinio nel medesimo luogo tanto caldo, che dice effer di natura Caustico.

Alexand. de Reuero nebbi, e del modo di cons. la san. al cap. 3. così scrisse del Masturcio, Il Masturcio si chiama in Greco Cordanon, e in che idiori Allegretto, o mira, Agucato, quant è alle sue qualità è molto pericosa quando è verde, per la natura della humidità acqua, che non è il suo sem, e offende uero il uero, non è ingratto nell'usitate, e si beuto con uino piglia per rammangiarlo nel pueri. Deicono a Reuero ha per già ristato, e se pa-

di mangiarlo per difenderlo dalle spues, dal muco del naso, e dal profluvio dell'urina; alle quali cose erano molto soggetti: ma il lungo uso di lui colliqua la carne, nuoce a' magri, e non è d'andoso a' grassi.

Hora essendo di tanta veheienza il Nasburcio, quantane scrivono i sudetti Autori, ancorche prouoshi l'appetito del mangiare, come scriue Rafis, non perciò a me pare, che se ne debbia continouar l'uso nell'insalate: ma se pure a qualche uno sarà a grado, non risparmi di accompagnarlo con altre berbe fresche, & humide, o di far ch'egli serua per menona a parte dell'insalate; perche così fuggirà la soauerbia sua acutazza, & vngon sò che ingrato nel suo sapore, che può rinfucato guastarla a pertamente, e condiscerua.

De' Boragine. Cap. XXVII.

Il Boragine è una herba, che si troua in tutti gli
 Are a me, che somigliano tutti gli
 Scrittori della piana, la vera
 Buglossa, seruita da gli antichi ef-
 far quella, che da noi è chiamata
 Boragine; herba usata assai, e
 nella minestra, e nelle insalate: e per questa se fa
 cotta, e la conditioni, che si scrivono della Buglossa
 da

da gli Antichi non meno che da moderni Autori, deono intendersi della nostra Boragine, la quale così descrive Dioscoride nel lib. 4. al c. 130. Nasce la buglossa nelle pianure, e ne' luoghi arenosi. Cogliesi il mese di Luglio. Dicono questa esser' utile alle postume. E' simile al Verbascio, e produce le sue frondi sparse per terra, le quali son nere, et aspre, simile alle lingue de' boni. Messe le frondi nel vino cagionano allegrezza, e consolatione nell'animo.

Và il Mattkioli inuestigando (E' è ben cosa ragionevole quel ch' egli ne dice) perche la Buglossa de gli antichi sia poi stata chiamata Boragine, e causal ragione da Apuleio, il quale nel lib. de' medicam. dell' herbe, scrive, che i Lucani chiamavano la boragine, Coragine, per haver proprietá grande di giouare alle passioni del cuore; onde può ageuolmente esser' auuenuto, che corrompendosi col tempo il nome sia stata mutata in lettera C. in B. e di Boragine. sia stata poi detta Boragine.

Hora perche si sappia chiaramente la differenza della forma della pianta della boragine, che ò la vera buglossa, da quella della buglossa volgare, apporteremo le parole stesse del Mattkioli, il quale può esattamente di quello che si faccia Dioscori-

de

de le descriptiōe. Nasce la heragine: c'ia foglie, herba
 che ma non in tutto tonda, r'uidi, c'ab m'altre volte,
 armate di sottilissime spine le quali fanno entr'ala
 pianta rigida, e pungente. Il Cassio produce elba
 atro un gombita, e qualche volta m'aggiore; c'erto
 fa, con auq, e per tutto spinoso, con molti rami. T
 fior ha ella a modo di stelle, con v'uido color celeste.
 Se ben si troua di quella, che lo fa bianca, dal mare
 della quale esce v'apunta, nera, ma non però pun-
 gente; con seme nero, e strisciato. H' à la radice
 bianca, grossa, vn d'cto, al gusto, d' d'cese viscosa. Na-
 sce ne gli horti per se stessa, e così copiosa, che mal-
 geuolmente se ne puo' str'ir par.

L'iriso. Martholi descripte la buglossa volga-
 re con queste parole. La buglossa, v'de g'ra prauitate i
 foglie più lunghe della heragina, polso, r'uidi, e i
 minutamente spinosi; il gambo alto più d' vngoni-
 bito, tondo, e parimente spinoso, dal quater, sc'ora
 più rami, che r'ir'it' atro alla cima, nella cui sommità
 nel sono i fiori purgorei, ma non s'cha dell'adorogina.
 La radice s' à ella come c'ha di heragine, ma con più
 grossa cortecia.

Di queste due piante sola la heragina v'ir' r'ofor
 nell'igalate. Et il r'io buglossa, s'ha per v'ant' g'na
 Ra. più volte l'ant' g'na, che s'ing'ra s'f' r'om' d' c' d' l'ar

bu-

buglossa in caruaidaze: per consequenza più aggrada-
uola nel masticarla alla lingua, & al palato, e
ferse un cordi più grato sapore. E ben vero, che le
buglossa fatte (che sono appresso al Marchioli di
tre specie) hanno virtù simile alla boragine di gio-
uare mirabilmente in tutti i difetti del cuore, e in
gli affetti indurconiti, e specialmente le loro de-
coctioni fatte o nell'acqua, o nel vino.

Galeno nel libro delle facoltà de' sempl.
scriffe la buglossa esser di temperamento calda, &
humida, e crede si, che gorrata nel vino cagioni alle-
grezza di cuore, e giouare alla tosse cagionata dal-
l'asprezza delle fauci della gola, cotta però con ac-
quamulatae ma perche Alessandro Petronio nel
libro del modo di conseruare al cap. 3. scrive
multa copia della boragine di quella che hanno scrit-
to gli altri apparerò qui le sue parole, che son que-
sta. La boragine, che appressa molti Scrittori del-
l'antico diell' herbe si crede, esser la buglossa, & her-
ba de' curi conosciuta, e quella è la migliore, che ha
la forza di gratioso odore, imitando quasi quello
del mellone. Questa è gratissima per ilto: que-
sta posta nel vino si crede, che rallegrì, e che con la
sua virtù dell' odore riuera te sores. E questa giou-
uamente si fa in brodi non senza gusto particu-
lare

laro. Prouoca l'orina, come piace ad alcuni più moderni Autori. Estringue le sate: genera buon sangue; souuiene a gli letarici, o malinconici, & a quelli, che hanno deliquij d'animo. Gli Stripti giouano a gli affetti del fegato, non meno se crudi, che se cotti si mangiano. I fiori si spargono nell'infalata, ma se non s'ano ben masticati co' denti, per certo non si digeriscono, particolarmente da gli stomachi flemmatici: parcioche inghiottiti inseri più tosto si rimangono attenuati da' succhi che trouano, che trasmutati; come ben'è lecito de vedere ne gli escrementi del ventre. La radica si mangia l'inverno in vece delle frondi, che non si trouano.

Non posso tacer quello che Castor Durante ancor' egli ne scrive nella sua Censura della baragiu, e del vizio de gli alimenti, che è questo, che tempo uoluto molti, che l'uso della boragine sia molto proficuo per confirmar la memoria, e che s'abbia a mangiare anzi cotta che cruda. Si dunque uolito nel seruirsi della buglossa, e non temendo d'offa nocumento veruno, usala in quanto beui, & in quanto mangi, atteso che già passa per consuetudine il seruirsene nel bere, non men che beuer l'acqua dall'istessa canata per lambicco. Potemo dunque sicuramente usar la boragine insieme con la
latto-

lattuca, e genera buon sangue; e come cosa cordiale si tien sempre formato il siropo di boragine nelle spezierie, e la conserua de' suoi fiori.

L'vso della boragine nell'insalata, e nelle minestre de' brodi, è approuato da vn'antica, e frequente consuetudine, e dalle scritture di molti Autori: ma particolarmente da vn Giouan Filippo Massanese nel suo lib. del modo di conser. la san. al cap. 19. con queste parole, L'vso della boragine è lodeuole nell'insalate, e nelle minestre.

A me non pare, che sia nella boragine quella soauità di sapore, o quel sapore di mellone, che alcuni scriuono: ma che ella sia anzi insipida, che saporosa, o pur se tale, che sia di sapore molto ottuso; e per questo lodarei, che douendo mangiarsi per insalata, si accompagnasse con qualche herba acuta, o amara: e più grata è ella nelle prime frondi all' hora che la pianta non è per cominciare a mandar fuori il gambo, se però cruda nell'insalata hà da seruire; perciocche in quel tempo le frondi son piccole, tenere, e men noiose in quelle spinette, che seco si portano; & il neruo che per mezzo le frondi passa, è anche più frangibile. E se le frondi son grandi, deouono spezzarsi, e ridursi in parti, perche così scopriranno meglio quel poco di sapore, che

O o han-

banno al gusto; e più facile, e men noiosa sarà nel masticarla a' denti, alla lingua, & al palato.

Dell'Oxalide ouero Acetosa.

Cap. XXXVII.



*Non fece dell'acetosa veruna men-
tione Dioscoride, come riferi-
sce il Matthioli ne' suoi com-
mentari, ma sì bene esso Mat-
thioli ne scrisse al cap. 106.
del lib.2. in questa maniera;
L'oxalide non è altro, che quella che noi chiamia-
mo Acetosa, della quale quantunque se lo taccia
Dioscoride, se ne trouano due specie, cioè maggio-
re, e minore. La maggiore hà le foglie simili quasi
alla Rombice seluatica, di modo che molte volte in-
ganna l'occhio, tanto gli è ella simile: ma gustan-
dosi subito si conosce il suo acetoso sapore: nondi-
meno hà ella le foglie alquanto minori, più lisce, e
più strette, e dal nascimento sagittali. Hà più ra-
dici, ma non già come la rombice, gialle, ma bene al
gusto acetose, come il fusto, e le foglie. La Mino-
re fa le foglie molto più piccole, simili a' ferri delle
lance, lucide rosseggiano, e piene d'humore, e più*

ace-

acetose assai al gusto di quelle della specie maggiore.

Hauria fatto ancor bene il Matthioli di divider l' Acetosa in domestica , e seluatica , e le due specie di maggiore, e minore, alla domestica ridurre, percioche amendue nascono seminate ne' giardini, e trapiantate distintamente, fanno vn cesto di buona grandezza. La seluatica poi diciamo esser quella, che spontaneamente nasce ne' colli per luoghi sassosi, e hà le foglie quasi tonde, essendo al gusto molto più acetose delle due domestiche; e questa sogliono vsare i contadini per companatico, mangiandola col pane. Tutte queste specie però sono attissima materia d'insalata, come bene asserisce Antonio Gazio nel cap. 141. del suo libro intitolato, florida corona, le cui parole son queste, Incominciamo dunque dall' Acetosa, la quale spesso si mette nell'insalate.

Scrisse dell' acetosa sotto nome di Oxalide Galeno nel lib. 4. delle facol. de' sempl. al cap. 15. in questo modo, La natura del sapore acido si hà da esplorare nell' oxilapatho, e nell' oxalide, la quale dicono ancora oxida. E' questa vn' herba siluestre, perche è sempre parso a me tal sapore in essa sincero, e semplice; non partecipe d'acerbità veruna, com'esser sogliono i frutti de' gli alberi, i qua-

li hanno manifestamente l'acetosità mescolata con una certa acerbità, si come hà in se l'agrimonia l'aceto stesso. Et haueua prima nel cap. 3. quasi con le medesime parole così insegnato il temperamento Galeno dell' Acetosa, *Quel ch'è solo di sapore acido (siafi ciò che si vuole) per certo è freddo di qualità, sia però melo, acino di uua, di rouo, di moro, di granato, di qualsiuoglia frutto, o succo, o pianta, come l'Oxilapatho, e l'oxalide, la quale chiamano ancora Oxida; perciocche se gustandola ti parerà, ch'ella sia manifestamente acida, senza verun gusto d'agrimonia, ritrouerai tal succo esser freddo: oltre che scrisse ancor l'istesso nel c. 7. del lib. 4.*

Fece ancor mentione Auicenna dell'acetosa nel lib. 2. del trat. 2. al cap. 54. dicendo l'acetosa esser gioueuole a quelli, che per colpa di corrotti humori nello stomaco appetiscono di mangiar fango, calce, terra, mattoni, e cose simili, come auuenir suole a donne grauide, a fanciulli, & altri. E soggiunge, che non è ella men gioueuole alle punture de' gli Scorpioni; maggiormente la seluatica, il cui seme, se sarà preso prima, preseruerà dal nocimento di tal puntura.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conla san. al cap. 3. dopoi alcune cose scritte da

gli

gli altri, scrive egli l'acetosa esser grata cotta nelle minestre, ma molto più grata nell'insalate; non esser cosa più piacente ad alcuni l'Estate, che la sua acidità; non hauer pare nel ristorar l'appetito languido del mangiare; esser moderatamente fredda; & esser d'equal virtù alla Rombice, ma tanto migliore, quanto di quella più grata.

E approuata l'acetosa nell'uso dell'insalata ancora da Amato Lusitano nel lib. 2. de' commentari in Dioscoride alla Enarrat. 109. & non meno Antonio Mizzaldo nel cap. 7. del lib. 2. de' segreti de gli horti, doue in questo modo ne scrive. L'oxalide, che oxella dicono i Francesi è detta Acetosa dal suo succo acido. Ella è di due specie maggiore, e minore. l'vna, e l'altra fa lo stesso seme, se non che della maggiore è maggiore, e minore della minore. Suole esser detta da' Latini Rombice, che si semina, o Satua, e Lampazzo, nome tolto da' Greci, ancorche molte siano le specie del Lampazzo. E l'oxalide tanto dureuole, che seminata non perde mai più, massime s'ella hà l'acqua vicina. Hà il gambo lungo, e quasi rotondo, che v'è humilmente fruticando, e le sue frondi sono acute in punta, ma men di quelle dell'oxilapoto. Il seme è acuminato a sembianza di lancia, & è

ve-

vestito d'un inuoglio frondoso. Questa pianta suol'essere in vso nelle viuande, e singolar gratia hauer nelle insalate: anzi il suo succo fa gratioso agresto per intinger le carni: & è sopra tutt' altro di grande autorità nelle viuande. Questa pianta è stata detta Acetosa, come hauemo detto, perche rappresenta al palato grata acutezza; ne cosa vi è l' Estate, che sia più grata, e più frequēte nelle men-
se de' ricchi, e de' poveri per pronocar l'appetito.

Notisi quì, che formandosi l'insalata della semplice Acetosa, sarà bene il condirla con aceto mediocrementemente forte, perche non le sia aggiunta l'agrimonia del fortissimo, e non le sia tolta l'amenità della sua acidità; e se pur con altr'herbe si accompagnarà, quelle richiede per la medesima ragione, che o insipide, o di ottuso sapore sono; e per questo ancora richiede minor quantità di sale.

Della melissa, ouero Cedronella.

Cap. XXXVIII.



La Melissa vna pianta notissima a tutti, e così breuemente da Dioscoride descritta nel lib. 3. al cap. 112. Il Melissosilo, ouero Melitteria si hà usurpato il nome di Apiastro, perche mostrano le
api

api hauer diletto della sua herba . I fusti, e le frondi farebbono simili al ballote, se non fussero maggiori, più sottili, e manco pelose : hanno odore di pomo cedro . E' detta Cedronella ancor la Melissa dall'odore, ch' ella hà di cedro .

Due specie dice esser di melissa il Matthioli, domestica, e seluatica : ma qual sia la seluatica egli poi non dichiara, se pur non crede essere il Ballote, o Marrubio nero detto da alcuni, il qual dice, che è tanto simile alla Melissa, che se il fetido odore non lo manifestasse all'odorato, spesso ingannerebbe l'occhio in farsi raccogliere in vece di quella: ma perche questa come che sia d'ingratissimo sapore, & odore, non fa per materia in modo veruno della nostra insalata, la taceremo ancor noi, appigliandoci alla commune, e vera melissa, di cui così scrisse Serapione, La proprietá della Melissa è di rallegrar l'animo . Conferisce alli stomachi freddi, & humidi . Fa digerire . Apre l'oppilationi del cervello, e giova a quelle debolezze di cuore, che impediscono il dormire . Rimuoue la palpitatione del cuore, le false sollecitudini, imaginazioni, e fantasie cagionate da melanconici humori, e dalla flemma adusta .

Auicenna nel suo lib. che fa delle forze del
cuo-

cuore, più apertamente toccando il temperamento della Melissa, e le sopradette proprietà, questo ne scrive, E' calda, e secca la Melissa nel secondo grado : è dotata di marauigliosa proprietà di rallegrare, e confortare il cuore ; al che è favorita dalla fragrantia dell'odore, dal sapore austero, e dalla sottigliezza delle parti, che in essa si ritrouano. E da ciò auuiene anco, ch'ella conferisce a tutte le viscere : Hà leggiera facoltà di soluere, ma non più di quel che basta per soluere da gli spiriti, e dal sangue ch'è nel cuore, i vapori malinconici : il che non può ella fare nell'altre membra, o in tutto il corpo.

Galeno, quanto spetta all'vso della medicina, trattò di questa pianta nel lib. 7. delle faccol. de' sempl. dicēdo esser di facoltà simile al Mar rubio, e non altro : ne mai ne fece altroue mentione, fuori che nel lib. 1. della comp. de' medic. secon. i luoghi al cap. 5. doue com'herba odorosa vuole, che sia mescolata ne' medicamenti, che assottigliano i peli.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la san. riferisce quello, che ne hanno scritto gli Arabi, & aggiunge ch'ella è herba volentieri riceuuta nell'insalate, e che se vien mangiata prima
al

al dormire, cagiona sogni di grate conditioni, al contrario del Cauolo, che produce i cattini.

Scrivono alcuni che sogliono le donne pestar le cime della Melissa, e farne pizza con vuoua, e con acqua di rose per darla alle donne parturienti, et a quelle ancora che hanno partorito, ma non bene affecordato, e che han perduto le forze.

Per approuar con vn' esemplo quanto ella sia nell'insalata giouenole, oltre all'esser grata, souienmi, che Tarquinio Alferi di questa nostra città dell'Aquila fu fatto sano di vna distemperanza fredda, & humida di stomaco, per consiglio de' Medici, con l'uso dell'insalata di melissa, in breue tempo. Talche si può arditamente usare, e puossi anco per esser herba confortatina del cuore, e dello stomaco, infonder nel vino, e beuer con essa, si come di sopra fu ancor detto della boragine.

Del Sio, del Lauero, e del Crescione.

Cap. XXXIX.

De sono l'herbe, che nascono volentieri ne' riu delle fontane, le cui acque son calde l'Inverno, e fresche l'Estate, il Sio, che in Toscana ha il nome di Ger-

P p go-

golestro, & il Crescione: ma quest'ultimo è di due sorte, delle quali l'vno nasce a guisa di lattuca con frondi larghe, alquanto lunghette, e terminanti in acuto; e l'altro, che nasce in prima con foglie ritonde, che diuentano poi lunghe vn dito, intagliate a guisa di quelle della Ruchetta. E perche seruuono tutte per materia d'insalata, ne diremo quallo che gli Autori ne seruiuono.

Del Sio trattò Dioscoride nel cap. 116. del lib. 2. con queste parole: Il Sio nasce, e si ritroua nell'acque; è pianta grassa, dritta, con foglie larghe simili all'Olusatro, ma minori, & odorate. Queste o cotte, o crude, che si mangino, rampomole pietre, e prouocano l'orina, i mestruis, & il parto. Giouano mangiate no' cibi alla disenteria.

Cruasi dal dire di Dioscoride, che mangiandosi crudo il Sio, non si mangi altrimenti, che in modo d'insalata. E' ben vero, che ne' nostri paesi vsato mangiarlo nelle mescolanze rustiche l'Inverno, e non già semplice; & è di sapore alquanto acuto, e non ingrato.

Accenna più apertamente l'uso del Sio nell'insalata Amato Lusitano nell'annotat. 120. sopra'l lib. 2. di Dioscoride, così scriuendo: Il Sio nasce sempre ne' riuu, e ne' luoghi acquastrini, simili-

simile assai all' Apio; e sogliono volentieri al venir della Primavera mangiar le donne, & i figliuoli condito con Aceto. Et affermano le donne Spagnuole quest' herba non esser più buona da mangiare dopo al ritorno dell' uccello detto Cuculo, credendo che quest' uccello col suo venire la renda inutile, & in vn certo modo affetta.

Il Matthioli anch' esso sopra'l citato luogo di Dioscoride lo celebra per commodò nell' insalata, ma sotto titolo di medicamento, con queste parole; Gioua il Sio mangiato spesso per fortificar la virtù visua, e parimente a' difetti di milza, & a' Lachetici: caccia il medesimo, ouero la sua decottione, i vermini del corpo: ma molto per ciò fare è più efficace il seme pesto in poluere, e beuuto al peso d' vna dramma con vino brusco. Il succo spegne le lentigini, ungendosiene più, e più volte la faccia, o doue bisogni. La decottione del Sio fatta con sale, e con nitro, guarisce la rognà de' cavalli. L' herba quando è tenera, si mangia per i difetti de' gli occhi per insalata.

Galeno nel lib. 2. delle fac. de' gli Alim. al cap. 52 dice il Sio mangiarsi cotto, perciocchè crudo è insauo: ma ciò deue intendersi mangiandosi solo. Così ne scriue ancora nel lib. 8. delle fa-

col. de' sempl. Il Sio quanto è più adorato al giusto, tanto è più partecipe di calore: ma digerisce, muoue l'orina, rompe le pietre, e pronoca i mestruu. E nel lib. 5. delle facol. de' sempl. al cap. 21. haueua detto il Sio mangiato verde: esser di quella herbe, che generano latte. Ultimamente scrisse nel lib. 9. della Compos. de' medic. secondo i luoghi al cap. 3. che il Sio, detto da Latini Lauero, si mangia cotto, e si dà ancora per la hidropisia.

Trattò ancora di molte virtù del Sio Plinio nel lib. 29. al cap. 22. ma perche son tutte racchiuse nelle scritture de gli altri Autori apportate di sopra, le lasceremo stare.

I Crescioni, & i Laueri sono piante differenti dal Sio, e seruono solo per insalata, atteso che l'Inuerno ne' freddi maggiori son teneri, e verdeggianno in mezzo l'acque chiare: di questi due distingue bene la figura, & il sapore il Matthioli dicendoy S'ingannano coloro che per il Sio prendono il Crescione, tanto quello che è dolce, e con frondi, e con sapore simile alla lattuca, quanto quello che produce le frondi simili alla Ruchetta, e che mangiato rappresenta al gusto il stesso sapore del Nasturtio: e quest'ultimo afferma il medesimo Matthioli essere

fiore il Sesembro acquatico scritto da Dioscoride; se bene alcuni altri lo chiamano ancora Nasturtio acquatico.

Scrive l'Abtor dell'hist. vniuer. delle piante nel lib. 5. al cap. 43. che del nostro Crescione nelle difficoltà dell'orina il decotto è adoperato da Medici, e commandato anche l'uso del mangiarlo crudo, per prouocar l'orina, e franger la pietra. anzi soggiunge, che cotto, e crudo si mangia nelle prime mensè.

Amè pare, che lo Smirnio possa ancor' esso essere annouerato trà le materie dell'insalata, poiche riceue il medesimo condimento dell'alsre, e può con l'acutezza sua facilmente irritar l'appetito del mangiare. E' lo Smirnio (per quanto ne crede il Matthioli) quello, che noi chiamiamo Macerone, il temperamento del quale, le facultà, e l'uso, è appieno descritto da Galeno nel luogo di sopra citato del lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 52. le cui parole son queste; Trà le cose che prouo-
fano l'orina, lo Smirnio non è inusitato, percioche ee ne vende in Roma gran copia, & è molto più agro, e molto più caldo dell' Apio. Hà oltre a questo alquanto dell'aromatico; e però prouoca più valentemente l'orina che l' Apio, che l' Eguapio, e
che

che il Sio; e muoue nelle donne i mestruai. La Primavera produce egli il fusto, il qual è buono da mangiare apparo delle foglie, le quali sogliono esser sole nella pianta. L'Inverno senza il fusto, si come auuiene anche nell' Apio. Ma alzato il fusto è più grato da mangiarsi, o sia lessò, o sia crudo, o condito con olio, e garo solo, o aggiuntoui il vino, o aceto. Sonouì di quelli, che usano di mangiarlo con aceto solo, e Garo, come l' Apio: ma alcuni altri vi aggiungono dell' olio assai. fin qui Galeno.

Tornando noi al Lauera, & al Crescione, questi si mangiano ordinariamente crudi, non per altro che per insalata, & oltre al condimento ordinario, conuien loro l'aglio, o pesto, e distemperato con l'aceto, o trito in minutissime parti, che gli rende assai più grati nel mangiare; & ammettono più che mediocri quantità di olio.

