

## SORBO TORMINALE.



## A. PRUNO.



B.

C.

fto al 15. capo del terzo libro dell'istoria delle piante, scrive che il Crateogo ha le foglie come il Nespolo lunghe, ma maggiori, più larghe, e più lunghe, nè sono dentate per intorno, come quelle. Ma quanto sieno differenti le foglie del Sorbo Torminale da quelle del Nespolo, ne fa fede Plinio al 21. capo del 15. libro, come quello, che scrive, che il Sorbo sudetto produce le foglie di Platano, e non di Nespolo. Al che s'aggiunge, che il legno di questo Sorbo non è diverso colori, nè rosseggiante, come è quello del Crateogo, se in ciò si debba credere à Teofrasto, nè manco vi corrispondono le note del frutto, il quale in questo Sorbo è lunghetto, e nel Crateogo per la più parte tondo. Sono le Sorbe, per quanto recita Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, e all' 11. de cibi, costringitive, ma molto meno delle nespole. Sono amendue assai più nelle medicine, che ne cibi, convenevoli. Chiamano i Greci le Sorbe ὄσμα; i Latini Sorba: i Tedeschi Spejlerling, Sporoepfsl, Sperbielen: li Spagnuoli Sorbas: i Francesi Cormiera.

*Del Pruno, overo Succino. Cap. 138.*

E' Il Pruno un' albero notissimo. Mangiansi i suoi frutti, ma nuocono allo stomaco, e mollificano il ventre. Le Prune di Soria, e massime le Damaschine secche, sono utili allo stomaco, e costringono il corpo. La decotzione delle frondi fatta nel vino garanzata, e lavandosene la bocca, vale al catarro che discende, all'ugola, alle gengive, e al gorguzzone. Fanno il medesimo i frutti de i Pruni salvatici, secchi, dapo che son maturi; ma cotti nella Sapia sono più utili allo stomaco, e più atti à ristagnare il corpo. La gomma del Pruno è conglutinativa: bevendosi con vino, fa romper la pietre. Ungetsi con aceto per sanare le impetigini ne fanciulli.

N Otissimi frutti sono le Prune, le quali in Toscana chiamano Succine, tutto che diverse specie ne sieno: impecche di verdi, di rosse, di bianche, di gialle,

D.

E.

F.

## PRUNO SALVATICO.



edi vermiglie; di grosse, di mezzane, e di picciole: di dolci, d'acetose, e di mediocre sapore; di dure, e di fragili; di lunghe, di tonde, e d'appuntate à modo di ova

M 2 se ne

se ne ritrovano. E quantunque dica Dioscoride; che le Damaschine secche sieno costrettive, nondimeno appresso à Galeno sono altrimenti, conciosia che egli al 7. delle facultà de semplici così ne scriva: il frutto del Pruno solve il corpo: ma molto più il fresco, che il secco. E imperò non sò come, né perche Dioscoride si dicesse, che le Prune Damaschine secche ritragassero il corpo, avenga che manifestamente lo solvono, quantunque meno di quelle, che si portano d'Iberia, e di Spagna. Questo tutto delle Prune disse Galeno. Ma stimando il Brasavola, huomo veramente dell'età nostra clarissimo, di contraporsi à esso Galeno più che ogni altro espertissimo, e dottissimo nelle considerationi de i semplici, dice, che in questo assai più Galeno che Dioscoride s'inganna, per non haver esso Galeno avvertito, che parlava Dioscoride delle Prune Damaschine secche, le quali oltre all'esser secche, si sentono al gusto essere acetose, e costrettive. Per la qual cosa si conosce essere stato il Brasavola poco avveduto, non si ricordando egli, che non solo nelle Prune Damaschine secche, ma in molti altri frutti secchi si ritrova insiememente solutiva virtù, e costrettiva, come manifestamente appare ne Tamarindi, e ne Mirobolani; percioche, oltre all'essere eglino solutivi, lasciano sempre dopo loro il corpo stitico, per la virtù costrettiva, che oltre à ciò posteggono. Il che quantunque non capisse il Brasavola, l'intelè, e capi benissimo Galeno, onde havendo prima al sopradetto luogo detto, che le Prune Damaschine secche erano solutive, volendo dimostrare all' 11. delle facultà de i cibi, che elle erano costrettive ancora, così diceva. Alle Prune è conceduto, così come à i Fichi, che ancora secche sieno utili; delle quali per grande opinione de gli huomini si lodano, e tengonsi migliori quelle, che da Damasco monte di Soria, dove elle nascono, si chiamano Damaschine: e dopo queste quelle, che si portano d'Iberia, e di Spagna. Ma queste non dimostrano alcun segno d'esser costrettive, come fanno preclaramente le Damaschine, delle quali quelle sono ottime, che mediocrementre costringendo, sono larghe, e vencide à toccare; percioche le picciole dure, e acerbe sono triste da mangiare, nè vagliono per il solvere del corpo cosa alcuna. La cui dottrina manifestamente dimoltra, che con poca ragione, e poco fondamento si sia mosso il Brasavola contra Galeno, come s'egli non havesse saputo che cosa, e di che natura fussero i saporì, gli odori, et tutte le altre qualità non solo de i frutti, ma ditutto il resto de i semplici, del che sù egli divinissimo scrittore, e acutissimo investigatore, come fanno, à chisà, manifesta fede i primi suoi cinque libri delle facultà de semplici. Con tutte queste ragioni s'accorda poscia benissimo la quotidiana isperienza de i Medici, vedendosi che le Damaschine elette simili à quelle, che loda Galeno, mangiate solvono il corpo benissimo, lasciando poscia il corpo stitico, come fanno i Tamarindi, e i Mirobolani. E imperò volendo salvare Dioscoride, non si può dire altro, se non che quando ei dice, che le Prune Damaschine sono costrettive, intenda più dell'altra; non però privandole della virtù solutiva. Solvono le Prune la colera, e imperò nelle febri, e altre infermità coleriche utilmente le adoperano i Medici. Fannone ancora gli Speciali gieli, saporì, conditi, e lettovari aggradi voli al gusto; e oltre à ciò molto utili à gli ammalati. Nasce ancora in Egitto una sorte di Pruno ( come testifica Teofrasto al terzo capo del quarto libro dell'istoria delle piante) di notabile grandezza, il quale produce il suo frutto della natura, e grandezza delle Nespole, eccetto che hâ il nocciolo tondo. Fiorisce il mese di Luglio, e finisce di maturare il frutto il mese di Dicembre, nè mai perde le frondi. Nasce copiosissimo nel territorio di Thebe, dove gli habitatori seccano infiniti de suoi frutti, i quali pestano, cavandone prima fuor l'osso, e conformati in bocconi. Tutto questo disse Teofrasto. Le Prune dolci sono manco frigide, ma il contrario è nell'acide, e austere;

Difensione  
di Galeno  
contra il  
Brasavola.

Virtù, e uso  
delle Pru-  
ne.

A nondimeno sono però tutte frigide di natura. Migliori ditutte sono ( come dice Galeno ) le Damaschine, che si portano di Soria à Venetia. Il secondo luogo hanno quelle, che si portano in Germania d'Onegaria, e di Transilvania, fra le quali ve n'è una sorte di piccioline molto più grate al gusto dell'altra, e massimamente cotte nel vino, e mangiate col zucchero. Acconcie adunque in questo modo, e mangiate nel principio del desinare, oltre all'essere elle gustevoli, muovono commodamente il corpo, imperoche essendo dolci non hanno punto del costrettivo. Sono le Prune non solamente domestiche, ma ancora salvatiche, le cui piante nascono nelle siepi, e ne i boschi, picciole, e per tutto spinose. Hanno le foglie più strette, più brevi, più dure, e più ruvide delle domestiche. Producono la primavera i fiori bianchi così copiosi, che occupano ogni parte della pianta, da i quali nascono le Bacche grosse come acini d'Uva nera, e del medesimo colore, se bene di dentro sono verdi. Sono al gusto molto aspre, e costrettive, e hanno dentro il nocciolo, come di Ciregie. Tutta la pianta ha virtù costrettiva come hanno i frutti, i quali si danno utilmente ne vomiti, e nella disenteria. Cotte le medesime con le scorte delle radici della sua pianta, nel vino brusco, ò vero nell'acqua ferrata sanano l'ulcere, e i flussi della bocca, della lingua, e delle gengive, C dell'ugola, e del gorgozzule, gargarizzandosi la fudata decotione, e lavandosene la bocca; onde non sentono poco giovamento di questa medicina coloro, che untì d'argento vivo nel mal Francese, hanno per molti giorni la bocca ulcerata, e il flusso continuo dello sputo, e massimamente aggiuntovi il Licio, l'Arame, e il mel Rosato. Sedendosi nella medesima decotione ristagna commodamente nelle donne il flusso del Mestruo. L'acqua distillata de i fiori, e bevuta al peso di 4. oncie ammazza i vermini del corpo. Consimili alle Prune, e nelle fatezze, e nelle facultà loro son no quei frutti, che gli Speciali, e i moderni Medici, mutandò pure i vocaboli Arabici, chiamano Sebelen,

D

## PRUNO SEBESTENA.



E

F

e i Gr-

ci Greci Mixe, e Mixaria: e come che Dioscoride, e Galeno di questi frutti niente scrivessero; nondimeno da i loro posteri Greci, come furono Paolo, Aetio, Psello, e Attuario, ne fu fatto in più luoghi menzione. Cominciarono à portarsi gli alberi loro in Italia al tempo di Plinio. Ma hora non sò io. che's habbino i sebesteni in veruno horto d'Italia. Fummenne mandato un ramo secco con i frutti dal Clariss. Medico M. Gabriele Faloppia da Padova, di cui è qui la figura: e come si vede, è il Sebesteno un'albero non molto dissimile dal Pruno, se bene non così grande. Produce le foglie più tonde, e più ferme, i fiori bianchi, da i quali nascono i frutti simili alle Prune più picciole, che ci portano di Transilvania, e di Ongaria, i quali sono incassati in certi calicetti, come sono le Ghiande ne i suoi anelli. Hanno i Sebesteni dentro i noccioli triangolari, e duri con la sua animella. Sono quelli che son maturi, freschi in sù l'albero, di colore che nel verde nereggia, e al gusto dolci, e viscosi. E imperò se ne fa quella sorte di visco, che per pigliare gli uccelli, si porta à Vinegia d'Alessandria, ed Soria; del che ci rendono certi i noccioli, che vi si ritrovano dentro, il colore, e la dolcezza, che nel gustarlo vi si sente. Sono solutivi, il che si prova per autorità de Greci, e parimente de gli Arabi, e per la quotidiana isperienza de i Medici; quantunque si perfaida il contrario il Fuchsio Medico deterministico dottissimo, il quale al ventesimo settimo capitulo delle sue paradosse, forse per imputare più presto gli Arabi, che per altro, non vuole in modo alcuno consentire, che sieno i Sebesteni solutivi; ma più presto vuole egli, che sieno costrettivi. Ma è in questo la mia opinione lungamente lontana dalla sua, e parimente l'esperienza, che ogni giorno ne veggono i Medici, e il testimonio che ce ne fa Paolo Egineta, il quale al settimo libro, parlandone, così dice: *Myxa arboris fructus est, minor quidem Prunis, facultate vero consimilis, cioè: Il Sebesten è frutto d'un albero minore delle Prune, ma nelle sue virtù è consimile a loro.* Il che viene à provare, che così solvano il corpo i Sebesteni, come fanno le Prune, le quali (come per la dottrina di Galeno di sopra s'è detto) manifestamente solvono. Il che sapendo Attuario Greco, gli mette per purgar la colera in più suoi composti, come nel suo compendio, ch'ei fa delle compositioni de medicamenti, chiaramente si discerne. Dimostriacsi poscia, oltre alle autorità, la facoltà loro solutiva per la quotidiana isperienza, vero lume di tutte le cose, molto apertamente; perciò che, come già dieci mila volte hò esperimentato io, dieci dramme della lor semplice polpa, o dodecial più fanno i medesimi effetti, che si faccia la Cassia nera solutiva. Per queste ragioni, e autorità mi muovo anco à non tenere, anzi à reprobare quell'altra opinione del Fuchsio; che il lettovario de i Sebesteni solve il corpo, non sia per il Sebesten, ma per l'altre misture solutive, che v' entrano; perciò che facendo egli ciò da per sé, l' istesso faranno giunti con altre cose. E però non posso senon maravigliarmi non solamente del Fuchsio, la cui dottina hò sempre altrimenti havuta in buon conto; ma molto più di alcuni altri, i quali andando più dietro à mantenere le loro opinioni, che à palefare il vero per beneficio universale del mondo, promettendo la luce, mettono altri nelle tenebre, confidandosi, che per sapere ben ciarlare, e agramentare di male di questo, e di quello, e saper mettere un testo di lettere Greche ne suoi volumi, gli s'habbia à prestar più fede, che se fossero tanti Profeti della vecchia, o tanti Vangelisti nella nuova legge: e nondimeno si ritrovano questi tali da chi gli sa ben maneggiare, non esser buoni ad altro, che à dir male. Ma per ritornare nella via, donde m'haveva disviato un giusto desiderio, che ognuno attendesse alla verità delle cose, dico che sono i Sebesteni solutivi. Il perche utilmente si danno nelle febri coleriche, e come si vede per la dottrina di Paolo, di Aetio, di Psello, e d'

A Attuario, si lodano per la siccità, e asprezza della lingua: giovando parimente al petto, e alla tosse. Cacciano valorosamente i Sebesteni i vermi del corpo: e giovanò à gli ardori dell'orina, causati per caldi humori. Mangiandosi trenta, o vero quaranta Sebesteni cotti nel brodo della carne, o vero maceratevi dentro nel principio nel definare muovono il corpo comodissimamente. Quelli sono i migliori, che sono pieni, grassi, carnosi, e che non fanno di muffa, ne sono tarlati. Ma poscia che pur siamo à dire de gli spumi, i quali s'usano hoggi nelle medicine, e ne i cibi, non havédo fatto Dioscoride mentione alcuna delle Giuggiole, le quali i moderni chiamano Jujube, e i Latini B Zizipha, reputo non essere inconveniente, per far ben conoscere à i Medici, e al li Speciali, che molto le hanno in pratica, la natura loro: dirne qui l'historia.

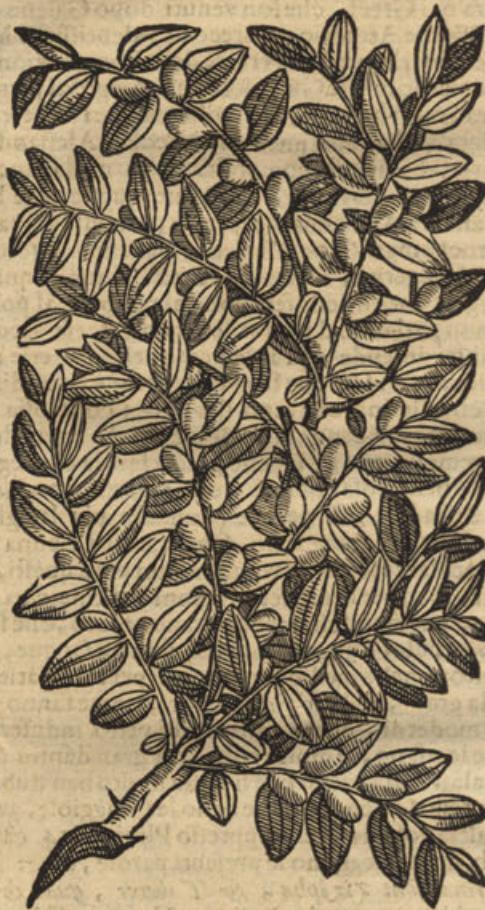
## GIUGGIOLO.

C

D

E

F



e le facoltà loro. Hor dico adunque, che il Giuggiolo è un albero poco meno grande del Pruno con il tronco per lo più, più presto torto, che diritto, la cui scorsa non poco si rassomiglia à quella delle Viti. La materia del legno è come d'Ossiacantha, e le radici sono forti, ferme, e ben piantate. Hanno le spine ne i rami per tutto liscie, lunghe, ferme, acute, che nel nero rosseggiano, come sono ancora i rami, da i quali nascono alcuni lunghi piccioli verdi simile allo Sparto, vescidi, e arrendevoli, e lunghi più d'una spanna, da i quali nascono le foglie di qua è di là inequamente attaccate, lunghe, nervose, e ferme, come nella Clematide chiamata da noi Provence, e tanto minutamente per intorno dentate, che à pena vi si discerne l'intaglio. Gitta fuor i fiori dalla medesima origine delle foglie pallidi, e moscosi, onde nascono poi le Giuggiole simili alle Olive, prima verdi, poi bianchiccie, e nell'ultimo prima gialle, e poi ben rosseggianti, nelle quali è dentro il nocciuolo, come d'olive. Quelle, che non sono ben mature, hanno la polpa verde, al gusto bruschetta, ma nelle mature è gialla, e dolce, onde si conosce, che le Giuggiole sono temperate così

Giuggiole, e  
loro considerazione.

nel calido, come nell'humido. Galeno (il quale come credono alcuni) le chiama Serica, scrisse di loro nel 2. lib. delle facultà de gli alimenti in questo modo; Veramente non posso io testificare in che cosa vaglino le Giuggiole per conservare la sanità; e per guarire le infermità; improprioche ne i cibi son solamente da gli sfrenati fanciulli, e dalle donne molto desiderate. Sono di pochissimo nutrimento, molto malagevoli da digerire, e imperò contrarie molto allo stomaco. La medesima sentenza, tirandola da Galeno, ne recita Avicenna, soggiungendo poscia, che elle conferiscono al petto, e al polmone: e che, secondo che dicono alcuni, si stima che giovino à i dolori delle reni, e della vesica. E perche diceva Galeno non haver trovato nelle Giuggiole virtù alcuna per infermità de corpi, combatte il Fuchsio con Avicenna, e con tutti gli Arabici, dicendo, che tutto è falso quello, che in dare virtù alcuna alle Giuggiole descrivono. Il che se è falso negli Arabi, è medesimamente falso ancora ne i Greci, che son venuti dopo Galeno; vedendosi, che Attuario, e Greco, e valentissimo Medico, nel suo trattato, che ci fece delle compositioni de i medicamenti, usa le Giuggiole ne i composti pectorali contra i caldi humorì, e similmente ne i solutivi della colera. Il che parimente fa Nicolao Alessandrino in varie, e diverse compositioni di medicamenti. Onde non è maraviglia, che à tutte queste cose le lodasse ancora Avicenna, dicendo, che elle giovano, improprioche ingrossano il sangue, per essere viscose, e grosse da digerire, come è la verità. Laonde quando dice egli, che elle conferiscono al petto, e al polmone, non parlando da balordo, come forse alcuni si pensano; intende egli solamente nelle materie calde sottili, e acute. Del che fa manifesta fede il suo dir prima, che elle ingrossavano il sangue; conciosia cosa che non era Avicenna tanto sciocco, che havendo date le premesse, non gli sarebbe poscia fare la conseguenza. Ma è bella cosa combattere co i morti, che nō si possono difendere. E perche (come in più luoghi ho detto di sopra) intendo io, senza farmi d'alcuna setta, di dilucidare il vero, senza attenermi più à questi, che à quelli, dico per le predette ragioni insieme con Avicenna, che manifestamente errano coloro, che si credono, che le Giuggiole mondificino il sangue, e che le mettono nelle medicine pectorali per le malattie causate da grossi, e da frigidi humorì, come fanno alcuni de moderni, che in ogni mal di petto indifferentemente le usano, e molte volte con gran danno de gli ammalati. Ma parmi che si possa molto ben dubitare, se appresso Galeno Seriche sieno le Giuggiole, avenga che altra cosa sieno esse appresso Plinio al 14. cap. del 15. lib. dove si leggono le presenti parole, cioè: *Æque peregrina sunt Zizipha, & Tuberes, quæ & ipsa non pridem venere in Itiam. Hæc ex Africa, illa ex Syria Sextus Papinius, quem Consulem vidimus, primus utique attulit, divi Augusti novissimis temporibus, in castrorum aggeribus sata, Baccis semiliora, quam Malis: sed aggeribus præcipue decora, quoniam & tecta jam sylvæ scandunt. Tuberum duo genera candidum a colore Sericum dictum,* cioè: Sono ugualmente forestiere le Ziziphe (cioè Giuggiole) e le Tubere, le quali non vennero ancor esse più presto in Italia. Queste d'Africa, e quelle di Soria portò parimente Sesto Papinio, il quale habbiamo veduto Console ne gli ultimi tempi di Cesare Augusto. Furono queste piante ne gli arginid del campo, di forma più simili alle Bacche, che alle Mele; ma sono specialmente per decorare gli argini, poscia che hormai le selve son salite fin sopra à tetti. Le Tubere son di due sorti, una bianca chiamata Serico. E al 25. capo del 16. lib. diceva pur egli: *Ab Amygdala proximè florent Armeniaca, dein Tuberes, & Precoce: illæ peregrinae, haœ coactæ, cioè: Dopo à Mandorli fioriscono le Armeniache, e dipoi le Tubere, e le Precoche: quelle forestiere, e queste costrette. E al 10. capo del 17. lib. diceva ancora: Et Ziziphæ grano seruntur mense Aprili. Tuberes me-*

Difensione  
di Avicenna  
contra il Fu-  
chisio.

A *Ilius inseruntur in Pruno sylvestri, in Malo cotonea, & in Calabrice, ea est spina sylvestris, cioè: E le Giuggiole si piantano sotterrando il frutto loro il mese d' Aprile. Ma le Tubere s' inestano molto meglio nel Pruno salvatico, nel Melo cotogno, e in quello Spino salvatico chiamato Calabrice. Questo tutto di Plinio. Nientedimeno non ritrovo io, che Columella facesse mai in luogo veruno mentione delle Tubere, ma ben delle Ziziphe al 4. capo del 9. lib. dove ne descrive due sorti, bianche cioè, e rosse: dicendo che le Apì molto si dilettano de lor fiori. Onde si può facilmente suspettare, che il testo di Plinio sia in questo luogo scorretto, o veramente ch'egli s'ingannasse in questo, come suole spesso fare ancora in altre cose. Accresci questa suspitione per ritrovare io, che Avicenna trà gli Arabi, e Simeon Sethira i Greci, fecero ancora essi di Ziziphe due specie, e in Plinio vi se ne legge una sola. Finalmente vedendosi poi, che appresso Attuario, Nicolao Alessandrino, e Simeon Sethi le Ziziphe chiamate nel lor Greco idioma ζιζυφα, ζινζυφα, e parimente ξιτζυφα, altro non sono che le Seriche appresso Galeno: e il medesimo si vede essere appresso Avicenna, Serapione, e altri Arabi; mi par veramente che si possa ragionevolmente determinare, che le Seriche di Galeno non sieno altro che le Ziziphe, che noi chiamiamo Giuggiole. Dalle quali ragioni, e autorità parmi che si possa molto bene arguire, o che il testo sia corotto, o che l'istesso Plinio habbia errato. Colgonsi le Giuggiole l'Autunno nella fine di Settembre insieme con ilungi picciuoli, da cuinaicono, e legansi in mazzi, e sospendonsi per alquanti giorni al Sole, e poi à i palchi delle case, e come sono impassite si spiccanoda i picciuoli, e conservansi nelle casse per li bisogni. In Puglia, e altri luoghi, dove se ne ricolgono gran quantità, le distendono in sù le grati intessute di venchi al Sole, fino che si secchino. Chiamano i Greci Prune Κακχιμη: i Latini Pruna: gli Arabi Anas, Avas, o veramente Agias: i Tedeschi Praumen, Pflaumen, & Kriechen: li Spagnuoli Prunas, Andrinas, & Amexcas: i Francesi Prune. Li Sebesten chiamano i Greci Μυζα, & Μυζαπια: i Latini Myxa, Mixaria, e Sebestena: gli Arabi Sebesten, Motheica, Mukeita, e Mokaita: i Tedeschi Schubatz brustbeerle: i Francesi Sebeste. Le Giuggiole chiamano i Greci, ζινζυφα, ζι ξιφα, Σερινα: i Latini Zizyphe, i Tedeschi Rotburstbeerle: li Spagnuoli Azufecifa: i Francesi Jujubes.*

B *C*

D *E*

F *L*

Dell' Arbuto. Cap. 139.

*L* O ARBUTO è simile al Melo cotogno, ha le frondi sottili. Produce il frutto della grandezza delle Prune, senza alcuno nocciolo: chiamano alcuni Memecilo. Quando è maturo, gialleggia, o rosseggia nel colore. Mangiadosi, punge la lingua, come se fusse pieno di refe. Nuoce allo stomaco, e fa dolere il capo.

*L* O ARBUTO in Toscana, ove per ogni selva si vede verdeggiare, il verno si chiama Albarto. E come che Dioscoride lo rassembri al Melo cotogno, penso che più alluda egli alla procerità, che alle sottili, e alla corteccia. Quantunque io habbia non poco da suspettare, che sia in questo luogo corrotto il testo di Dioscoride: improprioche appresso Serapione, che ne toglie di parola in parola l'istoria da Dioscoride, non si legge che sia l'Arbuto universalmente simile al Melo cotogno; ma che produce egli le frondi minori di quelle del Melo cotogno. Nè manco scrive egli, che habb'l Arbuto le frondi sottili, come si legge ne i più frequentati testi di Dioscoride; improprioche (come è chiaro à ciascuno) le frondi dell'Arbuto sono più grosse di quelle del Lauro, e parimente dell'Elice, senza che si ritrova un testo antico scritto à pena, che si legge νιτζοφα, cioè di sottil corteccia, e non

## A R B U T O .



*λαύρον*, cioè, di sottil frondi. Scrisse dell'Arbuto Teofrasto al 16. c. del terzo libro dell'istoria delle piante così dicendo: L'Arbuto, il quale porta un frutto buono da mangiare, non è troppo grande, ha la scoria forte come il Tamarigio, e le frondi mezzanotte l'Elice, e'l Lauro. Fiorisce il mese di Luglio. I fiori stanno insieme à modo di racemo, attaccati con un sol picciuolo, nella parte ultima loro. E ciascun di loro di forma simile à un Mirto lunghetto, e della medesima grandezza, ma è concavo, e senza foglie, come un ovo scavato, con la bocca aperta. Il frutto vuole un anno di tempo à maturarsi, di modo che sempre fiorisce, avanti che il frutto dell'anno passato si manuti. Tutto questo dell'Arbuto disse Teofrasto. Quello che nasce in Toscana corrisponde molto bene alla istoria, che ne scrive Teofrasto; perciò che produce le sue frondi simili à quelle del Lauro, e dell'Elice, ma alquanto più brevi, e più grosse, di colore più presto pallido che verde, dentate per intorno, e con la costola nel mezzo rosseggiante. Il tronco è ricoperto d'una scoria rossigna, aspera, e squamosa, da cui procedono i rami molto più grossi, e più lischi. Fiorisce nella fine della estate il mese di Luglio, e d'Agosto, con fiori piccioli, e bianchi, simili à quelli del Lilio convallio, raccolti in modo di racemo, che piono tante campanelle. Da cui nascono i frutti tondi, grossi come Sorbe, i quali nel principio son verdi, ed poi gialli, e rossi, quando son maturi, aspri al toccare, e senza nocciolo alcuno, come le Fraghe, à cui parimente si rasfomigliano. Sono al gusto sciapiti, austeri, e nel mangiarli (come dice Dioscoride) pungono alquanto la lingua, & il palato, che par proprio, che siano pieni di sensibili teste. Mangiano i frutti dell'Arbuto il verno volentieri i tordi, e i merli, & impo sono russiani de gl'uccellatori à far fruttare i lacci che ascondono fra le frondi, delle quali secche in Toscana se ne conciano le cuoja. Sono alcuni i experimentatori, che danno l'acqua lambicata delle frondi con polvere d'osso di corno dicervo;

A per cosa molto giovevole alla peste, massimamente avanti che si confermi il male. Scrissene Galeno al settimo delle facultà de semplici medicamenti, con queste parole: L'Arbuto, e patimente il suo frutto sono d'acerba natura. Il frutto offende lo stomaco, e fa dolere il capo. Chiamano i Greci l'Arbuto *ωυρος*: i Latini *Arbutus*; gl'Arabi *Hatiladib*: li Spagnuoli *Madronho*, o vero *Madronciero*: i Francesi *Arbousies*.

## Delle Mandorle. Cap. 140.

B **L**a decottione della radice del Mandorlo amaro pesta le sue Mandorle applicate in forma di linimento. Messe nelle parti secrete delle donne, provocano i mestrui. Fattone impiastro in su la fronte, e parimente in su le tempie con olio Rosato, o vero aceto, levano il dolore del capo. Vagliano unte con vino all'epintide, e alle ulcere corrosive, e putride, e con Mele, al morso de i cani. Mangiate levano i dolori, mollificano il corpo, e fanno dormire, e provocano l'orina. Tolte con Amido, e Menta, ristagnano lo sputo del sangue. Bevute in acqua, o vero accoccie in modo di lettovario con Ragia di Terebintho, vaglioni nelle malattie delle reni, e all'infiammazioni del polmone. Giovano bevute con vino passo alle renelle, al male della pietra, e al retinimento della orina. Mangiate alla quantità d'una Nocciuola, composta in lettovario fatto di latte, e di mele, vagliono i fegatosi, alla tosse, e alla colica. Cinque, o vero sei Mandorle amare mangiate avanti pasto non lasciano imbriacare. Ammanzano le volpi, adescando loro il cibo con esse. La Gomma dell'albero scalda, e costringe. Ristagna, bevuta, gli sputi del sangue. Liquefatta in aceto, sana le impetigini, che sono tra carne, e pelle: è bevuta in vino inacquato, conferisce alla tosse vecchia. Bevuta utilmente in vino passo per rompere la pietra. Le Mandorle dolci son buone per mangiare, ma sono manco efficaci che l'amare per le medicine; nondimeno diseccano ancor esse, e provocano l'orina. Le verdi con tutta la corteccia, che le cuopre, mangiate ne i cibi giovano all'umidità dello stomaco.

C **V**olgarissimi frutti sono le **MANDORLE**, tanto le dolci dico, quanto le amare: Ma è differenza però trà loro; perciò che assai più calde, e più dissecative sono le amare, che le dolci; il che fa, che per purgare il petto da i frigidì, e grossi humorì assai più le amare, che le dolci si lodino. E il Mandorlo albero assai grande, con grosso tronco, ma rare volte diritto, e vestito di ruvida corteccia, e con non molte radici: imperoche per lo più non ha se non una radice, ma grande, robusta, e profonda in terra. Produce le foglie del tutto simili al Persico, à cui è ancora simile tutta la pianta; imperoche ancora i fiori sono ne i Mandorli come di Persico dal colore in poi; perciò che in questo sono incarnati, e in quello sono bianchi. Fioriscono i Mandorli nel principio della primavera, e fanno il frutto simile à un cuore, cioè le Mandorle, le quali, quando sono tenere, si mangiano in Toscana, e massimamente dalle donne gravide; imperoche sono appetitose, e dilettevoli. Vestonsi le Mandorle di doppia corteccia come le Noci. Raccolgonsi il mese d'Agosto ner fine della estate, nel tempo, che la prima scoria si rompe. Temono il freddo le piante, nè allignano ne i luoghi Settentrionali; il perché nascono copiose in Puglia, e in Sicilia, donde si portano Mandorle à noi. Galeno scrivendo delle dolci al 1. delle facultà de cibi così diceva: Le Mandorle dolci non sono costrittive, e hanno solamente virtù di dissecare, e di mondificare, e purgano le viscere, e mondificano per via di sputo gl'humori del petto, e polmone. E scrivendo delle amare al setto delle facultà de semplici, e parimente delle dolci, così diceva: Le Mandorle, che manifestamente sono amare, hanno veramente virtù di dissecare; il che di-

Mandorle, e  
loro esamina-

E radice, ma grande, robusta, e profonda in terra. Produce le foglie del tutto simili al Persico, à cui è ancora simile tutta la pianta; imperoche ancora i fiori sono ne i Mandorli come di Persico dal colore in poi; perciò che in questo sono incarnati, e in quello sono bianchi. Fioriscono i Mandorli nel principio della primavera, e fanno il frutto simile à un cuore, cioè le Mandorle, le quali, quando sono tenere, si mangiano in Toscana, e massimamente dalle donne gravide; imperoche sono appetitose, e dilettevoli. Vestonsi le Mandorle di doppia corteccia come le Noci. Raccolgonsi il mese d'Agosto ner fine della estate, nel tempo, che la prima scoria si rompe. Temono il freddo le piante, nè allignano ne i luoghi Settentrionali; il perché nascono copiose in Puglia, e in Sicilia, dove si portano Mandorle à noi. Galeno scrivendo delle dolci al 1. delle facultà de cibi così diceva: Le Mandorle dolci non sono costrittive, e hanno solamente virtù di dissecare, e di mondificare, e purgano le viscere, e mondificano per via di sputo gl'humori del petto, e polmone. E scrivendo delle amare al setto delle facultà de semplici, e parimente delle dolci, così diceva: Le Mandorle, che manifestamente sono amare, hanno veramente virtù di dissecare; il che di-

Mandorle  
scrritte da  
Galeno.



B

C

## PISTACCHI.



mostra la qualità loro, e l'approva, e conferma l'esperienza. Della qualità amara s'è detto di sopra nel 4. Ma vénendo all'esperienza, due cose sono, che ne dimostrano la via di conoscere la natura loro: l'una cioè, lo spegnere che fanno delle lentigini: e l'altra a conferenza, che hanno di purgare per via di sputo i grossi, e viscoli humor del petto, e del polmone. Il che, come è stato detto, non fanno se non quelle cose, che sono generalmente incisive, e specialmente astringenti. Oltre à ciò è stato detto di sopra la virtù accidentale, ch'hanno di disoppillare, come dimostra l'esperienza; perciò aprono, e mondificano le oppillazioni del fegato, e delle vene estreme, causate da grossi, e viscoli humor: e così medesimamente sanano i dolori del costato, della milza, della colica, e delle reni. Le medesime forze ha ancora l'albero, conciosia che la decottione delle sue radici trite purga, e spegne le lentigini lavandosene. Oltre à questo, tienno le Mandorle quanto si vuole dolci, nondimeno partecipano alquanto d'amaritudine, occultata dalla dolcezza, che supera in loro; il che si conosce poscia co'l tempo. Fannosi (secondo che scrive Teofrasto, e Plinio) le Mandorle amare diventare dolci, se scavato il tronco dell'albero fino alle radici, si pertugia poscia quello nella più basia parte fino alla midolla, e lasciasene bene scolare fuori l'umore, che ne distilla. E per contrario, le dolci diventano amare, se quando son giovani gl'alberi, si lasciano passare le cime dal bestiame. Non sono le Mandorle (se si deve credere à Galeno) di gran nutrimento; come che molti le usino ne restaurativi, e nelle medicine, che aumentano il coito. Mangiate le Mandorle amare da i Galli, e dalle Galline gl'ammazzano. Peste, e legate sopra le tempie mitigano il dolor del capo, e fanno dormire, e massimamente incorporate con acqua di Berbena. Chiamano i Greci le Mandorle *αυγήσαται*: i Latini *Amigdaleæ*: gl'Arabi *Jauz*, *Rauz*, & *Lauzi*: i Tedeschi *Mandolkern*: gli Spagnuoli *Almendras*: i Francesi *Amandes*.

Mandorle  
amate come  
si facciano  
dolci.

Nomi.

**I** Pistacchi, i quali sappiamo che nascono in Soria, sono utili allo stomaco. Mangiati per se soli, o ver bevuti triti nel vino, conferiscono à i morbi de i serpenti.

**E** PISTACCHI, che communemente s'adoperano nelle speciarie, si portano à Venetia di Soria, e furono prima portati in Italia, secondo che riferisce Plinio, da Lucio Vitellio Censore, essendo Legato in Soria, nei primi tempi di Tiberio Cesare. Le piante hò vedute à Venetia, à Gaeta, e Napoli in diversi giardini. È la pianta loro del tutto simile al Terebintho, ma produce i Pistacchi nelle estremità de i rami a zocche con doppia corteccia, la prima delle quali è tenace, esotile, come di cuojo, rossuggiante, e odorata. La scoria di dentro biancheggia, ne sono differenti i Pistacchi di forma dalle Noci Unguentarie, chei Profumieri chiamano Ben. La midolla di dentro è ricoperta da sottilissimo invoglio di purpureo colore, & essa di dentro verdeggiava, il cui sapore non è molto dissimile da quello de i Pinocchi, ma ha però non sò che più dell'aromatico, il che m'induce fermamente à credere, che il Pistacchio sia il Terebintho Indiano, di cui scrive Teofrasto, come habbiamo detto di sopra, scrivendo del Terebintho: imperoche le note sono così evidenti, che non si può negar ciò con ragione da veruno. Nel che tanto più mi conferma quel che ne scrisse Atheneo al ventesimo capo del 14. libro con queste parole: Nicandro Colofonio scrive nelle sue Teriache, i Pistacchi producono i frutti simili alle Mandorle; e Posidonio Stoico nel terzo libro delle historie dice: Il Bistacchio (che così per B, lo chiama egli) nasce in Persia, in Arabia, & in Soria. Il frutto nasce in racemi con bianco guscio, e lunghetto simile alle Lacrime, quelli che sono dentro verdeggiante, nè hanno così buon succo, come i Pinocchi, ma sono bene più odorati. I fratelli, che

li, che scrissero le Georgiche dimostrano manifestamente, che il Pistacchio sia un Terebintho con queste parole: Queste, il Frassino, & il Terebintho, il quale chiamano i Soriani Pistacchio, sono &c. ma costoro lo scrivono per p., se bene Nicandro lo scrisse per ph., chiamando i frutti Phistaci, onde hanno preso il nome alcuni de moderni Medici, i quali li chiamano Phistici. I frutti, i quali noi chiamiamo propriamente Pistacchi (secondo che riferisce Galeno al 2. delle facoltà de cibi) non sono di molto nutrimento; tutto che utilissimi sieno al fegato, & alle sue opillationi. Ma se sieno, o non sieno utili allo stomaco, disse egli non haverne certo testimonio; come ancora se mollifichino, o costringano il corpo. Al che contraponendosi Avicenna, e non volendo nominar Galeno, diceva nel secondo al capitolo proprio: Dicciun certo huomo, non ritrovo, che i Pistacchi giovinco, nè nuocano allo stomaco; ma io dico bene, che proibiscono la nausea, e confortano la bocca dello stomaco, il che dimostra manifestamente quella poca d'amarezza, e d'austerità, che rispondono al gusto. Usansi i Pistacchi ne i cibi, e nelle medicine, che si fanno per madonna Venere; e mettonsi ne restaurativi, e ne cibi, e nelle compositioni, che si fanno per coloro, che bramano d'ingraffiarli: come che ancora sieno in commune uso de moderni Medici, secondo Galeno, per confortare il fegato, e lo stomaco. Chiamano in alcuni paesi Pistacchi salvatici i frutti di quell'albero chiamato da Plinio al 16. capo

## STAPHILODENDRO.



del 16. lib. STAPHILODENDRO, quantunque sieno dai Pistacchi e di forma, e di sapore molto dissimili. La pianta, che produce cotali frutti, per lo più non è troppo alta. Produce le frondi simili al Sambuco. Il suo legno è fragilissimo così ne rami, come nel tronco. I fiori sì egli bianchi in racemi, come ancora i frutti, i quali son dentro à certi follicoli, come vesicelle di color rosso scuro, quasi di forma d'un Cocco, ma alquanto maggiori, in cui è dentro una mi-

A della verdegna, dolce, ma nimica dello stomaco, per muovere ella la nausea, & il vomito, quando copiosamente si mangia. Quasi simili à i Pistacchi sono i Pignoli, o vero Pignoli, i quali, come al già detto luogo dice Galeno, nutriti sono assai, e generano buon' humore, ma grosso, come che sieno dureti da digerire. Soggiunge, oltre à questo Avicenna, dicendo: I Pignoli sono maturativi, lenitivi, e risolutivi. Ingrasfano, conferiscono alle putrefatte humidità del polmone, alla marcia del petto, & alla tosse. Mordicano lo stomaco, se prima, che si mangiano, non s'infondono in acqua calda. Aumentano lo sperma, e provocano al coito. Mondificano le reni, e la vescica, e proprie biscono l'ulcere di quelle, & il distillar dell'urina: e confortano la virtù retentiva di quei luoghi. E perciò in simili malattie molto sono in uso appressò i moderni Medici. Chiamano i Greci i Pistacchi *πισταχία*: i Latinis Pistacia, & Pistacea: gl'Arabi Pustech, o vero Festuch: i Tedeschi Vwelch Bimpernuszlin: li Spagnuoli Alhocigo: i Francesi Pistaches.

## Delle Noci. Cap. 142.

**L** E Noci chiamate Ghiande di Giove, le quali ancora alcuni chiamano Persiche, mangiate, malagevolmente se digeriscono: nuocono allo stomaco, aumentano la collera, fanno dolor di testa, e sono inimiche della tosse. Mangiate ne i cibi da digiuno, fanno vomitare: e mangiate, e davanti, e dopo al cibo con Fichi, e Ruta, vagliono contra à i veleni mortiferi: mangiate copiosamente, cacciano via i vermini larghi del corpo. Impiastrate con un poco di Melo, e Ruta all'infiammazioni delle mammelle, alle postume, & alle membra dislogate: e applicate con Cipolle, Sale, e Mele, vagliono à i morsi de i cani, e degli huomini. Brugiate col guscio, e poste sopra l'ombelico, mitigano i dolori del corpo. I gusci delle Noci brugiat, e triti con olio, e vino, & untone il capo à i fanciulli, fanno crescere i capelli, e rinascere, ove sono cascati. Le Noci senz'a guscio brugiate, & applicate con vino, fermano i flussi de mestruo. Le vecchie masticate, & applicate, sanano prestamente le cancrene, i carboni, le fistole lagrimali, e fanno rinascere i capelli. Fassi delle Noci olio, pestandole, e poi spremendole. Le fresche, per esser più dolci, nuocono meno allo stomaco, & imperò meschiate con l'Aglio gli tolgoano l'acutezza. Impiastrate in su i lividi, li spengono.

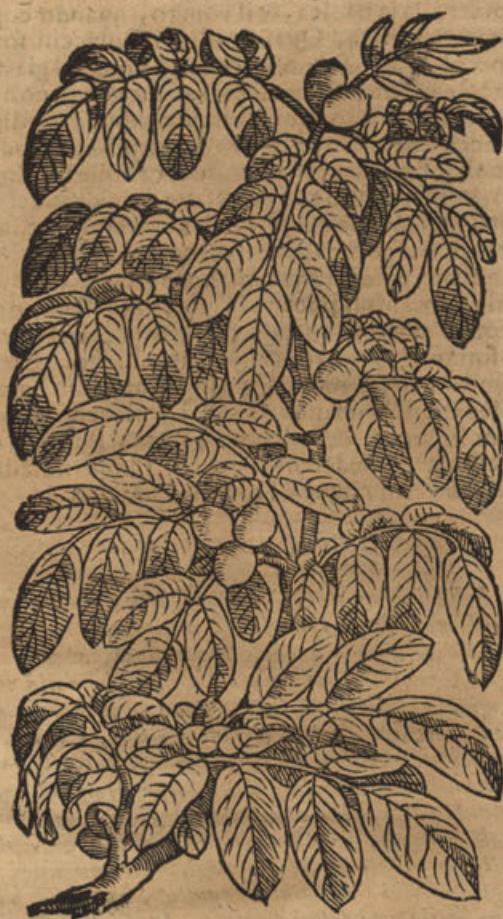
**Q**uali si sieno le Noci usuali, e come sieno fatte le piante, che le producono, non accade à darne notizia in Italia; imperoche qui vi in ogni luogo abbondantemente si veggono. Chiamansi le Noci da Latini Juglandes, cioè Ghiande di Giove, e furono così

**E** chiamate, secondo l'opinione di più autori, ne i primi tempi del mondo da gl'huomini; conciosiache esfendo egli usi al cibo delle communi Ghiande, ritrovando poscia le Noci esfer di quelle molto più dolci, e più aggradevoli al gusto, le chiamarono per eccellenza Ghiande di Giove. L'albero delle Noci si connumera frà i più grandi, imperoche, come si vede, ha il tronco lungo, e grosso, da cui escono molti grossi, e lunghi rami, i quali si diffondono cosi all'alto, come all'intorno. Vestesi il Noce di grossa corteccia bianchiccia, e rimosa. Fermasi sopra lunghe, grosse, e robuste radici. Le foglie produce di qua, e di là da un lungo picciolo à modo di Frassino, ma sono molto più grandi così in lunghezza, come in larghezza, e di spiacevole odore. Germina nel principio di primavera, e mette avanti alle foglie le sue panicole lunghe un sommerso, le quali presto si seccano, e caffano, sopra l'origine delle quali escono poi le Noci ricoperte di doppia scoria, dentro alle quali è il nucleo crespo, e diviso in quattro parti, tra le quali divisione si contiene una assai dura membrana. Più veramente sono le specie delle Noci differenti di forma, di scoria, di durezza, e di sapore: quelle sono le migliori, che sono lunghette, e fragili, con bianco

gu-

Noci, e loro esaminatio-  
ne.