Del Petrosello. Cap. XL.



L Petrosello nostro ordinario non è altro che l' Apio da gli antichi detto domestico, si come credono tutti i Scrittori delle piante; e l' Apio domestico si dice a differenza del palustre, e del marino. Non

mi

mi par necessario descriver la pianta, perche sono le sue frondi tanto in uso, che l'uso stesso la fa a tutti nota.

Scrive dell' Apio Plinio nel lib. 20. al cap. XI. doue dice, che hà egli gratia a tutti, percioche abbondantemente si fanno nuotare i suoi rami ne' brodi, e sono ne' condimenti de' cibi di gran gusto. La vana superstitione de' gli antichi non permettea l'uso dell' Apio ne' cibi, come Plinio scriue nel disopra citato luogo per sentenza di Chirippo, e di Dionisio per esser stato da loro dedicato allo viuande de' morti, & ancora per esser stata consuetudine di coronarne le spolture. Ma fù forse tal superstitione annullata poi con l'uso di coronar con l' Apio quelli che riportauano vittoria ne' giochi Istmiij, che era vna de' quattro certami sacri, che soleuano farsi nella Grecia ogni cinque anni in honor di Nettuno; là doue prima di pino si coronauano, come riferisce Plutarco nel lib. 5. de' Simposiaci alla quist. 3.

E' frequentissimo l'uso del petrosello in ogni maniera di viuanda a' nostri tempi, sì che è nato da lui prouerbio, che dice, E' buono intutta le cose a guisa del petrosello.

Non tacerò alcuni documenti, che da essa nascono

secondo, scritti da Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la san. al cap. 2. che son questi; Il petrosello difficilmente si contuoe, eccita i rutti, aggrava il capo: per particolar propriet  nuoce a quelli che patiscono di mal caduco, offusca la chiarezza del vedere, & offende i testicoli. Dicesi, che vietano i Greci l'uso del petrosello alle nutrici, si perche prouoca la libidine, si anche perche estingue il latte: mangiandosi, corregge il puzzor del fiato.

E' il petrosello non men' utile in molte cose, e grato anche nell'insalate, come apertamente asserisce Vgone Frideuale nel lib. 2. del modo di cons. la san. al cap. con queste parole; E' gi  fatto volgare l'uso del petrosello ne' condimenti, e nelle insalate; maggiormente in quelle che di lattuca si formano, alla quale suol'aggiungersi non solo per assaporarla essendo ella insipida, ma per l'utile che apporta temprando col suo caldo il freddo di quella, come si pu  fare anco con tutte l'altre herbe, che sono di acuto sapore.

Antonio Mizzaldo nel cap. 3. del lib. 2. de' segreti de gli horti, cos  scrive del petrosello; L' Apio hortense, e satiuo appo i Greci   detto, Selinon, volgarmente petroselino. Ha del continuo le frondi verdi, e se si crede a Teofrasto, dal seme

vcc-

vecchio nasce prestamente, là doue dal fresco nasce più tardi di tutte l'altre herbe, cioè quaranta giorni dopoi l'esser seminato, & anco cinquanta per la maggior parte, come scriue Plinio. Spesso rinasce, e seminato vna volta dura, e risorge per molti anni. Egli si accomoda a' luoghi non men freddi che caldi, & a qualsiuaglia terreno, secondo il Palladio, purchè del continuo sia humido, accioche dall'esser rigato facilmente riuardisca; sì che ogni terreno, & ogni aria gliè buona. Egli si può secondo Columella seminare, e piantare commodamente vicino a' riuì dell'acqua. Se'l vorrai grande, e largo di frondi, prendi secondo Fiorentino Greco, del suo seme, quanto ne potrai con lo punte di trè dite, riuchiudendolo dentro vn pannolino raro, e poi mettilo dentro vna piccola fossetta; coprendolo di terra, e di stabio: & in questa maniera diuerrà grande, e largo, perche così il germoglio di tutto'l seme si stringerà con la solidezza di vn sol capo, ne scriue Palladio, e prima di lui Columella. Manusccherà maggiore, se come dice Fiorentino, zupando intorno alle radici di gettarai della paglia, e lo rigarai. Diuerrà crespo, secondo Palladio, se posti il seme dentro vn mortaio, lo pestarai vn poco, e così spogliato lo

minarai. Ouero se all' hora che nasce e col cilindro, o con altra sorte di peso calcherai il terreno, o se già nato lo calcarai co' piedi. Sonemi alcuni, che distinguono il petrosello femina dal maschio, dicendo il maschio hauer le frondi più negro, e le radici più corte. E la femina le frondi più crespe, e più dure, il gambo più grosso, e più agro, e più sordido il sapore. Ma Crisippo Medico, e Dionisio appresso Plinio, dicono diuersi ammetterne cibi (se bene a tempi di Plinio soma boggi di ancora si mostra largamente nella riuandè, e da una molto gratia a' condimenti) per che era dedicato alla riuande funebri, n'era vietato l'uso. Ouero, come scriue Plutarco, per che se ne ornauano i sepolchri. E di qua nasce il proverbio, Apio indiget, per quelli che sono disperati della sanità. Diccono, che nel torso della femina nascono alcuni vermicelli, e che tanto l'huomo, quanto la femina che ne mangia, diuenta sterile; anzi che fanciulli nati di fresco, se succhiaranno il latte di donna, che di quello habbia mangiato, diuentaranno epilettici. Se bene affermano il maschio esser mercuriale; e questa è la ragione, ch' egli non sia riponato, come l'altre herbe illecite. Tutto questo scriue Plinio per sentenza e testimonianza de gli Antichi.

E per

È per questo non è da maravigliarsi se' Medici moderni per consiglio di Auicenna vietano a gli Epilettici il petrosello, come che irrita a quelli le accessioni; & i parossismi; e se l'istesso fanno anche i Greci alle nutrice, alle donne grauide, & a quelle che hanno partorito, benchè si può esser altra ragione, cioè che sia d'impedimento alle purgationi delle donne, che estingua il latte, e che chi lo mangia, s'incisi alla libidine. Aggiungo solo, che si come l'aceto togli alle viuande il male odore, così vien tolto dal petrosello al vino.

Del Caccialepore. Cap. XLI.

Non trano io che habbia scritto del Caccialepore altri Autori che Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la san. con queste parole; Il Casalepore che il volgo chiama Caccialepore, o Terracrepoli, alcuni han creduto esser il Hieracio Minore; & altri vna specie di Soncho. Questa pianta non è fuori di ragione, che habbia il nome di Casalepore, s'egli è vero quello che molti herbaioli fauoleggiano, che sotto i suoi rami si fermino i lepri, come nella pro-

292 pria

pria casa, per fuggir la noia del gran dabbò dell' Estate. Prima ch' ella causi il fasto, quest' herba è di facoltà refrigerante, & alquanto costrextiva. Corregge l'erofioni dello stomaco, e l' Inverno se mangia per insalata.

Io non posso accommodarmi a credere, che quell' herba da noi chiamata Caccialepore ne' nostri paesi, sia specie di Hieracio, perche i Hieracij hanno tutti le frondi simili a quella della cichorea, lunghe, tagliata per eguali spatij: i lati, e nella punta terminanti in figura di lancia; là dove il nostro Caccialepore le hà lunghe sì, ma non arriuanò alla lunghezza di un dito, quando è cresciuta a le pianta: sono più tosto grosse che tenui, e per la maggior parte verdeggiando di sopra, al disotto rosseggiano. Sono al gusto insipidi, ma di sostanza, e di succo grassi, dalla cui grassezza nasce non sò che di grato mangiandofene l'insalata. Ma ritornando al nome, ne anto posso creder io, che per corrotzela di voce sia detto di Casalepore, Caccialepore, percioche cresciella quanto vuol questa pianta, non arriuarà mai alla grandezza di poter nasconder sotto di sè una lepre per difendersi dal Sole; più tosto hò fede, che Caccialepore sia propriamente detto, perche essèdo forse grato al gusto di tal animale, sia

ba-

Bastevole a cacciarlo dalle tane, e trarlo a sè per nutrir sene; ouero essendoli dispiacenuole, cacciarlo da sè lontano, sì che quello lo fugga come cosa à sè noiosa.

Nasce questa pianta da se stessa nella Campagna, e particolarmente ne' terreni coltiuati, e cer-
casi ne' nostri paesi trà le vignè, e trà le zeffrane.
Vuol ella esser tal herba mangiada essendo tenera, che sarà appunto, finche non incomincia ad alzarsi, e crescere in rami, perche all' hora diuenta amara. Vuol anco esser sola nell' insalata, ma sia presto ch' la mangia, e ricene l' ordinario condimento d' aceto, d' olio, e di sale.

Simile assai al nostro Caccialepore ò la pianta, che perche nasce in luoghi acquosi, noi lo chiameremo per hora Caccialepore acquatico. Hà ella le frondi alquanto più lunghe, e più larghe, e v'auano a picciuoli, porporeggianti alquanto nel verde: ma questa è di sapore debilmente acuto, inclinante all' amara, e costrettino, e v'usa di mescolarla con altre herbe setuatiche per farne insalata rustica, mentre è l' Inuerno penuria d' altre herbe più grate.

Del



On posso apportar del Cerefoglio altra
 description di quella che fa P. Andr.
 Matthioli nel comm. 126. del lib.
 2. di Dioscoride sopra'l Giorgidio,
 non hauendo io veduto altro Autore che ne scriua;
 e le sue parole son queste; Ma per dire ancora
 qualche cosa del cerefoglio, di cui si è fatta mentio-
 ne, e massimamente vsandosi egli bene. spesso ne ci-
 bi, & hauendo ancora qualche uso nella medicina;
 dico, che il cerefoglio è vn' herba notissima a ciasca-
 no, la qual nasce volgarmente ne gli horti, fragile,
 e tenera. Produce sei foglie pendenti da ogni pic-
 ciuolo, intagliate per intorno come quelle del petro-
 fello, & i fusti altri vn gombito, e meno, grassetti,
 roffigni, nodosi, e vacui dentro. Produce l'om-
 brelle bianche in cima de' ramoscelli, da' fiori delle
 quali nascono alcuni cornicelli diritti, & appuntati
 in cima, pelosi, e fino a tre o quattro per picciuolo,
 e per la più parte roffigni; nè quali è dentro il
 seme lunghetto, e nero. Hà la radice corta, e diua-
 ricata. La pianta è tutta al gusto dolciogna, odo-
 rata con vna certa acuità, che appena si sente, se
 non si mastica bene. Il che fa, che mescolato il ce-

re-

refoglio con gli altri herbaggi, gli fa molto più aggradevoli al gusto. Questo è quanto il Martioli ne scrive, ma non dichiara egli in quei cibi, & in qual modo si usi.

Vasi innerviti Cerefolio per la maggior parte nell'insalata, non assolutamente, ma con altri herba mescolato: *frèdda*; & *insipida*, qual è la lattuca, e la boragine: perche con l'acutezza, & odor suo l'assapori. E convienfi con queste due particolari herbe, come che siano di frondi grosse, e grandi, alle quali per poterle poi bene inghiottire; si conviene il ben masticarle, facendosi con tal mezzo ben sommare ancora l'acutezza, il grato sapore, e l'odor suo, il quale stà nella parte interna riposso, e non nella superficie delle frondi: non intendendosi, s'èlle non s'èno maneggiate, o in parti spezzate.

È cretoso, questa pianta (per quanto dall'acutezza, e dall'odore si può fare argomento) calda, secca nel fine del primo grado, o nel principio del secondo: e per questo può ella esser giovevole nelle passioni fredde dello stomaco, e può, come di teme sostanza dotata, aprir le opilationi delle prime strade. Può essere di qualche nocimento a chi hà la testa debole, atro, sicche come calda, & odorosa, facilmente s'apora, e riempie il capo.

Non

Non è ingrato il cerefoglio mescolato col petro-
fello, col basilico, con la maiorana, e con altr' herbo
simili ne' brodetti che si fanno ordinariamente ne'
giorni magri: e se si fa ch'egli preuaglia all' altre
nella quantità, rende quelli saporosissimi, & ado-
perandosi per assaporar le lattuche, i bioti, la bora-
gine, & i spinaci, non passa senza qualche utilità.
Non è men grato ancora ne' brodi di carne, rite-
nendo sempre, ancorche cotto, in buona parte, e
l'odore, & il sapore.

Della Pimpinella. Cap. XLIII.

Non facendo mentione veruna Dio-
scoride, ne Galeno, ne Plinio
della pimpinella, è necessario atte-
nerci a gli Autori moderni, da
quali si caua qualche poca di luce
di essa. Il Matthioli dunque nel commento
che' fa sopra l cap. 52. del lib. 4. di Dioscoride,
così ne scriue; L'altra Pimpinella poi, che noi chia-
miamo Solbastrella, conosciuta da tutti, per essere
in commune vso nell' insalate, è veramente da que-
sta nelle virtù sue molto diuersa, quantunque nel-
le frondi siano assai simili. Imperoche al gusta di-
mostra

mostra hauer vn poco del costrettino, e del viscoso . Il che ne fa chiari, che le facoltà sue siano di ristagnare, e di costipare . E però ella è efficacissima ne' flussi delle donne, nella disenteria, si come anco in ogni altra sorte di flussi, e ne' vomiti colericchi; consolida le ferite, e le vulcere . Mettesi ne gli vnguenti capitali, e parimente in quelli, che si preparano per i cancri . Questa lodana marauigliosamente Curtio medico de' nostri tempi dottissimo per le febbri pestilentiali, e contagiose .

L'Autore dell'hist. gener. delle piante nel lib.9. al cap.72. dopoi hauer dato conto del nome della Pimpinella, ouero Bipennula, da due ordini di frondi ch'ella hà in ciascuno ramicciuolo, a guisa di due penne, o piume, che di grado in grado si vanno verso la cima alzando; e dopoi hauerne poste innante due specie, seluatica, e domestica; quella che maggiore, e questa che minore chiamata nasce dal seme ne gli horti; descriue la forma dell'vna, e dell'altra pianta . E perche ella è da tutti conosciuta, lasciaremo la descrizione riportando sol quello, che al temperamento, & alle sue facoltà appartiene, che è questo ; La pimpinella nasce ne gli horti, che è secca nel terzo grado, e fredda nel secondo; & è alquanto astringente . Il suo decor-

R r to

ta sana le disenterie, ristagna i flussi muliebri, e qualsivoglia uscita di sangue, e del ventre, e reprimet il vomito. La medesima possanza hà la poluere dell'istess'herba del suo seme beuuto con acqua ferrata. Infusa nel vino rende il bere assai grato col suo odore aromatico, e vinoso, & in vn certo modo di mellone. Ne meno è ella grata nell'insalata, essendo utilissima alla viscere, al fegato, al cuore, & a gli spiriti.

Vgone Erideuale nel lib. 2. del modo di conl. la san. al cap. 41. così ne scrive; La pimpinella che Bipenula, e Pampinula è detta, è di temperamento calda, e secca; difficilmente si concuoce, nondimeno ogni giorno s'vsa di mangiarne nell'insalate, & è grata per hauer vn gratioso sapore di mellone. Mangiasi condita col sale, con olio, e con aceto, e con tal condimento suole ancora conservarsi. Apre la pimpinella le fibre del fegato, alleggerisce la retention dell'orina, e frange la pietra a guisa di Saffragia.

Castro Durante nel suo lib. della bontà, e del vitio de' cibi aggiunge, che'l succo delle radici della pimpinella beuuto con vino, libera da' Venerei pezi, e dalle morficature de' gli animali venefici.

Di-

Dichiamo hora noi, che la pimpinella non porta seco veramente odore di mellone, ne sapore, ma s'è bene vn non sò che poco di odore ottuso, non ingrato, & vn sapore oscuramente aromatico, & inclinante all'amaro con vn poca di stitticità; & è vn'herba, che comunemente è riceuuta nell'insalate più tosto per cosa di qualche stima, & aggradeuole, che vile. Ne cred'io, che in tanta frequenza s'ammettesse, s'ella fusse partecipe di praua facoltà; ne sò ritrouar ragione, che mi persuada a credere, ch'ella sia (come il Frideualle dice) difficile a concuocersi: può ben'essere, ch'egli intenda d'alcune piante, e frondi vecchie, dure, e che col tempo hanno acquistato nel neruo, a cui sono le frondicelle attaccate, vn color rossigno, essendo esso neruo diuenuto legnoso: non però delle frondi nuoue, tenere, e verdi, che sono, e di odore, e di sapore vantaggiose. Ne meno io credo, ch'ella sia in tutto fredda, come l'Author dell'hist. gene. afferisce, percioche hauendo facoltà d'aprir le vie dell'orina, e franger le pietre generate ne' reni, è necessario ch'ella o calda sia in qualche grado, o almeno non sia fredda. E ch'ella gioua ne' ueleni presi, & in quelli ch'entro l'istesso corpo si generano nelle febbri pestifere; può nascere da qualità occulta, nel modo che vediamo in

Rr 2 mol.

molti alexsipharmaci. Il beuer dunque con essa l'Estate non è solo in vso per gusto che si prenda del suo sapore, accompagnandosi bene col sapore del vino: ma per l'utilità che può da lei auuenire ne' sospetti di veleno; e per lo ristoro che ne sente il cuore, per esser' herba molto grata a gli spiriti vitali. E rende assai grato il bere, se nel bicchiere le sue frondi si accompagnano con qualche tenera punta di cedronella, e di boragine.

Del Dragoncello, o Lingua draconis.

Cap. XLIV.



Ell' herba volgarmente chiamata lingua draconis, da' Latini Dracunculus, e da Toscani Dragoncello, non è stato mai fatta mentione da gli Autori antichi, ne Greci, ne Arabi, come bene dice il Matthioli; e però non sia graue a noi scriuerne qui quanto egli ne dice nel comm. sopra'l cap. 156. del lib. 2. di Dioscoride, Le cui parole son queste; Il Dragoncello si coltiua ne gli horti di tutta Italia, è di acuto sapore per l'insalata, e per le salse; con foglie lunghe, & appuntate;

883

te; e le radici che se ne vanno scorrendo per terra come fa la gramigna. Questa dicono alcuni esser herba artificiosa, e non naturale, nata di seme di lino messo sotto terra in vna cipolla, ouero scalogna, quantunque a molti non riesca la proua. Di questo non è memoria alcuna che si sappia appresso a gli antichi Greci, ne meno a gli Arabi. Ma considerata la mordacità che lascia nel masticarlo, non si può dire altro, se non che sia il Dragoncello ne gli ordini di quelle cose, che valentemente scaldano.

Perche da gl'intelletti semplici non si faccia errore nel metter nell'insalate vn'herba per vn'altra, mentre occorre che si ritrouino di quelle che essendo diuerse posseggono l'istesso nome; per questo mi pare d'auuertir qui il Lettore, che si ritrouano più specie di dracunculi; vna delle quali è la Dracontea, o serpentaria maggiore, e minore; l'altra il Dracunculo palustre, così chiamato, per che nasce ne' luogi paludosi confrondi di hedera; e l'altro è il nostro, che dracūculo pur si dice da' Latini, il quale perche sia ben conosciuto da tutti, mostrerò qui conforme alla descrizione, che più esattamente del Matthioli ne fa l'Autore dell'hist. gener. al cap. 53. del lib. 5. che è questa; Gli Hortolani hoggi seminano vn'herba non ancora scritta ne da'

da' Greci, ne da gli Arabi, eccetto da Simon Setho, che la chiama Tarchon, e volgarmente si dice Dragone. Quest'herba hà le frödi strette, e lüghe, alquanto negricanti, non dissimili da quelle dell'hissoo volgare. L'istesse frondi, e le radici cuociono la lingua col sapore, che hanno d'aceto, e di sale. Hà il fusto alto vn cubito, spartito in rami, ne' quali nascono alcuni capitelli piccolissimi, che aprendosi, mandano fuori alcuni fioretti di color giallo, & alcuna volta bianchi, e poi il seme minuto, e nero; & è la sua radice lunga, fibrata, e serpente per terra.

Scrive breuemente di quest'herba Aleffandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la san. al cap. 3. il Dracunculo de gli horti, che chiamano dragoncello, è assai diuerso dal dragonio de gli antichi, ouero dracunculo, hà nulladimeno vigore di riscaldare, è agro di sapore, vsasi nelle false; nel gustarlo rappresenta alla lingua sapor di sale, e d'aceto insieme non meno nelle frondi, che nelle radici: trà l'herbe che si mettono nell'insalata è gratissimo, quasi che non richiegga ne sale, ne aceto, portandosi egli fico (come hauemo detto) il sapore dell'vno, e dell'altro.

A me pare, che non sia assolutamente d'aceto, e di.

ed di sale il sapore del Dragoncello; ma che ci sia mescolata aromaticità, che lo rende acuto sì, ma soave; & aggradeuole; anzi che ricopra con la sua acutezza il sapore dell'aceto, e del sale: talche messo trà l'altr' herbe nell'insalate, preuale a tutte; e particolarmente se alle insipide si aggiunge, di cui (se fredde, & humide sono, come è la lattuca) corregge l'humidità, e la freddezza. E perche resta la sua acutezza per gran pezza impressa nel palato, e nella lingua, non hà dubbio, ch'ella mangiandosi nella prima mensa, per gran pezza resta col suo vigore d'irritar l'appetito; maggiormente se non beuendosi immediatamente dopo l'insalata, non si toglie via dal palato, e dalla lingua il suo sapore col bere.

Dell'herba stella. Cap. XLV.



E l'herba stella è il vero Coronopo, come par che in buona parte affermino gli Scrittori delle piante; noi ancora ardiremo dire, che di tal'herba vaglia Dioscoride intendere nel lib. 2. al

cap. 19. mentre così scrive. Il Coronopo è un'herba

§ 10 Trattato dell'Insalata, &c.

ba lunga, che v'è serpendo per terra, le cui frondi sono incise. Mangiasi questa cotta come l'altr'herbe. Hà la radice sottile, e costrettiva, la qual mangiata ne' cibi gioua a' flussi stomacali. Nasce in sù gli argini de' fossi, appresso le vie, & in luoghi incolti.

Sono di quest'herba due specie domestica, e seluatica, e forse di quest'ultima intende Dioscoride, perciocche la domestica nasce seminata ne' gli horti, e la seluatica ne' paesi incolti, simile assai alla domestica, ma con frondi più larghe, e più lunghe; e perche è più dura, e più fibrosa, non è forse in vso di mangiarla cruda, ma cotta, come Dioscoride scrive.

Il Petronio al cap. 3. del lib. 3. del modo di cons. la san. sotto titolo d'herba stella così scrive breuemente del Coronopo, Alcuni mangiano nelle insalate il Coronopo, che hà del astringente assai, e fouuene, (come si crede) alle languidezze dello stomaco.

*P. Andrea Matthioli nel commento ch'egli fa sopra'l prescritto luogo di Dioscoride, dopo hauere esaminato esattamente le opinioni di molti Scrittori nella materia del Coronopo, fa palese la sua con queste parole, Non credo, che fallino
colo-*

coloro che dicono, che l'herba stella sia il Coronopo, auuenga che altra non vi se ne ritroui che più se gli rassomigli. Il Coronopo dunque hà le foglie lunghe, e strette, intagliate a modo di corna, strate per terra al tondo a modo di stelle, onde hà ella da gli Italiani il nome. Produce i gambocelli, la spiga, i fiori, & il seme del tutto simile alla piantagine, di modo che non vi si vede differenza alcuna. Hà vna sola radice, ma tutta villosa, e bianca. Il sapore delle foglie nõ è differente da quello della piantagine. Onde crederò io, che sia il Coronopo vna specie di piantagine così fatta.

Io approuando l'opinione del Matthioli credo veramente esser l'herba stella vna specie di piantagine, non solo perche ella habbia l'istesso sapore, la spiga, & il seme: ma perche la fronde è a guisa di quella della piantagine dura, e talmente fibrosa, che togliendosi dalla pianta, distintamente si sueltono dalla radice le fibre, non altrimenti che suelendo quelle della piantagine si vede. E per dirne il vero, io chiamerei l'herba stella piantagine minima, hauendo le frondi più breui, e più strette della minore, la quale è di due maniere: l'vna hà le frondi eguali nel contorno, e l'altra scritta dal Dodoneo, le hà dentate con alcuni piccoli denticcinoli;

Et a questa è appunto simile l'herba stella, nel cui contorno si vedono (come hauemo detto) intagli a guisa di cornetti. Et essendo ella specie di piantagine, è necessario, che posseda le qualità dell'istessa piantagine, le quali sono manifestamente scritte dal dottissimo Galeno nel lib. 6. delle facol. de' Simpl. in questo modo. La piantagine è di temperamento misto, percioche possiede non sò che di acqueo, ma freddo, Et vn non sò che di austero, il che è terreo, secco, e freddo. Refrigera dunque ella nel fine del 2. grado, e nello stesso ancora disseca.