## N O C E .

Noci scritte  
da Galeno.

guscio, e con il nucleo separato dalla scorza, & al gusto ben dolci. Hanno le Noci in odio l'acque, e però amano i monti, & i luoghi freddi. Scuotonsi da gl'alberi con le pertiche, e mondate dalla scorza di fuori, si seccano, e ripongono. Delle quali parlando Galeno al 7. delle facultà de semplici, così diceva: L'albero del Noce, così nelle frondi, come ne i germini, ha una certa virtù costringiva, come che molta, e più evidente l'abbia nella corteccia, over gusci de i frutti, tanto verdi, quanto secchi. Usiamo noi il succo de i freschi cotto con mele, come quello delle More tanto de Rovi, quanto de Mori, in vece di medicamento stomacale, applicandolo in oltre ad ogni altro bisogno, ove s'applicano gl'altri predetti delle More. La parte poscia, che si mangia, è olioosa, e fottile, dalla quale si cava benissimo l'olio: ma tirasi molto meglio delle Noci vecchie spremendole, ò vero lambiccandole, perciò che nell'invecchiarsi si convertisce ogni loro sustanza in grassezza. Usano cotale olio alcuni nelle cancrene, ne i carboni, nelle fistole lagrimali, e nelle ferite de nervi. Et al 2. delle facultà de gl'alimenti diceva l'istesso Galeno. Le Noci secche sono costringitive, ma le verdi, e fresche non dimostrano facultà alcuna olioosa, né costringativa. Digerisconsi le Noci meglio, che le Nocciole, e sono più utili allo stomaco, e massime mangiate insieme con Fichi. Laonde dissero alcuni Medici, che chi mangia amendue questi frutti con Ruta da digiuno, poco però avanti al cibo, s'assicura dal troppo nocimento de i veleni. Le fresche più si convengono à muovere il corpo, che le secche; perciò che meno costringono. Oltre à ciò, le secche tenute in molle nell'acqua (come fanno alcuni) diventano nelle facultà loro simili alle fresche. Condisconsi le verdi, avanti che s'indurino, in zucchero, ò vero in mele: le quali sono poscia utili allo stomaco, & aggradevoli al gusto. Le panicole delle Noci, le quali nascono la primavera nel primo germignare dell'albero secche, e fatte in polvere, e date à bere con vino al peso d'una dramma liberano le donne dalla perfocazione della matrice. Fassì ancora delle

A Noci olio, il quale non solamente è in uso per le Lucerne, ma s'adopera ancora da i Pittori nelle più delicate opere loro; come fanno ancora i legnajuoli per illustrare le loro. Beyuto al peso di quattro oncie risolve la ventosità del corpo; il perche si dà utilmente ne i dolori colici, e renali. Risolve il medesimo le enfiagioni, quando si ungono con esso caldo: e mollifica i nervi ritratti, e massimamente incorporandosi con calcina lavata. Il vecchio ungendo sene fana la roagna. Le Noci secche macerate nell'acqua fin tanto, che si possino mondare dalla scorza, mondate, e messe in macera nell'acqua vita per alquanti giorni continui provocano infallantemente i mestrui mangiadossene due ogni mattina à digiuno per otto giorni avanti, che sia il tempo de i mestrui. Ma poscia, che siamo nel ragionamento delle Noci, non havendo Dioscoride, nè gli altri antichi Greci fatto memoria alcuna dell'Indiane, delle Moscadi, delle Mettelle, e delle Vomiche, ma solo gl'Arabi n'abbiano scritte l'istorie, e le facultà loro; non voglio mancare di darne qui quella miglior notitia, che farà possibile. Et imperò parlando prima dell'Indiane,

## NOCE D'INDIA.



dico, che le Noci d'India volgarissime hoggi in tutte le speciarie d'Italia (secondo l'opinioni de gl' Arabi) son frutti d'un'albero di quei paesi, similella Palma, grandi, quando son cinti da tutti gli invigli loro, come grossi Melloni. La prima scorza, la quale è molto grossa, nello scuro rosseggià; eb�ch'ella sia di fuori duretta, tenace, e callosa, nondimeno di dentro nella sustanza sua è tutta di sottili, e capigliosi scogli. E sotto questa sottile scorza poscia il guscio, che cuopre la midolla, legnoso, e duro quasi del medesimo colore: dentro al quale è la polpa alfaidura, concava in mezzo, e vacua, della grossezza d'un'ovo d'Oca, grossa di doga un buon mezzo dito. E questa tenace, viscosa, e duretta, e di fuoti è quasi del color medesimo, che il guscio, quantunque nel concavo di dentro biancheggi. La sustanza sua è bianchissima, untuosa, & al gusto dolce, quasi del sapore del Burro. Lodansi le fresche, del che fa manifisto

sto segnale, quando si trova nel concavo loro acqua di dolce sapore; imperoche syanite son quelle, e già vecchie, in cui non si ritrova cotal dolce liquore. Sono calide nel secondo ordine, & humide nel primo. Mangiate aggravano lo stomaco, avvenga che non generino mal nutrimento: aumentano lo sperma. E il loro olio buono all'hemorrhoides, e massime meschiatto con quello de Noccioli delle Pesche: mitiga i dolori dei lombi, e dei i ginocchi, e caccia i vermi del corpo. Quello, che si spreme dalle frotte, è denso, bianco, grasso, e simile al Burro, tanto nella sostanza, e qualità, quanto nel sapore, e nelle facultà sue; ma genera assai miglior nutrimento, che non fa quello. Giova il medesimo unto caldo à i dolori de i nervi, & alla tosse, e strettura del petto, tanto unto, quanto bevuto. Giova parimente alla raucedine, ma bisogna inghiottirlo con siropo violato pian piano: usato ne i tibi, ò in qual altro si vogli modo ingrassia i magri, aumenta il seme virile, e mollifica, unto, le durezze delle giunture. Sono mirabili le Noci d'India à fatte ingrassare i magri, e massime le donne. Seguono

## NOCE MOSCADA.



dopo queste le Noci Moscada, le quali (seconde che riseriscono coloro, che hanno e navigato, e caminato per l'India) nascono quivi abondantissimamente nell'Isola di Badam, da un certo albero assai simile al nostro Pefco, e simile medesimamente nelle frondi, tutto che sieno quelle alquanto più strette, e più corte. Sono i suoi frutti quasi del tutto simili alle nostre Noci, quando sono verdi in su l'albero; imperoche primamente sono ricoperti da grossa, e verde corteccia, sotto la quale è la Noce Moscada ferrata dentro à un duro guscio, ma però più sottile di quello delle Noci nostre communi, di bigio colore. Questo all'intorno è ricoperto di Macis, a modo di ricamo, e rompendosi, vi si ritrova dentro la Noce Moscada; il che si vede manifestamente nelle Noci Moscada, le quali tutte intere ci si portano, condite d'India à Venetia. Ricolgonle i paesani, ove elle nascono, à lor piacere, per esser gl'alberi, che le produ-

A cono à tutti communi; imperoche non accade à coltivarli altriimenti. Lodansi delle Noci Moscada quelle, che son fresche, e non pertugiate, e che son gravi, ben piene d'humore, e ben grasse. Sono (secondo che scrivono gl'Arabi) calide, e secche nel fine del secondo grado: sono stitiche, fanno buon fiato, e vagliono alle lentigini: confortano la vista, la bocca dello stomaco, il fegato, e la milza. Vagliono à provocare l'orina, e ristagnano il corpo: consumano le ventosità, e conferiscono alla matrice. Accommodansi in somma utilmente ovunque s'accommodino per giovare, come i Garofani. Cavasi delle Noci Moscada fresche, ben peste, e ben calde, un liquore per il torchio, simile e di sostanza, e di colore alla Cera nuova, che respira difragrantissimo odore, il quale è molto utile nelle frigidità de nervi, e delle giunture: & oltre à ciò valentissimo in più composizioni per madonna Venere. Mangiate le Noci moscada mitigan maravigliosamente i dolori freddi, e ventosi dello stomaco, e della matrice; e volendosene maggior giovamento, si fanno bollire trite al peso di una dramma, ò due in sei oncie di mele Rosato, e due d'acqua vite, fin che l'acqua vite si consumi; imperoche pigliandosi ogni giorno da digiuno tre cucchiari di questo liquore, è per lo stomaco, e per la matrice è giovevolissimo medicamento. Giovano particolarmente per la ventosità della matrice ancora in questo modo. Cuocesene una ben peila in sei oncie di vino bianco potente, fino che cali la terza parte, e dopo si colla il vino, e dassi à bere con due dramme di zucchero fino. Non furono conosciute le Noci Moscada da gl'antichi Greci; perciòché nè Teofrasto, nè Diocoride, nè Galeno punto ne parlarono.

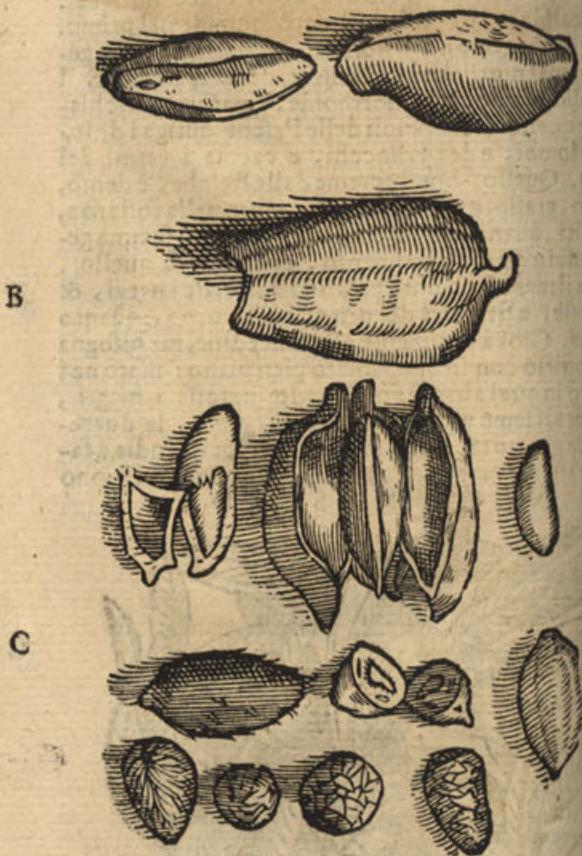
E però, come fu di sopra nel capitolo del Macero nostra opinione, è da pensare, che il Macero di Discorde, e di Galeno non sia questo delle Noci Moscada, ma una scoria d'una radice d'albero, come dice Plinio. Perche è molto ben da credere, che se egli ha vissuto conosciuto il fiore, havrebbono similmente conosciuto il frutto, il quale in conto alcuno, per le sue mirabili parti, non si sarebbe tacito. Oltre alle Moscada habbiamo ancora pur da gl'Arabili Noci VOMICHE, e Metelle. Nella considerazione delle quali m'accorgo pur hora d'esser stato in errore, imperoche credevo, che le Noci chiamate Vomiche comunemente nelle Speciarie fuisse le vere Metelle, ma non però senza apparenti congettture; ma leggendo poi più diligentemente Avicenna, che la Noce Metella è di fuori tutta piana, di grosse, e brevi spine, e che produce ella il seme, come di Mandragora, non posso se non accusare me stesso della prima opinione; imperoche io non sono tale, nè

E così ostinato, che vogli (come molti fanno) compiacere molto più à me stesso, che alla verità, e con ciò ingannare ancora i posteri di questa facoltà studiosi. Però adunque lasciata la prima opinione, m'accosto à quella di coloro, che tengono, che la vera Noce Metella altro non sia, che il frutto dello Stramonio; imperoche questo, oltre all'haver forma, & imagine di Noce, è armato di brevi, e grosse spine, & ha il seme del tutto simile alla Mandragora. Appo ciò non dubito, che il fudetto frutto, come ancora tutta la pianta, non sia sonnifero, vedendosi la pianta essere simile à i Solatri maggiori, e d'odore assai grave. Di qui adunque potranno ancor altri accorgersi, che ancora la

F Nocc Vomica, così volgarmente chiamata, non è la legitima, nè la vera; perciòche (se si deve credere ad Avicenna, e Serapione) la Noce Vomica debbe essere simile alla Metella, eccetto che in luogo di spine debba havere alcuni nodi, i quali non solamente non vi si veggono, ma non ha somiglianza veruna di Noce: e però più presto farebbe da chiamare, Noce Cannina, che Vomica, pochia che mangiata da i cani, in breve tempo gl'ammazza. Sono ancora alcune altre Noci, le quali chiamano alcuni Metelle, simili di grandezza, e di colore alle Noci Moscada, ma que-

Virtù delle  
Noci Mos-  
cade.

Noci Vomi-  
che, e Me-  
telle, eloro  
historia.



ste non sono fatte tutte à un modo, imperoche alcune sono tonde, alcune lunghette, & alcune di sopra tonde, e di sotto piatte. Serransi queste in una coverta fatta come di capelli, la qual finisce appuntata d'un colore gialliccio, come potrà vedere ciascuno qui dalla loro figura posta da noi, accioche ancora gl'altri, che sono di questa facultà studiosi, ne possano dire la sua sentenza. Chiamansi in Constantinopoli Noci Farfalice, secondo che già mi scrisse l'Eccellenfis Medico Guglielmo Quacelbeno Fiamengo, che dilà me le mandò, come più diffusamente è scritto nel libro delle nostre epistole. Ma io crederei più presto, che fussero elle l'Avellane Indiane, chiamate Faufel da Serapione; imperoche vi corrispondono con tutte le note. Parmi, che ben le conoscesse Mattheo Salvatico, come quello, che così ne scrisse: Il FAUFEL, cioè l'AVELLANA INDIANA è similissima alle Noci Moscade, se non che in una parte è piana, e nell'altra eminente, di modo ch'ella può stareritta, come nello scacchiere una pedina; ma in ogni altra cosa cosid dentro, come di fuori è simile alla Noce Moscada, ma però insipida, e senza odore. Nasce ferrata tra certa lanugine simile à una boccia, overo folliculo di seta. Portansi queste spesso fra le Noci Moscada da Calicut, & io l'hò vista serrata nel suo folliculo. Questo tutto del Faufel scrisse il Salvatico. La pianta che la produce (come scrive Serapione) è simile à quella che produce le Noci Indiane. Le Avellane hanno virtù frigida, e valentemente costrettiva, onde corrobora i membri, e conferisce à tutte l'infirmità calde, tanto presa per bocca, quanto impiastrata di fuori. Cuocesi nel vino per il dolore, e flusso de i denti, e però lavandosi la bocca con il predetto vino, non solamente mitiga il dolore de i denti, ma conferma, e stabilisce gli smossi, stringe le gengive, e proibiscevi il flusso. Vale applicata alla rogna, e ruvidezza delle palpebre, e mettesi ne i collirj, che si fanno per le infiammazioni de gl'occhi. Ma diversa molto da questa è un'altra specie d'Avellane Indiane, mandatemi

Faufel, ove-  
ro Avellana  
Indiana.

già dal Nobilissimo Sig. Giacomo Antonio Cortuso gentilhuomo Padovano, e Semplicista famosissimo; imperoche queste è di faccia, e di grandezza non si rassomigliano punto alla fuddetta, come dalla loro imagine qui disegnata agevolmente si potrà chiarire ciascuno. Sono queste ricoperte di fuori d'una coverta quasi come di Cardamomo maggiore, ma più dura, e più ferma, e di un colore più scuro. Son grosse come le Noci, quando hanno la scorza verde, dentro della qual coverta è l'Avellana, lunghetta, d'ogni parte acuta, con la schena eminente, & il ventre piatto, la cui midolla è serrata dentro à durissimo guscio di colore castagnino. E la midolla che vi si contiene della medesima forma grossa come una Mandorla, ricoperta da bianca, e sottile membrana, al gusto dolce, e bianca di colore; ma delle virtù sue per fino à hora non intendo cosa veruna. Hor mentre che scrivendo io dell'Avellane Indiane pensavo di mettervi fine, ecco che all'improvviso me ne viene mandato una terza specie pur dal medesimo Signor Cortuso minore della fuddetta. Questa adunque cavata fuori del suo primo invoglio, il quale è liscio, tenro, gialliccio, e non più grosso d'una foglia di Palma, è simile à un Mirobolano Cittino, il guscio è duro, di colore rosiccio con una nocciuola dentro picciola à modo di Mandorla, come meglio può vedere ciascun per la figura, che quivi si vede disegnata. Ma essendomi (scrivendo delle Noci Metelle, e Vomiche) venuti in memoria gl'ANACARDI, non conosciuti da gl'antichi Greci, ma solo scritti, e ritrovati da gl'Arabi, doperandosi anch'egli nelle speciarie, non m'è paruto in conto alcuno lasciargli à dietro. Sono adunque gl'Anacardi (come fa testimonio Serapione) frutti d'un'albero, simile al cuore d'un'uccello, di colore rossigno quando son freschi, quasi simile al colore del cuore, dentro del quale è un liquore grosso come miele, simile al sangue, e nel mezzo un'animella bianca, simile à una picciola Mandorla. Nascono in Sicilia ne monti, che ardono di continuo fuoco. Son caldi, e secchi.

secchi nel terzo grado; e quello, che s'usa in medicina, è quel suo liquore; quantunque per lo più gli Speciali usino di mettere ne composti e le scorze, e l'animelle peste, errando in questo come in molte altre cose. Vale adunque quelto liquore à sensi corrotti, conferisce alla memoria, & alle frigide infermità de i sensi, dc i nervi, e del cervello. Nondimeno è ulcerativo, & adustivo del sangue; & imperò è velenoso, emassime ne i giovani: al quale nocumento vale il latte della vacca bevuto, e similmente l'olio delle sue animelle. Chiamano i Greci le Noci communi Καρπούζια: i Latini Nuces Juglandes: gl'Arabi Jeuz Leuz, overo Giauz: i Tedeschi Nunsen, & Vvelsch-nuz: li Spagnuoli Nuezes: i Francesi Noix. La Noce d'India chiamano i moderni Greci κάρπιον Ἰνδικόν: i Latini Nux Indica, gl'Arabi Neregil, Dabig, overo Giauz Alhend: i Tedeschi Indianisch Nufz: li Spagnuoli Nuez de las Indias: i Francesi Noix d'Indie. Le Noci Moscade chiamano i Greci, Μισχοκάρπιον, μοσχαρίν, κάρπιον μυριστικόν, e κάρπιον ἀρμενικόν: i Latini Nux Mirystica, & Nux Moschata: gl'Arabi Jevyba-v, Jusbague, overo Giauzi ban: i Tedeschi Muschat Muiz: li Spagnuoli Nuez de especie: i Francesi Nozis Muscades. Le Noci Vomiche chiamano gl'Arabi Leuz alkei, over alke: il volgo, e le speciarie Nux Vomica. Le Metelle chiamano gl'Arabi Leuz Alrachaha: i Barbari Nux Mechil: L'Anacardio chiamano i Greci moderni Ανακάρδιον: i Latini Anacardum: gl'Arabi Baladar, e Beladur: li Spagnuoli Anacardo.

## Delle Avellane, o vero Nocciuole. Cap. 143.

**L**E Noci Avellane, le quali chiamano i Greci Noci Pontiche, overo Noci minori, nucono allo stomaco: nondimeno peste, e bevute nell'acqua melata vogliono alla tosse vecchia: arrostite, e mangiate con un poco di Pepe, maturano i catarri. Brugiate insieme con i gusci, e trite in polvere con grascia, overo grasso d'orso fanno rinascere i capelli. Dicono alcuni, che se la cenere de gusci, s'applica nella parte dinanzi del capo con olio à fanciulli, che hanno gli occhi bigi, glieli fa diventare neri.

**L**E Nocciuole, le quali alcuni chiamano Avellane, & alcuni Nocelle, furono anticamente chiamate Pontiche da i Greci, per essere esse state portate (come dice Plinio) di Ponto. Sono tanto le domestiche, quanto le salvatiche notissime à tutta Italia. Ve ne sono delle domestiche delle lunghe, e delle tonde; ma più gentili assai al gusto sono le lunghe, e massime quelle, che nel guscio forte rosseggianno, e son fragili da rompere, come sono le Vicentine, le quali sono di costoso sapore, che si possono agevolmente conservere à i Pistacchi; imperoche non tutte le Nocciuole hanno il medesimo sapore, né tutte sono universalmente gratiose al gusto; imperoche alcune sono ben dolci, e facile da mangiare, & altre poi sono aspre, dure, e manco grate. Maturansi le lunghe assai più tardi, che non fanno le tonde, il perché sono più piene, più dense, e più mature, e si conservano più in lungo, che quelle. Copia infinita di salvatiche, dilunghe, ditonde se ne vede per tutte le montagne della giurisdizione di Trento, ove consacchi se le raccolgono i villani, quando son mature. La pianta delle Nocciuole rare volte cresce in altezza, ma manda fuori subito dalle radici più pedoni, da i quali elcono i rami frondosi, e di molte vergelle lunghe, e senza nodi. Produce le foglie quasi simili all'Alno, ma più larghe, più crespe, più sottili, e per intorno dentate. Vestesi di sottile corteccia quasi tutta punteggiata di bianco. Non ha grosse radici, ma ben profonde, e vivaci. Non fa altri fiori, che certe panicole, overo iuli l'autunno nel cascar delle foglie, simile del tutto al Pepe lungo. Durano in su l'albero fino al principio di primavera, e seccondosi casciano nel germinare delle foglie, onde nascono poi le Noc-

## AVELLANE, O VERO NOCCIUOLE.



ciuole, le quali si vestono d'una verde, e callosa membrana lunga davanti, & intagliata à modo di barba, dal che sono state chiamate le Nocciuole da alcuni Noci barbate, quantunque se ne trovino di quelle senza barba, e così poco ricoperte, che nella parte dinanzi si vede il guscio manifestamente nudo, dentro al quale è la Nocciola involta in una sottile membrana. Aumentano le Nocciuole la colera, e mangiadofene copiosamente generano la disenteria, nondimeno trite, e bevute con acqua melata giovano alla tosse, e bevute con un poco di Pepe maturano il catarro. La cenere delle abbrugiate insieme con il guscio incorporate con grascia di porco, o d'orso, fanno rinascere i capelli, che casciano. I gusci crudi polverizati, e bevuti con vino rosso brusco al peso di due dramme ristagnano i flussi del corpo, e de i mestrui, ma per questo effetto vogliono alcuni, che molto più vaglia certa midolla rossa, che di dentro al guscio si ritrova attaccata. Scrivono alcuni, che la cenere de gusci incorporata con olio, & applicata alla fonte à i fanciulli, che hanno gli occhi bianchi, li fa diventare neri. È stato sperimentato, che toccandosi le serpi con una vergella di Nocciuolo restano stupide, e finalmente si muojono; il che non debbe far meraviglia, sapendosi, che le Nocciuole mangiate con Fichi, e Ruta vagliono contra i veleni, & i morbi de g'animali velenosi. Vale l'olio cavato dalle Nocciuole non poco à i dolori delle giunture. Sono le Nocciuole (secondo che recita Galeno al 7. delle facultà de semplici, & al 2. de gl'alimenti) più terrestri, e più frigide, che le Noci, ma più nutriti; imperoche sono più dense, e meno olioese. Diceva Diocle: Le Nocciuole nutriti sono meno, che le Mandorle: nuotano sopra al cibo nello stomaco, e fanno dolere il capo, come che le fresche manco assai, che le secche lo facciano. Chiamano i Greci le Nocciuole κάρπα ποντικά, Δερρούδης: i Latini Nuces Ponticae, Nuces Prænestinae, & Nuces Ayellanae; gl'Arabi Agileuz,

Nocciuole  
scritte da  
Galen:

Nomi.

Agileuz, ò vero Bunduc: i Tedeschi Haselnusz: li Spagnuoli Ayellanas: i Francesi Noysette, e Melline.

Del Moro. Cap. 144.

**E**Il Moro un' albero conosciuto da tutti. I suoi frutti solvono il corpo, corromponsi facilmente, e sono inimici dello stomaco. Fa il medesimo ancora il succo, che si spreme da quelli: macotto in vaso di rame, e possia dissecato al Sole, diventa più costringivo, & aggiuntovi un poco di mele, se conviene a i catarrì, alle ulcere corrosive, & alle infiammazioni delle parti interiori della gola. Aumentasi di virtù, aggiungendovi Alume scissile, Galla, Mirra, Zaffarano, seme di Tamarigio, Iride, & Incenso. Usansi le More acerbe secche, e peste, in luogo di Somachine i cibi uilmente per li flussi stomachali. La decottione della corteccia della radice fatta nell'acqua, bevuta, solve il corpo, e cacciane i vermini larghi, e conferisce a chi ha vescovo l'Aconito. Le frondi del Moro peste, & applicate con olio, vagliono alle cotture del fuoco, e cotte in acqua piovana con frondi di Viti, e di Fico nero, fanno, lavandosene, di ventar neri i capelli. Il succo spremuto dalle frondi, bevuto al peso d'un ciatho, vale al morso de i raggi, che si chiamano Phalangi. La decottione della corteccia, e delle frondileva il dolor de denti, lavandosene la bocca. Cogliesi del Moro al tempo, che si mietono le biade, scoprendo prima le radici, e poi intaccandole, un liquore, il quale vi si ritrova il giorno seguente condensato. E utile questo al dolor de i denti, e risolve i panni, e purga il corpo.

### M O R O.



Moro, e sua etaminatio-  
ne:

**I**l Moro è di due specie, bianco cioè, e nero, e sono così chiamati solamente dal colore de i frutti loro, imperoche ve ne sono di neri, e di bianchi, differenti non solamente di colore, ma di grandezza, e di sapore ancora. Il nero per il più ha il piede torto, e nodoso, quantunque non sempre, ritrovandosene di quelli, che sono dritti, e grandi. Produce grossi i

A rami, i quali più s'allargano, che non s'inalzano. Veste di grossa corteccia, ma però vencida, & arrendevole. Il legno è forte, e robusto, e giallo intorno alla midolla. Ferma si sopra molte radici grosse, e robuste, le quali se bene non fono molto profonde, si diffondono, e si dilungano all'intorno notabilmente, e massimamente quelle de i Mori bianchi. Il che accade forse in questi più che in quelli, per essere i bianchi più ampli, e più grandi de i neri. Le foglie de i neri sono più larghe, più grosse, e più ruvide di quelle de i bianchi, ma amendue sono in cima appuntate, e dentate per intorno, se bene così nell'uno, come nell'altro si veggono alle volte intagliate, come di Viti. Il nero produce il frutto come il Rovo, ma più grande, e più lungo, tutto ripieno d'un succo, come sangue, il qual mangiandosi imbratta le mani, e la bocca: questo prima è verde, e bianchiccio, crescendo diventa rosso, e maturandosi diventa nero. Il rosso è al sapore costringivo, ma diventando nero diventa di forte maturo, e dolce, che poco o niente vi rimane dell'austero. Nel bianco i frutti sono assai minori, i quali avanti al maturarsi, mentre che sono verdicci, sono alquanto austeri, ma quando sono del tutto maturi, non sono meno dolci del mele, il perche non hanno che fare con li neri nelle virtù loro. I bianchi sono per tutto copiosi in Italia, e parimente in Spagna per nutrirne i vermini, che fanno la seta. Fu chiamato il Moro da gl'antichi più savio di tutte l'altre piante, per essere l'ultima, che germini fra tutte l'altre piante domestiche: amati luoghi ameni, e lodasi il suo legno per far opere piegate, come sonò le ruote de i carri, ed i cerchi delle botteghe, e molte altre cose nelle fabbriche delle navi, nel che non ha pari, essendo la sua materia atta a piegarla forte, e perpetuamente durabile. Le More (secondo che recita Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, & al 2. de gl'alimenti) quando son mature, solvono il corpo, e l'immaturo secche lo ristagnano; & imperoche utilmente s'accommodano nella difteria, ne i flussi stomachali, & in ogni altra forte di flussi. E oltra ciò noto à ciascuno, che il succo delle mature è utile ne i medicamenti, che si compongono per lo stomaco, per la facoltà costringiva, che si ritrova in lui; avvenga che in altre cose particolari, ove sia bisogno di ristagnare, s'adoperi utilmente. Le More possia immaturo oltre all'acerbezze, hanno parimente dell'acetofo, e vedesi che ancora la pianta ha in tutte le sue parti facoltà mita di ristrignere, e di purgare. Nondimeno la virtù purgativa, con una certa amarezza è più valorosa nelle scorze della radice, di modo che ammazza i vermini larghi del corpo; ma in ogni altra parte vincela la virtù costringiva; tutto che nelle frondi, e ne i germini non più l'una, che l'altra v'abondi. Le More mangiate avanti al cibo, presto scendono dallo stomaco, facendo la via à i cibi, che vengono doppo loro; ma mangiate dopo al cibo, subito li corrompono insieme con esso. Il che fa nno ancora, se quando si mangiano, ritrovano nello stomaco cattivi humor: ma non corrompendosi, inhumidiscono il corpo, né però lo rinfrescano, se non si mangiano ben risciaccate. Danno pochissimo nutrimento, come fanno ancor i Peponi, nondimeno non causano il vomito, né son contrarie allo stomaco, come son quelli. Di quelle, che producono i Rovi al suo proprio capitolo, concedendolo Iddio nel 4. libbro diremo possia à bastanza. Ma perche delle frondi de Mori si pascono, e si nutriscono gli artificiosi vermicelli (veramente mirabile spettacolo della natura) che fanno la Seta, adoperata oggi da i Medici nelle medicine cordiali, accioche in quanto posso sodisfaccia à ogni candido lettore, ne dirò qui (non essendone stato detto punto da i Greci) quanto d'Avicenna nel suo trattato delle forze del cuore n'hò ritrovato scritto. La SETA adunque (dic'egli) è di quelle cose, che molto rallegrano, nel che è molto più eccellente la cruda, che la cotta; benché s'usi qualche volta ancor la cotta, che non sia tinta di colori. E la seta calda, e secca nel primo ordine: è dissecca-

difseciativa, assottigliativa, con proprietà di confortare, e rallegrare il cuore. Per la qual cosa slarga, ferma, mondifica, chiarifica, & illumina gli spiriti: nè s'appropria la facultà sua à un solo spirito in una dispositione, e non nell'altra, mà è proprio conveniente ad ogni sostanza di spirito: di modo che non solamente conforta gli spiriti vitali, ma gli animali, enaturali ancora. Ma quantunque dica Ayienna, che la Seta cotta, e tinta di colori non s'adoperi nelle medicine; la mette però Mesue nel siropo, ch'è fa de Pomi, semplice, adoperandovi quella, che è tinta in Grana, e patimente nella confettione, che chiama egli Alchermes. Chiamano i Greci il Moro *Morus*, o veramente *Sicamorus*: le More *Sicamorus*: i Latin i l'albero Morus: i frutti Morum, gl' Arabi Tut, overo Thut, tanto l'albero, quanto il frutto: i Tedeschi Maulberbaum, & Maulber: li Spagnuoli Moras de Moral: i Francesi Meurier, & Meure.

*Del Fico d'Egitto, il quale chiamano i Greci Sicomoro.*  
Cap. 145.

**C**hiamano alcuni il Sicomoro ancora Sicamino, cioè Moro: il frutto del quale, per essere di sciocco sapore, si chiama ancor'egli Sicomoro. E il Sicomoro albero grande, simile al Fico, abondante di latte: le cui spesse frondi s'assomigliano non poco à quelle del Moro. Produce il frutto tre, e quattro volte l'anno, non ne rami, come fa il Fico, ma sù per il tronco, simile à i Fichi salvatici, e più dolce de Fichi grossi primaticci, senz'a haver dentro granelli eti. Non si matura, se prima non si graffia con l'unglie, o co'l ferro. Nascono assai in Caria, Rodi, & altri luoghi, ove non è grande abbondanza di Granz; imperoche per la copia de i continui frutti, che ei produce, è veramente molto utile. Il suo frutto mollifica il corpo, ma conferisce poco nutrimento, e nuoce allo stomaco. Cavaasi dall'albero un liquore nel principio della primavera, avanti che produca il frutto, battendogli leggiermente con una pietra la corteccia di sopra, conciosiache gravemente battuta niega poscia il liquore. Cogliesi questo nel lagrimar fuori con lana, overo con una spugna, e poscia si secca, e si serba, formato in pastelli, in un vaso di terra. Ha questo liquore virtù di mollificare, di consolidare le ferite, e di risolver le postume dure, che malagevolmente si maturano. Bevesi oltre à questo, à ungesi al morso delle serpi, alla milza dura, à i dolori dello stomaco, & al freddo, che viene nel principio delle febri, ma presto si tarla. Nasce un altro Sicomoro in Cipro, diverso da questo, il quale quantunque sia simile all' Olmo, ha nondimeno frondi di Sicomoro, & il frutto di grossezza delle Prune, molto più dolce, & in tutte le altre cose è del tutto simile al predetto.

**E**ll Sicomoro (secondo che recita Teofrasto al 2. capo del 4. dell'istoria delle piante) un'albero d'aspetto, di frondi, e di grandezza simile al nostro Moro. Ha egli una particolar natura, oltre à tutte l' altre piante in produrre i suoi frutti, imperoche non nelle cime, né fra i ramigli produce, mà sù per lo tronco, e su per li più grossi rami, ove non sono le frondi, di grossezza, e similitudine de i nostri Fichi; ma disapre, e d'humore simili à i Fichi salvatici, quantunque assai più dolci, senza esser punto di dentro granellosi. È albero fertilissimo; ma non però si maturano i suoi frutti, se prima non si graffiano con certe unghie di ferro; il che facendosi, è causa, che poscia in quattro giorni si maturino: ma subito che si raccolgono, ve ne rinascono de gli altri, uscendo de i medesimi luoghi, onde furon spiccati i primi; e così maturati i secondi, rinascono i terzi, & i quarti. Produce il Sicomoto, così come il Fico, gran copia di latte; & è il suo legno, per esser solido, robusto, e nero, commodo à molte cose. Ha una proprietà, oltre à tutti gli altri alberi, che tagliato stà sempre verde, nè mai si secca,

SICOMORO.



SICOMORO FALSO.



se non si gitta nell'acqua, & imperoche per seccarlo, lo precipitano ne i laghi, e ne gli stagni; perciò che standosi al fondo, si secca, e viensene poscia, come è secco,

per

Sicomoro  
scritto da  
Galen.

Fico di Ci-  
pro simile al  
Sicomoro.

Nomi.

per se stesso à galla sopra l'acqua. La pianta del Sicomoro qui da noi disegnata mi fu mandata dal preclarissimo Medico, e Semplicista famosissimo M. Ulisse Aldrovando Bolognese, huomo veramente chiaro non solamente per la molta sua dottrina, ma per la liberalità, nobiltà, & humanità, che risplendono in lui. Parlando di questo Galeno al 2. delle facultà de gli alimenti, così ne diceva: La pianta del Sicomoro insieme con i frutti vidi già io in Alessandria, simile alle picciole piante de i Fichi bianchi, nel cui frutto non è alcuna acutezza, & è partecipe d'alquanto di dolce sapore, declinando nelle facultà sue alquanto all'humido, & al frigido, come ancora declinano le More. Laonde non fallarebbe chi le mettesse in mezzo frà il Moro, & il Fico, donde à me pare, che egli habbia tirato il nome di Sicomoro. Veramente da dileggiare son coloro, che si credono chiamarsi Sicomoro, per essere il suo frutto simile à i piccioli Fichi. Ha questo frutto (disse ancora egli) un modo di nascere, oltre à tutti gli altri frutti; conciosiache non nelle cime, né ne i primi rami nasce egli dell'albero, ma nel tronco, e ne i più grossi, e più vicini rami di quello. Simile al Sicomoro (nel luogo sopraccitato dice Teofrasto) è in Creti quella pianta, che si chiama FICO DI CIPRO, perciòche quella ancora fa i suoi frutti per il tronco, e su per li suoi più grossi rami, eccetto che pendono attaccati à un certo germoglio simile à una picciola radicetta d'appuntata figura. Il tronco di questa è grande simile al Popolo bianco, e molto si rassembrano le sue frondi à quelle de gli Olmi. Produce il frutto quattro volte l'anno, ma non si matura, se non s'incide immaturo, e gocciolane fuori il latte. Il sapore è dolce, simile à quello de i Fichi; e la polpa di dentro è medesimamente simile alla loro. Il che arguisce esser questo ancora specie di Sicomoro. E però errano manifestamente coloro, che si credono, che sia il Sicomoro quell'albero, che si ritrova per lo più ne Couventi de Frati, de i cui frutti fanno le corone de pater nostri. Questo chiama Avicenna, secondo la correzione del Bellunese, AZADARACHT, e lo pone per cosa velenosa alla sesta del quarto, come più à lungo diremo nel 6. lib. Chiamano il Sicomoro i Greci Σικούρος: i Latini Sicomorus, & Ficus Ægyptia: gl'Arabi Mumetz, Jumeiz, Aliumeiz, Giumenti.

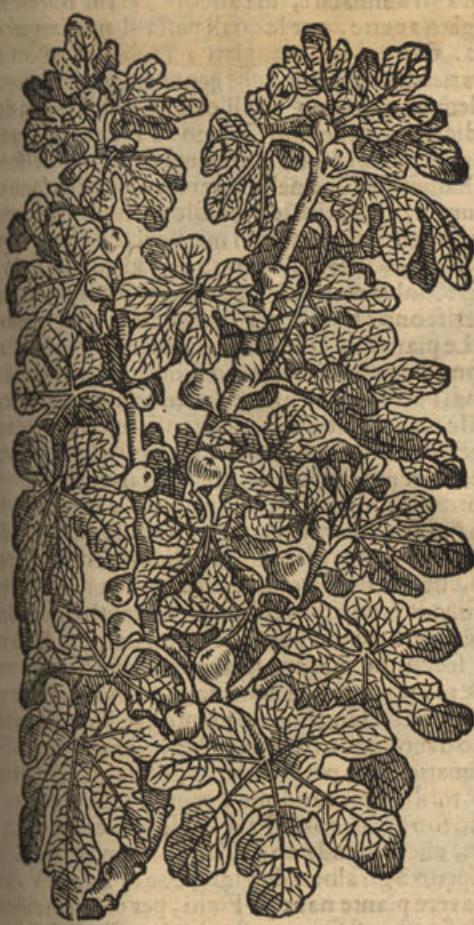
#### De i Fichi. Cap. 146.

**I** Fichi maturi freschi sono nocivi allo stomaco, e solvono il corpo, ma facilmente si ristagna il corpo mosso da i Fichi. Fanno sudare, e fanno nascere brozze per la persona: cacciano la sete, e spengono il caldo. I secchi nutriscono il corpo, scaldano, fanno sete, e mollificano il ventre; nondimeno nuocono all'arheuma dello stomaco, e del corpo, come che alla canna del polmone, alla gola, alle reni, & alla vessica giovino assai. Chiudono la pallidezza causata per lunghe malattie: conferiscono à gli stretti di petto, al mal caduco, & à gli hidropici. La decottione loro fatta con Hissopo, e bevuta, purga i vizj del petto, vale alla tosse vecchia, & à i vecchi difetti del polmone. Posti con Nitro, e seme di Criso, e mangiati, mollificano il corpo. Gargarizzi as utilmenie la decottione loro alle infiammazioni delle fauci, e delle altre parti interne della gola. Mescolansi negli empiastri insieme con polenta d'Orzo. Mettonsi con Pittana, o con Fien greco ne i fomenti de luoghi delle donne. La decottione loro fatta con Ruta si mette utilmente ne i cristeri per li dolori del corpo. Cotti i Fichi secchi, e posti pesti, & impiastrati, risolvono le durezze, le scrofole, i foroncoli, e lo posteme, che nascono doppo le orecchie. Maturano i panini, manolio più aggiungendo l'Iride, o il Nitro, o la calcina. I crudì, pesti con le cose predette, fanno il medesimo. Purgano insieme con i gusci immaturi de Melagrani

A i pterigi delle dita, e son Vetriolo le ulcere delle gambe, che per lo continuo flusso sono incurabili, e quelle, che malagevolmente si saldano. Cottine nel vino con Assenzio, e farina d'Orzo, s'impiastrano utilmente sul corpo de gli hidropici. Brugiali, & incorporati con Geragauiscono le buganze. Pestii crudì, & incorporati con Senape, daltro liquore, e distillati nelle orecchie, acchetano il suffolare, che visente, e parimente il priuato. Il latte del Fico tanto domestico, quanto salvatico, fa apprender il latte, come fa il caglio, e per contrario, messo nel latte appreso, lo fa disfare, come l'aceto. E il latte del Fico ulcerativo, & aperitivo, esolve il corpo. Bevuto insieme con Mandorle tritte apre le oppillazioni della matrice, & applicato di sotto con rosso d'ovo, overo con cera di Toscana, provoca i mestrui: è utile negli empiastri delle podagre con aceto, e farina di Fien greco. Mondifica la scabbia, sana le impetigini, le vitiligini, le macoli della faccia, la roagna, e le ulcere del capo, che menano, applicatorvi con polenta. Conferisce alle puntine de gli scorpioni, al morso de i cani, e di tutti gli animali velenosi, applicatorvi sopra. Guarisce i dolori de i denti, bagnandovi dentro la lana, e mettendola nelle concavità di quelli. Fa cadere quelle specie di formiche, che sono simili à porri, ungendone la carne attorno insieme con grasso. Le medesime forze ha il succo, che si cava dai rami teneri de i Fichi salvatici, pregni di latte, & vanti che appajano le gemme. Pestansi questi, e spremessene il succo, il qual poi si secca all'ombra, e si ripone. Mettonsi tanto il latte, quanto il succo ne i medicamenti ulcerativi. Fanno presto cuocere la carne de buoi le cime del Fico messe à bollire insieme con quella. Mescolando il latte, quando si cuoce, con un ramo di Fico intanto di spatola, diventa più solutivo. I Fichi grossi primatici, i quali chiamano alcuni Erinei, mollificano, applicati cotii, le durezze, le scrofole, e crudì fanno cedere le formiche, i porri, e similmente i thimi, applicativi con farina, e con Nitro. Fanno il medesimo ancora le frondi, le quali mescolate con aceto, e Nitro, & applicate in forma di linimento, curano le ulcere del capo, che humigan, la farfarella, e l'epinitide. Fregasi con queste le crescenze ficosi, e le ruvidezze delle papille. Fassi linimento delle frondi, e delle cime de Fichi neri alle vitiligini bianche. Queste impiastrate con mele, vagliono à i morbi de i cani, & alle ulcere feste. I Fichi grossi insieme con foglie di Papavero salvatico cavano le ossa rotte: e con cera risolvono li sonnoli. Applicansi utilmente con Ervo, e vino al morso del topo ragno, e della scolopendra. Fassi della cenere de i rami del Fico tanto domestico, quanto salvatico liscia, reiterandovi spesso per farla più forte dentrolau-  
nere, e lasciandola bene macerare, & invecchiare, con-  
venevole ad ulcerare, e brugiare ovunque faccia bisogno, e massime nelle cancrene; imperoche ella consuma, e brugia via tutte le parti cattive, che soprabbondano.  
Usasi ne luoghi, ove bisogna, bagnandovi dentro una spugna, e poësia mettendola in sul male. E qualche volta bisogna di cristerizarla nella disenteria, ne i fistuli del corpo vecchi, e nelle ulcere profonde, cavernose, e grandi; conciosiache ella mondifica, incarna, e consolida, e non salda manco di quegli empiastri, che s'adoperano à saldare le ferite fresche. Bevesi per liquefare il sangue appreso nello stomaco. Giovala la frecciolata, e bevuta con un ciatho d'acqua, & un pochetto d'olio, à i rotti, agli spasmati, & à quelli, che cascano in precipizio dall'alto. Bevuta sola al peso d'un ciatho, giova à i flussi stomacali, e disenterici. Ungetsi oltre à questo utilmente con olio allo spasmo, e dolore de nervi: perciòche provoca il sudore. Dassi à colore, che havessero preso il Gesso per bocca, e vale al morso de i vagini, chiamati Phalangi. Fanno ancora il medesimo tutte l'altre lische, e massime di cenere di Quercia, & hanno tutte virtù costringativa.

**I**L Fico notissimo albero in tutta Italia, rare volte produce il piede dritto, vestesi di bianca corteccia tutta piena di latte, al gusto costringativo, acuto, & am-

## F I C H I .



A

## F I C O I N D I A N O .



B

C

to, di modo che può ulcerare la carne, applicando vili sopra. La materia del legno è bianca, fungosa, e tenace, come di Vite, e però è ottima per far gli scudi, elerotelle. Ha di molte radici, ma poco profonde, e vienue, che ne i luoghi freddi non allignano i Fichi. Produce le foglie intagliate, come di Vite, stvide, ample, erme, & attaccate a robusti picciuoli: produce i frutti senza fiorire, appresso al nascimento delle foglie ne i più estremi rami, differenti così di forma, come di colore; imperoche alcuni sono come i Peri, alcuni stiacciati, come le Cipolle, e altri tra questi due mezani, e alcuni sono bianchi, alcuni verdi, alcuni neri, altri purpurei, altri gialli, altri rosicci, e altri vergolati purpurei, e bianchi. Hanno la salsanza della polpa tenera, tutta piena di picciole granella, e sono al gusto molto dilettevoli. Lodansi per i migliori i più grassi, i più dolci, e quelli specialmente, che hanno sferza la scorza, quando sono benematuri. Celebransi in Toscana per li migliori i Pisani, i Brugiotti, i Grascelli, i Batignanesi, e i Perugini. Maturansi l'Autunno, l'Agosto, & il Settembre; ma i Primitici chiamati grossi da Dioscoride, si maturano il mese di Luglio. Seccansi il Settembre i maturi al Sole sopra i graticci, non solamente per l'uso di cibi, ma ancora per l'uso delle medicine. Ma sono da i nostri molto differenti gli Indiani, de i quali scriffo Teofrasto al 5. capo del 4. libro dell'istoria delle piante in questo modo: L'INDIA produce l'albero del Fico, il quale ogni anno manda fuori le radici dai tami, non da i nuovi, ma da i vecchi d'un anno epulantichi. Dilungansi le sudette radici fino à terra, dove ficcandosi dentro, fanno all'intorno dell'albero, come una siepe, di modo che le piante restano, come in un tabernacolo, nel quale sogliono ancor dimorare gli huomini. Le radici sudette si conoscono da i rami evidentissimamente, imperoche sono molto più bianche, torte, e villose, e con due foglie solamente. L'albero poi nella parte più alta s'allarga con i rami lungamente al tondo, e in cosifatta larghezza,

che ricopre con l'ombra (come dicono) due stadii di paese, e la grossezza del piede in molti circonda più di sessanta gradi, ma per la minore parte quaranta. Le foglie non sono minori de i Piatti, ma simili à i Fichi, e per questo chiamavano i Greci Fico quest'albero. Fa pochissimi frutti rispetto alla sua notabile grandezza. Nasce questo albero intorno al fiume Arcelista. Questo tutto scriffo Teofrasto, & il medesimo quasi ne trovo scritto da Strabone nel 15. libro della sua Geografia, e da Plinio al quinto capo del 12. libro, il quale scrive ancora al 2. capo del 7. che di tanta grandezza è questa pianta, che vi stanno sotto all'ombra grandi schiere d'huomini à Cavallo. Ma è da questo differente l'altro Ficho Indiano, che s'è portato a i nostri tempi dalle Indie Occidentali; imperoche questo non ha né nel tronco, né ne i rami, né nelle foglie, né ne i frutti somiglianza veruna con il sudetto. I frutti di questo chiamano gli Indiani TUNE, la pianta de Opuntia, e i quali crederei io, che non sia altro, che la OPUNTIA di Plinio, così chiamata per nascere intorno à Opunte, come scrive Teofrasto con queste parole: Simile al Fico Indiano, anzi più maravigliosa è quella pianta, che nasce intorno à Opunte, e genera le radici dalle foglie, à cui è dato dalla natura, che si mangiano i suoi frutti, per esser egli foavi; Imperoche, come si vede manifestamente da noi, spiccan-dosene una foglia dall'albero, e piantandosene in terra fin al mezzo, non solamente fale radici, ma in breve tempo mette fuori le foglie, di modo che con quest'ordine nascendo le foglie dalle foglie, se ne cresce questa pianta, come un'albero, senza tronco, senza rami, e senza germini, come chiaramente si vede dalla qui disegnata figura; di modo che si può questa pianta connumerare meritamente fra i miracoli di natura. Sono le sue foglie così grosse, che eccedono la grossezza d'un pollice, per la più parte armate di lunghe, e acutissime spine, se bene in alcune in luogo di spine, vi si vede alcuni piccioli nodi. Produce questa

N pianta

pianta i frutti in cima delle foglie quasi simili à i Fichi, ma più grossi, e coronali in cima, d'un colore, che nel verde porporeggia. La polpa loro è come i nostri, ma più rossa, di modo che imbratta le mani, come fanno le More, e però mangiadose molti (come scrivono coloro, che già furono in quel paese) fanno l'orina rossa come sangue, il che à i forestieri hà fatto alle volte grandissima paura, con non poco spasso de i paeiani. Una foglia con i frutti me ne fu donata dal gentilissimo M. Angelo Croto Agente del Conte di Fiesco appresso all'Imperatore Ferdinando Primo, con tre frutti in cima non ancor maturi, portata di Provenza sino à Vienna. Hebbine ancora una pianta intera nel tempo, che mi ritrovavo in Goritia dal diligentissimo Semplicista M. Giulio Moderato da Rimini. Ma per tornar hormai à i nostri Fichi, e perche se ne sappia, oltre à quello che ne scrisse Dioscoride, qual sia la natura, e qualità loro; il nutrimento, che ne danno; e il giovamento, e nocumento, che possono causare,

Fichi scritti  
da Galeno.

delle facultà de gli alimenti, ove egli ne scrive in questo modo: I Fichi tutto che non tanto di mali humoris generino, quanto gli altri frutti dell'autunno, e quelli della estate; nondimeno non sono anco eglino privi de i vizi, e nocimenti di quelli; ma più di quelli hanno questo di buono, che presto si digeriscono, e agevolmente penetrano per tutto il corpo. Sono manifestamente astringenti, del che ne fà certi, che mangiati da chi patisce le renelle, gliele cacciano per orina. E quantunque tutti i cibi autunnali diano à i corpi poco nutrimento, i Fichi nondimeno ne danno più de gli altri; ma non però è la carne, che si genera dal nutrimento loco, soda, nè ferma, come la generata dal pane, e dalla carne del porco; ma tumida, e molle, come la fanno ancorate Fave; perciò che son ventosi anche eglino. Il perché non farebbono mangiati poca molestia nel corpo, se non fusse il lor presto partirsi dello stomaco; perciò che non restandovi lungo tempo, non possono gonfiare troppo il corpo di vento, e però non sono così malitiosi, come gli altri frutti dell'autunno. Sono di gran lunga migliori i ben maturi, che i mal maturi, come accade similmente ne gli altri frutti, avvenga che non tanto importi in questi, quanto importa in quelli. I ben maturi di poco mancano, che non sieno privi d'ogni nocimento. E nel capitolo dell'Uva, poco di sotto diceva: L'Uva, e i Fichi, così come sono il capo, e l'onore di tutti i frutti dell'autunno, e come più nutriscono di tutti gli altri, che poco durano, così parimente generano pochissimi cattivi humoris, e massimamente quando sono del tutto maturi. Che nutriscano assai, ne fanno testimonio i guardiani delle vigne, i quali mangiando assai più Fichi, e Uva, che pane in quegli interi due mesi, che fanno la guardia, diventano grassi, e carnosi; quantunque la carne loro non sia dura, nè densa, ma tenebra, e fongosa, e però finito quel tempo, presto si svanisce, e si risolve. E parlando poi de i secchi, diceva:

Fichi secchi, e loro  
facultà.