Ecce del Coronopo. ancora Plinio mentione nel cap. 19. del lib. 22. ma breuemente, scrivendo essere il Coronopo. vn' herba lunga, con fissure intorno, e che si semina, perche le sue radici ridotte in poluere, giouano mirabilmente a' Celiaci.

Quest' herba, perche sogliono le sue frondi crescer per lungo assai, douendo seruire per insalata, è necessario spezzarle in parti, sì perche non partoriscono noia nel masticarle, sì perche se ne senta qualche sapore, che in loco è molto deholo: Et è bone accompagnarla con altr' herbe acute, e calde, che possano contemperar la sua freddezza; se bene scriuono, che non sia per ciò nocina allo stomaco, mentre hà secal' austerità.

Del-



L *A Caltha detta comunemente Calendula, è anch'essa materia d'Insalata, come l'altr'herbe, e questo (oltre l'osservatione dell'vso cotidiano) è detto dal Matthioli nel lib. 4. de' suoi commentarij in Dioscoride al cap. 193. e dell'Autor dell'Hist. gener. delle piante al cap. 10. del lib. 7.*

Connumera Plinio la Caltha trà le viole nel lib. 21. al cap. 6. dicendo; Sono più stimate le viole che si seminano; del cui genere sono le Tusculane, e quelle che marine son dette, che hanno le frondi alquanto più larghe, ma meno odorose. Ma in tutto senza odore sono le Calathiane, e di foglie minute; e queste si vedono uscire l'Autunno, done l'altre escono la Primavera. Vicina a questa è la Caltha dell'istesso colore. Questa supera la marina nel numero delle frondi, non hauendone quella più di cinque; si come ancor la vince nell'odore; percioche la Caltha è di graue odore.

Ne fece di più mentione Virgilio nell'Egloga. seconda con queste parole.

S f 2 L'au-

L'aurea Caltha dipinge i molli fiori
Di purpureo color.

Come fece anche Columella nel lib. 10.

Caltha che di color giallo risplende.

Ma quelli che ne hanno parlato appieno, scrivendone quanto appartiene al nome, al temperamento, alle proprietà, & all'altro che dell'uso di essa pianta si crede, sono stati P. Andrea Matthioli, e l'Autor dell'hist. Vniu. delle piante, di sopra citati, ne' luoghi scritti.

Il Matthioli così ne scrive; *Vogliono alcuni de' moderni, che la Calendula sia la Caltha di Virgilio, e di Plinio, fondandosi solo nell'aureo colore de' suoi perpetui fiori. Il che non sò io negare, ne parimente affermare, non hauendone altra intelligenza. Noi in Toscana la mangiamo nell'infalate. Scalda la Caltha, assortiglia, apre, digerisce, e prouoca, quantunque nel gustarla vi si senta alquanto del costrettivo. Ma è cosa notoria per mille sperimenti fatti dalle donne, che prouoca ella apertamente i mestruis, e massimamente beuuto il succhio, ouero mangiata l'erba alquanti giorni continui. Il succhio beuuto al peso di vn'oncia con vna dramma di poluere di lumbrici terrestri, guarisce il trabocco del fiele. Sono alcuni*
che

che dicono, che l'uso di quest'herba acuisce non poco la vista: ma è cosa chiara, che l'acqua lambiccata dall'herba fiorita, guarisce il rossore, e le infiammazioni de gli occhi destillandouisi dentro, o applicandouisi con le pezzette di tela di lino. La poluere della secca messa sopra i denti, che dogliono, vi conferisce assai.

L' Autor dell'hist. gener. scriue della *Caltha* in questo modo, *Quell'herba che da' Moderni è detta Calendula, perche fiorisca quasi in tutte le Calende de' mesi, e per la medesima ragione nominata da gli Italiani Fior d'ogni mese, e da Francesi chiamata Soulfi, cioè Solifegua, perche di sera il fiore si restringa, e di mattina si dilati; non è l'elitropio, e molto meno è la Scorpiorde: ma più tosto è la Caltha de' preti antichi, detta così forse dal Calatho, il quale da' Latini è detto, Quasilus, come testifica Seruio, che è vna tazza, e vn calice a guisa che viene rappresentato da' calici gialli della Calendula. Produce trè, o quattro gambi striati, che hanno dentro vna midolla fungosa, e manda fuori frondi lunghe, ma strette vicino al picciuolo, che poi pian piano si dilatano, e son molli, e lanuginose assai. In cima a' gambi produco i fiori, vaghi, grauamente odorosi, che al cadere*
del

del Sole si restringono, & al nascer dell'istesso si allargano. Ciascuno di essi si porta in mezo vno spatio circolare, & vn scudo giallo, e rancio, circondato da molte frondicelle gialle, e di color di oro (onde è che Lobellio lo chiama *Chrysanthemo di Dioscoride*), & hà in mezo al cerchio molti breui stami compressi, o gialli, o nericci. Fà quest'herba gran copia di seme, rintorto, e le radici con molte fibre. Nasce in gran copia la *Caltha* ne' giardini, & ne' luoghi che si coltiuano, & in molte campagne della Gallia, e di Narbona, & ancora ne' luoghi incolti. Il fior della *Calendula* è caldo nel secondo grado, specialmente secco. Crede si, ch'ella inuigorisca il cuore, che resista a' veleni, e che sia (in qualsiuoglia modo preso) contra le febbri pestilenti. Scrisse il *Fuxio* esser'utile beuuto con vino per prouocar' i mestrui, e fattone fomento cauar la secondina, & esser buono a fare i capelli biondi. Le frondi sono più calde, percioche posseggono vna certa agrimonia feruida, ma non presto sentita per l'humidità che hanno seco aggiunta: e per questo mangiate nell'insalata, ammolli- scono, e leniscono il ventre. Dice ancora il *Fuxio*, che lauandosi i denti col succo, si mitiga il dolore di essi. Altri per lo medesimo dolore impiastrano
ne'

ne' denti la poluere delle frondi mescolata col Corono. Et altri la mescolano nell'insalate. Fin qui dice l'Autor dell'hist. Vniuersale.

Quello che douemo noi considerare in queste historie della Calendula è, che a' tempi nostri si v'sa solò di mangiarla nell'insalata, se bene per la maggior parte ci seruimo de' fiori più presto per ornamento, che per materia principale di essa, essendo di bella vista nel color giallo, e rancio, lucidi, e di non ingrato sapore, & odore. E se bene l'aggiunto di graue che attribuisce all'odor di tal'herba Pli-
 NIO, può essere preso in mala parte, cioè, che sia detto tale, come che sia assai vaporoso, riempicndolo, aggraua il capo; ouero perche sia souerchio acuto, e consequentemente rincreaseuole; può nondimeno dirsi, che graue sia detto, quasi perpetuo, e fermo, cioè, che non isuanisca presto; ouero perche l'acutezza del suo odore dia inditio di qualche poca di stiticità, e di amarezza, la quale graue fu ancora detta de' gli antichi. Ma sia si o' l'herba, o' il fiore, nell'insalata non è rincreaseuole; l'herba però nuoua, e tenera; e del fiore le sole frondicelle, che a guisa di corona lo circondano. E ragioneuolmente doue fusse qualche sospetto di ueleno, può accompagnarsi con altr'herbe di simile facultà dette
 di

di sopra, che hanno forza di inuigorire il cuore, e di far resistenza a' veleni. com'è la boragine, la pimpinella, l'acetosa, la melissa, & altre simili: oltre che per irritar l'appetito non è inutile per l'agrimonia, ch'ella possiede.

Notisi vltimamente, ch'ella si accompagna bene con la lattuca, il cui continuo uso dicono nuocer molto al vedere, ingrossando, e raffreddando gli spiriti animali, che sono di tale attione istrumento: là onde può facilmente esser corretto il vizio di quella, sì per la proprietà che hà la Calendula di acuir la vista, sì anche per le sue manifeste qualità, che sono il calore, e la siccità, con le quali fa tempra al freddo, & all'humido della lattuca; e non meno per la stitticità, che può prohibire l'ascender de' vapori al capo.

Dell'Aniso. Cap. XLVII.



On tacerò che l'aniso (intendendosi però delle foglie verdi di lui) entri ancor'esso per materia gratissima d'insalata nelle mescolanze; e perche hà molte buone prerogative, scriuiamo quello che da gli Autori se ne scrine. Dioscoride nel c. 60. del

del lib. 3. così ne tratta. *L'aniso scalda, e dissec-
ca, fa buon fiato, alleggerisce i dolori, prouoca l'ori-
ua, hà virtù di risolvere. Benuto da gl' Hidro-
pici, toglie loro la sete. E' buono a' morsi, & alle
punture de gli animali uelenosi, gioua alla ventro-
sità, ristagna i flussi del corpo, e de' mestruai bian-
chi delle donne. Genera il latte nelle poppe. For-
tifica al coito fattone profumo al naso, alleggerisce
i dolori di testa medica le percosse dell' orecchie,
prima trito con olio rosso, e poscia destillatoui. Il
migliore è sempre quello ch'è fresco, pieno, non
semboloso, e che è odorifero. Il Matthioli nel
commento sopra lo stesso testo di Dioscoride
scrive anch'egli molte proprietà dell'aniso, oltre al-
le già scritte, che sono. Cresce l'aniso con foglie
minori di quelle dell'apio, ma manco intagliate;
quelle (dico) che sono appresso terra; imperoche
quelle che sono nel gambo, e ne' rami sono molto
più intagliate. Il gambo produce egli tondo, alto
vn gombitto, con molti rami, e l'ombrella bianca di
odore simile al miele, doue nasce il seme lunghet-
to giocondamente odorato, con vn sapore mescola-
to di dolce, di acuto, con vn poco di amaretto; il
qual è utile à molte cose. Imperoche è egli aperi-
tino, concottino, digestino, incisino, e prouocatio.*

T s

Oltre

Oltre a questa caccia egli la ventosità, e fa buon fiato. Messo nel pane lo fa piacevole, & odorato. Dassi arrostito con menta per i flussi stomacali. Beuuto, & odorato, acqueta il singhiozzo, prouoca il sonno, e caua le pietre dalle reni. Fin qui il Matthioli.

Galeno nel lib. 6. delle facol. de sempl. dice: Il seme dell'aniso è molto. vtile, acuto, amaretto, di modo che. s'accosta alla natura di quelle cose, che bruciano. E' caldo, e secco nel terzo grado, e perciò prouoca l'orina, digerisce, e risolue la ventosità del corpo. Oltre a ciò Galeno nel lib. 8. al cap. 3. della compos. de' medicam. sec. i luoghi dice: l'aniso corroborar lo stomaco, perciocche si come tutte le cose d'ingrato odore lo souuertiscono; così dalle odorose ne vien corroborato. E per questa ragione soggiunge, che Hipocrate mescola con le medicine purganti, che ordinariamente sogliono esser d'ingrato odore l'aniso.

Alessandro Petronio nel cap. 7. del lib. 3. del modo di conf. la san. così ne scrive. L'aniso ha virtù di scaldare, & disseccare, di far buon fiato; allo stomaco è vtile fuori che quando stà gonfio. Col sonno alleggerisce il dolore, prouoca l'orina, ferma il venire, e le purgationi bianche delle don-

ne.

ne. Togli via la sete, come piace ad alcuni. Fa
 abbondanza di latte. Irrita al coito. col fumo
 attratto per le narici alleggerisce i dolori del capo.
 Di tutte le cose dotte, quello che fa per noi non è
 altro, che la soavità dell'odore, e l'acutezza con
 qualche poco di amaretto nel sapore, atteso che con
 quello rende l'aniso assai più grata l'insalata, e
 con questi altri fa, ch'ella desti, & irriti l'appetito
 del mangiare. Non si fa però l'insalata assoluta-
 mente di frondi di Aniso: ma entrano queste nel-
 le mescolanze all'hora che son tenere, e verdi, ta-
 gliate, o colte dalla pianta non molto dopoi che le ha
 incominciato a produrre, o pur quando sta il gam-
 bo ancor tenero per cominciare ad alzarsi. Ne-
 meno delle frondi sono ingrate l'ombrelle, quando
 sostengono i semi teneri.

Della Porcacchia. Cap. XLVIII.



Olse sono le prerogative della Por-
 cacchia narrate da Plinio nel lib.
 20. al cap. 20. che il riportarle
 qui tutte faria per la soverchia
 lunghezza cosa noiosa al Lettore;
 a noi basta, ch'ella impiega l'uso di essa nell'insala-

ta; dicendo, che mangiata nell'infalata corroboro lo stomaco; e trà molti altre prerogative ch'ella possiede, vna ne narra in questa maniera; Euui vn Principe di Spagna, padre d'vn Pretore, il quale sò to esser rimasto libero di grauissima infermità delle fauci, per hauer sempre (fuori che ne bagni) portato appesa al collo la radica della porcacchia. Anzi hò trouato scritto appresso gli Autori, che vngendosiene l'huomo il capo, per vn anno si troua libero dalla destillatione. E' ben vero, che si crede, ch'ella offuschi la vista. Lascio, ch'egli scriue, che mangiata risferma i denti mobili, che mitiga le crudetze, che ferma la voce, e discaccia la sete; che rinfresca gl'intestini, che ferma i vomiti, & altro che per breuità tralascio.

Quest'herba che comunemente è detta Porcacchia, da alcuni altri è chiamata Porcellana, e da Latini Portulaca.

Da Dioscoride non si scriue ch'ella sia più d'vna sorte nel lib. 2. al cap. 113. alla quale attribuisce molte facultà: & il Matthioli nel commento sopra l'istesso luogo di Dioscoride, dice essere di due specie, vna domestica, che a tempi nostri si vede ne gli horti, la qual produce il gambo tondo, & eleuato, con frondi grasse a guisa di quel-

quelle della *fabaria*, lucide, e bianchiccie da rouerscio, al gusto insipide, con alquanto d'acidità austera, e che hà il gambo grosso, liscio, dritto, alle volte rossigno, grasso, e ramofo: il seme nero, serrato in alcuni bottoncini verdi, e la radice ramofo; l'altra *seluatica*, che non seminata nasce ne gliorti, nelle vigne, & in altri luoghi incolti, con i gambi tondi, sparsi per terra, vincidi, e rossigni; & hà le foglie simili alla domestica, ma minori, e lunghette; & in tutto il resto è parimente simile all'altra.

L'Autor dell'hift. gener. delle piâte al cap. II. del lib. 5. aggiunge alle due la terza specie, che è la *porcacchia marina*, la quale è vna specie della *seluatica*, che s'alza in molti ramicciuoli sottili, duri, e lignosi; & hà le frondi grosse, grasse, e ceneritie, simili assai alla *porcacchia*: ma più bianche, e false di sapore, lisce, nel toccarle non molto lubriche. Nelle cime de' rami produce i fiori simili a quelli de gli *Atriplici*, e de' *bietti*, & il seme congiunto insieme a guisa di racemi; & è la sua radice lunga, e lignosa; questa nasce ne' liti del mare, e perchè non entra nell'uso dell'insalata, la lasceremo da parte.

Scrisse del temperamento della *Porcacchia*

chia Galeno nel lib. 6. del modo di cons. la san. al cap. 4. dicendo esser fredda, e parimente nel lib. 2. della comp. de' medic. sec. i luoghi: ma nel lib. 6. delle facol. de' sempl. narrò esattamente, & il temperamento, e l'uso con queste parole. E' la Porcacchia di temperamento freddo, & acqueo, partecipe d'un poco d'austerità; onde nasce, che discaccia le flussioni, e massime quelle che coleriche sono, e calde; percioche raffreddando gagliardamēte e imuta, e l'altera nella qualità. Et è ella veramente fredda nel terzo ordine, & humida nel secondo. Per questa ragione è utile a quelli, che hanno gran caldo, quanto ogni altra cosa, impostali però nella bocca dello stomaco, & in tutti gl'Hypochondrij, massime nelle febbri betiche. oltre a questo sana lo stupore de' denti, mitigandolo, & riempiendo le parti, che erano state aspramente reficcate, mangiando cose acide. hauendo ella humidità viscosa; & il simile fa il suo succo. Ne solo posto, & applicato fuori, ma benuto ancora raffredda: e questo certamente auuiene se tutta l'herba si mangia. Ma perche stringe, è utilmente presa da' disenterici ne' flussi muliebri, e ne' vomiti di sangue: se bene in questi casti è molto più dell'herba il succo efficace. Tanto

ne

ne dice Galeno in quel luogo: ma nel libro 2. delle facol. de gli alim. al cap. 46. ne scrive in questo modo; Alcuni si seruono per cibo della porcacchia; ma ella è di leggiero nutrimento, humido, freddo, e lento: e come medicamento; essendo di sostanza lenta, e senza mordacità veruna, sana lo stupore de' denti. Nel libro ch'egli fa dell' Ot-tima setta a Trasiobolo al cap. 13. dichiara quale stupor di denti sani la porcacchia, considerando la cagione, e così ne scrive, quanto al resto si osserua la cagione antecedente, perciocche non s'osserva l'uso della porcacchia nello stupor de' denti, ma in quell'affetto, che è nato in essi dall'hauer mangiato cose acide, e acerbe. non nasce dunque utilità veruna dalla Porcacchia nello stupor de' denti cagionato, o da flussion di humore, o da vomito, o dallo stridor della seca.

Hora s'egli è vero quello, che ne dice Galeno nel luogo di sopra citato; cioè, che la porcacchia, sia alquanto austera, e che, come scrive il Matthioli, sia alquanto acida; non sò come possa rimuouere lo stupor de' denti fatto da simile cagione; se pur la porcacchia non produce tal'effetto, non per qualità manifesta, ch'ella habbia, ma solo per occulta cagione, come par che affermi Alessan-
dro.

dro Aphrosideo ne' Problemi .

Antonio Mizaldo nel cap. 4. del lib. 2. de' segreti de gli horti, così scrive della Porcacchia. *La porcacchia quanto è con maggior diligenza coltivata, tanto più si dilata, e diuene di frondi più carnosà. Delle cose de' giardini ella è vna che si vsa quasi in tutte le minestre, e nelle mense non meno de' poveri, che de' ricchi. Dà principio al mangiare accompagnata con sale, cõ olio, e con aceto. Anzi l'Inuerno comincia ella condita le prime viuande, e suole in questo modo condirsi. Eleggonsi per ciò fare i ramicelli più grossi, ma senza le radiche, perche i più sottili son facili nell'humido a marcire: Lavanfi bene con acqua, e poi asciugati alquanto all'ombra finche si dimettano vn poca, perche per la souercchia humidità marciscono, e diuentano rancidi ancor'essi; bagnati poscia di succo di agresto, e sparso il fondo del vaso, nel qual si hanno da conseruare di finocchio verde, si vanno componendo l'vn sopra l'altro, e gestandoui sale a bastanza, e sparsoui di nuouo del fenocchio si empie il vaso di porcacchie, e di nuouo s'asperge, e si cuopre di finocchio. Appresso le si getta sopra vn liquore composto di due parti d'aceto, e di vna di agresto; tanto che arriui fino all'orificio del vaso.*

vaso. Quindi si conserva con questo liquore guardandolo dal Sole con diligenza; acciò che per difetto del luogo non acquisti mucore. Et offeruerai, che la Porcacchia non si vada nuotando, ma che sempre si trovi immersa in esso. Mentre te ne vuoi valere, lauata o con acqua tepida, o con vino per torne la salamoia, e mettasì a tavola per mangiare, e seruirà per eccitar l'appetito de' conuisanti, e per estinguer il calor dello stomaco, e del fegato.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di cont. la san. al cap. 3. scrine, che la Porcacchia (come piace ad'alcuni) stringe, che è in vso di mangiar si cruda per insalata, che mangiandosi con qualche cosa mitiga lo stupor de' denti nato da cibo agro, & acerbo mangiato prima, che raffrena i feruori dello stomaco, e de' intestini, e le flussioni, che correggendo i mancamenti de' reni, e della vessica, è gioueuole alle erosioni di simili parti, che proibisce gl'impeti, & i sogni Venerèi, che si crede che offuschi il vedere; e che Leontio asserisce, che le frondi della porcacchia messe sotto la lingua, estingua il desiderio di bere a quelli che sono dalla sete affannati.

Per quel che spetta alla porcacchia in materia dell'insalata, io non posso dire altro, se non che es-

XXI

Vu sen-

sendo ella di sostanza grossa, e lenta, di frondi grassa, fredde, e quasi in tutto insipida, non hò mai veduto, che se mangi sola per insalata, ma si bene per quello che seco ne porta la consuetudine, si vada sempre accompagnando con qualche herba di sapore alquanto acuto, & odorosa: e sono quelli, a quali è grata col basilico, fresco però, e con la cipolla; e molti vi aggiungono a suo tempo il citriolo mondato dalla scorza, e diuiso in parti, che rinfresca, e per la molta humidità che possiede, estingue uoch'egli la fere ne gli ardori grandi dell'Estate. Loderei io l'aggiunta di qualche fronde, o tenera cima di calendula, auuenga che può facilmente contrastar col vizio della porcacchia; ch'ella hà di offuscar la vista; il qual vizio non è mena nel basilico, e nella cipolla, che sono al capo di più che di mediocre nocumento.

Auicennà nel lib. 1.

della doctt. 3. della

fen. 2. al cap. 7.

scri-

ue, che la Porcacchia, & il Cedrimolo facilmente temprano l'eccesso de' cibi nel caldo.

Del



Hauer fatto mentione del basilico nel precedente capo della Portachia, come cosa che volentieri s'accompagna con essa nell'insalata, mi dà occasione, ch'io ne tratti non meno che dell'altre si fa, che sono materia d'insalata. Dioscoride dunque trattando di esso nel cap. 130. del lib. 2. così ne scrive, il Basilico è vulgarmente conosciuto; mangiato copiosamente ne cibi scurisce la vista, mollifica il corpo, commuove la ventosità, prouoca l'orina, aumenta il latte: ma difficilmente si digerisce. Impiastrato con fior di farina di polenta, olio rosato, & aceto, gioua alle infiammazioni del polmone: e per se solo, alle punture del Drago marino, e de gli Scorpioni: & insieme con vino vecchio a dolori de gli occhi. Il succo messo ne gli occhi, mondifica le caligini, e dissecca i flussi di quelli. Il seme beuuto gioua a coloro, ne cui corpi si generano humori malinconici, alla difficoltà dell'orina, & alle ventosità del corpo. Tirato sù per il naso fa starnutare; il che similmente fa l'herba: ma bisogna nel starnutare comprimerse gli occhi. Astengonsi alcuni dal

Vu 2 man-

mangiarlo ne' cibi: imperoche masticato, e posto al Sole genera vermicelli. Dissero gli Arabi, che essendo trafitti da gli Scorpioni coloro che quel giorno hanno mangiato basilico non sentono dolore alcuno. Fin qui Dioscoride.

Il Dottor Latino Matthioli nel commen. dello stesso capo, così segue. E' il basilico odoriferissima pianta, e notissima a ciascuno nell'Italia, imperoche poche sono quelle case, e massimamente nelle Città che non habbiano la stete il Basilico in sù la finestra, & in sù le loggie, e ne' giardini. Et ne' tempi nostri in Italia di tre sorti: di quelle cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, e grasse, assai maggiori di quelle dell'Amaranto, e quasi simili a quelle de' gli aranci, e de' cedri: il secondo, fa le foglie, & i rami minori assai del sudetto, e questo è di due sorti, l'uno cioè, che ha vero odore di basilico, e l'altro segnalatamente di cedro, come la melissa, e però chiamato particolarmente da gli Arabi Ocimo citrato, come la chiama Melue. Il terzo per far' egli le foglie molto minute, e per esser molto più odorato di tutti gli altri, si chiama basilico gentile. E di queste tre specie intese Serapione, facendo di ciascuno particolar capitolo, cioè per lo basilico commune, e mezzano, di cui intende qua

Dio.

Dioscoride, intese quello che esso chiama Ozimo non gariofilato: per il gariofilato il minuto, il quale è più odorifero di tutti; e per il citrato quello che ha odore simile al cedro, come leggendo in Serapione tutti questi capitoli può molto ben conoscere ciascuno di buono ingegno.