I secchi similmente, come che si lodino di molte utilità; nondimeno chi li mangia spesso, e in gran quantità, sente, che non sono senza nocimento; impero che non generano troppo buon sangue. Di che fà fede la quantità de i pidocchi, che di quindi si generano. Hanno virtù estenuativa, e incisiva, con la quale solvono il corpo, e purgano le reni. Nucono al fegato, e alla milza, quando sono infiammati, come è la commune natura di tutti i cibi dolci; non che abbiano eglino questo in particolarità loro: ma à corali membri oppilati, e induriti come che i Fichi secchi per loro stessi non giro, nè nocciano; nondimeno congiunti, e mangiati con cose incisive, estenuative, e astringenti assai conferiscono, e impero alcuni Medici in tali malattie di fegato, e di milza gli fanno mangiare di lungo inanzi al cibo, o con Thino, o con Pepe, o con Gengevo, o con Pulegio, o con Saturegia, o con Calamento, o con Origano, o con Hisopio. Il che facendo, non solo può molto giovare à gli ammalati, ma an-

cora à i sani; impero che è sicurissima cosa non solamente à gli ammalati, ma ancora à i sani havere le vie del fegato aperte, per le quali passa il nutrimento nel corpo. Oltre à ciò mangiati i Fichi secchi concuse contrarie alle predette, che generino grossi humoris, grandemente nucono. Et all'ottavo delle facultà desiplici diceva il medesimo Galeno: I Fichi scaldano nel fine del primo ordine, o vero nel principio del secondo, e hanno sottilità nelle parti loro; e però sono utili à maturare, e digerire le picciole postume del corpo. E quelli à questo effetto sono i migliori, che son più grossi; e impero quelli, che sono acuti al gusto, sono più astringenti. Solvono i freschi, e i secchi il corpo ma minormente à i sani; impero che sono i secchi per l'humidità, che hanno in loro. Le piante de i Fichi son calde, e di sottile sostanza, come bene lo dimostrano il liquore, e il succo delle frondi; perciò che l'uno, e l'altro è valentemente caldo nelle facultà sue, e dimostrandolo apertamente non solo nell'essere eglino astringenti, ma neli ulcerare, e nell'aprire le bocche delle vene, che essi fanno, e nelle veruche, formiche, e porri, che stirpano da i membri. Ma molto più son valenti à tutte queste cose quelle de i salvatici, le cui cime tanto sono calide, e sottili nelle parti loro, che cocendosi con le carni de buoi, quantunque durissime, le fanno mirabilmente intenerire. Abbiamo noi sperimentato più volte, che mettendosi due o tre Fichi secchi in macera in acqua di vita per tutta una notte, e mangiandosi la mattina, giovano mirabilmente à gli asmatici. Ungendo le piante de i Fichi con olio, e iterco di colombo (secondo Democrito) fanno Fichi primaticci: e per contrario poscia gli producono molto tardi, spicciandone i primi Fichi che fanno, quando son grossi come Fave. Hanno per certo, che i folgori, che discendono dall'aria, hanno quel medesimo rispetto à gli alberi de Fichi, che al Lauro. Volendosi havere piante nane de Fichi, per tenere in casette in su le finestre, si fa in questo modo. Tagliasi un semplice ramoscello, o vero surcolo dall'albero la primavera, quando ha già in cima il cuore, ma però avanti, che spuntino le foglie. Appo ciò si storce la cima con mano, e piantasi con la sudetta cima in terra, spargendovi intorno alquante granella d'Orzo, e di Meglio, e così si ricuopre di terra, sin che avanzi di sopra due o tre dita al più del tronco. Hanno per questo, che presto germogliano fuori all'intorno piccioli rami, i quali slargandosi per la cassa in brevissimo tempo producono i frutti, rimanendosi sempre la pianta piccola, e nana. Distillasi il latte de i Fichi utilmente nelle orecchie verminose, e le foglie vagliono per provare le hemorrhoides, fregandosene il sedere. I Fichi secchi cotti con radici di Giglio, d'Inde, e di Malvavischio maturano impiastrati commodamente i tinconi. I Fichi chiamano i Greci Σῦνδ: i Latinifichi, e Ficus: gli Arabi Sin, Fin, & Tin: i Tedeschi Feighen: li Spagnuoli Higos: i Francesi Figuier.

Del Perseo. Cap. 147.

**P**ERSEO è un' albero d'Egitto. Produce su frutti buono da mangiare, e aggradoevole allo stomaco, nel quale si ritrovano quei ragni, li quali chiamano Grancolai, e massime in T'hebaida. Le sue frondi secche, e fatte in polvere, ristagnano, applicate, i flussi del sangue. Dissero alcuni essere questo albero in Persia velenoso, e mortifero, ma che strappato in Egitto, mutando natura, diventò salutifero, e buono da mangiare.

**C**OME di sopra nel capitolo di tutte le Mele dicemmo, il PERSEO d'Egitto non è (come s'imaginò Marcello Vergilio Fiorentino) il Pesco nostro d'Italia, ma pianta assai differente dal nostro, come si può comprendere per Dioscoride, e per Galeno, perciò che ambedue dell'uno, e dell'altro per diversi capi ne scrissero. Questo adunque (secondo che recita Teofrasto all'undecimo capo del 4. lib. dell'istoria delle piante) è un'albero d'Egitto, di gran-

P E R S E O.



digrande, e bella procerità ne i rami, nelle frondi, nei fiori, e in ogni altra sua parte molto simile al Pero; eccetto che questo perde le frondi, e quello non mai. Produce i frutti abundantissimamente, e d'ogni tempo n'ha de maturi vecchi, e de giovani, che si maturano. Vogliono un'anno a maturarsi, e imperò la natura gli provide, che sotto a i vecchi nascono i giovani. Sono maturi della grandezza delle Pere, lunghi a foggia di Mandorle, di verde colore. Hanno il nocciolo come quello delle Susine, ma molto minore, e assai più tenero. La sostanza de frutti è al gusto dolce, e soave, facile da digerire: e quantunque se ne mangi gran quantità, non si conosce, che facciano nocimento alcuno. L'albero è benissimo piantato di radici; conciosia che oltre allo haverne gran quantità, sono grosse, e profonde. La materia del legno è robusta, e dura, e bella da vedere; e però se ne fanno statue, lettiere, tavole da mangiar fusso, e altri honorati instrumenti. Le cui note se ben si considerano, manifestamente si conosce, che altre piante sono queste che i nostri Peschi d'Italia. L'immagine del Perseo colorita con i suoi frutti, mi diede già lungo tempo fa in Trento M. Odoardo Polacco Medico non volgare, & diligentissimo Semplicista; il qual più tempo era stato in Egitto, & in Soria. Parlando Galeno di queste piante all'i. delle facultà degli alimenti, così diceva: la pianta del Perseo vedemmo noi già in Alessandria, e puossi molto bene connumerare con quelle piante, che son grandi. Dice si, che'l suo frutto è nel regno di Persia così maligno, e velenoso, che ammazza, mangiandosi, gli huomini: ma portato perfetta in Egitto, lasciata la Persiana malitia, è diventato ottimo da mangiare, come le Pere, e le Mele, alle quali nella grossezza sua assai si rassimiglia. E questo medesimo disse ancor poi nel secondo libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, trattando della cura dell'antico dolor del capo chiamato Cephealea, dicendo; L'albero del Perseo solamente ho veduto io in Alessandria, e non in altro luogo sudito a i Romani. Il che manifestamente dimostra qua-

A to sia egli dal nostro Pefco differente, essendo in tutta Europa notissimo, e abondantissimo in ogni luogo. Onde si può ragionevolmente dire; che in questo errasse Columella, havendosi egli creduto, che le nostre Pesche d'italia, fussero quelle che furono di Persia trasportate in Egitto, dove di velenose (come dicono) diventarono salubri. Chiamano i Greci l'albero della Persea Pepora; i Latini Persea.

Errore di  
Columella.

Dell'Iberide. Cap. 148.

**L**a Iberide, o vero Cardamantica, ha le frondi simili al Nasturtio, ma nella primavera sono più verdi di quelle. È herba lunga un gombito, e qualche volta minore. Nasce in luoghi non coltivati. Fà la state il fior di colore di latte, nel qual tempo è più efficace. Ha oltre a questo due radici, simili al Nasturtio, calide, e ulcerative. Il perche si lodano alle sciatiche, applicandovelo fusso per quattro hore trite con grascia salata in forma d'empastro; intendendosi però, che dapoi entri il paziente nel bagno, e ungasi con lana in luogo d'olio.

## I B E R I D E.



**D**imostrammo manifestamente l'**IBERIDE**, non havendola ancor io mai veduta, l'eccellente M. Giulio Alessandrino, Medico nobilissimo Trentino, fuori della città di Trento, dove si dice alle Laste, non punto dissimile dall'istoria, che se ne scrive da Dioscoride, e da più altri Greci. Di questa non fece Galeno ne i suoi libbri delle facultà de semplici alcun proprio capitolo; ma ben disse, che tra questa, e il Lepidio non era altra differenza, che nel nome solo. E alla fine del 10 libbro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, trattando della cura delle sciatiche scritta da Damocrate, affermando questo medesimo, così diceva: Ritrovansi di Damocrate un libretto, chiamato Clinico, scritto in versi jambici, come suole egli fare, nel quale feriscono tre sorti di medicamenti. Il primo è di quella herba, che chiama egli Iberide, la quale lodò per la cura delle sciatiche, dicendo, che con questa herba

Iberide . e  
sua esamina-

fù curato in una provincia chiamata Iberide un certo Medico suo amico : la quale herba (come hò detto) chiamò esso Damocrate Iberide, per haverla conosciuta solamente per vista, senza saperne alcun nome, come non ne sapeva nome alcuno colui, che gliene insegnò l'uso. Ma per li segni, ch'egli ne scrive, pare che chiami Iberide quella, che chiamano i Greci Lepidio, così nominandola dalla regione, dove fù curato quel suo amico. Descrivene adunque egli i segni in questi versi.

*Nasce questa herba in copia in ogni loco,  
Appresso à sepulture antiche, e vecchie  
Muraglie, e per le vie pubbliche, e trite;  
Ove non fende alcun bifolco mai,  
Nel coltivar de campi, con l'aratro.  
Verdeggia ogn' hora, e produce le frondi  
Come l'Naſtuzzo, ma però maggiori  
La primavera, ond' esce il gambo poi  
Un gombito alto, e sovente minore,  
E maggior qualche volta: onde la state  
Pendon le verdi frondi, fin ch'è verno,  
Fatto come farmento il gambo duro,  
La secca, rompe, e confuma co'l gelo.  
Produce il gamboncello il fior la state  
Picciolo, e vario, come latte bianco:  
Dopo à cui segue'l semè sì minuto,  
Ch'inganna l'occhio, e sì diserne à pena.  
Hà la radice seco altre compagne,  
Acutissime al gusto, il cui sapore,  
Molto à quel del Naſtuzzo sì rassembra.*

Iberide  
scritta in  
versi da  
Damocra-  
te.

L'Iberide, e  
il Lepidio  
sono una co-  
sa medesima.

Oltre à ciò testifica esso Galeno al luogo prescritto, d'autorità d'Higieno Hipparcho essere una cosa medesima l'Iberide, e il Lepidio, così dicendo: Volendo tu guarire le sciatriche, cogli la Iberide herba, la qual chiamano alcuni Lepidio, o veramente Naſturtio salvatico, &c. Per la cui dottrina credo, che si possa sicuramente dire essere appresso à i Greci l'Iberide, e'l Lepidio una cosa medesima. Il che ne viene chiaramente à dimostrare, che sia questo capitolo dell'Iberide stato in questo luogo accresciuto in Dioscoride da qualche troppo curioso scrittore. Del che ne dà, oltre alle ragioni predette, manifesto indicio, il veder noi che la fine di questo primo libro non è in modo alcuno convenevole, per trattare l'istoria dell'Iberide; percioche di così fatti herbaggi trattò ordinatamente Dioscoride nel secondo libro, dove fece del Lepidio, il quale altro non è che l'Iberide di Damocrate, parti-

A colare capitolo. E però ben diceva Paolo Eginetta: il Lepidio, il quale chiamiamo Iberide, è caldo nel terzo ordine, simile al Naſturtio. E nel terzo, al 77. cap. trattando dalla cura delle sciatriche, diceva: Refituisce in tutto coloro, che patiscono le sciatriche, alla sanità, l'uso dell'Iberide herba, la quale chiamano Lepidio. Il perché errano i venerabili Frati de zoccoli, commentatori di Mesue, tenendo espressamente contra Galeno, contra Paolo, e contra la verità, che altra pianta sia l'Iberide, e altra il Lepidio. I quali nondimeno sono da essere itcusati, come quelli che forse più hanno atteso alle cose divine, che à conseguire la vera cognitione de semplici. Ho detto dell'Iberide la mia opinione, non solamente in questo luogo, ma ancora più diffusamente nelle mie epistole scrivendo all'Eccellentiss. Medico M. Bartolomeo Maranta: e però ritrovandosi chi ne vogli contradire, rispondino prima à i miei argomenti, e dipoi dichino, e scrivano, se n'hanno de migliori. Oltre à ciò si vede, che Paolo Eginetta, oltre alla predetta Iberide, nè usò nelle sciatriche un'altra specie, assai da quella di Damocrate differente. Il che si conosce, quando nel luogo ultimo allegato, havendo prima parlato della vera Iberide, dice: Ma quella, che nasce à noi con molti ramifici di Lauro, quantunque più grandi, corrispondere à questa fanno testimonio molti esperimenti fatti non solamente nelle sciatriche, ma in assai altre vecchie, e lunghe malattie. Rassembrasi veramente à questa il Lepidio, che scrisse Plinio all'ottavo cap. del 19. lib. così dicendo: Il Lepidio cresce all'altezza d'un gombito con foglie di Lauro. Le quali note fanno assai vera fede, che questa seconda specie d'Iberide, è vogliamo pur dire Lepidio, che produce le frondi Lautine, sia quella, che hoggia si trova in tutti gli horti, chiamate da chi Piperitis per il suo acutissimo sapore, e da chi Piperella. E imperò errarono manifestamente Hermola, e il Ruellio, credendosi, che'l Lepidio fusse quello, che volgarmente si chiama Raphano. Ma in vero le frondi molto grandi, che produce il Raphano, maggiori di quelle del Verbasco, e uguali à quelle dell'Enola, concludono, che non conoscessero costoro il Lepidio. Se già forse non chiamarono Raphano il Lepidio. Chiamano i Greci l'Iberide *Ιβερίς καρδιούσις, ἄγρωκαρδιον*: i Latini Iberis, e Lepidum: gli Arabi Seitaragi. Asceitaragi, Sitaregi, e Hausab: i Tedeschi Vulder kresc: li Spagnuoli Naſturtio montefino: i Francesi Chassirage, Passeirage, e Nifitor favrane.

B

C

D

## Il fine del Primo Libbro.

I D I

I DISCORSI  
DI M. PIETRO ANDREA MATTTHIOLI  
MEDICO SANESE  
NEL II. LIBBRO DELLA MATERIA MEDICINALE

*Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo.*

PROEMIO DI DIOSCORIDE.



EL Primo Libbro, Ario carissimo, che habbiamo composto della materia medicinale, s'è detto di tutte le cose aromatiche, Olii, Unguenti, Alberi, e di tutte le cose, che nascono da loro: come Succhj, Liquori, & Frutti. Ma in questo secondo si dirà de gli Animali, del Mele, del Latte, de i Graffi, delle Specie de Grani, & delle Herbe de gli horti: aggiungendovi gli Herbaggi, che sono al gusto d'acuto sapore, e per essere congiunti con quelle, come per linea di parentela: come sono l'Aglio, le Cipolle, & la Senape. E questo, accioche la virtù di quelle, che sono consimili, non siano separatamente trattate.

*Del Riccio marino. Cap. I.*

IL Riccio marino è convenevole allo stomaco, lubrifica il ventre, e provoca l'orina. Il suo guscio abbruciato crudo se mescola con quelle cose, che se preparano per cacciar via la rogna: e la cenere de i gusci bruciati mondifica le ulcere sordide, e sminuisce la carne superflua.

RICCI MARINI.



IL RICCIO MARINO è notissimo pesce, e massime à coloro, che in Italia habitano nelle rive di tutto il mar Tirreno, e dell'Adriatico ancora, perciò in questi mari quasi da per tutto si ritrovano. Quantità grande n'hò vedut'io, essendo il mare in calma, nel fondo del porto grande di Città vecchia, e in altri luoghi. Di molto maggiori di questi ne hò veduto io, statomi mandati da Piramo, castello nominatissimo d'Istria; non però neri, ma di purpureo colore, e di corpo più piatti; i quali facilmente hò creduto esser quelli, che chiamarono gli antichi Echinometri; per ritrovare io scritto da Aristotele nel quarto libro dell'istoria de gli animali al quinto capo, che questi sono maggiori de gli altri. Intorno a Torone si ritrovano bianchi di guscio, e di spine, e bianche partimente sono le loro ova. Crescono questi (come dicono) più di tutti gli altri, e hanno le spine picciole, non dure, nè molto ferme, ma tenere, e molli. Sono, come disse pur egli, i Ricci marini di molte specie tra le quali i primi son quelli, che si mangiano per cibo, nei quali si ritrovano quelle parti, che chia-

A mano ova, grandi, e buone da mangiare, così ne i piccioli, come ne i grandi; imperoche i giovani, e piccioli sono ancora pieni di quelle. Della seconda, e della terza specie son quelli, che chiamano Sparagi, e Brissi, i quali stanno in alto mare, e rare volte si ritrovano. Sono oltre à questi quelli, che chiamano Echinometri (come se si volesse dire madre de Ricci) i quali sono maggiori di tutti gli altri. Enne ancora un'altra specie di minuti, con lunghe, e dure spine, la quale non suole ritrovarsi, se non dove l'acqua è profonda. Lodus, e usasi questa da molti per medicare alle distillazioni dell'orina. Onde parmi da credere, che in questo si sia non poco ingannato Paolo Giovio clarissimo Medico de tempi nostri, per haver egli scritto nel suo volumetto de pesci Romani, che il Riccio marino, chiamato Echinometra, di mente di Aristotele giova alle distillazioni dell'orina. Ilche disse Ari-

Errorre del  
Giovio.

B stotile di quella specie de minuti, e non de gli Echinometri. La forma del corpo de Ricci marini è quasi simile à un forno, ferrato così nella parte dinanzi, come in quella di dietro: nel resto poi non è del tutto continuo, ma simile à una lanterna scaricata. Sono questi animali più di tutti gli altri stati armati dalla natura, come quelli, che hanno il guscio loro tutto ricoperto di spine, le quali usano in cambio di piedi; imperoche con la forza di quelle si muovono, e vanno da luogo à luogo. Del che fà testimonio l'alga, che sempre si ritrova loro intrigata tra le spine. Hanno la bocca nella parte di sotto, co cui giacciono in terra; e nella parte di sopra il pertugio, per cui si purgano; come hanno tutte le specie de Conchilj, il cui guscio s'aggira a modo di chiocciola, e parimente le patelle; imperoche in tali animali è necessario, che il patto ascenda da basso all'alto. Tutti i Ricci marini hanno cinque denti, di dentro concavi, i quali tramezza una certa poça carne, la quale par che faccia officio di lingua. A questa stà colligata la gola: e alla gola il ventre, diviso in cinque parti, come le questo animale haveste più ventri; impe-

N 3 roche

roche tutti sono l'un dall'altro separati, e pieni delle materie, che sopradonano; ma dependono però tutti da uno stomaco solo, e tutti fioriscono in un solo meato, per cui escono le feccie. Non hanno i Ricci marini carne alcuna intorno al ventre, come nè anco in tutto il resto del corpo; ma infinite ova hanno eglino attaccate al guscio di dentro, involte in sottilissimi invogli, e separate di pari spatio. Hanno ancora intorno alla bocca alcune parti nere, senza alcun nome. Ma essendo i Ricci marini di più, che d'una specie sola, tutti però hanno queste stesse parti; quantunque quelle, che si chiamano ova, non sieno in tutte le specie buone da mangiare. Dicono che i Ricci marini conoscono la fortuna del mare, e che però si ritirano sotto le pietre per stabilire la leggerezza del corpo loro. Il che vedendo i marinari, si provergono per tempo, fermando le lor navi con molte più ancore del solito. Questo tutto hò raccolto da Aristotele. Scrisse del marino, e del terrestre Riccio Galeno

A all' undecimo delle facultà de semplici in un capitolo medesimo, così dicendo: La cenere del Riccio tanto marino, quanto terrestre è astringiva, digestiva, & attrattiva. Per la qual cosa l'usano alcuni à sminuire la carne superflua, e all'ulcere foridide. Chiamano i Greci il Riccio marino ἔχινος: i Latini Echinus marinus: li Spagnuoli Erizo de la mar.

### Del Riccio terrestre. Cap. 2.

B **L**a pelle del Riccio terrestre abbruciata, e mestolata con pece liquida, fa rinascere i capelli, che sono cascati per pelagione. La carne secca, e bevuta con aceto melato, vale à i difetti delle reni. Giova à gli hidropici, & a gli elephanitici, allo spasmo de nervi, & à cachetici: e diseca i flussi dell'intestina. Riponsi il secco sopra un testo al Sole, e conferisce dato alle medesime cose.

### HISTRICE.

### RICCIO TERRESTRE.



Ricci terrestri, e loro esaminazione.

**S**ono i Ricci terrestri conosciuti in Italia, & assai volgari. Ritrovansi di canina, e di porcina specie, come sono ancora i Tassi. Il che si conosce al grugno loro, essendo in alcuni simile à quello de i Cani, e in altri simile à quello de i Porci. È animale, che poche volte esce della tana, se non di notte. Pratica al tempo dell' Uva nelle vigne, dove accostatosi all' Uve più basse, che sono appresso à terra, e fatto loro cadere giù gli acini con le zampe, vi si voltola poscia fuso, e così se gli porta infilzati nelle spine alla tana.

Il che fà egli patimente con tutti gli altri frutti salvatici, quando gli ritrova copiosamente cascati sotto gli alberi. È animale di frigida complessione, pieno di molte, e frigide superfluità, di cui si nutricano le sue spine. Egli solo fra tutti gli animali quadrupedi ha i testicoli attaccati alle reni, come gli uccelli, e imperò è velocissimo nel coito. Serrasi, quando ha paura, tutto in se stesso, come una palla; facendosi così beffe de i cani, quando gli abbajano: ma gittandosegli adosso dell'acqua, subito si distende, e camina. E la sua carne più presto da usare nelle medicine, che ne cibi, per essere terrestre, e dura da digerire.

Virtù del Riccio terrestre.

Data la cenere del Riccio terrestre al peso di tre dramme, con un oncia di Agrimonia, e quattro dramme di pellicole di ventrigli di Galline, vale à coloro, che orinano la notte nel letto. Assai più virtù gli assegna Rasis nel trattato, ch'ei fece de i sessanta animali. Ma perciò che à me pajono più apocriphie, che propinque alla verità, lascio la fatica à chi sia cupido di ciò, di cercarle la entro, ove sono. Connumerasi tra le specie de Ricci terrestri quello, che chiamano HISTRICE, per esser egli di forma simile à loro; quantunque sia di corpo di gran lunga molto più grande, e tutto pieno di più lunghe, e più grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita ancor egli sotto terra nelle tane, e molto più la notte, che il giorno esce alla pastura. Stassene tutto il verno ascosto nelle sue caverne, come l'Orso: et tanto tempo stanno à partorire le femmine dell'uno, quanto quelle dell'al-

Histrice, e tro. L'Histrice quando si corrucia, si ritira in se stessa, e gonfiando la pelle à modo d'un otte, tira per offendere i circostanti le spine dal dorso assai lontane; onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i Cani, ma ancora i cacciatori. La cenere dell'Histrice bruciata bevuta (come scrive Plinio) non lascia sconciare le donne gravide. Chiamano i Greci il Riccio

D terrestre ἔχινος ξόπειος: i Latini Echinus terrestris: gli Arabi Ceufud, & Caufed: i Tedeschi Hechel, o vero Ygel: li Spagnuoli Erizo: i Francesi Herilon.

### Dell'Hippocampo. Cap. 3.

E **L**'Hippocampo è un picciolo animaletto di mare, la cui cenere impiastata con pece liquida, o gracia, o vero con unguento Amaracino, unita fà rinascere i capelli, che son cascati per pelagione.

**Q**uantunque frà gli antichi, e moderni autorinon manchi (come scrive Marcello Vergilio) chi connumerì l'HIPPOCAMPO tra le speciedelle Locuste marine, nè anco chi lo lodì per l'uso della medicina in molte cose; nientedimeno non hò io fin'ora trovato alcuno, che ne descriva particolarmente l'historia, nè che narri qual sia la forma di questo animale. Benche siano alcuni, che credono, che habbia preso egli il nome d'Hippocampo da i Bruchi, che pascono l'herbe ne gli horti, e nelle campagne, per esser questi da i Greci chiamati Campi; onde fanno congettura, che sia l'Hippocampo di forma simile à loro. Altri sono, che si maravigliano, che scriva Dioscoride esser l'Hippocampo un picciolo animaletto, dimostrando la forza del vocabolo tutto il contrario; imperoche questa parola, Hippo, appresso à i Greci significa tanto quanto appresso noi, grande, com'è fanno testimonio l'Hippolapatho, e l'Hippomaratho, & l'Hipposelino. Ma non però per questo vogliono, che si danni Dioscoride, nè gli altri, che avanti à lui ne scrissero, e lo chiamarono parimente Hippocampus imperoche quantunque comparato questo animale à grossissimi pesci marini, e altri animali aquatici, sia egli picciolo animaletto; è nondimeno grande, comparato à quella sorte di Bruchi, à cui si rassembra. Sono alcuni,

## HIPPOCAMPO, CAVALLETTO MARINO.



cuni, che vagliono che l'Hippocampo sia quel piccio-  
lo pescetto, anzi più presto molto marino, che chia-  
mano alcuni Draghetto, e alcuni Cavalletto marino; edicono che quella particola Greca hippo significa in  
quello luogo Cavallo, e non grande. E così determi-  
nano, che Hippocampo non voglia dire, nè rilevar al-  
tro, che Cavallo flessuoso, cioè ritorto, e però dimo-  
strano nel Hippocampo questo Cavalletto marino, di  
cui è qui il ritratto dipinto. Ritrovati questi anima-  
letti nelle pescarie per lo più tra le minutaglie del pesce  
marino, ma non si mangia. Egli è di lunghezza di mez-  
zo palmo. Ha il capo, e il collo come di Cavallo, con  
un becco lungo, e concavo dentro in luogo di bocca,  
e gli occhi tondi, & evidenti. Ha due spine sopra le ci-  
gli, le quali ne i maschi finiscono in due peli. La fron-  
te sottile, e rasa, e il ciuffo con le crini, come è an-  
cora la superiore parte del collo. Il che non si vede  
nelle femine; improprioche hanno solamente le crini di-  
nanzi nel ciuffo sopra la fronte, le quali restano loro  
fin tanto che son vivi, e casciano subito ne i morti.  
Hanno una sola pena, o vero ala, sopra la schiena, che  
serve loro per notare, e il ventre bianco, e gonfio, ma  
molto più panciuta è la femina, che il maschio, il qua-  
le scarica gli escrementi del cibo per una picciola fes-  
tura, che tiene sotto al ventre. Ma le femine n'hanno  
due, una per il medesimo effetto, e l'altra per fare l'  
ova. Hanno la coda quadra, e torta come un'oncio-  
no. Il corpo loro è tutto composto, e organizzato di  
camilaginose anelli, e quasi per tutto spinoso; impe-  
rochén dal capo alla coda d'qua, e d' là dalla schie-  
na due ordini di spine, che se ne vanno di lungo via di-  
rittamente: Et hannone ancora una collana attorno al  
collo, e una linea che se ne va per lungo il petto anco-  
ra tutta spinosa. Ma in verità io non ho ragioni alcu-  
ne vere, con le quali io posso approvare, nè manco  
dannare l'opinione di costoro; percioche fin' ora non  
ho io ritrovato autore, nè scrittore alcuno, che narri,  
come sia fatto l'Hippocampo. E se bene scrive Plinio  
al 5. capo del 36. lib. mentre che va egli discorrendo i  
miracolosi marmi di Praffitele, e del figliuolo Cefiso-  
doto, che si vede di rilievo Nettuno, Theti, Achil-  
le, e Nereidi assai, chi sopra Delphini, e chi sopra  
gli Hippocampi; parmi nondimeno che per esser que-  
ste cose poetiche, e favolose, non sia da prestar loro  
alcuna fede; improprioche ancora ne tempi nostri pre-  
sentissime varie, e diverse fintioni, e chimere discul-  
ton, e di dipintori, dove spesso si veggono cavalli ma-  
rini, tra diversi altri mostri, nuotare nel mare come  
gli altri pesci, con testa di natural cavallo; e il resto  
del corpo parte squamoso à modo di pesce, con l'ale  
attorno per nuotare; e parte dal mezzo fino alla coda  
di forma di serpente, molto veramente grande, e non  
picciola. Onde se pur vogliamo seguitare le favole, si  
potrà agevolmente dire, anzi credere per certo, che  
tali sieno stati gli Hippocampi, di cui fa memoria Pli-

nio, sapendo per cosa certa, che i dipintori, e gli scultori de nostri tempi, che sono in considerazione, vanno tutti imitando gli antichi. Ma quantunque non sia veruno autore, che descriva l'istoria, e le note dell'Hippocampo, nondimeno l'animo mi induce à credere, che il vero Hippocampo sia quello, di cui è qui disegnata la figura; tanto del maschio, quanto della femina, de i quali habbiamo poco quidì sopra scritto l'istoria, e tanto più in ciò ci confermiamo, vedendo noi, che molti dotti huomini de i tempi nostri, che hanno scritto l'istoria de i pesci, tengono la medesima opinione. Scrisse dell'Hippocampo Galeno all'undecimo delle facultà de semplici, cosi dicendo: Dissero alcuni, che la cenere dell'

Hippocampo  
scritto da  
Galeno.

Hippocampo marino giova molto à

fare rinascere i capelli cascati; e che esso, o vero la sua  
cenere, ha facoltà di dissecare, e di risolvere. Metton-  
la alcuni con l'unguento Amaracino, altri con Pece  
liquida, e altri con grasso di Porco. Ma altrimenti  
scrise delle virtù dell'Hippocampo Eliano al 3. capo  
dell'undecimo lib. della historia de gli animali, con  
queste parole: Dicono i valentissimi pescatori, che  
dandosi bere ad alcuno la decottione del ventre dell'  
Hippocampo fatta nel vino, causa primamente un  
grandissimo singhiozzo, e di poi una tosse secca, che fa  
grandissimo travaglio, per non potersi sputare cosa ve-  
runa. Dopo ciò fa enfiare lo stomaco, e manda al-  
cuni vapori calidi al capo, i quali scendendo al naso  
vi causano un'odore come di pesci corrotti. Diventa-  
no appo ciò gli occhi sanguinolenti, e rossi come fuoco,  
& enfiansi le palpebre con volontà grandissima di  
vomitare, quantunque non seguiti vomito veruno.  
Ma dove la natura è così forte, che possa ella vincere  
la malignità di questo medicamento, se ben salvan la  
vita coloro, à cui viene dato, restano nondimeno  
mentecatti, e perdono del tutto la memoria; ma se il  
medicamento scende dallo stomaco nelle budella,  
ammazza, e priva l'uomo di vita. Quelli che salvan  
la vita, fatti mentecatti, si dilettano mirabilmente  
dell'acqua, nè per altro si godono di vederla, e di udi-  
re il suo romore, se non perche sentono qui non poco  
alleggiamento del mal loro, e anco perche gl'induce  
il sonno. Onde fà loro molto à proposito l'abitare  
presso à i fiumi, à i lidi del mare, e presso à i laghi, e  
à i fonti. Non però perche habbino molto desiderio  
dibere, ma di nuotare, e di bagnarsi i piedi. Il che  
par che sia loro gratissimo, e giocondo. Sono alcuni,  
che dicono, che non è il ventre dell'Hippocampo,  
che causa questo, ma una alga marina acerbissima, di  
cui egli avidamente si pasce. Ma quantunque l'Hippo-  
campus sia di tale, et tanta malignità, nientedimeno  
per ingegno di un pescatore vecchio Candiotto, e  
molto pratico delle cose del mare, è stato ritrovato l'  
Hippocampo ancora molto giovevole. Haveva costui  
alcuni giovani figliuoli pur pescatori, i quali essendo  
stati morduti da una Cagna rabbiosa, e giacendosene  
al lido del mare, consigliavano alcuni, che di la pas-  
savano, che si dovesse uccidere la Cagna, e dar loro à  
mangiare il fegato, e altri persuadevano, che si dovesse  
ricorrere à Diana per ajuto: ma il buon vecchio pe-  
scatore lodato i consigli loro, e lasciatili andare via,  
havendo preso alcuni Hippocampi nella rete insieme  
con altri pesci, cavato loro l'interiore, parte ne diede  
loro à mangiare arrostiti, e parte ne pose sopra la pia-  
ga del morbo triti con mele, e aceto, e così curò i fi-  
gliuoli dalla rabbia, e gli fece sani. Tutto questo  
delle facultà dell'Hippocampo scrisse Eliano. Chia-  
mano i Greci l'Hippocampo *ἵπποκαμπος*: i Latini  
Hippocampus.

Nomis

## Delle Porpore, e delle Buccine. Cap. 4.

**L**a cenere delle Porpore disecca, netta i denti, consueta la carne superflua, e mondifica, e consolida le ulcer. Fa il medesimo ancora la cenere delle Buccine, ma abbrugia più valorosamente. Colui, che brugiarà una Buccina piena di sale in vaso di terra cruda, farà una polvere utilissima per fregare i denti. Spargerà utilmente sopra le cotture del fuso, e lasciarà il fuso fino

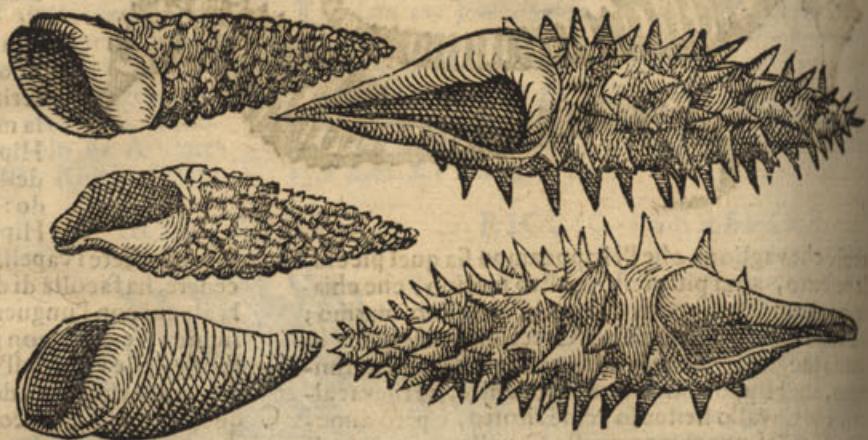
## PORPORE.

Porpore, e  
loro histo-  
ria.

**S**ono le PORPORE animali marini, coperti da duro guscio. E per quanto recita Plinio nel 9. libro, si ritrova in essi quel liquore di gran valuta, che propriamente s'addimanda porporino, adoperato per tingere le superbe vesti de i Re, e de gli Imperatori. Hanno tal liquore questi animaletti nella gola in una vena astai bianca; ma non si ritrova in quelle che son morte, perciocche si risolve insieme con lo spirto loro; laonde sempre cercano i pescatori di prenderle vive. Nascondonsi trenta giorni nel tempo della canicola, e congiungonsi insieme nella primavera; e nello stropicciarsi l'una con l'altra fanno una saliva tenace simile alla cera. Hanno le Porpore la lingua lunga quanto è un dito della mano d'uno huomo, di tanta durezza, che pertugiano con quelle l'Ostriche, ele Gongole, e ogni altra sorte di Nicchi, di cui si pascono. Il che ben sapendo i pescatori, che le pigliano, ritrovati su per la rena del mare certi Nicchi di mordace guscio, gli tessono tra corde, tra venchi, e tra giunchi, à modo di nasse, le quali appiccano pochia à lunghe funi, e leggano in mare; laonde interviene, che essendo questi certi Nicchi sitibondi, e mezzi morti, come sentono l'acqua, subito s'aprano. à i quali correndo le Porpore, per pascerse, vi mettono dentro quella lor dura lingua; ma quelli, come si sentono punger, subito riserrandosi, gliela stringono tra amendue le pareti dei gusci, e fanno le prigioni, così pochia son tirati fuori da i pescatori. Vivono le Porpore fuor dell'acqua cinquanta di, alimentandosi solamente della saliva loro, ma muojono subito che si mettono nell'acqua dolce. Crescono in un'anno quello, che loro bisogna, come fanno le altre sorti delle Ostriche, e delle Gongole. Le BUCCINE sono ancora esse specie di Porpore, e chiamansi Buccine, per esser simili al corno da sonare, e per haver elle il bocciuolo molto atto à porsi alla bocca. Maggiori di queste sono le Porpore, e hanno il becco lungo à modo di canale, onde mettono fuori la lingua loro, tutto composto di spinosi cerchi; il che non si ritrova nelle Buccine. Hanno amendue tanti cerchi nel dosso, quanti son vivute anni. Le Buccine non s'appiccano, se non alle pietre, e imperò solamente si ritrovano frà gli scogli. Furono celebrate le Porpore, e le Buccine insieme con tutte l'altre specie de i Conchili per lunga historia da Atheneo, ove possono ricorrere coloro, che più oltre desiderano di saperne. Ma per esser le PERLE, le quali hoggi e per le pompe, e per le virtù loro sono apprezzate da tutto il mondo, prodotte da un marino animale, ancor esso connumerato frà certi specie di Conchili, non essendone stato scritto né da Dioscoride,

A che s'indurisce, imperoche come l'ulcera è saldata, se ne cade poi per se stessa. Fassi oltre à questo delle Buccine calcina, come diremo, quando parleremo della calicina. Chiamansi Cionte quelle parti di mezzo delle Buccine, e delle Porpore, intorno alle quali s'avvolge il guscio loro. Abbrugiansi queste similmente, e sono più efficaci per la virtù, che hanno più costrettiva. La carne delle Buccine è grata, e soave al gusto, convienevoli allo stomaco, ma non mollifica il corpo.

## BUCCINE.

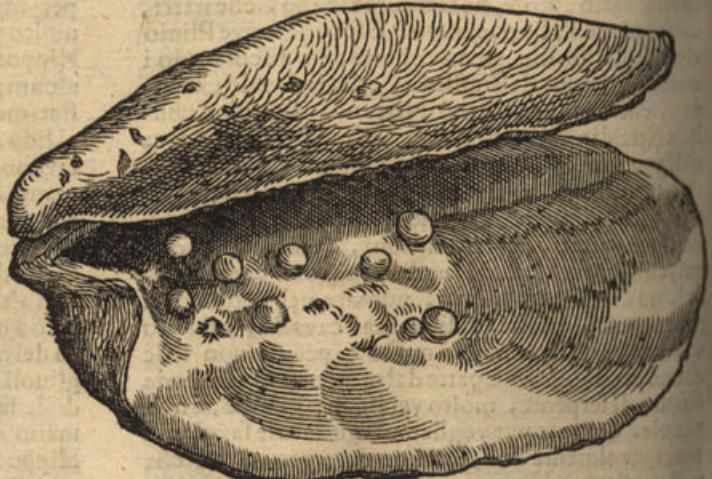


Buccine, e  
loro histo-  
ria.

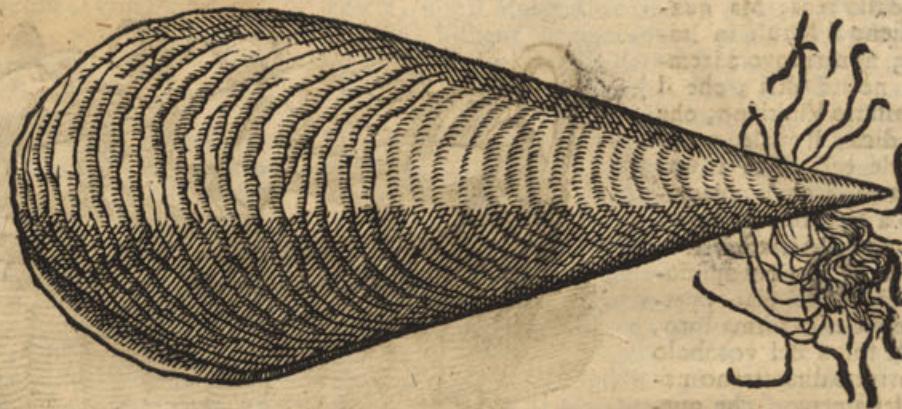
Perle, e loro  
historia.

D nè da Galeno, e havendomele la materia, che firmata, ridotte hora à memoria, non ho voluto, che le lodi, e il bel nome loro rimangano adietro. Nascono adunque gli animali, che le producono (secondo che recita Plinio al 53. capo del 9. libro) nell'Oceano Indico, e in quello, che circonda l'Isola Taprobana, Toide, e Perimola promontorio d'India: ma le ottime, e più stimate Perle sono quelle, che si ritrovano nel mare rosso d'Arabia. Non sono gli animali, che le producono (come dimostrano veramente le Madriperle, che ci si portano) molto dissimili dalle Ostriche. Hanno questa proprietà, che quando il tempo dell'anno le stimola à generare, s'aprano la notte, empiendosi, e nodricandosi di generativa ruggiada, della quale ingravidandosi, partoriscono pochia le Perle, essendo chiare, e torbide, secondo la qualità della ruggiada, che raccolgono. Se quando s'ingrossano, è tempo nuvolo, producono pochia le Perle pallide, e torbide: grosse le fanno, quando abundantemente si fatiano: e picciole diventano per lo contrario, quando non pigliano ruggiada à bastanza. Nel che le imediscono i baleni; perciocche balenando, quando s'ingrossano, si spauriscono, si riserrano, avanti che sieno piene di ruggiada à sufficienza. Serransi parimente per lo romore de i tuoni, laonde pochia generano Perle vacue senza sustanza alcuna, pieni di vento. Nell'acqua le Perle son tenere; ma subito che le ne traggono:

## M A D R I P E R L E.



s'indu-



sinduriscono. Dicono alcuni, che le Madriperle vanno à sehiera, e che hanno il loro Rè, di corpo assai maggiore dell' altre, come hanno l' Api, che fanno il mele. E imperò non poco s'affaticano i pescatori in prendere il Rè loro; perciocche tolto, che gl'hanno il governo, conducono più agevolmente l' altre nelle reti. Se s'accorgono, quando sono aperte, della mano del pescatore, che le voglia pigliare, la ferrano talmente, che le tagliano crudelmente le dita, facendo elleno spesso le sue vendette. Le prese si mettono in alcuni vasi di terra con molto sale; perciocche consumandosi così la carne, rimangono poftia le Perle nette nel fondo del vaso. Le più stimate sono le grosse, lucide, tonde, e gravi; cose che rade volte si ritrovano in una Perla sola. Juba scrive, che le Madriperle d' Arabia sono simili ad un pettine, spinose, come il Riccio marino, dentro alle quali si ritrovano le Perle simili à granidi tempesta. Plinio scrive, che non si ritrovano più, che quattro, o cinque Perle per animale. Ma Amerigo Vespuccio nella sua seconda navigatione, ch'ei fece per l' Oceano Atlantico, sotto al cerchio dell' equinotetto in mezzo giorno, afferma egli haver havuta tal Madriperla, che ve ne furon ritrovate dentro cento, e trenta. Et altri, che dopo lui hanno navigato all' Indie nuove, dicono di molte più, e ne recitano historie assai diverse da quello, che ne scrisse Plinio. Pescansi ancora nell' Oceano occidentale verso Settentrione appresso alla Scotia, & Inghilterra; ma picciole, e di non troppo lodato colore, e di queste fu fatta quella corazza, che Giulio Cesare dedicò al Tempio di Diana. Troyansi ancora le Perle nelle PINNE, che i Veneziani chiamano Atture, come scrive Plinio, & io ho più d' una volta udito da i pescatori. Oltre à ciò è da sa-

pere, che le Perle non solamente si generano, e si ritrovano in mare, ma ancora in alcuni fiumi d' acqua dolce. Del che posso far io fede, e degno testimonio; im-  
peroche in Boemia è un fiume chiamato Vuotavva, nel quale sono copiosissimi Nicchi lunghetti, che produ-

Le Perle si ritrovano ancora ne i fiumi.

C sono bellissime Perle, grosse, e splendenti, delle quali non solamente n' hò vedute molte in mano del mio Serenissimo Arciduca Ferdinando, e d' alcuni Magnati Boemi; ma ancor io ne hò havuto qualcuna, & assai delle loro Madriperle, le quali sono assai grosse di guscio, nere di fuori, e di dentro come inargentate. Sono le Perle nell' uso della medicina, secondo che riferisce Serapione Arabo, e parimente Avicenna, utili molto à i tremori, e debolezze del cuore, e ne i collirj per chiarire la vista, e per difeccare l' acqua, e l' umidità, che scende negl' occhi. Chiamano i Greci le Porpore *Popōpae*, e le Buccine *nūpnes*: i Latini le Porpore, Purpure, e le Buccine, Buccinæ: gl' Arabi le Porpore, Naporam, & Porphyra, e le Buccine, Barcora, Cobros, e Cobron: li Spagnuoli chiamano le Buccine Bozios: & i Francesi Bios cornetos. Le Perle chiamano i Greci *Māpyapītis*: i Latini Margaritæ, & uniones: gl' Arabi Hageralbato: i Tedeschi Perlin: li Spagnuoli Perlas.