Plinio nel cap. 12, del lib. 20 così scrisse del basilico. Biasimò Crisippo grauemente il Basilico, dicendo nuocere allo stomaco, all'orina, & alla vista: & oltre a ciò causare pazzia, lithargia, e difetti nel fegato: e così come le capre non ne fanno stima, e non ne mangiano; debbia similmente non mangiarfi da gli huomini. Dissero alcuni, che mettendosi trito sotto vna pietra, ne nascono gli Scorpioni, e che masticato, e posto al Sole, se ne generino alcuni vermi. Ma gli Arabi dissero, che se alcuno sarà trafitto da gli Scorpioni il dì che hauerà mangiato del basilico, non potrà guarire. Ma l'erà che è seguita dopo costoro, difende allegramente il Basilico, prouando che le capre il mangiano: e che beuuto con vino, e con un poco di aceto, sana le punture de gli Scorpioni marini: e terrestri, non meno che si faccia la ruta, e la menta. E' oltre di questo stato sperimentato essere il basilico salutarifero a farla odorare con aceto a coloro che

tramortiscono, e si vengono meno: e medesima-
mente de' Lethargici, & a gl'infamati. Giouà ap-
plicato con olio rosato, ouero mirrino a' dolori del
capo, e con vino alle nuuollette de gli occhi, e conse-
risce ancora allo stomaco.

Theofrasto nel cap. 8. del lib. 5. delle cause
delle piante scrive, il Basilico seminato in luoghi
valorosamente dal Sole riscaldati, trasformarsi
ageuolmente in Serpillo, nella qual trasmutatione
egli perde la grandezza delle frondi, & acquista
maggiore odore.

Auicenna nel secondo trattato delle forze
del cuore, che genera l'uso del Basilico sangue
torbido, e malinconico.

Alessandro Petronio nel cap. 3. del lib. 3.
così scrive del Basilico. L'Ocimo, che gl'idiotti
chiamano basilico, non è ingrato per condimento,
ma il seruirsene per camangiare è pericoloso: per-
cioche ancorche ammolliſca il ventre, come Dio-
scoride dice, prouochi l'orina, muoua il latte, non-
dimeno l'uso ſouerchio di eſſo, fa (come dicono) il
sangue torbido, e malinconico, & enfiagioni.
Nuoce alla chiarezza della viſta, & al ſegato.
Rende alcuni infani, e ſoporofi: e finalmente con
difficoltà ſi trasferuta nello ſtomaco. E perciò di-
ce

ce Galeno, non esser bene il mangiarlo, esser di succo vitioso, nuocevole allo stomaco, e difficile a concuocersi. E nel cap. 6. del lib. 1. del modo di muouere il corpo senza medicamenti, così ne scriue. L'ocimo secco è caldo, e ferma il ventre, al contrario essendo verde, non riscalda (come Dioscoride scriue) ma ammolisce il ventre; e questo forse, perche, come dice Galeno, all' hora possiede souerchia humidità.

Galeno tratta del Basilico nel lib. 1. delle facol. de' sempl. così scriuendo. L'ocimo è nel secondo ordine de' calfacienti: & hà humidità escrementitia; perciò non è bene il mangiarlo. Quanto al resto, applicato di fuori, è atto a digerire, & a concuocere. E nel lib. 2. delle facol. de' gli alim. al cap. 52. soggiunge (che forse può facilmente applicarsi al nostro proposito dell' insalata) sonouì alcuni, che mangiano le foglie della lattuca mescolate con l' appio, e con lo Smirnio: per cioche essendo la lattuca vñ herba insipida, e che hà il succo fred. lo, non solo più soauemente si mangiarà, ma anche più vtilmente, se riceuerà qualche vna dell' herbe agre: e per tal cagione molti l' accompagnano con le frondi de' porri, & altri con quelle del basilico: E nel cap. 56. dello stesso

li

libro scrive. Molti si seruono del basilico per camangiare, accompagnandolo con olio, e garo: ma è di vitioso succo: la qual cosa hà mosso alcuni a scriuer di lui vna falsità, cioè, che in pochi giorni, e presto se ne generino gli Scorpioni, si trito si racchiude in vna pignatta vacua, e maggiormente se ogni giorno si metta il vaso a riscaldarsi al Sole: ma questa non è la verità; è bene il vero il dire, che tal herba sia nociua allo stomaco, di prauo succo, e difficile a concuocersi.

Antonio Mizaldo nel cap. 19. del lib. 3. de' secreti de gli Horti, così scrive anch'egli a lungo del Basilico. Il Basilico hortense è tanto noto, che non è finestra, che non partecipi del suo odore. Egli è di trè specie, l'vna hà le frondi maggiori dell' Amaranto, l'altra e le frondi, e i rami hà molto minori: l'ultima l'hà minute, e anguste. E questo per la fragrantia, e soauità dell'odore da gl' Italiani è detto Basilico gentile, e da Serapione Garifillato: e quindi è, che dalla parola, Ozo, che vuol dire odore, da molti è detto Oximum. I Greci più moderni, che hanno scritto delle piante, seguitando il parer del Psello, lo dicono Basilico Regio, il qual nome è anco in vso appresso di noi, come forse così detto, perche solo si nutrix dentro

tro de' giardini Reali: o pure, perche per l' Eccellenza dell' odore sia degno de' Regi. Ama questa pianta il tepido, il cui seme dopoi che sarà ricoperto di terreno, deue spesso con qualche cosa esser calcato; percioche se gli lascierai rimaner sospeso il terreno sopra, si corrompe, come Columella scrive. Il seme del bastlico è il più sollecito a nascere di tutti gli altri semi: e credono alcuni che più solleciti il suo nascere l'essere in su'l principio inacquato con acqua calda. Altri vogliono, che infuso nell' aceto, nasca più presto, seminandosi al fine dell' Inverno. Plinio vuol che s' inacqui su'l meriggio, là doue l' hore dell' altre piante sono di matino, o di sera. All' bora tagliar si deue, che sarà arrinato all' altezza d' vn palmo, se ben Sabino Tirone proibisce il tagliarlo con ferro nel suo lib. de gli horti dedicato a Mecenate. Su'l nascer della Canicula s' offerua che impallidisce, come se fusse dalle stelle percosso, o da altra infermità. Narra Gargilio Martiale vna cosa marauigliosa del Bastlico, ilqual Gargilio si dice hauere scritto de gli horti da Seruio ne' commentari sopra la Georgica di Virgilio, cioè che hora purpurei, hora bianchi, & hora roseti produca i fiori: Ma di maggior marauiglia è

Xx quel-

quello, che ne scrive Plutarco, cioè il succino sol-
 da se discacci i surcoli del Basilico, là dove riscab-
 dato trabe a se qualsiuoglia cosa leggiera. E non
 men prodigioso quello che ne scrive Teofrasto,
 ma a me Saluasore Massonio è cosa molto ridico-
 la, e superstiziosa, che il Basilico cresca molto mag-
 giore, se con maledicenze, e con parole obbrobriose
 vien seminato, e questo è anche da Plinio confer-
 mato. Riferisce altresì Plinio, Crisippo Medi-
 co hauer grandemente dannato il Basilico, e com-
 mandato di fuggir il suo uso, perche non usino di
 mangiarlo ne anco le capre, le quali se bene quida-
 mente pascono ogni altr'herba, solo questa in tut-
 to abborriscono, ancorche fameliche: Oltre a que-
 sto dice, che quelli che son percossi col basilico di-
 ventano insani, aggiungendoci, che l'huomo mor-
 sato in quel dì, che haurà mangiato il basilico
 dallo Scorpione, infallibilmente se ne muore. Ma
 Plinio agrementemente riprende Crisippo, scriuen-
 do le capre volentieri mangiarlo, ne ritrouarsi, che
 mai per hauerlo mangiato sia alcuno divenuto in-
 sano. anzi che con vino, a cau aceto beuuto, sia ri-
 medio singolare contra i morsi dello Scorpione ser-
 nestre. E Dioscoride par che per sentenza
 de gli antichi altrimenti scriua, cioè che quelli,
 che

che dallo Scorpione morsicati sono, se haueranno mangiato il Basilico, non sentono verun dolore. Alcuni volendo accordar queste controuersie, dicono il tutto hauer a riferire a quello della terza specie, come che se ne mangi, e sia in vso disordinatamente. Il di sopra nominato Sorione dice il Basilico masticato, e posto al Sole, generare gli Scorpioni, ouero come leggono Dioscoride, e Plinio, i vermi, da' quali poi forse nascono gli Scorpioni. Il che è di marauiglia per certo, mentre si è detto il Basilico esser contrario a gli Scorpioni. E soggiunge lo stesso Sorione tanta esser l'antipatia tra'l basilico, e le donne, che se la pianta intera si nasconde sotto vn piatto ch'elleno no'l sappiano, auuicene che non istendan mai la mano a pigliar il cibo, se quello non se ne sottrage. Diodoro ne' suoi Empirici scrive, che se si mangia del souerchio basilico, genera i pedocchi per la fouerchia humidità escrementitia, che in se tiene. Alcuni vogliono, scrive Plinio, che gettandosi in terra vn manipolo di basilico trito con dieci granchi marini, tragge a sè tutti gli Scorpioni vicini. Galeno è di opinione, che non si debbia credere a quelli che dicono, che rinchiuso il basilico trito dentro vn vaso di terra nuouo, e ben coperto, ge-

XX 2 veri

neri frà pochi giorni gli scorpioni, maggiormente se si espone al Sole. Theofraſto ſcriue il baſilico degenerare alcuna volta in Serpillo, ouero in Siſimbrio, come vuol Palladio; ſpecialmente ſe ſarà ſeminato, o trapiantato in luogo eſpoſto al Sole: il che ſuole auuenire, ſe ſarà molto inuacchiato. Girolamo Cardano ſcriue, che ſe il baſilico trito a prima Luna ſi mette in una pignatta nuoua, a prima Luna manda dall'altro capo fuori i fiori, e ſe dopoi altrettanto di tempo ſi naſconderà ſotto terra, genererà gli Scorpioni.

Delle Faue. Cap. L.



On eſſendo molto frequente l'uſo delle faue nell'insalata, non ne faremo quì lungo diſcorſo, ne meno ſpenderemo il tempo nel riportar quello, che da gli Autori è ſtato ſcritto: ma diremo ſolo, che alcuni coſtumano di mangiare i primi germogli, all'hora che ſono teneri, e che appena la pianta hà incominciato ad alzare il fuſto, eſſendo di breue ſpuntata dalla terra, e con diſconſi di condimento ordinario. Non credo io, che l'herba ſia dello ſteſſo temperamento del frutto, o ſeme che dir vo-
glia.

gliamo, il quale, secondo Galeno, nel lib. 7. delle facoltà de' sempl. è poco lontano dal temperamento nel freddo, e nel secco; perciocché le frondi sono e grosse, e grasse, quasi di pari alla porcacchia; onde può farsi argomento di qualche grado di freddo, e di humido. Per esser ella herba grassa, richiede compagnia di qualche altra di tenue sostanza, e di acuto sapore: ma si mangia per la maggior parte sola, ben condita di olio, e porta seco vn' sapor non ingrato.

Della Ruta Capraria. Cap. LI.



Me gionna di credere, che sia molto meglio, che per uso dell' Insalata si prendano herbe di giouenole facoltà, e che possano insieme irritar l'appetito del mangiare, che seruirsi di quelle raccolte a caro, che risguardino solo la gola, e l'eccitamento dell'appetito; e ben può auuedersi l'accorto Lettore, che a tal fine sono da me riposte nelle mescolanze alcun' herbe, o fiori corretti di altre, che ritengono in loro qualche poca di facoltà nuocuoale a qualch' una delle parti del corpo o per propria virtù, o per manifesta qualità della loro temperie. Quindi è dunque,

que, che non passo sotto silentio la Ruta Capraria
 volgarmente detta, & altrimenti Galega: la qua-
 le, perche si porta seco l'odore, & il sapore de' ger-
 mogli delle faue, è stata da me riposta appresso al
 capitolo di esse. E' la Ruta Capraria di gran
 virtù, e gioueuole a molte cose; e perche sono tali
 virtù raccolte, e spiegate puntualmente da Pie-
 tro Andrea Matthioli nel cap. 48. del lib. 3. di
 Dioscoride, trattandosi quiui della Ruta silue-
 stre, che è annouerata tra l'herbe, che fanno mate-
 ria d'insalata, riporterò le sue parole, che son que-
 ste. Hanno ritrouato i moderni vn'altra Ruta, la
 qual chiamano Capraria, chiamata da alcuni Ga-
 lega, e volgarmente da noi in Toscana, Lauanese, la
 qual nasce volentieri in sù gli argini de' fossi, con
 gambo lungo vn piede e mezzo, e qualche volta
 maggiore, e ramofo: nella quale sono le foglie lun-
 ghette, e grosse, le quali stanno attaccate a' ra-
 moscelli, ouero picciuoli da vni banda dodici, ouero
 vndici, come nella Vecchia. Produce i fiori in ci-
 ma, che nel bianco porporeggiano, da quali nasco-
 no alcune filique lunghe, oue si ferra dentro il se-
 me. Hà questa pianta virtù grandissima, e ma-
 rauigliosa contra la peste. Imperoche passo af-
 fermar io, che molti sono stati, che ogni giorno
 ban-

hanno mangiato questa herba cruda nell'insalata, & altri cotta nelle minestre, o nel brodo della carne, & altri ne hanno cauato il succio, e beuuto ogni giorno a digiuno con il uino. Vale oltre a ciò non solamente contra i ueleni, e massime de' serpenti, mangiandosi, e impiastrandosi su'l male. Rodarla alcuni altri per l'Epilessia de' fanciulli, dandogli a bere mezz'oncia del suo succo. Dassi uertemente il succio dell'herba a bere alla misura d'un cucchiaro per ammazzare e verminar del corpo. È il medesimo l'herba fritta nella padella con olio di mandole amare, ouero di seme di lino, o poi messa sopra il ventre. Dassi con giouamento grande a bere il succio a gli ammorbati nel principio, ouero la decoctione dell'herba fatta nell'aceto, con un poco di Teriaca, e di Bolo Armeno: ma bisogna procurare di far subito sudare il patiente. Gioua questo medesimo nelle febbri pestilentiali, e nelle petecchie, e massimamente dandosi a bere con la decoctione fatta nell'acqua, con Cardo benedetto, radici di Tormentilla, e Bolo Armeno: le quali facultà sono proprie, & occulte di questa uirtuosissima pianta.

L'Autor dell'Historia Vniuersale delle piante nel cap. 45. del lib. 8. fa la descrizione

di

di questa pianta, e narra le sue virtù, non più, né meno di quello che ne ha detto il Matthioli, approvandola ancor' esso per buona herba per l'insalata, & aggiungendo solo nel principio queste parole. Dall'effetto, e dalle virtù più tosto che dall'odore, è dato a questa pianta il nome di Ruta, perciocché in lei non si sente in verun modo odor di Ruta, ma di legume, a cui appar più simile. Aggiungo altresì alquanto più sotto. Ne' piani del Piemonte, vicino a' rivi dell'Eridano, & a Turino ne nasce in gran copia; Et altrove. Nelle regioni più fredde vien da gli herbaiuoli coltiuata ne gli horti. Manda fuora i fiori, e matura il fene ne' mesi di Luglio, e d'Agosto. E' di temperamento caldo, e secco. Questa ha gran virtù non solo contra' mortiferi veleni, ma ancora contra le percosse, & i morsi di tutti gli animali venenosi, o beuendosene il succo, o postauì sopra l'herba a modo d'empiastro. Onde gli specialì di Venetia (dice Pena) e la fraccia de gli intantatori, che quiui sono, i quali andando per prender le vipere intorno a' sterpi, subito che da quelle son morsicati, non hanno cosa più certa, e migliore di questa, nella quale più si assicurano, che nelle tante lodate Teriache.

Del



Vantunque il Ruscolo, o come altri dicono, Roscolo, faccia gratissima insalata, non vedo però che da altri Autori ne sia fatta mentione, fuori che da due; che sono il Matthioli nel comm. del cap. 81. del lib. 7. di Dioscoride, dove tratta dell' Alume; E Castro Durante nel suo herbario, & amendue sotto nome di Soda, non però rendono ragione alcuna del nome di Soda; Scrive dunque del Ruscolo in questo modo. Oltre a questo Alume, il quale chiamano Catino, usato per chiarificare il vetro nelle fornaci, si fa di cenere di vna herba, la quale chiamano in Toscana Soda; e gli Arabi chiamano Kali. Nasce assai nella nostre maremme di Siena, e similmente in su'l Lio poco fuori di Vinegia. Ma nel cap. 110. del lib. 2. più ampiamente ne scrive con queste parole. In questo luogo parimente ne nasce copiosissima quell' altra pianta, che gli Arabi chiamano Kali, di cui si fa quella cenere, la quale s' adopra a far il vetro, e di cui si fa ancora il sale, che chiamano alcuni sal Alkali. Quest' herba nel suo nascimento primo produce

T y le

le foglie tonde simili al sempreuio minore, nel crescer poi si allungano quanto è lungo vn dito, e fanno per pari interualli alcune sottilissime giunture, come nell' Equiseto si vede; e crescendo più auanti, escono da quelle giunture alcune foglie grosse, e parimente grasse, concaue nel mezzo a modo di canale, larghe nel nascimento, & appuntate in cima, e piegate all'indietro verso i fusti. Quando poi la pianta comincia ad inuechiare produce nella cima minutissime foglie, e rosseggianti, da' principij, delle quali escono alcune bacche minute, dentro delle quali è il seme minuto assai. Hà i suoi fusti rosseggianti, e grassi. Tutta la pianta è al gusto salata come il Cretamo. L'istesso ne dice Castro Durante, aggiungendo di più, ch'ella riscalda, stringe, dissolue, assottiglia, e dissecca senza manifesta calidità, e siccità. E che la cenere della soda usano i vetrari per fare i loro vetri, e per questo è chiamata, Herba vitri.

Se'l Ruscolo sia la soda, io no'l sò, perche a me pare, che la descrizione della soda fatta dal Matthioli sia in alcune cose differente dal Ruscolo; perche dalle giunture del Ruscolo escono di là, e di quà nuouirami, tanto che fino ad vn certo termine vanno, così facendo, finche finiscano in vna sola

Sola cima. Il suo seme v'è crescendo per tutta la pianta trà le frondi, & è a guisa di piccole lumache, le quali non hò mai veduto io che contenghino seme più minuto dentro. E' il Ruscolo pianta, che ama assai l'acqua, e si semina, se bene fa molto meglio trapiantata, e coltinata, che se si lascia stare doue nasce. Anzi le si fa torto a raccorre il seme, perche cadendo da se stesso dalla pianta in terra, ne nasce in gran copia; e talvolta germoglia nella stessa pianta, in aria, come hò io più volte offeruato.

Ancorche da' detti Autori non si faccia mentione dell'uso per cibo di quest'herba, nondimeno fassi insalata delle punte, e de' rami di lei, mentre son teneri, bolliti però nell'acqua, ma con breue cottura, e mangiansi conditi con olio, con sale, e con aglio pesto, e distemperato con aceto. Usasi di mangiar' ancora in minestra ne' giorni magri, spartiti in minute particelle, e con herbe odorifere, con pepe, e con succo di narancio conditi; e non tanto è grato accommodato in questa maniera, quanto è rincresceuole cotto in brodo di carne. L'insalata di quest'herba è vna di quelle, che si usano per satiarfene, per non hauer poi a mangiar' assai de' rimanenti cibi della cena, perche

riempie lo stomaco, satia, & è di facile digestio-
-ne.

Del Cauolo, Cap. LIII.

FAssi del cauolo non ingrata insala-
ta, e perciò è bene di dir qui qual-
che cosa di esso. Scriue a lungo
del Cauolo sotto nome di
brassica Dioscoride nel cap.
110. del lib. 2. e narra esser di tre sorte, domesti-
co, seluatico, e marino; e del domestico dice nascere
una specie in Egitto, ma per esser souerchio ama-
ra, non vsarsi a mangiare, e per la stessa ragione
non esser neanco buono il seluatico. Del marino
non dico perche è in tutto lontano dall'uso de' ci-
bi: talche rimane l'uso nel domestico solo. Il
Matthioli nel comm. che fa sopr' al testo di
Dioscoride, riferisce per autorità di Theofra-
sto, di Plinio, e di Catone esser molte le specie del
Cauolo: ma come che non tutte sono atta materia
d'insalata, lasceremo tutte l'altre, e diremo del
Cauolo da noi chiamato comunemente Cappuc-
cio, del quale così scriue il Matthioli. Questo
che chiamiamo noi Cappuccio serrato tutto forte-
mente in se stesso, graue, e ritondo di figura, altro

non credo che sia appresso a Plinio che quello, che chiama egli *Lacuturis*, del quale scrivendo egli nel luogo medesimo così dicea: Nuouamente sono venuti Cauoli che chiamano, *Lacutorri*, dalla valle *Aricina*, doue già fu un lago, & vna torre la quale è ancora in essere, grossi di testa, e numerosissimi di frondi; delli quali ve ne sono alcuni, che son rotondi, & altri piatti, e muscolosi. Le quali tutte noue corrispondono benissimo al parer mio a' nostri cappucci. Ne gli horti nostri dell' *Aquila*, in vn piano a lato alla Città, detto la *Riniera*, per donde passa il fiume *Aterno*, alla radice del *Monte Luco*, si semina gran copia d'herbaggi, & trà gli altri di *Cauoli* d'ogni maniera, si come a suo tempo si vede; ma più di tutti gli altri vi si seminano de' *Cappucci*, che crescono così stretti, e grossi, che ben souente se ne mandano a donare in *Roma*, & altroue, di peso di venti, di trenta, e di quaranta libbre, che fanno non poca marauiglia a chi li riceue. Questi campi credo, che volesse intendere *Martiale* trattando della grossezza de' *Napi*, o *Nagoni*, nutriti ne gli horti da lui chiamati *felici* per la loro fertilità nel lib. 13. con questo verso

Hos Amiternus ager felicibus educat hortis.

Alef

Alessandro Petronio parlando in vniuersale del Cauolo così scriue nel cap. 28. del lib. 4. del modo di cons. la san. *Perche erano i cauoli grandemente lodati da Catone, per questo forse si venne in consuetudine di mangiarli anco l' Estate; sono nondimeno nõ poco nuociuoli, particolarmente se prima saranno lessi in acqua, come far sogliono molte donne, e poi cotti nel brodo di carne; percioche quello che posseggono, che muoue il ventre se ne passa nell'acqua, rimanendo in essi quello che stringe. Se sia necessario dunque il mangiarli, non si lessino prima nell'acqua, e mangisi molto più del brodo, che della loro sostanza: attesoche nel tempo dell' Estate il corpo del Cauolo difficilmente si conciuoce, più riscalda, e bene spesso accende la febbre. Quanto al particolare del Cauolo cappuccio, che fa per noi, è opinione d'alcuni, che trà tutte le spetie, questa sia la men perfetta, come che tal cauolo per esser sì serrato, sia men percusso, e penetrato da' raggi del Sole, e conseguentemente men concotto; e che per ciò sia più difficile ad'esser dal calor naturale digerito, nello stomaco; e questo in effetto par che così auuenga. Contutto ciò di questo solo si forma insalatà, che poco mal'effetto può cagionare, mentre in poca quantità, e*

ta, e di rado si mangia, e tal'hora se ne corregge qualche imperfezione dal condimento. Fassi in vna maniera insalata di questo tagliando le frondi più bianche senza il torso fortissimamente a guisa de' tagliolini di pasta, e si condisce con vino, quando ve ne hà, con aceto, con olio, con sale, e con mosto cotto; e qualche duno vi aggiunge il pepe, o fette sottili di limoncelli, o di cipolla. Conseruasi il Cappuccio stretto, intero sì, ma incominciato a diuidersi in più parti, nell' aceto forte, dentro vn bigoncio, o altro vaso, come hò veduto far'io a Monaci di S. Bernardo della Congregazione Fogliense: ma è da lasciarli prima dare vn sol bollo con acqua, e poi alquanto asciugato gettarlo nell' aceto, doue si conserua come l'altre cose lungo tempo, e serue per gratissima insalata accompagnata col condimento ordinario, mettendosi in più pezzi spartito nel piatto. Il torso della pianta del Canolo, che resta in terra con le proprie radici dopo l'esserne tagliato il Canolo, germoglia a suo tempo intorno, e cava i bromboli, che volgarmente son detti Broccoli, de' quali essendo teneri se ne forma la terza specie d'insalata, che ligati a mazzette ordinarie cò vn filo, si lasciano bollire in acqua a giusta cottura, mettendogli a cuocer però nell'acqua

bol.

bolliente, acciò si conseruino nel loro proprio color verde, e nella propria fermezza; Quindi cauati ordinatamente in vn piatto; se ne separa tutta l'acqua, e si condiscono con olio, con sale, con succo di narancio, e con pepe. Sono atti a ciò bromboli de' cauoli verdi auora, e farse di più grato sapore, maggiormente quando s'han tenuti, e spigati.

Antonio Mizzaldo nel cap. 2. del lib. 2. de' segreti de' gli horti fa del cauolo lungo discorso, Et questo. M. Catone antepose il Cauolo ad ogni herbaggio, e Plinio lo scrisse Principio de' gli horti. E' egli di tal natura, che ad ogni aere si accomoda, e quindi nasce che tutto l'anno se ne può hauere in terra. Ama il terreno ben coltiuato, e grasso, non argilloso, non sassoso, no arenoso; se pur non hauesse il continuo aiuto dell'acque. Esposto ad' Austro più viuace cresce; e per contrario a Settentrione. Se bene in questo vince di più grato sapore, e vigore; e per i ghiacci, e per le pruine diventa più terreo. Fa bene nelle colline, Et ama il letame, e l'essere serchiato, come nota Palladio. All' hora se deue traspian-
tare, quando hà cinque, o sei frondi, ma in maniera che siano prima le radici imbrattate di liquido letame: e questo, se sia l' Estate, si hà da fare
ver-

verso la sera, e se d'Inverno in giorni tepidi. I più antichi Greci hanno diuiso il Cauolo in tre specie sole, Crispa, la quale han detta Sclinoidea, dalla sembianza delle frondi del petrosello. Lean, che con foglie larghe esce dal corso, e questa alcuni l'hanno perciò detta, Cauloden. E quella che propriamente è chiamata Crambe, che hà frondi più tenui, più semplici, e più spesse. Diuiene maggiore il Cauolo se spesso sia ricoperto di terreno. Marco Varrone interpretando i versi lasciati scritti da Nestore sapientissimo nel suo libro detto AlexiKapo. commanda, che si traspanti il Cauolo, quando sarà di tre frondi in luoghi salsi, c'innellandosa sopra a guisa di pruina o di neue caduta, o terreno salso, o nitro, e così si euocce sollecitamente, conseruando il suo color verde, e questo vien conseruato da Papano. Sonou quelli, che in luogo di nitro vi spargono la cenere, u finche uecida i bruchi, che sogliono esser infetti al Cauolo. Columella afferma euocersi presto il Cauolo, e conseruar nella cottura il verde senz il nitro, quando nel piantarlo, s'inuolga la radice in tre frondicelle d'Alga, e Plinio mette solo l'Alga sotto la radice. E negli capperi si serue del modo di Apsia, in cetera

cioè il cauolo con sale, e olio prima che si cuoca, e
 cuocendosi ricerca poco sale per la sua sostanza
 nitrosa, e salsa. Quanto al resto crescerà di gran-
 dezza, e di sapore, se lo seminerai primieramente
 in terreno ben coltiuato, e se i piccoli gambetti che
 s'alzano lassuriano sopra la terra, ne torrai, e
 farai loro mucchio del terreno vicino, tanto che
 solo si veda la punta del Cauolo. Crescerà me-
 glio s'egli sarà spesso sarchiato, e stercolato al ter-
 reno; e diuerrà ancor più grosso il gambò, e la ci-
 ma. Si può tagliar tutto l'anno; si come si tra-
 spianta ancora, ma quello ch'è destinato per il se-
 me, non deve esser tagliato. Le sue cime sono
 molto grato nell'insalate, bollite alquanto, e
 asperse d'olio, e di sale. Plinio, quello incom-
 parabile persecutore delle cose della natura,
 dice, che'l cauolo prestamente, e con facilità si
 cuoce nell'acqua bollente dentro a' vasi di terra
 bene incrustati al di dentro. Dice di più Ateneo
 (per restringere in poche parole le marauiglie del Ca-
 uolo) che debolissimo fanno il vino quelle vigne,
 nelle quali essi nascono; tanto intestino è l'odio
 tra'l cauolo, e u vite. Di qui viene, che Teofra-
 sto scrive, che la vite uina fugga l'odor del Cauo-
 lo. E Plinio, che si corrompe il vino dentro
 del

delle botti per l'odore, e per lo sapore di quello, *ma che gottandosi delle frondi delle bierale, si ribà.* E di quà argomentò Androside famoso sapiente essere il Cauolo molto contrario alla vbbriachezza. *Per questo credo, che gli Egittij, che oltremodo amano il vino, nel cibarsi mescolano il cauolo cotto nelle viuande, e mangianle in prima per usfuggire il nocumento del vino.* Non credo quì douersi dissimulare, che da molti de gli Antichi non è il Cauolo tanto approuato, quanto è da Catone celebrato, perche dannauano quella viuanda che haouea bisogno d'altra viuanda; e questo era (dice Plinio) vn volere risparmiar l'olio, perche s'hauena anche in obbrobrio il desiderio del Garo. *Ne credo anche quì tacere vna marauiglia non volgare di natura, cioè che quest'herba, dalla qual haueuo detto fuggir la vite, posta riscontro al Ciclamino, et all' Origano, si secca per odio naturale, e segreto, col quale quelle piante non meno perseguitano il Cauolo, che si faccia questi della vite, e per contrario.* Onde mi per ch'habbia scritta bene Papano Greco, che se qualch'uno stillarà a gotta vn poco di vna sopra'l cauola quando bella, non seguirà oltre al cuocerfi, ma mancando del proprio vigore, si mutarà ancora

Z 2 2 nel

del colore. Da tutto questo si può raccorre, che quelli che vogliono beuer vino assai, & in ciò bramano la corona della vittoria, mangino frondi di cauoli crudi per non diuenire vbbriachi. Il che dice essere stato fatto in sua presenza da vn' huomo dotto, e Filosofo Guglielmo Gratarolo Medico Eccellentissimo nel suo opuscolo in materia di conser. la fan. ne' letterati. Percioche mangiò questi in vn conuito, & hauendo accettato tutti gl' inuiti a lui fatti da gli astanti a bere, beuè animosamente, hauendo prima mangiato vna frondicella di Cauolo rosso, che tolse il vigore al vino. Ma què bella cosa sentir M. Catone, huomo Filosofo, e di grande stima appo gli huomini, come Plinio scriue: Se vuoi (dic egli) nel conuito bere quanto ti piace, e cenar volentieri, mangia innanti cena quanto voi di cauolo crudo condito con aceto; e dopoi hauer cenato, mangiane cinque frondicelle, e rimarrai come se non haueffi beuuto, ne cenato, e beuerai ancor di più quanto vorrai. E questa è vna mirauigliosa antipathia, come hauemo detto, tra'l cauolo, e'l vino. Questo stesso notò Agrio in M. Varrone. Aggiungo ancor la sentenza di Papano Greco a questo, che tronandosi il cauolo vicino alla vite,

ricor-

riordenoli dell'intestina inimicitia, mentre van
crescendo i palmiti della vite, più tosto s'incorua-
no, che al cauolo s'auvicinino per dritto. Oltre
al detto, è detto ancora degno da saperfi, che
Ateneo scrive in Atene essersi anticamente usa-
to di *clax* per cibo il cauolo alle donne parturienti
in luogo di medicamento per la malignità. Haue-
ua quasi lasciato di scriuer quello ch'io hò letto ap-
presso Suida, che gli antichi soleuano seruirsi del
Caualo ne loro cōtate, ma biscotto, tanto che appor-
tata nauosa, e quindi nasce il proverbio *σις κων
βη Σαρατοί*. Fassi dalla cedere del cauolo mescola-
ta con acqua il sale, perche è di sostanza, com'è
stata già detto nitrosa, e biva è, che se si cuoca un
poco, beuuto il liquore, muoue il ventre.

Questo sia l'ultimo di quanto s'è scrit-
to, ch'è'l seme vecchio del cauolo

degenera in rafano, confon-
dendo l'un con l'altro:

& Autori di ciò

sono Aristo-
tile,

Teofrasto, Iulio Polluce,

& altri.

Dell

Dell' Insalata delle Silique, ouero Baccelli.

Cap. LIV.



L da noi scritto di sopra di voler trattare nel quarto luogo dell'insalata che suol farsi delle Silique, e per questo ce ne disbrigheremo breuemente con vn solo capo, poiche poche sono le piante, che danno di ciò materia; Et abbraccieremo in questo solo capo due sole specie di piante, che sono il fagiuolo, et il Pisello.

De' Fagiuoli, e de' Piselli. Cap. LV.



D Erche due sono le piante, che danno a noi materia d'insalata con le loro Silique, il Fagiuolo, Et il Pisello; trattaremo qui prima del fagiuolo, come che l'uso l'abbia introdotto più frequente, e diremo, che le differenze de' fagiuoli si pigliano e dalla grandezza, e dal colore di essi; oltre che dal luogo (ma più debolmente, si più prendete.

Quanto al luogo, alcuni di essi si seminano ne'
cam-

campi, Et alcuni ne gli horti, se bene non ripugna a quelli de' campi, che non possano ancor ne gli horti seminarfi. Seminarsi però quelli ne' campi, perche possano senz' appoggio per salire in alto, dilatarsi per terra. Quelli de' gli horti crescono tanto in alto, che hauendo doue auinchiarsi, coprono logge, capanne, e finestre per far ombra, come manifestamente si vede, e come riferisce il Matthioli, che crede di questi intendesse Dioscoride per la Smilace de' gli horti.

Nasce la differenza ne' colori, perche altri sono tutti bianchi, altri tutti rossi, altri tutti gialli, altri tutti neri, Et altri di diuersi colori punticchiati, che fanno vaghissima vista.

Di grandezza sono ancora differenti, atteso che quelli che ne' campi si seminano, sono assai minori di questi de' gli horti, e hanno le loro Sili-que più lunghe, e men grosse, ma tonde, e racchiudono dentro di loro maggior numero di semi, che sembrano nella figura piccole rognoni di animali, tutti gli altri per l'ordinario, con vn solo occhietto nero nel mezo d'vn lato. Tutti gli altri sono di siliqua più larga, più piena, e meno lunga, che racchiude più grandi i semi, ma di minor numero.

L'Au-

L'Autor dell'hist. gener. delle piante al cap. 49. riporta due altre specie di fagioli, che sono; il seluatico; e quel che nasce per li boschi; ma perche non fanno per l'uso dell'insalata, le lasciatemo stare. Se piacerà a qualche vno di costituire altra differenza ne fagioli; cò la grandezza della pianta, diremo questa esser fondata ne fagioli arbori: essendomi detto ritrouarsene arbore grandi dal Dottor Luigi Bottoni Auditor generale dell' Altezza Sererenis. di Parma nello stato di Abruzzo, e fattomi certa testimonianza a hauer veduta in un luogo dello stato di Castro de' Serenissimi Farvesi chiamato Celere nel giardino del Capit. Giulio Corti un arbore, che nello stesso tempo tiene fiori, e frutti maturi, & immaturi, per tutto l'anno, de quali si può fare insalata, come delle Silique di tutte l'altre piante dette di sopra.

Di quest' uso è commune testimonianza di tutti, oltre che dalla consuetudine se ne fa prouamento; la onde ne scrive il Matthioli queste parole; I cornuti teneri si lessano, & accioncianfi in insalata; e magiarsi saporitamente col pepe: ne manco sono eglino diletteuoli lessi prima; e poi inuolti nella farina, e fritti nell'olio, cono col butiro, & accommodati con pepe, e con agresto.

Così scrisse ancora de gli stessi Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di conf. la fan. al cap. 8. Il fagiuolo entra il ventre come gli altri legumi, malagevolmente si digerisce, pronoca l'orina, genera il seme, stimola Venere; fa' sogni tumultuosi, e terribili, non meno di quello che fanno le lenticchie; ingrassa il corpo, secondo l'opinione d'un Autore Arabo; se s'usa spesso cagiona vertigini, & il suo decotto pronoca i mestruai. Se si mangia verde, e tenero con i suoi baccetti, lessò in insalata, si crede, che habbia possanza di far molle il ventre. E nel lib. 1. del modo di muouere il ventre senza medicine al cap. 1. ne scriue ancor questo; Alcuni vogliono, che' fagiuoli siano i Dolichi, e siano meno de' Piselli, come alcuni credono: ma rendono il ventre più molle, maggiormente mangiati verdi per cibo, come usano di far l'Estate, conditi con aceto, con olio, e con sale; per cioche tanto più muouono, quanto più humidì sono.

E s'egli è il vero, che il fagiuolo bartense sia lo Smilace de gli horti, sarà ancor vero, che al tempo di Dioscoride fusse in uso di mangiarlo per insalata; attesoche dice egli nel cap. 135. del lib. 2. Produce lo Smilace i baccelli simili a quelli del fiengreco, ma più lunghi, e più grossi; dentro a

Aaa

quali

quali sono la granella del seme simili a rognoni de gli animali, di diuersi colori, i quali in parte son rossi: Et i baccelli cotti col seme, si mangiano come gli sparagi.

Castro Durante approua ancor'egli quest'uso de' fagiuoli così scriuendo nella centuria della bontà, & del vitio de gli alimenti: Il fagiuolo ha facultà di giouare, perciocché tonferisce al buono habito del corpo; Et il cremore de' suoi semi nutrice il corpo, e le forze. I baccelli si mangiano con i grani con pari gratia; almeno in quel modo che si mangiano gli sparagi.

Non trattò dell'uso de' fagioli nell'insalata Wgone Frideualle, ma si bene di molte loro facultà così scriffe nel lib. 2. del modo di consolarla al cap. 5. togliendo il principio da Aetio nel ferm. L. Hanno i fagioli una certa mezzana natura trà quelle cose, che sono di buono, e di mal succo, facili, o difficili a concuocersi, di presto, o di tardo passaggio, di piccolo, o di molto nutrimento; perciocché non hanno qualità veruna efficace: nell'altre facultà sono simili alle faue, a Piselli, Et alle cicerchie, a queste inducono sogni graui, e turbolenti, e generano succo grosso. Molti dicono il fagiolo esser l'istesso con la cicerchia, Et altri
una

una specie di quella. Sono i fagioli notissimi in Italia, e quelli di diuerse specie; percioche ne ne hà de' bianchi, de' rossi, de' gialli, de' neri, e de' variegati di colori diuersi; ma i bianchi meritano il nome di veri fagioli, percioche gli altri sono de' dotti chiamati Dolichi, e Smilace listio, e satiuo. Puossi corregger la flatuosità, & altra malignità che sia ne' fagioli (se pure alcuna ne ne hà) con aromati caldi, e col bere il vin puro dopoi hauerne mangiati. Nel lib. 1. delle facol. de gli alim. al cap. 28. trattando Galeno de' Dolichi di Diole, e d' Ipocrate nel lib. della ragion del vitto, conclude essere gli stessi con i fagioli, i quali per la maggior parte sono da gli huomini mangiati interi, verdi, insieme con le loro sitique, e conditi con olio, e garo, aggiuntoui anche da molti il vino.

Dice ancora Paolo Egineta nel lib. 1. al cap. 79. che s'vsano di mangiare i fagioli verdi, & interi: ma che sono assai escrimentososi.

Et vltimamente queste parole ne scrive Actio nel ferm. 1. Quelli, che da tutti a questi tempi son chiamati Lobi, appresso a tutti gli Antichi eran detti dolichi, e fagioli, & appresso ad alcuni Smilace hortense. Nutriscono questi per certo non meno de' Piselli; non sono flatuosi, ma piac-

ciono più di quelli, e muouono il ventre. Sono chiamati questi Lobi, cioè Siliques, sopra tutte l'altre, percioche solo questi si mangiano con le siliques, che gli coprono, più di tutte l'altre, che del genere delle siliques si trouano coperte. Ma Isachi nel lib. delle particolari diete al cap. 12. dice i fagiuoli bianchi mangiarli verdi (e forse per insalata) tollane via la scorza, conditi però con sale, con senapo, con origano, e con pepe; e douersi beuerli appresso vino puro, e generoso.

;) Hora dalle cose, che sono fin qui state dette, se può concludere per molti anni essere stato in piedi l'uso de' fagiuoli nell'insalata; e continuamente fin a' nostri tempi più che mai grati. Imparasi ancora il preparamento di essi, il modo di mangiarli, e i condimenti, che gli accompagnano. Mangiansi dunque lessi in acqua, e condiscosti con olio, sale, aceto, e pepe; o con olio garo, e pepe; o con succo di uirancio, olio, e pepe; ma sono all'hora più grati, che sono talmente teneri, che torcendosi le siliques con le dita, insontamente si spezzano, e che non hanno dentro i grani perfetti, e distaccati dalle siliques; ne che meno hanno altro colore, che verde. Non deuono neanco hauerne' lati delle congiunture alcuni filamenti a guisa di fibre, che
nel

nel mangiarli generano difficoltà, disgusto, e pericolo di strangolare inghiottendosi interi, mentre non possono da' denti esser ben masticati.

Hora venendo a' Piselli, è da sapere, che son mangiati ancor' essi con le slique per insalata, se bene se ne possono mangiare ancor' i semi soli mentre son freschi, conditi a modo d'insalata. Sono questi di due specie secondo la scrittura del Matthioli nel cap. de' fagioli maggiori, & minori: ma come che io non habbia veduto mai i minori, lasciando questa diuisione, mi appigliarò all'altra, ch'egli medesimo apporta quanto al colore, dicendo. Sono i Piselli di due specie, vna che fa il seme bianco, e l'altra beretino, e questi chiamano i villani del Trentino, Arabeia, & in altri luoghi, Roniglioni.

Notisi, che questi vltimi sono ancora ne' nostri paesi d'Abruzzo, e chiamansi Ronegli, che solo si vfa di mangiarne il seme in minestra, cotta però con acqua semplice, e conditi con olio, aglio, petrosello, maiorana, sale, e pepe.

I Piselli maggiori, e bianchi sono ben descritti dal Matthioli medesimo nel citato luogo con queste parole; I piselli fanno i fusti vacui con molti rami, e con molte foglie lunghett e, e carno-

fet-

fette, e nelle cime de' ramoscelli con molti viticci. I baccelli fanno lunghi trè dita, o poco maggiori, più presto tondi che piatti, ne quali son dentro i piselli ritondi, e bianchi della grossezza de' ceci colombini. fanno i fiori simili alla farfalla, & in alcuni son bianchi, & in altri purporei. Hanno debili radici, seminansi la Primavera, & raccolgonsi la State.

Due Autori trou'io, che trattino del mangiarsi i piselli freschi, insieme con i baccelli; de' quali vno è Alessandro Petronio nell'lib. 3. del modo di conf. la san. così scriuendo; Dioscoride non hà scritto cosa veruna de' piselli, che si sappia: Ippocrate hà detto, che ammoliscono il vètre, & vn certo altro Scrittore hà detto, che ciò fa il loro brodo.

Galeno testificò esser simile alle faue, ma non astringere, ne muouere i flati a paro di quelle; onde auuiene, che di quelle più lentamente se ne passano. Da alcuni si mangiano i baccelli freschi insieme con i semi.

L'altro è l'Autore dell'istor. gener. delle piante nel lib. 4. al cap. 41. che scrive, che i piselli mangiati freschi insieme con i loro baccelli, muouono i rutti; e soggiunge appresso il medesimo Autore, che sogliono i ricchi mangiarli cotti col
pro-

prosciutto, che sogliono far gratissimo cibo, & esser portati nelle laute cene. Et haueua l'istesso Autore detto di sopra (per quanto spetta alle loro facultà), che raffreddano, e disseccano.

Quello che Galeno nel lib. 1. delle facultà degli alim. al cap. 21. ne scriue, è questo: I piselli in tutta la loro sostanza hanno vna certa similitudine con le faue, e come quelle si mangiano: ma in queste due cose sono da quelle discrepanti, perche non sono a guisa di quelle statuose, e perche non hanno virtù di assergere; ond'è che se ne passano più tardi di quelle. E quasi questo medesimo scrisse nel lib. del vitio, e della bontà de' succhi al cap. 7. con queste parole; Il pisello non è per certo statuoso, ma non asserge però a paro delle faue. Doue il non esser statuoso non deue assolutamente intendersi, ma in paragone delle faue, come ben dichiarò Aleffandro Petronio nel lib. 1. del modo di muouere il ventre: senza medicine al cap. 2. rendendo ancor la ragione, perche sia tardo a passare; e così scriue; Enfiano per certo i piselli meno delle faue, ma quanto più generano escrementi (percioche per la maggior parte non si conuertono in nutrimento come fanno le faue) tanto più parrebbe, che
do

donessero passar per il ventre. se non dicesse il contrario Galeno, il quale nel lib. 1. de gli alim. dice, che quanto han meno dell'astergente delle faue, tanto più son tardi a passar per il ventre.

Paolo riferisce anch'egli l'istesso de' piselli con parole tolte di peso da Galeno, nel lib. 1. al cap. 79. Et Oribasio Sardiario nel lib. 1. al cap. 18. par che conchiuda, che i piselli siano di più che mediocre nutrimento, mentre così ne scriue. De' semi Coreali, che appartengono al vitto attenuante, è l'horzo solo che si prende senza molestia; nel secondo luogo si ripone il pane fatto di grano, cotto al forno: de gli altri è bene ad astenersi in tutto, se pur qualch'uno non vorrà gustare (ma di rado) i piselli, e le lenticchie.

Trouasi vna sorte di piselli, che son tanto teneri ne' baccelli mentre son verdi, che si mangiano interi; e di questi si può commodamente far' insalata condita con l'ordinario condimento dell'altre, aggiuntoui però il pepe. De gli altri ordinarij piselli si fanno bollire i semi verdi, o in brodo per minestra, o in acqua per insalata, & è il loro condimento, olio aceto, sale, e pepe, ouero in luogo d'aceto il succo di narancio, e forse con più gratia, ma deue auanzarsi nell'olio.

Del-



*C*cupa il quinto luogo l'insalata de' fiori, de' quali scriueremo breuemente, stringendo in vn sol capo i fiori della Boragine, de' Cappari, e del Zaffarano.

*V*sasi di mangiar per insalata i fiori della boragine o semplici, o con altr' herbe mescolati; ma con queste più tosto dilettaudo col colore, che col sapore. Fassi ben souente l'insalata tutta di fiori, ma colti con gran destrezza, e leggerezza di dita, che non habbino a portarsi con loro il picciuolo, con alcune picciole frondicelle, dalle quali escono essi fiori, e che sono loro quasi base, e sostegno; perciocche queste essendo armate della ruvidezza, e asprezza di tutta la pianta, mal si confanno con la morbidezza de' semplici fiori. E' ben vero, che per hauer a ferir meglio co' denti, e masticar bene i fiori, e goderne qualche sapore, è assai più a proposito, mentre si cogliono dalla pianta, il trarli insieme col picciuolo, e con le dette frondicelle; perciocche i semplici fiori, come fù scritto di sopra, trattandosi della boragine, se non sono ben bene masticati co' denti, non si digeriscono particolarmente dalli stomachi flemmatici, come si vede poi ne gli escre-

Bbb men-

menti del ventre, doue miseri se rendono, se bene di sostanza più tenui.

Trouansi della boragine due maniere di piante, cioè quella che produce i fiori di calor celeste, e quella che li produce bianchi: ma sono i bianchi di minor vfo nell'insalata, s'è perche poche si trouano delle piante che gli fanno, sì anche perche (per quanto hò io offeruato) e le frondi che ancor esse biancheggiano, & i fiori stessi sono più inspidi de' celesti, e men vaghi; e credo ancho che nelle loro facultà siano men potenti. Ne men di questo credo che per esser i fiori di tutte le boragini o in tutto inspidi, o d'ottuso sapore, faria di non picciol gusto a chi ne mangia l'insalata, il mescolarci delle piccole frondicelle de' fiori della *Caltha*, ouero *Calendula*, da noi scritta di sopra, i quali possono e cò l'odor loro, che da Plinio fù chiamato graue, e per qualche acutezza del sapore, aggiunger gratia all'insalata, e vaghezza alla vista, essendo d'aureo colore, come ne cātò Virgilio nell'Egloche.

Del Capparo si cogliono i fiori prima che incomincino ad aprirsi, e così verdi, e teneri, o si fanno, o si conseruano nella salamoia, e nell'aceto per mangiarli poi per insalata per tutto l'anno: ma della loro natura, facultà, vfo, e condimento,

trat-

trattaremo appresso nell'insalata de' frutti.