## MITULI.



I Mituli eccellenti son quelli di Ponto, i quali abbrugiatì possono, e valgono tanto quanto le Buccine; ma in particolarità lavati, come si lava il piombo, sono utili con molte nelle medicine de gl' occhi: smussano la grossezza delle palpebre, e mondificano le albugini, e tutte l' altre cose, che offuscano la vista. Mettese la carne loro utilmente in su i morsi de i cani.

## Delle Telline. Cap. 6.

R Endono le Telline fresche lubrico il corpo, e massime la decottione loro: le salate abbrugiate, e trite in polvere, & irrorate con liquore Cedrino, proibiscono il rinascere de i peli delle palpebre.

S Ono alcuni, che tengono, che i MITULI, e le TELLINE sieno una cosa medesima. Della cui opinione ritrovo essere specialmente Paolo Giovio, huomo veramente dottissimo, il quale in quel suo trattato de i Pesci Romanis' accostò, quantunque Medico, più alla opinione d' Atheneo, che alla scrittura di Dioscoride: per la quale manifesta-

F mente si vede esser differenti i Mituli dalle Telline; imperoche, oltre all' haverne trattato in due diversi capitoli, scrisse differentemente ancora delle virtù loro, come colui, che ben sapeva esservi differenza. Il che fece parimente Galeno all' II. delle facultà de semplici, dove trattò de i Mituli al capitolo della Vipera, e delle Telline al suo proprio capitolo; dando à ciascuno, proprie, e diverse facultadi. Nè altrimenti fece Paulo Eginita, come fedel imitatore d' ambidue. Per lo che è senza dubbio da dire, che differenti sieno i Mituli, e le Telline. Queste sono notissime in Italia, e massime à Roma, ove se ne vendono in gran quantità, per essere molto aggradevoli al gusto,

quan-

# Discorsi del Matthioli

## TELLINE.



quando son ben purgata dalla rena. Ma quali sieno i Mituli in Italia, non ritrovo à tempi nostri altri, che il Massario Vinitiano, che lo dica; il quale quelli crede egli essere i veri Mituli, i quali chiamano à Venetia, e per intorno all'Adriatico Muscioli. La cui opinione molto mi piace; perciò e la forma loro, e la forza del vocabolo corrotto dimostrano manifestamente, che questi sieno i veri, e legitti Mituli. Sono questi assai più grandi delle Telline, con il guscio di fuori ruvido, e di dentro lucido, e leggiero. Chiamano i Greci i Mituli μύας: i Latini Mituli: gl'Arabi Amarchas: Nomi.

li Spagnuoli Mixilhus. Le Telline chiamano i Greci τελλίνες: i Latini Tellinae: gl'Arabi Sedef, e Talsam: li Spagnuoli Brignigois.

### C H A M E.

*Delle Chame.*

*Cap. 7.*

**L**A decoctione delle Chame, e parimente dell' altre Gongole, fatta con poca acqua, solve il corpo. Bevete questa con vino.

Chame, e  
loro esamina-

**L**E CHAME quantunque tra l'altre specie de Conchilijs fossero per lunga historia scritte da Atheneo; nondimeno tante sono le specie di questi animali, che maladegvolmente si possono distinguere l'un dall'altro. Ma hanno però queste, oltre all'altre Gongole, questa proprietà, che sempre quasi si ritrovano aperte. Et impero penso, che vere Chame si possano ragionevolmente chiamar quelle, che si ritrovano in sulla rena del mare con liscio nicchio aperto; di cui già n'hò veduto io assai gran copia in sulla riva dell'Adriatico. Ma per non havere elleno altra particolar facoltà, che s'habbiano l'altre specie delle Gongole, e delle Cappe, brevemente me ne passo. Chiamano le Chame i Greci χῆμες: i Latini Chama: gl'Arabi Hame.

*Dell' Unglia odorata. Cap. 8.*

**L**A UNGHIA odorata è un coperchio d'un Conchilio simile à quelli delle Porpore, e ritrovansi nelle pa-



ludi d'India, che producono il Nardo, e per di soave odore, perche si nutrisce ella quiui solamente di Nardo. Ritrovansi poi che le paludi per li gran caldi si seccano. L'eccellente UNGHIA odorata si porta dal mar Rosso, bianchiccia di colore, e grassa. Quella di Babilonia è nera, e minore. Sono amendue odorate, e fassene profumo, il cui odore è simile al Castoreo. E l'una, e l'altra convenevole nelle fomentationi, che si fanno per le prefocationi della matrice, e parimente in quelle, che rilevano dal parosismo del mal caduco. Bevute, mollificano il ventre. La cenere delle abbruciate tanto vale, quanto quella delle Porpore, e delle Buccine.

### UNGHIE ODORATE.

Unglie o-  
dorate, e lo-  
ro esamina-

**C**oloro, che leggono diligentemente il capitolo qui dell' UNGHIE ODORATE, quali chiamano gli Speciali Blatte byzantis, non senza ragione si maravigliano, che scrivesse Dioscoride, che le si ritrovano in India in alcuni paludi, ove nasce il Nardo; non essendo vero, che scriva, che il Nardo nasca ne i paludi, ma solamente ne i monti in luoghi aridi, e secchi. Nè osta al maravigliarsi di costoro, che Dioscoride scriva ritrovarsi una specie di Nardo, il qual si chiama Gangetico dal fiu-



me Gange, il quale irriga il piede del monte, ove egli nasce; imperoche questo non nasce in quel lu-

me,

nasce in quel fiume, nè in paludi, ma in quella parte più bassa del monte, irrigata dal fiume. Oltre à ciò ritrovandosi, che Dioscoride scrive che le Unghie odorate si ritrovano in India ne i paludi, pare loro fuor d'ogni ragione che lodi egli per le migliori quelle, che si portano dal mar Rosso, e che facesse ancora memoria di quelle di Babilonia. Dicono ancora di più, che abbrugiandosi queste Unghie, che comunemente sono nelle speciarie, e non facendo alcun soave odore, ma più presto spiacente, simile à quello del Castoreo, non fanno come le si possino chiamare odorate, e abbrugiare per far buon odore, e massimamente ricordando Dioscoride che se ne fa fomento alle donne per le prefocationi della matrice, e nel mal caduco; sapendosi molto bene, che così fatti accidenti si levano con le cose puzzolenti, e non con le odorifere. Ma havendo io non solamente preso l'assunto di commentare Dioscoride, ma di difenderlo ancora quanto mi sia possibile da ogni suspitione, che vi fusse d'error; non posso fare, che non dica qui in sua defensione tutto quello, che pensando sopra ciò m'è venuto alla mente. Dico adunque prima, che à me non fa così gran maraviglia, che scriva Dioscoride, che le Unghie odorate naschino in India in quei paludi, che producono il Nardo; imperoche s'egli scrive havere creduto alcuni, che il Malabathro sia la foglia del Nardo, ingannati dall'odore, che ha egli simile al Nardo, può facilmente accadere, che questi tali poeo pratichi nella scienza delle piante, chiamasero Nardifere quelle paludi, ove nasce il Malabathro. Le cui nominationi, come già fatte volgari, seguitando forse Dioscoride, chiamò impropriamente quelle paludi ancora egli Nardifere, in cui si ritrovano, e vivono le Unghie odorate. Nè però mi piace l'opinione del dottissimo Rondoletio, il quale si dà ad intendere, che i Conchili non si possino ritrovare altrove, che in mare, con queste parole: *Nam si Conchilia marina sunt animalia, quomodo in lacubus inveniantur, colligunturque aquis astu exiccatis; an mare defensum turbinata, ut fluvios, lacusque subeant?* cioè: Imperoche se i Conchili sono animali marini, come si ritrovino egli in laghi, e si raccolgono nell'aque secche dal caldo? Hor lasciano forse i Conchili ravvolti il mare per andarsene ne i laghi, e ne i fiumi? Questo tutto dice egli. Il quale se bene è huomo famoso, e preclaro, e frà gli altri dotti non volgare, non però ha egli possuto (per quanto io me ne veggia) ritrovare tutti i secreti della natura; imperoche i Conchili, che producono le Perle non solamente si ritrovano in mare, ma ancora in Boemia, lontana lungamente dal mare (come poco qui di sopra fu detto, scrivendo noi delle Perle) in un fiume chiamato Vuotava; nè mancano laghi in Boemia, ne i quali si generano non poca quantità d'altra sorte di Conchili; i quali e ne i fossi, e ne i paludi, e ne i fiumi in diversi luoghi si ritrovano. Appo ciò non debbiamo punto maravigliarci, che le Unghie odorate si portassero al tempo di Dioscoride dal Mare Rosso, e parimente di Babilonia; perche questo non è, che le vi nascano; ma perche così al tempo di Dioscoride, come ancora al nostro tutte le mercantie, che vengono d'India, si portavano per il Mar Rosso in Babilonia, e in altri luoghi d'Egitto, come hoggi si portano in Alessandria. Ma dirà forse alcuno, come adunque interviene questo, che à i nostri tempi talissime sieno le Unghie odorate, che respirino di soave odore? Veramente non per altra cagione credrò mai io avvenire questo, se non perche la lunghissima distanza del camino si svanisce fra via il lor buono odore del Malabathro, come (secondo che dicemmo nel primo libro) avviene parimente nel Nardo: ò veramente che quelle, che si portano hora à noi sono di paludi, ove non nasce Malabathro veruno; imperoche vedendosi, che già fa gran tempo non ci si porta più il Malabathro, mi riduco agevolmente à credere, che per negligenza de i coltivatori si sia del-

A tutto perduto ancora in India, nel modo medesimo, che del tutto s'è perso il Balsamo in Giudea. Perche à volere, che il Malabathro rinasca (come scrive Dioscoride) bisogna che ogni anno, quando i paludi per li grandissimi caldi della state si seccano, che la terra s'abbrugi con fascine secche. Ilche essendo per avventura tralasciato per negligenza da gli Indiani, può agevolmente essere intervenuto, che il Malabathro si sia del tutto perduto ancora in India. Onde interviene hora, che le Unghie odorate non spirino più à tempi nostri di quel soave odore, che spiravano al tempo de gli antichi. Ultimamente non mi par fuor di ragione, che il fumo delle Unghie odorate svegli le

B donne prefocate dalla matrice, e parimente quelli, che patiscono il mal caduco; imperoche io non niego (come può molto ben intervenire) che le Unghie predette non fussero appresso à gli antichi odorifere, e non spirassero di Malabathro. Ma ben credo per certo, che quel tal odore, fusse così sottile, che messe l'Unghie nel fuoco, subito evaporasse via, e che abbrugiandosi poi la sustanza dell'Unghia, facesse ella cattivo odore simile al Castoreo, come fanno i Nicchi di tutti gli altri animali testacei del mare, quando s'abbrugiano; e però non esser fuor di ragione, che il lor fumo vagli per liberar le donne strangolate dalla matrice. E però non mi posso accollare in questo

C alla opinione del Rondoletio, il quale per parere di volere mantenere la lettione di Dioscoride, dice, che questa parola *ἰνώδες*, non sempre significa appresso Dioscoride grato, e giocondo odore, ma qualche volta vehementer, e grave; percioche quantunque io non voglia negare questo, non però affermarò, che *ἰνώδες* significhi ingrato, e puzzolente, ò veramente vehementer, e grave; imperoche scrivendo manifestamente Dioscoride, che queste Unghie spirano di soave odore per mangiar elle il Nardo, la ragione non consente, ch'io mi sottoscriva all'opinione di questo altri dotti dottissimo historico, il quale poteva pure considerare, che chiamandosi Unghie odorate, non dovevano puzzare. Opinione del Rondoletio reprobatà.

D

Le Unghie odorate, non dovevano puzzare. Come poi, e con che ragione scrivesse Dioscoride, che le Unghie odorate, chiamate (come è da credere) Unghie per esser simili à qualche sorte di Unghie, si rassembrino al guscio delle Porpore, non ho io fin'ora possuto chiaramente intendere; essendo il coperchio della Porpora, come della Buccina tondo, e lungo quello del Conchilio; se già non vogliamo dire insieme con il Rondoletio, che non intese Dioscoride, che le Unghie odorate fussero simili alli coperchi delle Porpore, ma che questi Conchili odorati si cuoprono con i suoi coperchi, come le Porpore con li suoi; facendo la comparatione non dalla forma, ma dalla sostanza della cosa. Ma per dirne quanto io ne credo, non mi piace l'opinione di coloro, che vogliono, che sia questo animaletto non per altra ragione chiamato Unghia, che per essere il suo guscio liscio senza alcuna asprezza, e bianco, elustro, come sono le unghie humane; imperoche il guscio delle Porpore, à cui rassembra le Unghie odorate Dioscoride, è aspro, rugoso, e inequale, e per tutto spinoso. Ma vedendosi che le Unghie odorate, le quali sono in uso per tutto, sono simili alla unghia de Cani, de Lupi, delle Volpi, e altri animali simili, come qui si vede in pittura; e che abbrugiandosi rendono un'odore simile al Castoreo, fà ch'io non dubiti d'affermare, che sieno le vere, e le legitimate Unghie odorate, di cui intende qui Dioscoride. Il Fuchsio nelle sue dottissime annotationi fatte sopra Nicolao Alessandrino, nella compositione dell'aurea Alessandrina, dove nella interpretatione fatta da lui si legge, *Ossis anteriores narium Purpureæ*, dice, che questo non significa altro appresso Nicolao, che quello che chiama Attuario, e altri suoi successori Blattum Byzantium, sive Bylantis: per havere ritrovato egli in alcune interpretationi di Nicolao scritto *βλάττιον βυζαντίου σινης πυρούτις πορφύρας*, cioè: Blattio Bizantino è ossa del

E

F

Opinione del Fuchsio reprobata.

Il Fuchsio nelle sue dottissime annotationi fatte sopra Nicolao Alessandrino, nella compositione dell'aurea Alessandrina, dove nella interpretatione fatta da lui si legge, *Ossis anteriores narium Purpureæ*, dice, che questo non significa altro appresso Nicolao, che quello che chiama Attuario, e altri suoi successori Blattum Byzantium, sive Bylantis: per havere ritrovato egli in alcune interpretationi di Nicolao scritto *βλάττιον βυζαντίου σινης πυρούτις πορφύρας*, cioè: Blattio Bizantino è ossa del

nafo della Porpora. E appo ciò vuole egli, che sieno differenti tra loro il Blattium Byfantium, e le Unghie odorate di Dioscoride, per esser (così dice egli) le Unghie odorate gusci d'alcuni Conchili, & il Blattium Byfantium un'osso della parte interiore del naso delle Porpore. Il che replicò egli parimente nel suo volumetto delle compositioni de medicamenti, e v' aggiunse ancora, che questo osso del naso delle Porpore si chiama fin' oggi nelle speciarie Blatta Bisantia. Dalla cui opinione è la nostra di gran lunga lontana. Primamente perche appresso Serapione, e Avicenna, i cui vocaboli, e i cui medicamenti tanto semplici, quanto compositi (come il medesimo Fuchsio afferma) usurpano i Greci più moderni, Blattium Byfantium, non significa altro, che l'Unghie odorate scritte da Dioscoride. Oltre à ciò non ritrovando io fin hora autore alcuno, che scriva, ò dica, che l'osso della bocca, ò del naso della Porpora (come vuole il Fuchsio) nè manco il guscio che le cuopre, sia in alcun modo odorato, nè che mai l'abbia connumerato tra le cose odorate, nè messo in antidoto veruno; ma ben che la cenere dell'abrugiate sia diseccativa, spurghi i detti, levvia la carne superflua, mondifichi l'ulcere, e le saldi; e per il contrario sia cosa à tutti chiara, che appresso à gli Arabi sieno stimate l'Unghie odorate, le quali chiamano eglino Blatte Byfantis, per lo buono odore, ch'elle spirano, e per havere elle virtù, e proprietà, oltre al havere del caldo, e del costrettivo, à i difetti dello stomaco, del fegato, del cuore, e della matrice: non solamente non si deve accettare l'opinione del Fuchsio, ma nè ancora approvare la scrittura di Nicolao in questo luogo, il quale può agevolmente essere scorretto, e contaminato, si come è in infiniti altri luoghi osservati dal medesimo Fuchsio. Ma che sia il vero, che gli Arabi, da cui confessano i Greci moderni avere tolto molte cose, lodano, e celebrano le Unghie odorate per li malori delle membra sudette, ne fa testimonio Serapione d'autorità di Mefue, con queste parole: Il Conchilio d'India scalda, e diseca nel terzo grado, e participa del sottile, e del costrettivo, e conferisce oltre à ciò per la refraganza del suo odore allo stomaco, altremore del cuore, al fegato, e alla matrice. Onde facilmente mi riduco à credere, che ancora Attuario non intenda altro per il Blattium Byfantium, che le Unghie odorate India ne, e non altrimenti osso del naso delle Porpore, come s'immagina il Fuchsio. Mettonsi adunque i Conchili, ò vero l'Unghie odorate, non senza gran ragione, e autorità da i Greci più moderni nella Aurea Alessandrina, per esser ella utilissima à tutte le passioni del cuore, e delle viscere: come parimente si mettono nell'antidoto, che dalle Perle, che v'entrano, si chiama Diamargariton; per haver questa virtù di ristaurare le forze delle membra indebolite, di sanare, e di risvegliare i tramortiti, e curar le sincopi, tanto caufate dal cuore, quanto dallo stomaco, di ricreare gli afflitti, e i fiacchi per lunghe malatie, e liberar le donne dalle prefocagioni della matrice, come fanno aperta fede Attuario, e Nicolao. Le quali tutte cose possono per loro stesse operare le Unghie odorate, se si considera molto bene le facultà, e le qualità loro. Il che non sò però vedere io, nè ritrovare nelle Porpore per veruna ragione, nè per autorità di fede degna. Et pero credo che non senza ragione si possa accusar Nicolao in questo luogo (se però l'errore è suo, e non della scrittura) havendosi egli imaginato di mettere nell'Aurea Alessandrina l'osso del naso delle Porpore in cambio dell'Unghie odorate: e tanto più non havendo altro osso le Porpore nè nel naso, nè nella bocca, che il guscio, in cui se ne stanno serrate. Dal che si può conoscere quanto sia grande l'errore, determinando di cose, che non si trovano. Conoscesi oltra ciò esser falso, che le Blatte Byfantis delle speciarie sieno queste ossa imaginate dal Fuchsio, e da Nicolao, e per la ragione già assegnata, e per esser cosa chiara, che le Blatte Byfantis del commun uso

A non sono altro che le Unghie odorate: Finalmente sieno pure quali si vogliano quelle espositioni sopra Nicolao, in cui si fonda il Fuchsio; imperoche elle non ostano punto alle ragioni, e autorità da me assegnate, per esser elle per aventura, ò incerte, ò non approvate; e parimente per esser del tutto contrarie alla verità, e alla ragione. Se già non dicesse alcuno contra quello, che intende il Fuchsio, haver l'autore di quelle espositioni interpretato le patole di Nicolao, e ammonito i lettori, non significare altro appresso Nicolao οὐσία τῆς πρὸς τῆς πορφύρας, che Blattium Byzantium, cioè Unghia odorata; imperoche essendo il testo di Nicolao secondo la traduzione del B Fuchsio, per se stesso di tal forte chiaro, che non ha bisogno di veruna esposizione, non facava veramente di bisogno, che quell'espositone vi s'affaticasse sopra; ma ben che s'affaticasse in dichiarare che in questo luogo era manifesto difetto nella scrittura: e in ammonire i lettori, che in luogo di queste ossa di Porpora, usassero le Unghie odorate; per sapersi per cosa certa da lui essere una favola, che si ritrovi osso di forte alcuna nel naso, ò nella bocca delle Porpore. Alche si vede haver molto bene avvertito l'antico interprete di Nicolao; imperoche non ha egli interpretato nell'Aurea Alessandrina, nè manco nell'antidoto delle Margarite à modo del Fuchsio; ma che visi debbi mettere le Blatte Byfantis, cioè le Unghie odorate. Chiamano i Greci le Unghie odorate ὄνει: i Latini Conchula Indica, & Unguis odoratus: gli Arabi Athfar Atheb, over Adfar, Altahaib.

#### Delle Chiocciole. Cap. 9.

**L**E Chiocciole terrestri sono utili allo stomaco, ne facilmente se corrompono. L'eccellenissime son quelle, che nascono in Sardegna, Libia, Africale, Sicilia, e Chio: ottime sono ancora quelle delle alpi di Liguria, chiamate Pomaticie, cioè coperchiate. La marine sono stomacali, e facilmente se digeriscono. **D** Quelle de i fiumi hanno abominevole odore. Quelle, che se ritrovano attaccate alle siepi, & alle macchie, le quali alcuni chiamano Sefili, conturbano il corpo, e lo stomaco, e provocano il vomito. I gusci di tutte queste brugiatì hanno virtù di ulcerare, e di scaldare: mondano la scabbia, le vitilagini, & i denti. Brugiatì insieme con la carne, e tritti in cenere, e miti con mele, giovano alle debolezze della vista, e mondificano le cicatrici, e le bianchezze de gli occhi, e similmente le macchie della faccia. Le Chiocciole peste crudi con i suoi gusci diseccano l'enfisazioni dell'hidropis, impiastratevi luso, nè se ne dispiccano se prima non si diseca tutto l'humore. Alleggeriscono le infiammazioni delle podagre: e cavano, impiastrate, le spine, o altre cose, che rimangono srite nel corpo. Tritate, e applicate, provocano il mestruo. La carne loro trita con Incenso, e Mirra, salda le ferite, e massime quelle de nervi. Incorporate peste con aceto, ristagnano il sangue del naso. Cavata la carne delle vive, e massime delle Africane, e inghiottita con aceto, mitiga i dolori dello stomaco. Arrostate le Chiocciole con i suoi gusci, e poscia trite, e bevute non molto copiosamente con Vino, e con Mirra, acquetano i dolori colici, e della veschia. Quel viscoso humore, che rimane attaccato all'aco nel passar le terrestri, ungendosene i peli atti a cascare, gli conglutina, e gli ritiene.