Non hauerei mai creduto che fiori del Zaffarano potessero esser materia d'insalata, perche nel mio paese che ne hà gran copia, goccansi via come cosa inutile, se pur tal hora non se vanno spargendo sopra b'erreno per ingrassarlo: ma ritrouandomi io l'anno 1623. alla cura dell'Illustrissimo Signor Giovanni Bandini Marchese di Antedeco, e discorrendo insieme una volta intorno a questo mio trattato, mentre si leggeuano i capi de' particolari discorsi, veduti che furon quelli dell'insalata de' fiori, mi disse; questo Trattato è mancheuole d'vn'insalata de' fiori niente men grata dell'altre, per non essermi quelli del Zaffarano; soggiungendo, che in Firenze, mentre ve ne hà, sono molto in vso. Ond'io ritornato all'Aquila fui curioso di gustar tale insalata da me non mai in altro tempo sentita, ne gustata; e mi fu grata assai. E però da considerare, che il Zaffarano è di due maniere, che da Galeno nel cap. 8. del lib. 6. della compos. de' medic. sec. i luoghi son chiamati agreste, & hortense, e che per questo non dell'agreste, ma dell'hortense intender si deuono i fiori. Dell'agreste fa mentione Dioscoride nel cap. 189. del lib. 4. e Theopraсто nel cap. 4.

del lib. 6. sotto nome di *Cruco*; come lo chiama ancor Gal. nel lib. 7. delle facol. de' sempl. ma per la somiglianza d'vna parte del fiore, e di non sò che di sapore, vien da gli idioti chiamata *Zaffrana Saracinesca*, a da' spetiali *Carthamo*, conformandosi con gli *Arabi*. Questo fiore è solo in uso per condimento delle viuande, e per colorirle a guisa che si fa del *Zaffarano*. Dell' *bortense* fa mentione *Dioscoride* sotto nome di *Croco* nel cap. 25. del lib. 1. con lungo discorso intorno alle diuerse conditioni, e facultà di esso, si come fa altresì il *Matthioli*: ma come che ne scriuono cose che non fanno al nostro proposito, le passeremo sotto silenzio, seruendoci solo di *Galeno*, il quale nel lib. 7. delle facol. de' sempl. dice, che per esser' alquanto astringente possiede parte di terreo, e di freddo: ma vince in esso, e la facultà, e la qualità che riscalda; tanto che tutta la sua essenza è nel secondo grado calda, e nel primo secca. Da questo luogo di *Galeno* si può ageuolmente dedurre, che il fiore toltone via il *Zaffarano*, sia di questo molto men caldo, e più temperato. Hora per far di esso insalata sia di mestieri leuarne i martelletti del *Zaffarano*, e quelle linguette gialle, che scaturiscono frà loro in mezzo al fiore, e se-

pararne anco in tutto il picciuolo, e condirla come
l'altre insalate con olio, aceto, e sale.

De' fiori del Rosmarino. Cap. LVII.



*S*asi tra' grandi vn'altra sorte
d'insalata di due maniere di fiori
composta, che sono, di boragine, e
di Rosmarino mischiati insieme,
insalata inuero delicata, acuta,
& utile; e conuengono commodamente questi
due insieme, percioche l'acutezza di questo auua-
lora in vn certo modo l'insipidezza, o dolciore di
quello, e l'insipidezza di quello tempral'acutezza
di questo. Non deue negarsi, che tale insalata non
sia delicata, per esser formata di fiori, e per esser in
vso appo i grandi: ma quella diligenza, che haue-
mo scritto douers'vsare nel corre i fiori della bo-
ragine, cioè senza le frondicelle ruvide, e senza il
picciuolo, che sostiene il fiore, deue anche vsarsi in
quelle del Rosmarino; percioche cogliendosi il fiore
intero col suo inuoglio, è di sapore souerchio acu-
to, e con vna certa ponticita, che si porta seco, ge-
nera fastidio nel mangiarli. Dell'acutezza di
questo fiore non occorre scriuer prouanza niuna,
der.

perche si lascia conoscere da chi ne mangia l'insalata. E puossi ancor creder che tale acutezza sia irritativa dell'appetito, che è il fine dell'insalata. E' ella utile ancora per molte prerogative, che ha la pianta del Rosmarino, del quale sono più specie, ma quella che fa al nostro proposito è il Rosmarino detto Coronario, del quale scriueremo quanto ne dice il dottissimo Matthioli, accioche conoscendo chi legge le sue buone facultà, possa animosamente mangiarne l'insalata; & è questo. Vale il Rosmarino a freddi difetti dello stomaco, a flussi dell'istesso, & al vomito de' cibi, e massimamente mangiato con il pane, o veramente benuto in poluere con vino. Gioua a difettosi di milza, & alle oppilationi del fegato. Imperoche non solamente scalda, & assottiglia, e parimente dissolue, ma corrobora ancora con la sua facultà costrettina. Vale oltre a ciò a flussi, & a tutti i difetti freddi del capo, cioè al mal caduco, allo stupore, al sonno profondo, & alla paralesia; e però si mette utilmente nelle lauande, che si fanno così per corroborar il capo, come le giunture delle membra esteriori. Ristagna preso in poluere ogni giorno, per qualche giorno, i flussi bianchi delle donne. Mangiandosi i fiori con le più propinque foglie
ogni

ogni giorno la mattina con pane, e con sale, tutto 'l tempo che dura di fiorire, acuisce mirabilmente la vista . Masticato spesso fa buon fiato, e cotto nel vino brusco, e nell' aceto, ristagna i flussi de' denti, e delle gengive tenendosene la decottione in bocca . La poluere del secco consolida, le ferite fresche, ma bisogna prima lavarle con vino, nel quale sia egli prima stato cotto, e dopoi spargerui sopra la poluere . fansi de' ramoscelli stecchetti da denti, e carboni per i depintori . Conferuansi i fiori nel Zuccaro per tuttii difetti predetti, e spetialmente del cuore, e del petto, e mettonsi ne' preseruatiui antidoti contra la peste . E' fatta ancora mentione del Rosmarino sotto nome di Libanotide coronaria da Alessandrio Petronio nel cap. 28. dell' lib. 4. de Victu Romanor. con queste parole, quasi epilogando quello che ne scriue il Matthio- li . Le carni arrostite de gli agnelli son grate cotte col Rosmarino . E piu sotto: Il Rosmarino è chiamato Libanotide Coronaria, la quale, come dice Galeno, attenua, incide, & alterge; riscalda, è discussiva de' flati, e gioua (come dicono) alla Epilepsia, & alla paralisis, apre le ostruccioni del fegato, e della milza; cura l'itteritia, acuisca il vedere, pronouca l'orina, & i mestruj, corregge i flussi.

flussi bianchi dell'utero; stringe il ventre, fa buono odor di fiato masticato per alcun tempo; è buono per condimento de' cibi, come sono i ceci, & alcune carni non meno lesse, che arrostate, corregge il vomito della stemma. fassi con esso il pan fermentato, che l'Inverno corregge l'intemperie fredda, & humida dello stomaco. Credeasi che'l fiore habbia ancor'esso questa proprietà, e queste stesse qualità.

Descrisse bene questa piāta Antonio Mizaldo nel cap. 26. del lib. 2. de' segreti de gli horti cō queste parole. *La Libanotide, la quale è detta nelle spetiarie, e ne' giardini Rosmarino, e di cui in ogni parte si tessono corone, hà le frondi quasi tenui ne' rami, più sottili, spesse, lunghe, piane, gracili, striate, e dall'vno de' lati bianche, e dall'altro verdi. Il suo fiore è di color ceruleo, e l'odor soave, talmente che spira odore di resina, o d'incenso; dalche forse è detta Libanotis. E' pianta della quale si possono formare diuerse cose, e corone. La Prouincia Narbonense è tanto abbondante di Rosmarino, che non s'usa quasi di far fuoco di altri Legni, che di questa. Ne' nostri paesi le piante di questa circondano i piani de' giardini, e per mano di giardiniere industrie rap-*
pre-

presentano ogni sorte d'animale: Democrito nelle sue georgiche dice potersi piantare, e con le radiche, e co' rami suelti dalla pianta. Questa pianta fa in ogni sorte di terreno, e manda fuori odor così grato, che può facilmente ricreare una che sia venuto meno di animo.

Dell'Insalate de' frutti, e primieramente delle Zucche. Cap. LVIII.



Vrono nell'ultimo luogo proposte le materie dell'insalate ne' frutti, come che questi siano ancor essi ultimamente dalle piante prodotti; e perche tra gli frutti possono esser con ogni ragione annouerate le Zucche; perciò vedremo succintamente quanto all'uso di esse s'appartiene.

Che la Zucca dunque sia frutto di nutrimento all'huomo, e che sia riposta tra i cibi, non è da dubitare; e di ciò fa fede Dioscoride nel principio al cap. 123. del lib. 2. dicendo; la Zucca buona da mangiare, cruda, & impiastata, lenisce i tumori, e le posteme, E discorrendo Ca-

C c c leno

eno a pieno del suo uso, e delle sue facultà nel cap. 3. del lib. 2. delle facult. de gli alim. conferma l'istesso dicendo, che la Zucca suol mangiarsi o lessa, o fritta nella padella, o arrostita. E trattando poi del suo sapore nello stesso capo, dice, che lessa non ha veruna euidente qualità di sapore, se pur qualch' vno dir non volesse, che vn certo sapore sia quello, che non è agro, non falso, non acerbo, non amaro, nè d'altra qualità possente che rappresenti alcun di questi, a guisa ch'esser si vedet'acqua stessa: E più tosto accennando il suo temperamento, e qual nutrimento generi, soggiunge; La Zucca, quanto è per se stessa, genera nutrimento freddo, & humido, & in piccola quantità; e facilmente se ne scende, sì perche ella è di sostanza lubrica, sì anche per la commune ragione de' cibi humidi, e che non posseggono facultà astringente. Scrive appresso che perche ella è di sua natura insipida, se altra cosa vi s'aggiunge, che sia di veemente facultà, apprehende di quella facilmente la sembianza; e così s'ella sarà mescolata col senapo; se distribuirà in nutrimento agro, e di manifesto calore nel corpo di chi la mangia; si come ancora in falso, s'ella sarà con salsa apparecchiata (come sogliono fare alcuni). A talche segue ella

in questo la natura di tutti i cibi inspidi, i quali accompagnati con succhi agri, ouero acidi, o austeri, o salsi diuentano soauis, e grati, e non partoriscono nausea.

Dà Galeno nel principio del detto capo gioueuole auuertimēto, che non si mangi la Zucca cruda, non solo perche è insoauis, ma perche offende lo stomaco, e difficilmente si concuoce, si che se alcuno per penuria d'altro cibo fusse costretto a mangiarla cruda, come ardi di fare vna volta vn'huomo, sente incontanente vn peso freddo nello stomaco, & vn riuolgimento, & vn vomito: ne può con altro da simili accidenti liberarsi, che col vomito stesso. Ma nel lib. 7. delle facolt. de' sempl. dice apertamente esser fredda, & humida nel grado secondo, e perche è humida, se si mangia, estingue la sete.

Per documento di Amato Lusitano nel lib. 2. de' suoi commentari in Dioscoride alla enar. 128. non deue la Zucca esser presa indifferente, onde dice, che a' tempi nostri i Medici l'hanno per buon cibo a' febricitanti, essendo di temperamento fredda, & humida, ma che per suo parere non deue darsi, se prima non è purgato lo stomaco, attesoche facilmente si conuerte

Ccc 2 (per

(per sentenza di Galeno) in quelli humori, che ritroua dentro.

Scrissero molte cose delle Zucche Plinio al cap. 5. del lib. 19. Auicenna nel tratt. 2. del lib. 2. al cap. 17. Paolo Egineta nel cap. 180. del lib. 1. e nel lib. 7. & Aetio nel ferm. 1. ma Alessandro Petronio ne scrisse al nostro proposito nel lib. 3. al cap. 5. con queste parole; *Quella Zucca è più grata ne' cibi, che è più lunga, e più fossile: s'ella si mangia cruda, nuoce; se cotta gioua: si digerisce bene, pur che non si corrompa. freddo, & humido nutrimento genera nel corpo, conforma alla sua natura: poco nutrice, & estingue la sete: riceue ultimamente il condimento dell'origano, del senapo, della Zeffrana, del pepe, e d'altre cose simili: anzi essendo piccola, e tenerina, s'usa da alcuni per insalata, cotta prima nell'acqua, e tolta ne la scorza, e condita con olio, sale & aceto. Aggiunge appresso, che hanno creduto alcuni, che ella renda il ventre molle, ma ciò (dice egli) non far per se stessa, essendo fragile, e prima di lentore; ma solo o perche ne sia mangiata in gran copia, o perche hauendo nello stomaco acquistato putredine, irriti la natura a discacciarla fuori.* E nel lib. 1. del modo di cuocerla, per l'v-

fo d'insalata, e dimostra tal'vso. essere stato antico, dicendo che la Zucca raffreda, & humetta, e muoue il ventre, per quanto ne scrivono Dioscoride, e Galeno: e che se qualch'uno vuole mangiarla per insalata (come piace ad' Antillo) elegga la tenera, e molle piccola nata di fresco, non ne rada la scorza prima che la cuoca nell'acqua, perche mentre se cuoce non s'imbeua d'acqua: ma poiche sarà lessa, ne tolga la scorza, e la mangi condita con sale, olio, & aceto.

E' quì da notare, che la Zucca per l'vso dell'insalata non deuo eccedere la grandezza d'un piccol' uouo di gallina, che si deue mettere per cuocerla nell'acqua all'hora che bolle, e lasciarla per poco spatio bollire, perche perdendo in tutto quella parte sodezza, che possiede, non diventa sì molle, che bisogni mangiarla cob' cucchiaro: il che farebbe nausea. S'ella è picciola a guisa d'un uouo di colomba si mangia intera, ma se è di maggior, se ne fanno più parti, dopo hauerne tolta la scorza. Si rende assai grata nel condirla con olio, pepe, e succo di narancio.

Del



Escriue bene la pianta del Capparo, e tocca il suo uso nell'insalata Dioscoride nel lib. 2. al cap. 164. e però a me gioua di riportar quì le sue parole, che son queste; Il Capparo è vna pianta spinosa strata per terra in rotonda figura. Sono le sue spine ritorte a modo di amo, come quelle de' roui. Produce le frondi tonde, simili a quelle de' pomi cotogni. Il suo frutto è simile alle oliue, il quale aprẽdosi, produce vn fior biãco, dopoi al quale vi rimane vn certo che come vna ghian- da lùga, che dimostra nell'aprirsi le granella simili a quelle del Melagrano piccole, e rosse. Hà molte grã- di, e legnose radici. Nasce in sottil terra, in luoghi aspri, nell' Isole, e nelle ruine de gli edificij. Condi- scesi il suo frutto col fustone salo per uso de' cibi.

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di cons. la san. al cap. 3. apertamente testifica l'uso de' cappari nell'insalata così scriuendo; Le foglie, i fiori, & i frutti del capparo si conser- uano per insalate, perche hanno possanza di de- star l'appetito del mangiare.

I f a c h

Isach nel lib. delle particolari dicte al cap. 72. accennò anch'egli l'uso del capparo nell'insalate, e scriue di esso queste parole. Tre sono le parti del capparo, le radiche, le frondi, & i frutti; e tutte son calde, e secche nel secondo grado, come n'è testimonio l'amarezza, la ponticità, e l'acutezza; e per questo incidono, dissoluoano, e mondificano lo stomaco dalle superfluità, e prouocano i mestruj: ma seruono più per medicina, che per cibo, essendo di nutrimento non lodeuole, come che generino sangue colerico, e negro. Percuotono i nervi dello stomaco; onde conuiene mangiarli lessi, toltrane però l'acqua, e conditi con olio, e con aceto. Ma se desidera qualch'uno mangiarli con la carne, o con altra cosa, guardisi di mangiarlo senza il coriandro; atteso che il coriandro temprala facoltà nocua del capparo.

Ma il dottissimo Galeno hà con ogni accortezza spiegate le qualità del frutto del capparo nel lib. 7. delle facol. de' sempl. le quali non possono commodamente apprenderfi, se prima non si scriue da noi, quanto egli dice delle scorze delle sue radiche, che superano di qualità nell'amaro, & appresso nell'agrimonia; si come ultimamente nell'acribità. Dal che si conosce, ch'el-
leno

leno sono armate di qualità contrarie, perciò che con l'amarrezza possono astergere, purgare, & incidere; con l'agrimonia riscaldare, incidere, e digerire; e con l'acerbità stringere, condensare, e contrahere. E più sotto venendo al frutto, soggiunge; Corrisponde il frutto nelle sue forze proportionatamente alle scorze delle radiche, se non che è di loro men potente: anzi che le frondi, & i sorcoli hanno virtù simile. Tocca ancora con molta esquisitezza l'istesso Galeno e le facoltà, e l'uso non solo di tutta la pianta, ma del fusto del frutto, e de' germi con queste parole nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 34. Il Capparo è una pianta fruticosa, la qual nasce abbondantemente in Cypro. Ella è di parti molto tenui: dal che nasce che sia di molto poco nutrimento al corpo di quelli che la mangiano, si come ancora sono tutte l'altre cose simili. Vtiamo di mangiare il frutto di questa pianta più tosto per medicamento, che per nutrimento, e vien portato a noi condito di sale, atteso che altrimenti con facilità si corrompe. Chiara cosa è, che il Capparo verde, prima che si sali, hà più del nutritivo: ma salato perde assai della parte nutritiva: e s'egli non si disala ben bene, la perde in tutto, ma muove il ventre.

tre. E se si lava tanto, e tanto si macerà nell'acqua, ch'egli lasci in tutto il sale, diverrà cibo di pochissimo nutrimento; farà nondimeno come companatico, e medicina per risvegliar la perduta appetenza del mangiare assai commodo: & oltre a questo farà buono per nettare, e cavar fuori la flemma dello stomaco, e per torre le oppilationi della milza, e del fegato. E' ben vero, che fa di mestieri mangiarlo prima di tutti gli altri cibi per ciò fare, condito con mele, & aceto, o con aceto, & olio. Sogliono anche mangiar le punte di questa pianta tenere, come quelle del Terebinto, le quali essendo verdi, si conservano in salamoia, & aceto, o solo in aceto.

Parmi che da detti di Galeno manifestamente si cavi la natura, et l'uso del Capparo, particolarmente nell'insalata; al che si può aggiunger solo, che per meglio dissalarlo, e renderlo più tenero, è bene il cuocerlo alquanto, ma levarne poi l'acqua con buona espressione, e condirlo poi con olio, & aceto, con minute parti di limoncello, o di cedro, e con passule o crude, o con esso bollite. Oiaua anche il cuocerlo per torne via la soverchia acetosità acquistata per essersi conservato in aceto fortissimo, come si fa ordinariamente, la quale

Cap. 11

D d d ace-

acetosità genera incontanente stupore a' denti a chi crudo lo mangia: e ne auuiene, che in vece d'irritar l'appetito, impedisce poi il poter mangiare altri cibi appresso.

Del Cedriuolo . . Cap. LX.



Velli che noi chiamamo Cedriuoli, i Lombardi chiamano Cocomeri, che sono di due specie, seluaticchi, e domestici, de' seluaticchi scrisse Dioscor. de. nel lib. 4. al cap. 156. queste parole;

Il Cocomero seluatico è differente dal domestico solamente nel frutto, il qual produce egli molto minore, simile alle ghiande lunghette. Le frondi, e i sarmenti sono simili al domestico. Ma chi vuol di questo più chiara, e più esatta descrizione, veda il commento del Matthioli sopra'l detto capo di Dioscoride, le cui parole non hauemo qui riportate, perche il frutto di tal pianta non fa al vostro proposito dell'insalata, non essendo in verun modo nutritiuo, ma tutto medicinale, e di sapore amarissimo.

Del domestico scrisse l'istesso Dioscoride in questo

questo modo nel lib. 2. al cap. 124. il Cocomero domestico è molto utile allo stomaco, & al corpo: rinfresca quando non si corrompe nello stomaco: gioua alla vessica: ribeua, odorandosi i tramortiti; e molte altre cose ne scriue appresso. Ma le parole di Dioscoride non chiariscono bene di qual frutto egli intenda per cocomero, perche passano ancora sotto questo nome le Angurie, e perche i Cedriuoli sono (come vedremo appresso) anzi nuociuoli, che giouatiui allo stomaco. Talche non per altro può il suo dire applicarsi a' cedriuoli, che perche con la parola domestico, gli contrapone Dioscoride al seluatico, facendoli simili alla di lui pianta, come in effetto esser si vede. Noi dunque lasciando da parte i detti di Dioscoride, ci appigliaremo a quel che fa per noi, detto da' moderni Scrittori: onde per la chiarezza del nome, e della cosa stessa, diciamo intendere per cocomeri quelli, che cocomeri chiamano i Lombardi, e che in Toscana, & in Roma son detti cedriuoli, & in questi nostri paesi dell' Aquila passano sotto nome di Melangole, che sono appunto della maniera che gli descriuono alcuni, & in particolare Amato Lusitano nell'annor. 129. de' suoi com. nel lib. 2. di Dioscoride, sotto nome di pepone con

Ddd 2 que-

queste parole; Gli Spagnuoli hoggi chiamano pepano quello, di cui l'estrema parte tagliata solemo per rinfrescarci mettere alla fronte l'Estate, nell'hore più calde del giorno, quando anche solemo per lo stesso effetto mangiarlo; e siogue appresso; Percioche noi Spagnuoli mangiamo il pepano mentre è verde, attesoche dopoi ch'egli è maturo, e fatto giallo a guisa d'un maturo cedro, lo gettiamo via come inuile al cibo. E par che di questo intendesse ancora Plinio nel lib. 19. al cap. 5. mentre disse; I cocomeri nascono in Italia verdi, e piccolissimi, ma nell'altre prouincie grandissimi; hor gialli di colore; & hor neri, e che mangiati stanno nello stomaco fino al seguente giorno.

Qui sanamente deuono esser intese le parole, hor gialli, & hor neri, percioche nessun cedriuolo nasce o giallo, o nero: ma intèder si vuole, che quelli che nascon neri, col tempo diuengono gialli. Ne pure il nero vien per altro qui inteso, che per quel colore, che verde scuro per la intensità sua si dice.

Ritrouasi vn'altra specie di cedriuolo, che nasce verde ma chiaro, a differenza del già detto, e questi col tempo diuenta bianco, & è men grosso de gli ordinarij, più lungo, più tenero, e di sapore più sano.

Ale

Alessandro Petronio nel lib. 3. del modo di
 conf. la fan. al cap. 5. così scriue di questi frut-
 ti; I Cedriuoli, i quali alcuni vogliono che siano i
 cocomeri di Dioscoride, son ripieni d'humor fred-
 do, e glutinoso: sono di difficilissima digestione:
 vogliono tempo molto per passar giù dallo stoma-
 co. A quelli che per souerchio caldo sueniscono
 (come alcuni credono) danno col solo odore forza
 di ritornare in loro stessi; e se si mangiano trop-
 po spesso, o generano mal humore, e vna lunga feb-
 bre.

Mangiansi questi frutti per insalata molto
 grati à tempi caldi, quando pare che con la loro
 freddezza, et humidità temprino gli ardori, che a
 noi comunica la stagione, e che smorzino l'ardent-
 issima sete, che in quei tempi ci molesta. Questi
 son grati quando son teneri, cioè non in tutto pic-
 coli, ma cresciuti a mediocre grandezza, e non in-
 cominciati a diuenir gialli. Se ne toglie via la
 scorza verde, e la parte estrema verso il picciuolo,
 che suole ordinariamente amaroggiare, come fa
 (ma meno) ancor la pianta. Se ne toglie via la
 scorza, perche come più dura, cagiona difficoltà
 nella digestione, e fa maggior dimora nello stoma-
 co: e per questo disse Isach nel lib. delle parti,
 cola-

colari diete al cap. 47. che il cedriuolo per la sua durezza, e frigidità, genera humori oltre modo grossi; e di ciò si può fare argomento, perche dimorando nello stomaco si corrompono, e conuertonsi in humori velenosi. E siegue appresso; I cedriuoli dunque nocciono molto allo stomaco, ma il loro midollo genera miglior succo. La consuetudine di farlo, ci insegna che sia meglio raderne la scorza, essendo la consuetudine fondata per l'ordinario nell'utile, ancorche dica Auicenna nel lib. 1. alla dottr. 3. della fen. 2. al cap. 7. che i cedriuoli più facilmente se ne scendono dallo stomaco mangiati con la scorza, che senza. Tagliasi il cedriuolo per trauerso facendosene parti mediocrementi sottili, e condiscesi con olio, aceto, e sale, comel'altre insalate: ma la consuetudine hà insegnato l'aggiungerui qualche parte di cipolla fresca, e le frondi o cime del basilico verde, non senza qualche fondamento dell'arte, che forse è il contemperare la natural freddezza, e humidità sua, e renderlo di succo men grosso, e men lento; e tal hora per assaporarlo, essendo poco meno che insipido. Alcuni che han per fine il meglio rinfrescarsi, mangiano con esso la porcacchia; deue però poca quantità mangiarsene per insalata,

per

per le cagioni di sopradette, e pochi ne deuono vsare ancor le donne intinti solo nel sale, & accompagnati col pane, come far sogliono l'Estate.

Dell'Insalata della Mesticanza.

Cap. LXI.



Ono in vso alcune insalate dette di Mescolanza, perche fatta raccolta di diuerse sorte d'herbe si mescolano insieme, e se ne fa insalata, o perche sia più grata al gusto, o perche sia più utile quanto all'vso della medicina; ouero perche più irriti l'appetito del mangiare; & è la mescolanza di due maniere, domestica, e seluatica, o rustica che dir vogliamo. La domestica si forma d'herbe seminate ne' giardini, & è ancor questa di due maniere, ordinaria, e fina. La mescolanza ordinaria hà per materia le frondi dell'herbe colte senza studio particolare, cioè senza poner cura che siano dure, o tenere, grandi, o picciole, nuoue, o vecchie, saporose, o insipide, ouero di qualsiuoglia conditione altra che ritornar si possa. Materia della fina sona li stessi herbe dell'ordinaria, ma se

fa

fà de' primi, e più teneri germogli, delle frondi che appena sono dalla pianta spuntate, e ripiena, & ornato di vaghissimi fiori; sì che in vno stesso tempo è vaga all'occhio, aggradeuole al gusto, e per mezzo dell'vno, e dell'altro senso rallegra l'animo di chi deue mangiarla. La mescolanza rustica è vsata ordinariamente da' contadini, e taluolta è messa in vso da gente nobile per loro particolar gusto, e rustica vien detta o perche da rustica gente si mangia, o perche ammette in se stessa herbe rustiche, che non seminate nascono ne' campi, o nelle vigne; onde è, che le sia stato dato da alcuni il nome di mescolanza di vigna; e questa bene spesso è più amara, più agra, e men facile a masticarsi dell'altra. La Mescolanza ordinaria o si compone da tutte l'herbe da noi descritte, & esaminare di sopra, o della maggior parte di esse, o almeno di due; e queste o a caso si mescolano, cioè lontano da ogni scopo, e fine particolare, seguendo solo vn commune vso, ouero a qualche fine, che altro nome, che de' vni narrati innante vno, cioè di irritar la fame, di medicare, e di empirsi il ventre di cose di debole nutrimento. Il simile si dice anche della mescolanza fina non per altro dall'ordinaria differente, che per la finezza, e tenerozza dell'herba.

La

La rustica come che di herbe rustiche sia composta, può più di tutte l'altre irritar la gola, perche per esser più di tutte l'altre piccante, e perche per la souerchia agrimonia, & amarezza poca se ne mangia, fa che irritando assai la gola, e non riempiendo di sè lo stomaco, si lascia appo lei gran voluntà di mangiar quei cibi, che la seguono appresso.

Alcune dell'herbe da noi di sopra esaminate (che sono in tutto di numero 21.) possono sole seruire per materia dell'insalata, come che siano grate da loro stesse, ouero che per talì l'habbia la consuetudine introdotta, e mantenute, contentandosi del solo nutrimento, come sono la lattuca, L'endiuia, la cicorea, il lauero, il crescione, il caccialepore, le faue, e la ruscola. È ben vero, che chi l'accompagnasse con qualch'una dell'altre, potriano anche dar gusto a chi le mangia; e di queste alcune sol crude, & alcune cotte son buone: non però si niega, che alcune, che crude si mangiano, possano per l'insalata tuocersi, come nell'esame di ciascuna è stato ne' loro capi notato. L'herbe che solo crude sogliono far l'insalata, sono la Ruchetta, l'Agresto, l'Acetosa, la Melissa, il Sio, il Lanoro, il Crescione, il Petrosello, il Caccialepore, il Cerefboglio, la Pimpinella, il Dragoncello, l'herba stella, la Calen-

E e du-

dala, la Porcacchia, e la Fava. Di quelle che sol-
cotte son buone, vna ve ne hà sola, che è la Ru-
scola: il rimanente dell'altre può in amendue i
modi mangiarfi, conforme al gusto, & al bisogno
del mangiatore.

Esempio dell'ordinaria mescolanza sia questo:
le frondi della lattuca, particolarmente quando
ella è piccola pianta, l'Endivia, la cichorea, la Ru-
schetta, l'Agresto, la Boragine, l'Acetosola, la Melif-
sa, il Petrosella, il Cerofoglio, la Pimpinella, il Dra-
goncello, l'herba stella, la Calendula, la Porcac-
chia, e la Fava. Della fina non fa di mestieri
scrinera esempio, perche di tutte le già narrate, o
della maggior parte di esse può farfi.

La mescolanza rustica la fanno, il Sio, la Por-
cacchia seluatica, il Senapo, la Ruchetta seluati-
ca, il Caccialepore acquatico, il Finoschio agro, il
Sonco, la Lattuca agreste, e la Cichorea campestre.

Del Senapo non è stato da noi fatto particola-
re esame, perche egli è suerchio acuto, di fron-
di dure, & aspre, e poco in uso nell'insalate or-
dinarie, alle quali è solo indirizzato questo no-
stro Trattato.

Dell

Dell'altre insalate di Mescolanza.

Cap. LXII.



Vasi di mangiare (non però da tutti) altre sorti di mescolanza, delle quali vna riceue per materia qualch'herba, e l'altra, essendo più semplice, potria trà l'insalate de' frutti annouerarsi. Somministrano materia alla prima i midolli stretti delle lattuche, diuisi per lungo in più parti, con le quali s'accompagnano de oliue, i limoni spartiti in piccole parti, e sottili, egualmente tagliati nella polpa, e nell'agro; piccole sarde salate, Zibibi, tarantello, petrosello, & altre simili materie. Et a questa si possono aggiungere altr'herbe di quelle, che sono state da noi scritte, & insieme i fiori; non altrimenti, che i fiori, i frutti, & i germogli de' cappari. Ma questa sorte d'insalata è poco in vso, anzi è a molti rincresceuole; & a mio giuditio, per molti, e diuersi generi di materie, non poco dannosa; o se, non tale, almeno atta più tosto a nutrire, che ad irritar la fame.

Riceue ella l'ordinario condimento d'olio, di aceto, e di poca quantità di sale, per rispetto delle

E e 2 ma-

materie false, che le danno corpo; & ammette anche gratamente il mosto cotto.

Fassi la seconda insalata di mele crude, monde dalla scorza, e tolgone via il midollo, e di cipolla, amendue diuise in non minute parti: e se le mele son' agre, baueranno maggior possanza di destar la fame: s' elleno son dolci, faranno gratiosa compagnia all' agro della cipolla.

Quest' insalata si condisce anch' ella dell' ordinario condimento, ma con l'aggiunta del pepe, che la rende di sapore piu grata. E suol questa insalata farsi nel tempo, che l'asprezza, & orrore del Verno o ha in tutto inaridite l'herbe de gli horti, o le neui in tutto le ricuoprono.

E' costume ancora di mangiar si l'insalata in simile stagione, oltre alle dette, fatta di cauolo cappuccio strettissimo nel midollo, a guisa di tagliolini sottilissimamente tagliato: e perche à il cauolo al-

quanto agretto, vi si mescolano in abbondanza le rue dolci, e condiscesi come le altre insalate; e se vi si aggiunge vn poco di pepe non è ingra-

ta.

Non

Non douersi mangiar l'insalata nel fine della
Cena. Cap. LXIII.

Egli è vero, che l'ultimo, e proprio fine della vera insalata (com'è stato determinato di sopra) sia solo l'irritamento del mangiare, e non altro; io non so con qual ragioni alcuni, quali altri si siano, habbino introdotto l'uso del mangiarla nel fine della cena, ritrouandosi quello che la mangia lo stomaco satio di tutto l'altre viuande. E se pur si dice seruire all'hora non per irritamento, ma s'è bene per medicamento, cioè a fine, che o siano ritenuti, o affrenati i vapori del vino, e de gli altri cibi di facoltà caldi, che sono stati in prima mangiati, e ancor de gli altri aromati, perche non arriuino a far violenza al ceruello; io nondimeno dirò loro non esser bene di ciò fare con l'insalata composta anch'ella di herbe calde, & odorose, che possono nel medesimo modo offender la testa, non mancando herbe semplici dotate dalla natura di qualità fredda, e di qualche astringenza, per corroborar la bocca dello stomaco, e per temprare il caldo eccessiuo de' vapori: il che può ageuolmente

na

nascere o dal pomo cotogno cotto fatto le bragie,
 & asperso di Zuccaro; o lessò in acqua: ouero dal
 gielo fatto del suo succo, e da simili altre materie.

Non posso io immaginarmi con qual ragione gli
 antichi vsassero a tal fine la lattuca nell'ultima
 mensa, condita però a modo di tutt'el'altre insala-
 te; attesoche il sale, e l'aceto, hauendo possanza,
 con la loro agrimonia di destar la fame, non conue-
 niua dopoi la prima satietà procurar l'appetenza,
 per hauer di nuouo a satiar si.

E se pur qualch'vno fa stima che la lattuca
 fusse riposta nell'ultima mensa, non sotto forma
 d'insalata, ma semplice, e sola, & in altro modo
 condita; io gli ostarei col dire, che dal luogo di
 Martiale apportato da noi di sopra trattandol'e-
 same della lattuca, si raccoglie tacitamente essersi
 vsata di mangiare in quei tempi nel fin della cena,
 nella medesima maniera, che s'vsà hoggi nel prin-
 cipio. Sì che se in questi tempi per insalata nel-
 la prima mensa si mangia; così veniua, e non al-
 trimenti, nell'ultima mensa in quei tempi mangia-
 ta. Ne credo io già che (essendo il sale irritatiuo
 dell'appetito) si mangiasse conseruata, nel sale, co-
 me far si soleua per conseruarla tutto l'anno, se-
 condo che narra Dioscoride. Può ben'egli of-
 sere,

*fere, che al detto fine si seruiffero del semplice tor-
 so conseruato col Zuccaro, nel modo che ne gli al-
 barelli condit si suole da' nostri speciali in questi
 tempi, per estinguer la sete, e la siccità della bocca o
 ne' caldi eccessiui dell' Estate, o ne' grandi ardori
 della febbre. Ma non perciò vien da quello ap-
 prouato il mangiare vltimamente l'insalata nella
 cena, come quasi simio di alcuni hanno preso per
 costume di fare a' nostri tempi i Grandi in Roma,
 iquali ciò fanno più tosto, perche da loro s' impari
 di seruirsi d' vn nuouo modo di mangiar l'insala-
 ta, gloriandosi, che si dica offeruarsi adesso da' Ro-
 mani, che perche sian mossi da pure vn' ombra di
 ragione. Se pure i Romani ciò non fanno, non co-
 me imitatori d' altri, ma per rimetter sù il loro
 uso antico, essendo stati già gran tēpo vsati di man-
 giar l'herbe al fine de gli altri cibi, come con queste
 parole accennò vn Dottore Arabo, chiamato
 Elluchasem Elimithar nel cap. 12. del suo Ta-
 cuino, trattando dell' herbe, Molti Romani man-
 giano le folie, o l' herbe crude dopo il cibo, e non nuo-
 ce loro; e ciò auuiene, per hauer fatto l'habito nel-
 la praua consuetudine di mangiare i cibi senz' or-
 dine: se pur non auuiene, perche doue dal fondo
 dello stomaco si rimarrano brugiate, dall' orificio
 di*

di quello raffreddandole restano digerite.

Ma io per me non credo, che ragione di maggiore efficacia apportar si possa di questa, che essendo l'herbe, e le loro radici, dalle quali per la maggior parte si forma l'insalata, per se stesse (come per autorità di Galeno è stato dianzi scritto) produttrici di non lodeuoli humari ne' nostri corpi, potendosi facilmente corrompere nello stomaco per la loro innata humidità, per cui sono ancora di poco, e debole nutrimento; deueno in prima esser mangiate, perche lo stomaco essendo digiuno più auidamente l'abbracci, & il natural calore nel primo affalto, con minor fatica, più prontamente, & in tutto le superi; la doue se sopra gli altri cibi fussero mangiate, potrebbero con facilità, non sortendo la perfetta concottione, corrompersi, sì per la loro innata dispositione, sì anco per l'occupatione del calore intorno all'altre sostanze di maggior resistenza: talche mescolandosi crude con quelle, potriano commodamente trarle alla loro crudezza. Onde a me pare, che risolutamente diciamo, che l'insalata nella prima mensa mangiata fa sortire vtilmente a noi il fine d'irritar l'appetito, e che l'uso del mangiarla nell'ultimo, sia non men vano, & ingrato, che nuocuoole.

Nega

Nega l'uso del mangiarla nel principio Girolamo Cardano nel suo lib. del modo di prolungarla vita, e di conseruar la sanità, e proibisce particolarmente l'uso delle mescolanze, come che siano composte d'erbe di diverse facultà: ma non hà egli giudicato, che dalla diversità può nascere vna temperanza buona nelle qualità, se non à caso, ma con giuditio saranno raccolte l'erbe, sì che il caldo sia dal freddo, e il secco dall'humido temperato. Fù questo da noi scritto di sopra nel c. 31. esaminandosi la pianta della Lattuca, dove fu cauato l'uso della mescolanza per sententia di Galeno nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 52.

Se sia conuenéuole il bere immediatamente dopo l'insalata. LXIV.



L' dottissimo Galeno nel suo libro scritto a Trasiolo al cap. 10. annouera il bere trà le cose assolutamente necessarie al corpo humano; e nel lib. 1. del modo di conserua la san. al cap. 2. dichiarando a noi l'occa-

ff fione,

sione, per la quale tal necessità nasce, seruire offer solo il douersi al corpo a riscaldare di quello, che viene dal calore consumato: e sì che, si come il cibo è quello che ristora il corpo nella più secca, e secca sostanza; così nella più humida lo ristora il bere: ne questa è cosa da marauigliarsene, percioche tanto il mangiare, quanto il bere, è atta materia a generare i quattro humori ne' nostri corpi contenuti, come lo stesso Galeno asserisce nel lib. 1. de gli elementi al cap. 8. Se dunque il bere è all'huomo necessario, perche ne nasce e ristoro, e mantenimento delle forze, & delle sostanze; non deue l'huomo bere a caso, ma ben premeditare il giorno, & il nocumento che dall'uso opportuna, & importuno gli ne può auuenire. Diede di ciò utilissimo precetto il medesimo Galeno nel lib. della cognitione, e della cura de gli affetti de reni al cap. 6. & 7. trattando del modo di seruirsi del uino, e dell'acqua nel bere: oltre che nel lib. 6. del modo di curare la san. al cap. 14. con molta ragione dimostra, che non deue l'huomo a guisa delle bestie inconsideratamente ingerirsi nelle due azioni del mangiare, e del bere. Talche (per arrimare al nostro particolare affare) non sa-

rà

rà fuor di proposito il cercare s'egli sia necessario, & insieme utile il bere sopra l'insalata, o no.

Non pare a me per certo difficile cosa il determinare questo, se bene si considera il fine dell'insalata, e gli effetti del bere (lascio di questi per hora il ristoro delle sostanze liquide) il fine dell'insalata (com'è stato da noi scritto di sopra in molte occasioni) non è altro, che l'irritamento della gola al mangiare; e questo fa ella, o con l'acutezza dell'erbe, che le fanno materia, o con quella del condimento, che è il sale, e l'aceto: e già fu detto l'olio non entrare ad altro fine nel condimento dell'insalata, che perche accostandosi con la sua lentezza, e grossezza di sostanza al palato, alla lingua, alla gola, & alla bocca dello stomaco, fusse cagione di far rimanere per qualche spatio di tempo quei sapori in quelle parti; onde fussero poi mantenuti o in tutto il tempo del mangiare, o in buona parte di esso, per irritar la fame. Se dunque il bere. (che si fa con sostanze liquide, che sono acqua, o vino, ouero amendue mescolate insieme) hà possanza di lauare, e di metterfi innante quanto egli per quelle vie ritroua; non potrà l'huomo, beuendo, conseguire il desiderato fine dell'insalata, perche non tantoosto hauerà beuu-

to, che rimarrà priuo del procurato irrimedio.
to.

Può inoltre dal bere nascor danno per la naturalezza dell'herbe, che son materia dell'insalato; perciocche effendo naturalmente produttrici di succo vitioso, come Galeno afferma nel lib. 2. delle facol. de gli alim. al cap. 40. (luogo da noi citato in altre occasioni.) quanto alleno sieno dal bere più presto liquefatte nello stomaco, tanto ne rimarranno men digeste; hauendo e per questo; e per la naturale humidità loro occasione di passar facilmente al fegato, doue si formarà sangue di praua qualità, e simile alla loro sostanza; già che il bere, che hà per materia vna liquida sostanza hà facoltà di liquefare il cibo nello stomaco, perche fatto poi liquido possa commodamente distribuirsi per diuentare atto nutrimento di tutte le parti del corpo, come insegna apertamente Galeno nel libro 4. dell'uso delle parti del corpo humano al cap. 1.

E' stata oltre a questo introdotta fuori d'ogni ragione la consuetudine del bere sopra l'insalata, perche chi hà deprauato il gusto, proua quanto l'aceto faccia dell'acutezza sua gagliarda impressione in questa azione nel palato, nella lingua, e nel

nella gola, e quanto toglia il sapore del vino, che se beue appresso, se prima non viene indebolita tale acutezza dal calore dopoi qualche spatio di tempo, o da cibi che si mangiano affrenata, che taluolta con la loro sodezza la vanno da quelle parti rodendo. Et è questo abuso a molti occasione di habere a bere vin puro, e forse generoso, e grande, per haberne sentore: onde auuen poi, che suaporando incontinente al capo, cagion in quella parte dolore, vbbriachozza, & altri simili affetti. Ouero, se pur presto passa, e se distribuisce insieme con l'herbe che forse calde, & acute saranno, ancor esse state materia dell'infabata, riscalda a facilmente il sangue, imprimendoui l'aggronomia di quelle: dal che non pochi nocumenti possono nascere.

Ma perche si sappia esattamente, quato debbia l'huomo esser circospetto nel bere, e a der si l'uso di quello opportuno, mi gioua riportar qui alcuni vtili docamenti, che nel lib. 2. de' luoghi communi della medicina lascio stritti Francesco Valeriola, Autore ornato di vaga eruditione, e di profonda dottrina, che son questi. Douemo seruirci del bere (o sia acqua, o vino) non voluttuosamente, o senza modo, ma per solo soddisfare

fare alla necessit . Offeruasi la parsimonia pi 
 tosto che l'immoderanza, e se vogliamo nella sani-
 t  c servarci, non mettiamo in uso quegli inuiti al
 bere, che far sogliono i Greci, acci  non habbiamo
 occasione di riempire, e distender le viscere con ca-
 lici assai capeuoli di vin puro. Per questo d  a
 noi auuertimento Eubolo in persona di Dio-
 nisio (come riferisce Celio Rodigino nel suo
 libro delle Iettioni antiche) che la prima tazza
 di vino deue essere alla sanit  dedicata, la seconda
 all'amore, e la terza al sonno: ma che la quarta,
 non essend  nostra,   solo dell'ingiuria. Et anda-
 ua Asclepiade anch'egli dicendo (per quanto
 lo stesso Celio riferisce) che il primo bicchiero di
 vino appartiene alla sete, il secondo alla volutt ,
 il terzo all'ubriachezza, & il quarto all'insania.
 Hor che cosa direbbe Asclepiade se vedesse gli im-
 modesi beuitori de' nostri tempi? Hora si come gio-
 ueuole   il bere mentre si mangia, perche commo-
 damente si mescoli il cibo, si diporti, e si distribu-
 sca: cos    molto nuoceuole il farlo con lo stomaco
 digiuno, e dopoi al mangiare, all'hora che si v  cele-
 brando la digestione: perciocche quest'ultimo di-
 sordina la concottione, e genera molti flati, e molte
 cruditi , si come il primo offende i nerui, e la testa,
 e crea

e crea vn seminario di molti mali. Ne dopoi ha
 uer mangiato o frutti, o cibi cattiuu beuer si deue,
 e particolarmente assai, e vini generosi, attesoche
 da questo nasce, che i succhi cattiuu precipitosa-
 mente se no passano alle vene, e mal concotti ac-
 quistano putredine, e malignità. Ma se quelli
 saranno i frutti, che da Medici son detti Hora-
 rij, perche humidi sono, et atti alla corrutione, co-
 me sono le cerogie, i mori, le persiche, i melloni, &
 altri simili, o non ammettono in verun modo il be-
 re, o beuendosi, doue il vino esser poteste ma poco.
 Ma io stimo dopo l'uso de' cattiuu cibi (particolar-
 mente de' frutti) douendo beuerfi, più salutarifero il
 seruirsi dell'acqua, che del vino, per isfuggir il suo
 feruore, e bollimento, dal qual nasce il troppo sol-
 lecito passaggio di tali cibi alle viscere, per esser il
 vino vn solenne penetratore, come i nostri dico-
 no: e ne auuiene la putredine, l'ostruptione, le
 crudità, e la corrostela, effetti tutti del vino, la
 doue l'acqua con la sua freddezza reprime il fer-
 uore, & vieta la putredine. Ma di maggior gio-
 uamento assai sarà, perche sollecitamente se ne
 scendano dallo stomaco al ventre i mangiati frut-
 ti, il bere una tazza di brado caldo di buona car-
 ne, con l'aiuto del quale ageuolmente se ne calano

al

al basso, senza far nullo stomaco, lunga dimora. Fin qui il Valeriola.

Vn certo Giouan Filippo Messanese nel lib. che fa del modo di cons. la sanità al cap. 5. dice, che non si deuo bere, se non quando precede vna natura; e vera sete, la quale all' hora si fa, quando i membri bisognosi d'humettatione, s'uggono: o pur mangiati che si sono cibi corpulenti, onde auuiene che si consumi l'humidità rorida nella bocca dello stomaco, al che segue la vera sete: & all' hora per conseruarsi nella sanità è profitteuole il bere.

Con quanto hauemo fin' hora scritto, potemo commodamente determinare dopo l'insalata non solo non esser necessario, ma ne anco di diletto il bere; & esser error non piccolo di quelli, che beuendo dicono non volere perdersi l'insalata: e per le disopra scritte ragioni esser di quelli più grane l'error, che ci beuono due volta. È ben vero, che se qualche vno mangiandola non hà per sue l'irritamento della gola, ma solo il satiarfi di herbe, che riempiendo molto, poco nutriscono, per non hauere a mangiare poi cibi sostantiosi, come già scriveremo nel principio trattando del fine dell'insalata; può egli più sicuramente, e più vtilmente bere

bere dell'acqua, dalla quale, oltre al non nutrire, nascono tutti i narrati giouamenti : ouero il brodo caldo di carne, ma di sostanza tenue ; che se ben nutrisce alquanto gioua nondimeno per più capi: e se non per altro, almeno perche diminuisce l'appetito del mangiare, come scriue Girolamo Cardano nel luogo altroue da noi citato . E se postponendo l'utile al diletto vorrà schiuarlo, ha uendosi messo forse nell'animo l'attuale rinfrescamento dell'insalata, e forse ne gli ardori dell'Estate ; più ragioneuol cosa a me pare l'astenersi in tutto dal bere, e lasciarla per dopoi, che si faranno mangiati alquanti bocconi de' secondi cibi, che il bere immediatamente sopral'insalata . O pur uolendo bere, con minor danno, e con minor disgusto, accomodisi a ber l'acqua più tosto che l'vino, per cioche il vino è nuocuoole, per quel capo ch'è stato da noi accennato quì sopra, e che da Auicenna apertamente si scriue nel lib. 1. alla dottr. 3. della fen. 2. al cap. 7. con queste parole ; Il vino beuto dopo il cibo è vna di quelle cose, che impediscono la digestione assai, perche egli con prestezza si digerisce, e penetra, e fa penetrare il cibo non ancor digerito ; onde hanno poi l'origine l'opilationi, e le putredini .

Della quantità che mangiar si deve dell'Insalata. Cap. LXV.



A dimostranza della quantità, che deve mangiarsi dell'insalata dipende anch'ella dal fine, al qual si mangia: perciocchè se il fine è solo il voler irritar la fame, tanta se ne deve mangiare, che irriti sì, ma non satij; e questo sarà quando se ne prenderà o men del mediocre, o pochissima: perche facendo altrimen- ti, seguirà la satietà della stessa insalata, e ne nascerà vitioso nutrimento.

Nasce ancor norma, e regola di tal quantità dalla qualità dell'istesse berbe, & altre materie che la fanno, perciocchè s'elleno eccessivamente calde saranno, o fredde, o humide, o secche, chi dubita che in soverchia quantità mangiate non nuoccia- no? il simile auerrà se sieno tutte agre, tutte amare, tutte di dura digestione, e d'altre simili materie. Accommodar si deve altresì l'uomo all'età, alla stagione, al luogo, alla consuetudine: ma sopra ogni altra cosa è necessario osseruar la semplicità nella materia, e la tempra nella multi- plicità, doue l'occasione lo richiede; perche chiara
cosa

cosa è, che men difficile sarà al calor naturale il vincere vna sol' herba, che quelle, che per esser più di numero, sono per la maggior parte delle volte, se non contrarie, almeno diuerse di temperamento, e di sostanza: e se diuerse sieno, è da non accompagnarle a caso, ma far sì, che aggiustando la calda con la fredda, l'humida con la secca, l'agra con la soaue, l'amara con la dolce, ne risulti, e sapore, e temperamento tale, che ne fortisca l'huomo il desiderato fine, per hauer poi a mangiare senza offesa veruna.

Dannò vna volta trà le altre Hipocrate la diuersità ne' cibi nel suo lib. de' flatu con queste parole; *Appresso, s'ei si mangia varij, e dissimili cibi trà di loro; percioche le cose che son dissuguali generano tumulto, & altre di loro più presto, altre più tardo si digeriscono.* E Gale-
no, che fu perpetuo, e gran seguace d'Hipocrate (come per questa medesima occasione fu da noi detto ne' nostri Commentari sopra'l libro d'Hipocrate) de' foggi, nella spositione del testo 25. dichiarando il testo 18. del lib. 1. della ragione del viuere de gli acuti, così ne scrive ancor egli; *Nessuna cosa più di questa è contraria alla concottione de' cibi: e di qua viene, che tutti quel-*

li, che hanno scritta della concottione, hanno detto esser innocuolissima la varietà de' cibi, specialmente di quelli, che sono di facoltà diversi, come che l'esser tali cagioni mala digestione.

Non rimarrò ultimamente di dire, che se per far acquisto d'appetenza si mangia l'insalata, & in mangiandola deve l'uomo in molte cose esser accorto; così deve ancor ne' soli bisogni auualersene, e non in ogni tempo, atteso che a chi naturalmente appetisce non occorre mangiarla, accioche poi col mezzo della naturale, e dell'industriosa fame, mangiando souerchio de' cibi della seconda mensa, non gli si addossa vn disusile riempimento, che può di molti gravi malori esser cagione. Se ben si vede a questo dispensar giornalmente la consuetudine, che ancor che sia perversa, e malamente introdotta, perche entra ne' termini della natura, deve in vn certo modo esser osservata, e mantenuta, secondo i dogmi di tutti i più gravi Autori della medicina; o non deve almeno con violenza esser rimossa. Et in vero io vedo quest'uso essersi imporessato in molti, che o sian vecchi, o giovani, o sani, o infermi, per loro impossibile il dar principio (ancor che si mettano a tavola con dicuole appetito di mangiare) alla cena senz'insalata. Ond'è,
che

*che i Medici son' boggi costretti a simili maniere di
 persone non vietarla, quantunque sieno infermi,
 se bene o perche habbino lo stomaco ripieno di cru-
 dità, o per altro impedimento, loro non conuerreb-
 be, e saluandosi ricorrono all' Aphorif. 38. della
 parte 2. d'Ipocrate, il qual dice, che sempre deue
 esser preferito vn cibo all'huomo più grato, an-
 corche non in tutto salutarifero, a quello che men
 piace, se bene è in tutto buono. Vsi dunque l'huo-
 mo ogni industria di non introdurre in se stesso
 tal consuetudine, e consideri bene quanto sia dif-
 ficile, dopoi l'esser fatto, rimuouer l'habito; ne con-
 fidi nell'opinione di quelli, che han detto la praua
 consuetudine nel mangiare, o non potersi intro-
 durre, o introducendosi quella non esser praua, at-
 tesochè creder si deue, che niuno procuri il proprio
 male, se pur non è fuora de' sentimenti: a me gio-
 na di lasciar da parte questa opinione, come cosa
 non men fondata, percioche simili consuetudini si
 apprendono da molti, che da loro stessi riconoscono
 non esser buone, percho e nell'apprender si, e dopoi
 l'esser si apprese non partoriscono buoni effecti;
 talche quelli, che le sostengono ostinati, è necessario
 che siano huomini, che fattisi dalla ragione lontani,
 habbino in tutto dato luogo al senso. E se pur
 qual-*

qualch'vno vuol mantenersi nell'antico possesso dell'vso continuo dell'insalata, seruasi delle regole date di sopra, considerando la quantità, de materie, i proportionati condimenti, le conditioni del suo temperamento, lo stato delle proprie viscere, & altro che può l'accorto Lettore facilmente raccorre da tutto ciò, ch'è stato fin qui scritto da noi.

Se deue fraporsi tempo dall'insalata alli secondi cibi. Cap. LXVI.

SE il vero fine dell'insalata è solo il volere irritare l'appetito del mangiare, non può dubitarsi che immediatamēte dopo quella debbia l'huomo applicarsi a secondi cibi; che se trà l'insalata, e questi si frapone qualche dimora, nasce nel palato dal calore alteratione tale, che può facilmente rimanere senza il sapore della mangiata insalata, e consequentemente restar priuo dell'effetto di tal sapore, che è l'irritamento.

Oltre a questo, non è dubbio, che'l continuato, & ispedito mangiare è più lodato da Medici, che quello non è, che si fa con lunga dimora, & inter-

ros-

vottamente, douendo la concottione celebrarsi nel-
 lo stomaco di cibi di diuerse sostanze in vn mede-
 simo tempo (dica di ciò quel che vuole Marfilio
 Cagnato nel suo libro dell'ordine da osser-
 uarsi ne' cibi); oltre che il fraporre il tempo fa-
 ria possente occasione di mandar nuouo cibo nello
 stomaco sopra quello, che vi si ritroua mezzo con-
 cotto; che è appunto quello che manifestamente
 danna il Prencipe Auicenna nel lib. 1. alla
 dottr. 2. della fen. 3. al cap. 7. con queste paro-
 le. *Quer che vogliono custodir la sanità, non
 magino cosa veruna, se non dopoi vna vera fame, e
 dopoi che lo stomaco, e gl'intestini superiori ha-
 ueranno deposto quello, di che furono prima cibi-
 ti; percioche cosa molto. data stabit. è il metter nel
 corpo cibo sopra cibo non digerito: come più al vo-
 stro proposito haueu' egli scritto alquanto di so-
 pra; E' conueniuole il non mangiare, se non dopoi
 l'arriuo della fame; ne in questo si tardi fin poi-
 che sarà smorzato il seruore di essa (se però non
 fusse fame illegitima) perche il tolearla fa riempir
 lo stomaco di prauu humori.*

Per esser dunque l'insalata irritatiua della fa-
 me, se questa dopoi haueuta mangiata, ne nascerà
 immediatamente, non deue fraporri verun tempo,

per-

perciocche tollerandosi, ne auerrà facilmente il riempimento di mali humori scritto da Auicenna. E perche è stato detto, che'l mangiare speditamente è lodato da' Medici, auuertasi, che s'intenda sanamente, cioè in modo che sia ben masticato il cibo nella bocca, & a bastanza preparato, perche facendosi altrimenti la breuità del tempo apporterebbe difficoltà nõ leggiera al calore nel concuocerlo; che per questo hà la natura armata di tre ordini di denti la bocca, incisui, canini, e molari, a ciascuno de' quali hà determinato il suo officio, e modo di preparare il cibo prima che giù nello stomaco se ne scenda, come scriue Galeno nel lib. delle differenze de' morbi al cap. 8. e più distintamente nel lib. 11. dell'vso delle parti del corpo humano al cap. 8. Ma di esò scriue utilissimo documento Arnolfo Nouocomense nel cap. 6. delle sue annotationi sopra la Scuola Salernitana; determinando douersi nel mangiare consumar solo vn' hora con queste parole; Non solo è cosa loduole, ma utilissima per la conseruatione della sanità il consumar quasi vn' hora nel mangiare; per masticare; & inghiottir bene il cibo; perche il cibo esattamente masticato co' denti, s'attenua, e si erita, e poscia tardi, & a poco a poco s'inghiot-

gbiotte, e conseguisce alteratione nella bocca di qualche stima nel genere suo, ancorche piccola, & imperfetta sia, come scriue Galeno nel cap. 6. del lib. 3. delle facultà naturali, & Auicenna nella dottr. i. del lib. 1. alla dottr. 4. al cap. 2. Quanto al resto, si come la masticatione imperfetta ripugna alla concottione, così apportando insouità, & vn certo orrore, toglie via l'appetenza de cibi. Et la tardanza, che si fa nel mangiare frapponendo scambiuoli ragionamenti, consumandosi due, o tre hore di tempo, è oltre modo dannosa, e ragiona i nocumenti di sopra annouerati.

Se sia nel pranzo come nella cena conuenuele l'vso dell'insalata. Cap. LXVII.



SE si pon mente al fine dell'vsa dell'insalata, non è da dubitare, che può ella essere nel pranzo come nella cena mangiata, perche non meno può l'huomo in quello (ritrouandosi primo d'apposito di mangiare) che in questo usare industria di irritarlo. Con tutte ciò, s'egli è il vero, che l'vso della lattuca seruisse a gli antichi per insalata, sarà ancor vero, che fusse

Hbb da

da loro alla mensa portata nell'acena sola, e non nel pranzo, per quanto ne scrive Martiale nel luogo da noi citato nel primo capo di questo Trattato; talche quest'uso posto in consuetudine, hà continuamente seguito, e v'è tuttora seguendo fino a questi nostri tempi; ma se tal consuetudine hà per fondamento qualche ragione, altra di questa a me non pare che sia. Tratto fuori del centro delle viscere il calor naturale de' vostri corpi al tempo dell' Estate, e distolto, e disunito dal gran caldo dell'aria, si ritroviamo nelle naturali, & ordinarie azioni molto men potenti dell' Inverno; e perciò fatti languidi e nelle forze, e nell'appetenza de' cibi, andiamo con l'arte il ristoro di quelle procurando con gl'irritamenti al mangiare: e quindi è, che l'uso dell'insalata l'Estate, come più necessario, pare a noi più aggradevole. E perche per le diurne fatiche sentiamo la sera più languidi, e più riscaldati i corpi per gli ardori del giorno; Quindi è ancora, che hauendo maggiore occasione di sollecito ristoro, spinti dalla necessità più grande, cerchiamo di sommenire a noi stessi col mezzo de' gli irritamenti dell'insalate, le quali non manca di debar l'appetito, che di rinfrescare se portano in quei tempi il nome. Onde si-

gue.

gue, che nel pranzo come per tal fine meno necessarie, si lasciano; perciocchè su' l' hora del pranzo egualmente ci ritroviamo men languidi, per la già fatta cena, e per lo riposo della notte nel sonno, e non noiati dal caldo per la freschezza dell' aere, che dal principio della passata sera suol durare fino all' hora del pranzo del seguente giorno. Questo sia detto per l' Estate. Al tempo dell' Inverno suggendo il calor nativo de' corpi la violenza del freddo dell' aere suo contrario, si ritira, e si vnisce nelle viscere, & avanzandosi nel calore, mette in opra con maggior forza le sue azioni; sì che consumando buona parte delle sostanze, sopra le quali si inuigorisce, dà a noi occasione d' avanzarci ancora nel mangiare, e nel dormire, come dottamente insegna il grande Hipocrate nell' Aphorif. 15. del lib. 1. La onde non hauendo bisogno d' irritar la gola, più tosto nell' astinenza, che nella frequenza delle insalate ci esercitiamo: e se pure qualche vno le mangia, sarà più presto spinto dalla consuetudine acquistata per la necessità l' Estate, che dalla necessità stessa; se pur da questa non è immediatamente spinto per altro accidente. De' tempi dell' Autunno, e della Primavera non occorre scriver cosa veruna, perciocchè

Hbb 2 che

che dalle due scritte ragioni si può prendere ag-
giustata regola di questo, perchè per quanto ca-
me mezzana partecipano più o meno di quelle,
ragionando necessitò è di fidarsi dell'usa dell'in-
salata. Ma tutto ciò che la consuetudine habbia in-
stradato da l'usa dell'isolata nel principio della co-
na, leggesi nondimeno nel lib. del modo di con-
fer la buona san. fatto dalla scuola Salernita-
na al cap. 38. che deve la cena incominciarsi dal
bere con questi versi senza il precetto del Vale-
riola scritto di sopra.

Per isfuggir la pena

Dà principio dal bere a la tua cena.

Ma Arnaldo Nouocomense Medico antico
ributta questa opinione in vna sua annota-
tione fatta nella detta Scuola, con queste pa-
role; Qui si dice di començiar la cena
dal bere, e sono alcuni che così espongono questo
luogo; Se tu vuoi sfuggir la pena, cioè l'infirmità,
bevi prima del mangiare nel principio della
cena: ma è questa spositione vana. & inualida,
perche secondo i Medici deve il principio della ce-
na essere il mangiare, e non il bere. Ne gli stessi
Inglese, a quali è dedicata quest'opera, offerua-
no questo costume, e questa consuetudine; perciò
che

che a qualche hora del giorno volendo bere, mangiano prima vn pezzotto di pane: onde quel che si dice nel detto luogo del bere, intender si deue in questo modo; Incomincia la cena dal bere, cioè da vn cibo liquido, che sia facile a concuocersi. E questo è appunto quello che Hipocrate dice nell' Aphorisi 1. r. del lib. 2. E' più facile empirsi del bere, che del mangiare; e si può di questo stesso questa ragione assegnare: percioche se nel fine si prende il cibo liquido, e facile a concuocersi, auuiene il concuocersi questo molto innante, che l' cibo grosso, e duro mangiato prima; essendo che il sonno che siegue dopo la cena, aiuta assai la concottione. Per questa cagione non potèdo uscire il liquido cibo impedito dal grosso non ancor concotto bene, diuerrebbe adusto, o pur trarria

fecò il grosso inconcotto; onde più che mediocre pericolo di male potria nascere.

Ma chi vuol di ciò più di-

stinta, & abbondante

dottirina, legga il

lib. di Pie-

tro

Abano detto il Conciliatore, alla

quest. 118.

Viii

Vtili auuertimenti per l'uso dell'insalata.

Cap. LKVIII.



*M*I dà occasione del primo auuertimento la vanità di quel proverbio, che vñ del continuo per le bocche de gli huomini, che dell'insalata mangiar si deue vn boccone all'arrabbiata; il qual proverbio a me pare, che non debbia esser messo in offeruanza, perche il mangiarla con rabbia altro non è, che trangugiarla in vna volta in buona quantità, & auidamente inghiottirla dopoi l'hauerla poco dimenata trà denti: e da questo nasce, che non ben masticata arriui allo stomaco appena lacerata alquanto, e mal trita, che genera poi difficoltà nella digestione, la quate suol rendersi facile per buona preparatione fatta in prima nella bocca. Oltre che il mangiatore con questa rabbia defrauda a se stesso il fine dell'insalata, percioche al non bene masticarla, o l'inghiottirla presto, fa che non lassi impressa a bastanza nel palato, e nella lingua l'acutezza dell'herbe, & del condimento.

Essendo lo stomaco il primo naso che della bocca riceue tutti i cibi, e trà questi l'insalata, non
è va-

È vana diligenza l'eleggere per materia di essa
 l'erbe che siano, se non grate, almen non ingra-
 te allo stomaco: o pure se alcuna ve ne ha che in-
 grata sia, s'accompagni con vn'altra grata, che
 accompagni la malitia dell'ingrata; perche dalla
 repugnanza, che nascerà dal non esser grata, au-
 uiene che mal'volentieri lo stomaco la riceua, e
 l'abbracci; malamente la digerisca, e con questa
 imperfettione trasportata al fegato, si renda ella
 materia di sangue imperfetto, e crudo; non essen-
 do il fegato basteuole a correggere nelle sue at-
 tioni l'imperfettioni del cibo mal digerito; nello
 stomaco, com'è sentenza del dottissimo Gale-
 no in molti luoghi. Et in vero si come all'buo-
 mo auuiene l'accommodarsi meglio nel cibarsi di
 quelle cose, che sono a lui più grate, che di quelle,
 che a lui partoriscono noia, cagionandosi da ciò
 che lo stomaco, e la facoltà retentiva meglio s'im-
 pieghi a riceverle, come Auicenna asserisce nel
 lib. 1. alla dottr. 3. della fen. 2. al cap. 7. così
 creder si deue, che lo stomaco stesso più volentieri
 abbracci quello, che hà per natural'proprietà di
 essere a lui amico, che quello che al suo uso ripu-
 gnante sia. E quanto all'accompagnar con l'v-
 tile la nuocuoole, e con l'erba ingrata la grata,

L'istef

Il stesso Auicenna nel medesimo luogo scriue quest'altre parole; *Che se alcuna volta per necessità auuerrà l'hauere a mangiar cibi cattiuissimi di poco valore, e mangiarsi di rado, mescolandosi con essi quello, che è loro contrario.*

Non minor diligenza si richiede che nell'altre cose, nello sceglier l'insalata, o sia semplice, o di più materie composta, atteso che ben souente l'herbe, che putride son diuenute, possono imprimere nello stomaco qualità cattiuissime, e cagionare alterationi graui; come può anco auuenire da qualche piccolo animal uelenoso, che trà loro si nasconde. Et è in vero a me auuenuto in su'l più bello del mangiar l'insalata nel dar di piglio, con la forcina ad vn grappo d'herbe, che haueuan trà loro raccolto vno scorpione morto, già di qualche tempo, il quale appena da me, & da gli altri veduto, fu a tutti cagione di non leggiero turbamento, e di rincrescuole nausea. Esempio della semplice sia la lattuca, la quale quanto è di midollo più stretta, tanto deu' esser più minutamente con l'occhio, e con la mano esaminata, e ricercata, per veder che non racchiuda in se qualche bruco, o qualche lumaca, o con la guscia, o senza, che l'yna, e l'altra faccia mal sentir tra' denti.

L'her-

L'erbe che deueno esser materia dell'infaba-
 ta se son colte dalla pianta a tempi asciutti. E
 meglio a non lauarle, perche l'acqua toglie lo-
 ra gran parte del sapore, come ancora amuchese
 molto con le dita si strapiociano, perche a lon-
 ge d'esse si ritrouano, che si portate nella super-
 ficie il sapore, il quale perdono, poi demandosi e
 non solo il sapore, ma qualche altra facoltà che
 hanno. Quindi è, che Dioscorido nell'libro al
 cap. 12. f. (luogo da noi appertato di fagna nell'e-
 same della lattuca) disse, che la lattuca non laua-
 ta, se si mangia ne' cibi, è vada a colera, che non
 ritengano il cibo nella stomaco. E poi vedemo
 noi che la rosa solgiaua, perche nella superficie si
 porta insieme col colore la facoltà di soluenza, infu-
 sa nell'acqua perde il colore, e l'amara, e ch'and-
 la stessa acqua si restano. Sperimentasi quaha
 medesima cosa nella boragina, nella cedronella, e
 nella pimpinella, che si tagliano essor densa, e
 borchieri, per veder con il loro sapore più grasio-
 sa l'urina, che se prima si laua, o poco, o nulla
 si sentono.

Nel veder Bisfalata può liberare l'urina di
 gorte quanto all'ardore, quantunque in qual-
 cun'ora per il tutto si confonda, può anche ser-

In quel modo. Richiede la ragione dell'vno, e del-
 l'altro ch'ella sia aspersa prima di sale nella su-
 perficie, dopo che ella sia ben collocata, e distargata
 nel pinetor, e poi di vn poco d'olio distillato a
 guisa, e picciola, perche non s'abbi il sale nella ma-
 teria dell'insalata. Et appresso volatata, ma
 leggermente, acciò non si faccia di lei tutta vna
 massa, di bel mouo se torna a far l'istesso. vlti-
 mamente la si getti l'aceto sopra, ma fortimen-
 ta, e girando per ogni parte il vaso, perche ne ri-
 mangha tutta egualmente bagna. Et in volta-
 ta di nuovo so sopra con la solita leggerezza, sen-
 za far lunga dimora si mangi, non aspettando
 che l'inocrità, e viciosa del barbe si raffreddi
 e adimento mortificata, e particolarmente dal
 sale, che seccando l'humido, la fa in modo di-
 mperere, che in mangiandola si diuina ingrata.

Il più volte auuertimento che mi resta di dare
 al voroso, e Cristiano Lettore, è, che quanto più
 spou è stato scritto dell'uso, e del fin dell'insala-
 ta, sia dirizzato al voler solo, e semplicemente
 nella necessitade conciliar l'appetito del mangiare,
 e non ad empirsi il ventre di superbi cibi, onde
 nasce per qualche offesa a Dio, e all'anima sua,
 e danno insolito al corpo. De' documenti che fa-

la

La crapula al corpo, non fa di mestieri che io appartenesse a' tempi, e dottrine di Medici, perciocche di queste si trouano lunghe scritture, e di quelli se ne vedono pur troppe grani, e manifesti ogni giorno. Ad me giua di solo far qui argomento del danno della crapula nel corpo (s'ella è l'istessa di contrarij la dottrina) dall'utile della parsimonia, di cui così scriue Marfilio Ficino ne' suoi commentari in Plotino, trattando de' discepoli di questo Filosofo, Rogatiano tanto si allontanò con l'animo da questa vita, che dispregiò in tutto i suoi beni, e caud di sua casa tutti i serui, e rinunciò a tutte le dignità. Et essendo stato creato Pretore, non volse manifestarsi a' Litore, che doueuao riceuerlo, non hauendo in veruna consideratione le pubbliche dignità: ne pure habitaua le proprie case, ma si bene quelle de' gli amici, e de' familiari, oue cenaua, e dormiuo, prendendo il cibo solo una uolta il giorno. Con questo dispreggio della vita, e poca cura delle cose umane, che doue prima tra fortamente dalla podagra molestato, si che mouersi non potea se non portato in una seggetta, riprese poi le forze, e dauo non haueua valore di distender le mani, a tal termine di sanità si ridusse, che più spedito l'eserci-

causa di quello che cotidianamente ogni d'istesse fatto ha ad esso. De' danni dell'animo leggasi Midoro nel suo libro del sommo bene, dove dice, che la soverchia satietà della gola rinvizza l'acutezza della mente, e confonde l'ingegno. Ne vacuo S. Gregorio, che la continenza del vitio della gola fa restar foggogati molti vizi; il che par che volesse significare ancora S. Ambrogio nel sermone, scrivendo che la pienezza della gola dà bando a tutte le virtù. Ma quello che più di tutto altro debbe da noi esser posto in considerazione, è il gran pericolo del dispiacere che con la satietà del ventre può farsi alla Maestà di Dio; e questo apertamente si vede in Job dove si scilicet, che perche i figliuoli di Job facevano tra di loro scambievolmente ogni giorno conditti, dopoi al giro de' giorni, mandava Job a santificarli, e la mattina a buon'ora offeriva a Dio per ciascuno di esse un holocausto, se pure hanessero no loro mancetti commesso alcun peccato. Fugga dunque ciascuno il fiero vitio della gola, che suol esser radice fecondissima di molti mali, e non perverta al buono; & vide fine dell'Infalata.

I L F I N E.

Fac. lin.	Errori	Correttioni	Fac. lin.	Errori	Correttioni
22 13	Lettoni	vasie lettioni	174 11	stare	frate
22 7	Lampolino	Sanpaolino	180 5	capì	corpi
23 22	Capo di Valla	Capo di Vaa- ca	232 25	delle acque	delle porche
27 5	Antorà	aufferà	233 2	parche	perche
27 10	incominere	incontante	240 18	il fuoco	col fuoco
29 17	lentissimo	lentiscino	241 11	che nel	che se nel
29 17	lenticino	lentiscino	244 21	verrà	vorrà
29 17	sapharino	sapharino	245 10	di cestura	titolo di cestura
30 1	Matria	materia	247 19	Vallerida	Valleriola
30 8	del mele	del Mele	270 3	condiro	crediro
32 10	cimo	limo	271 4	Agresto	Agretto
35 18	Apide	Aspide	273 14	commangiare	camangiare
40 2	ma	mi	283 11	Antonio Mi zaldo	da Antonio Mi zaldo
48 18	Papano	Paxano	291 21	prouolano	prouecano
49 3	Papano	Paxano	291 22	ce ne vende	se ne vende
52 8	Selano	Sefano	312 21	in loco	in loro
52 9	nicino	Ricino	312 25	seca	feco
54 22	calore	colore	324 10	ei	le
56 3	forte	forse	325 8	Trafibolo	Tsafibolo
61 15	mifura	mifura	339 16	a caso	a caso
72 2	qual	qualche	351 18	Papano	Paxano
91 18	anzanzari	anzanzari	352 19	bene	bene
94 16	delle	dalle	353 22	Papano	Paxano
132 16	alterando	alternando	354 14	Papano	Paxano
132 22	camangiare	camangiare	363 19	cott pe ro	cotti però
244 3	peiche	perche	286 10	intenz	intenzà
260 10	frutti	fuffi	351 23	Agresto	Agretto
261 18	detrazato	deltrazato	392 2	Agresto	Agretto
266 16	esse	esce	397 21	folie	foglie
267 11	maglino	maligno	403 21	fritti	fritti
273 6	vdir	ridir	413 12	magino	mangino
293 12	uocat	uocant			

**Correlle D. Angelo Cantini Comptōre
approbato**

IN VENETIA, M DC XXVII.

Appresso Marc'Antonio Brogiello.