**F**OTISSIME à tutta Italia sono le CHIOCCIOLE, quali chi chiama Lumache, chi Bugoni, e chi Buoyoli. Et avvenga che se ne ritrovino di bianche, di nere, di grosse, di mezzane, e di molto picciole; nondimeno hanno tutte una medesima natura. E se pure è differenza tra loro, è per rifpetto de i luoghi più opachi, e più esposti al Sole, ove esse nascono, e similmente dell'erbe, onde s'indiscono. Del che è buon giudice il gusto: imperoche ne sono di quelle, che per il pascerne che fanno dell'Affenzo,

## CHI OCCIOLE.



l'Assenso, sono amarissime, & altre puzzano di fango, per esser colte appresso alle paludi. Aggradevoli, e molto saporite al gusto son quelle, che passando il Serpollo, il Calamento, il Pulegio, l'Ori-gano, & altre herbe odorifere, diventano eccellen-ti. Fra le quali si possono veramente connumerare quelle poco maggiori de i Lupini, che si ricolgono in campagna di Roma, ove si trovano l'autunno attaccate à migliaja à i flus. Si dicono Cardoni tutte in un mazzo. Furono anticamente le Chiocciole tanto desiderate nelle cene ( secondo che riferisce Plinio al 56. cap. del 9. libro ) che furono di quelli, che s'ingegnarono à farne i vivai, mettendovene separatamente di diverse sorti, per poter meglio sodisfare all'appetito; imperoche alcune si lodavano per esser grosse, come erano l'Illiriche, alcune per esser prolifiche, come l'Africane: & altre per essere più nobili, come le Solitane. S'ingegnarono ancora di trovar il modo d'ingrassarle, dando loro un mangiare fatto con Sapa, Farro, & altre cose. Quelle, che Dioscoride chiama POMATIE, si ritrovano eccellentissime nelle montagne di Trento, e similmente negl'altri luoghi circvincini. Si cercano il verno sotto terra appresso alle siepi, & à gli sterpi della campagna: laonde scalcando la terra coloro, che le cercano, con certi uncini di ferro, le ritrovano serrate tutte in se stesse, con un coperchio, che loro serra tutta la bocca dinanzi, bianco, e duro, come se fusse di gesso. Sono veramente queste così serrate senza comparazione alcuna assai più aggradevoli al gusto, e più facili allo stomaco, che quelle, che si pigliano aperte, quando piove alla campagna. Che il verno si ferrino, e s'ascondano appresso alle radici degli sterpi, è cosa veramente poco saputa in Toscana; quantunque quivi da coloro, che altrove n'hanno imparato l'arte, vi si ritrovino nel medesimo modo. Vagliono le Chiocciole oltre à quello, che ne scrive Dioscoride, à varie infirmità del corpo; imperoche cavate fuor del guscio, e cotte nell'Orzata levano i dolori del costato, bevendosene la decottione, & applicando le Chiocciole fresche in sul dolore. Cotte lungamente nell'acqua, e bevutone il brodo giovano à i dolori di fianco: cotte nell'acqua, e peste si danno utilmente negli sputi del sangue. Peste insieme col guscio, e bevute per sette giorni, ò per nove al più, con Vino dolce, giovano à chi non può orinare. Danno si nelle vertigini, e nelle stretture del petto con giova-mento, dandosene il primo giorno una grande, il se-condo due, il terzo tre, il quarto due, & il quinto una; ma vogliono esser solamente mezzo cotte. Nè manco si giova à i vertiginosi, che à i mentecatti, dandosi loro ogni giorno una Chioccia cruda, pesta con il suo guscio con la Sapa, continuando così per qualche tem-po; ma bisogna che per questo effetto, sieno le Chiocciole delle più grosse, che si ritrovino: e non succedendo la sanità, riposinsì gl'ammalati tre giorni, e poi ritor-nansi gl'ammalati al medesimo medicamento per più, e più giorni continui. Giovano parimente à i vomiti, dandone due peste con il guscio, & incorporate con due uova di gallina, tre oncie di Vino dolce, e quattro d'acqua; ma bisogna prima scaldare il tutto, e dipoi darle à bere. Vagliono parimente ne i morbi della gor-zozza, & alla ruvidezza della canna del polmone: quando si cuocono senza lavare, e si bevono poi con vino dolce, mangiadossi dalle donne gravide ogni giorno, quando sono vicine al parto, partoriscono poi senza molto travaglio. Mettonsi utilmente ne gl'im-piastri maturativi, imperoche non solamente matura-

no i tinconi, e tutte l'altre aposteme, ma li rompono ancora. Trite crude, & impiastrate giovano all'ulcere corrosive. Quelle che stanno attaccate nelle salinere risolvono le scrofole, & il gozzo trite con il guicio, & impiastratevi sopra. Il liquore, che distilla dalle Chiocciole vive, quando si pungono, vale à diserti dell'ugola ungendovisi con una penna. Pestandosene al-quante in un mortajo ben netto insieme con un'ovo di gallina, & applicandosi con lana succida ben ligate strette in su la fronte vagliono à gl'impedimenti degl'occhi.

C La cenere dell'abbrugiate bevuta con Mele, e me di Lino, e d'Ortica sana gli spleneticci in pochi giorni. Le Chiocciole piccoline trite, & applicate risolvono i tumori dell'unghie. I gusci di tutte le sorti diligente abbrugiatii, fattone polvere, giovano alle putredini, & ulceri delle gengive. I medesimi ritrovati à casotriti provocano le pietre delle reni, e parimente l'orina dandosene à bere due dramme con Vino bianco, & acqua calda. Le Chiocciole delle selve purge dalla viscosità loro, e cotte nel latte Vaccino fresco insieme con Farfara tagliata minuta è uno degl'ottimi cibi, che si possino dare à i phthisici. Trite le Chiocciole con Incenso, & una chiara d'oro di gallina giovano mirabilmente alle rotture dei fanciulli impiastratevi sopra, e facendo stare i patienti in letto.

D La cenere dell'abbrucciate sana qual si voglia ulcerà de i piedi, spargendovisi sopra. Brugiate le Chiocciole, com' insegnà Galeno all'undecimo delle facultà de semplici, insieme con i gusci, e meschiate poscia con Galla immatura, e Pepe, sono utili alla disenteria, dove l'ulcere delle budella non cominciano ancora à putrefarsi. Nel quale uso si prendono quattro parti di Chiocciole, due di Galla, & una di Pepe, e così fatto ditutto sottilissima polvere, s'usa poscia sopra à i cibi, ò vero si beve con acqua, ò con Vino austero. Ma senza meschiari Galla è la cenere loro di molto secca virtù, e partecipa alquanto ancora del caldo contratto nell'abbrugiarli. Le crude trite insieme col guscio, & impiastrate sopra al ventre nell'hidropisie, e sopra l'enfiagioni delle giunture disfeycano mirabilmente, quantunque malagevolmente se ne levino via. Onde bisogna lasciarvele fin tanto, che se ne spicchino da per loro. Il medesimo è da fare nell'enfiagioni causate da percosse, che malagevolmente si risolvono; e nelle co-tusioni fatte nell'orecchie; imperoche le disfeycano

E valorosamente, ancora che vi fussero nel profondo humori grossi, e viscosi. E nel medesimo libro parlando al capitolo della Vipera di diverse sorti di carne, diceva: La carne delle Chiocciole pesta nel mortajo, e ridotta in linimento, disfeyca valentemente tutte quelle parti del corpo, dove l'umidità soprabondi. Ol-tre à questo quell'humore viscoso, che fanno le Chiocciole, composto con incenso, ò con Aloe, ò con Mirra, ò con tutte queste cose insieme, tanto ch'è induri, e facciasi tenace, disfeyca l'umidità, e la marcia, che diltilla dall'orecchie: & applicato alla fronte disfeyca i flusii, che discendono à gl'occhi. Usanle ancora

Chiocciole  
ferritte da  
Galen.

ancora alcuni peste sottilmente col guscio per cavar fuori le spine, & i bronconi fitti nelle membra: & altri per ristagnare i flussi del mestruo. Ma io essendo fuori à i campi, hò usato la carne sola loro trita in una ferita fatta da una percossa, ove un nervo era ferito, e fù sanata la piaga molto bene, senza alcuna infiammagine del nervo. Ed era il ferito un villano molto zotico; ma mescolai con essa della farina volatile del molino. Scrissero alcuni Medici miei maggiari, che per far ciò si debba mescolare la carne delle Chiocciole con Incenso, e con Mirra; ma io all' hora non haveva nè l'uno, nè l'altra, perciocche era in villa lontano dalla Città. Puosseli metter ancora della Ragia fritta, e ridotta in polvere, ritrovandosi alle mani. Ma volendo havere assai di quello viscolo humor loro, bisogna pertugiar la carne loro, con uno stile appuntato, etorre di quelle, che son prese di fresco; perciocche altrimenti co'l tempo si diseccano. Le fresche hanno assai di quell'humore, che punte mandano fuori: il quale s'adopera ancora per incollare i peli cascati dalle palpebre. Questo tutto disse Galeno. Usansi le Chiocciole, crude, e cotte, peste col guscio, e senza, ne gl'empiastrì, che maturano, e rompono le posteme; nel che sono veramente efficacissime. Le marine in Italia son rade volte usate, ma ne i luoghi maritimi spesse volte si mangiano. Le terrestri, che non hanno guscio, le quali propriamente chiamiamo noi in Toscana Lumache, hanno

Chiocciole marine.  
Chiocciole senza gu-  
scio.

Granchi, e  
loro esami-  
natione.

Errore di  
molti Me-  
dicis.

**S**ono in manifesto errore coloro, che si pensano, che i Granchi scritti da Dioscoride, e da Galeno sieno quelli, che volgarmente per tutta Italia si dimandano Gambari; imperoche Carcinos in Greco (come scrive Dioscoride in questo cap.) non significa il Gambaro, il quale chiamano i Greci Astacos; ma quello di ritonda figura, e senza coda, che noi chiamiamo propriamente in Toscana Granchio, & a Venetia, dove ne viene de marini una infinità, quando hanno mutato il guscio, si chiamano Molleche; della cui specie sono ancora quelli, che chiamano Macinette, se ben non hanno cosi gobba la schena. Il che chiarissimamente dimostra Arist. al 2. cap. del 4. libro dell'istoria de gl'animali, quando dice: *Cancer solus ex crustaceis non regitur cauda, & corpus eum quidem locutus, Squilisque longum sit, Cancris vero rotundum est.* Astaco chiama poscia Oppiano particolarmente il Gambaro di mare, il quale à Roma, & in altri luoghi si chiama Leone: & à Venetia, riferando ancora la forza del Greco, si chiama Astice: e questo medesimo è chiamato Gambaro da Teodoro interprete d'Arist. per essere nelle fattezze sue simile al Gambaro volgare, quantunque sia egli più grande. Ma per quanto io hò potuto congetturare, Astaco appresso Arist. è proprio quel Gambaro grossissimo di mare, il qual chiamano à Venetia Astice, & à Roma Leone; imperoche poco di sotto subito che hebbe trattato de gl'animali crustacei, pare veramente, ch'egli descriva i Gambari d'acqua dolce doppo à Granchi, quando dice: *Genus item aliud est, quod quidem parvum est veluti Cancri, facie vero Astacis simile.* Le quali parole arguiscono manifestamente, che i Gambari communi non habbiano nome proprio appresso à i

A una pietra bianca nel capo, la quale (secondo il volgo) vale alle febri terzane. Ritrovansene di simili assai nelle cantine, & in altri luoghi umidi per le case; le quali sogliono spesso ricorrere le donne, per lambiccarle con altre loro mascalcie per li lisci. Di queste disse Plinio al 7. cap. del 30. libro esse copiosa l'Africa, e che molto sono utili brugiate alla disenteria, dandone insieme con Acacia due cucchiari con Vino di Mirto, e Vino austero. Chiamano le Chiocciole i Greci Χοικίαι: i Latinī Coelæ: gl'Arabi Dalzum, & Halzum: i Tedeschi Schnecken: li Spagnuoli Caramuyos, & Caracoles: i Francesi Escargotz.

Dei Granchi de i Fiumi. Cap. 10.

**L**a cenere de i Granchi de fiumi brugiatì data tre di bere alla quantità di due cucchiari, insieme con un cucchiaro di radice di Gentiana, giova efficacemente al morso del Cane rabbioso. Impastata con mele cotto mitiga le fissure del sedere, e de i piedi, le buganze, & i cancri. Triti, e bevuti crudi con latte di Asina, giovan al morso de i Serpenti, de i Ragni, che chiamano Phalangi, & alle punture de gli Scorpioni. Cotti, e mangiati con la loro decotione, giovan a i phthisici, & a chi havesse bevuto il Lepre marino. Messi triti con Basilico sopra a gli Scorpioni gli ammazzano. Tutto questo fanno ancora i marinì, ma con assai minore successo.

GRANCHIO DE I FIUMI.

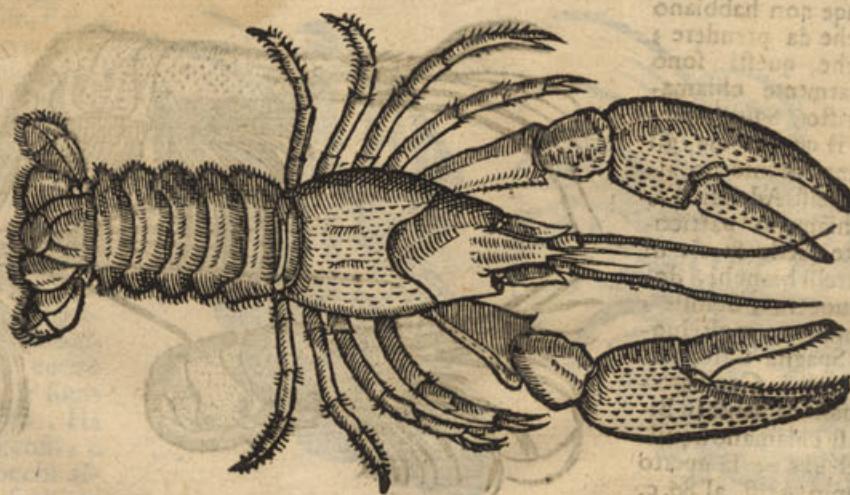


GRANCHIO MARINO.

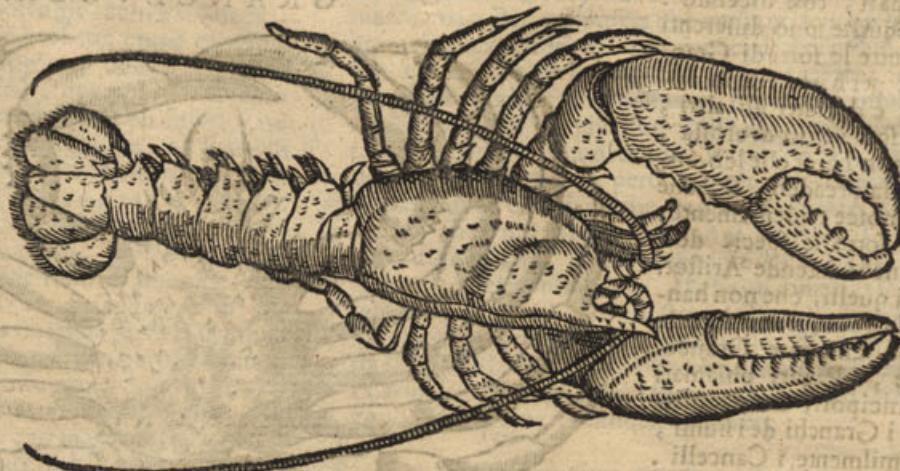


Greci, si come non hanno parimente alcune specie di Granchiolini, come fà testimoniò il medesimo Arist. quando dice: *Cæteri, minutiores, & nullis pene nominibus annotati.* Onde hò io più, e più volte pensato, che i Gambari siano quelli, che chiamò Galeno

## G A M B A R O.



A S T A C O.



Galen Gammarides, togliendone il vocabolo da Latini, con cui lungo tempo praticò in Roma, per non ritrovarsi appreso à i Greci. E però diceva egli nel 3. lib. delle faculta de gli alimenti, *Astaci, Paguri, Cancri, Locuste, Carides, Gammardes, & id genus alia tenui testa concluduntur*. E tanto più hò io ardire d'affermare ciò, quanto veggio non ritrovarsi, che io sappi, questo vocabolo, Gammardes, fatto Greco da Galeno, nè presso Arist. nè presso alcuno altro. Dalle quali parole ancora è cosa chiarissima esser grandissima differenza da i Gambari à i Granchi. E però errano quei Medici, che per i Granchi à i morti rabbiosi, & à gl'hettici usano di dare i Gambari; percioche non de i Gambari, ma de i Granchi intesero Dioscoride, e Galeno, il quale all'undecimo delle faculta de semplici così lungamente ne scrisse: dicendo. La cenere de i Granchi de i fiumi, come, che ella sia così dissecattiva, come è quella delle Chiocciole, nondimeno ha mirabile proprietà in coloro, che son morsi da i Cani rabbiosi; il cui effetto si vede in essa sola, quantunque composta con Incenso, e con Gentiana sia poscia molto più efficace. Nella cui composizione si toglie una parte d'Incenso, cinque di Gentiana, e dieci di cenere di Granchi. Ma veramente non l'ho io mai usata altrimenti, che l'usava Eschrione empitico compatriota, e precettor mio, vecchio, e peritosso ne medicamenti. Haveva egli per far questo una padella di rubicondo rame, nella quale messi sopra al fuoco i Granchi vivi, ve gli arrostiva, fino che si potessero ridurre in sottilissima polvere, della quale sempre teneva in casa di preparata, e la faceva dipoi al nascente della canicola, essendo il Sole in Leone à 18. di della Luna: e così la dava poscia à bere à coloro, ch'erano statimorsi da Cani rabbiosi, irrorata con acqua alla misura d'un gran cucchiaro 40. di continui. Ma se da principio non gli venivano i morduti in cura, ne dava loro due gran cucchiari al dì nel medesimo modo; applicando alla piaga un cerotto fatto d'una libbra di pece, d'un sestario Italiano di fortissimo aceto, e di tre oncie di Opopanaco. E tutto che non fussero tali cose da recitare in questo luogo, nondimeno ce n'hò voluto far mentione, per esfermi io grandemente confidato in questo medicamento; percioche niuno mai n'è morto di coloro, che l'hanno usato. Quutto tutto disse Galeno. Specie di Gambari sono le Locuste, e le Squille, quantunque non habbiano le branche; e similmente specie di Granchi sono i Paguri, volgarmente chiamati Grancipori, e le Grancevole. Le pietre, che si ritrovano nella testa de i Gambari, usano i moderni Medici à provocare le pietre delle reni, dandole à bere in polvere, ovunque sia bisogno. Sono alcuni, che in questo caso le commendano maggiormente prima abbrugiate, e dipoi fatte in polvere, e massimamente dandosi dipoi à bere con succo di Petrofello. Altri le commendano per debolezza

D del cuore; ma io però non hò di ciò certezza veruna. Trite le medesime con Tartaro vaglioni all'ulcere del membro virile. Danno si ancor utilmente con carbone di Tilia à coloro, che cascando, si fanno male, & anche per dissolvere il sangue appreso dentro al corpo, e con la polvere delle medesime si fermano fregandosene i denti, e si fanno bianchi. Ma i Granchi, simili alle Macinette di mare, nascono per tutta Toscana ne i fiumi, e ne i fossati dell'acqua dolce, come in Lombardia nascono i Gambari. E di questi, dico, intesero Eschrione, Gal. e Diosc. e non de Gambari; per ritrovarsene non meno abundante la Grecia, che la Toscana; dove preparavano d'essi l'antidoto contra al morso de Cani rabbiosi. Il guscio de i Granchi fluviali secco, e trito in polvere, e bevuto con vino dolce caccia commodamente fuori le pietre delle reni. I Granchi tutti interi abbrugiati, e pesti, e dipoi incorporati con mele risolvono le scrofole impiastrativi sopra, e con la medesima polvere si faldano ancora le setole del sedere, e l'ulcere delle calcagna applicativi incorporati con olio. Fattone fumo alla natura delle donne tirano la creatura già morta fuor del corpo. Vagliano i medesimi triti crudi, & impiastrati utilmente à itumori delle mammelle, ansi che vi risolvono le durezze, e vi disseccano il latte. Scrivono alcuni, che pestandosi dieci Granchi tanto marini, quanto fluviali con uno manipolo di Basilico, e mettendosi in un luogo dove sieno Scorpioni, tutti vi concorrono. Altri dicono, che particolarmente i fluviali cacciano via i Bruchi de gl'horti, perforandosi con chiodi di legno, e mettendosi in più luoghi fra gli herbaggi. Ma non sono in minore errore quelli, che per chiaro si persuadono, che sieno i Cancelli scritti da Aristotile, da Galeno, da Eliano, e da Plinio questi Gambarelli picciolini di mare, i quali hanno la coda, & i piedi à modo di Gam-

Virtù de i  
Granchi  
de i fiumi.

Errore d'al-  
cuni.

Gambarelli,  
Squille, e lo-  
ro esamina-  
zione.

di à modo di Gambari, quantunque non habbiano le branche da prendere; imperoche questi sono particolarmente chiamati da Aristot. Squille picciole, il qual nome gli dura per tutto intorno alle rive dell' Adriatico, dove chiamano particolarmente quella specie di Gambarelli bianchi, dopo al cuocere, Schille; quantunque in molti luoghi di Spagna universalmente tutti i Gambarelli, e massimamente in Biscauglia si chiamano Squille. Del che ne fà aperto testimonio Arist. al 86. c. del 4. lib. delle parti de gli animali, così dicendo: Le Squille sono differenti da tutte le sorti di Granchi, per haver elle la coda, e da tutti gli altri, che son vestiti di crosta, per non haver elle le branche da prendere. Dalche si conosce evidentemente, che sotto le specie de i Granchi intende Aristot. tutti quelli, che non hanno la coda, come sono le Maje chiamate Grancevole, i Paguri chiamati Grancipori, Le Macinerte, i Granchi de i fiumi, e similmente i Cancelli. Né per altra cagione dissi io esser chiamati i Gambarelli Squille picciole, se non per avvisar altrui, che se ne ritrovano di maggiori. Ilche ne descrive Arist. al 2. cap. del 4. lib. dell'istoria de gli animali, così dicendo: Contengono nelle tre sorti delle Squille le Gobbe, le Crangine, e quelle picciole, che mai non diventano maggiori. Il che ne fà infallibile argomento, che per le Squille picciole intendesse Aristot. assolutamente de i Gambarelli, per esser cosa chiara, che non diventano mai maggiori di quel, che gli veggiamo nelle pescarie. Han no la coda come i Gambari, e non hanno le branche da prendere. Le Squille quantunque sieno de i cibi al quanto durette da digerire, nondimeno giovan no alla nausea, & a i difetti dell'appetito. Le medesime trite, e bevute con aceto cacciano i vermini del corpo, e hanno proprietà di far le donne prolifiche, che ne mangiano spesso. Scrivono alcuni, che portandosi un'Agata in un'anello, nella quale sia scolpita una Squilla, non può esser trafitto da gli Scorpioni, se però tanto à i segnacoli creder si deve.

*F* Errore del Rondoletto. ancora che nell'istoria de Pesci si sia dottamente affaticato, vuole che il Paguro, che noi chiamiamo Granciporo, sia la Maja, così chiamata da Arist. ma facilmente potrà conoscere questo errore ciascuno, che leggerà l'istoria del Paguro appresso



GRANCEVOLA.



GRANCIPORO.



Virtù delle squille.

Eliano. Gli schiavi, che habitano nel Carso, sili di del quale batte il mare Adriatico, serbano ancora del Granciporo il proprio nome, imperoche altrimenti non lo chiamano, che Paguro, il quale morendo nella sua caverna, come scrive Nicandro, gener di se stesso putrefacendosi non poca quantità di Scorpioni. Quali poscia, e come fatti siano i Cancelli, il qual nome altro non rileva, che Granchi picciolini, lo dichiarò Galeno al 3. lib. delle facultà de gli alimenti, così dicendo: I CANCELLI sono piccioli animali di colore, che nel giallo rosseggia, simili à i Granchi picciolini. Dal che si può ragionevolmente affermare, che sieno ancor essi specie di Granchi. Portansi i Cancelli con la minutaglia del pesce marino, eritronsi vivere in due modi, e haver doppia natura, come riferi-

riferisce Arist. al 4. cap. & lib. dell'istoria de gli animali con queste parole: Quello che chiamano Cancello, si può veramente chiamare compagno comunetanto de i Pesci crustacei, quanto testacei; imperoche quantunque di sua natura egli sia simile alle Locuste, e che nasca da per se; nondimeno per entrar poi ne gusci de i testacei, dove sà poscia sempre la sua vita; diventa però simile à i testacei. Dal che si vede essere il Cancello animale di dubbio genere, per esser egli commune ad amendue i generi predetti. Egli è di forma (dicendolo alla schietta) simile à i ragni; eccetto che nelle parti sotto il capo, e sotto il petto è egli molto più ampio. Ha in testa due piccioli cornetti rossi, e fottili, sotto i quali sono gli occhi assai grandi, i quali mai non si ritirano indietro, come sono quelli de Granchi, ma sempre stanno sporti in fuori. Sotto gli occhi è la bocca, tutta circondata da alcune barbette come capelli. Ha due branche sferse, e biforcate, con cui s'imbocca, ed ogni parte ha tre piedi, quantunque il terzo sia assai più picciolo. La parte del corpo inferiore è tutt'enera, e molle, & aprendosi gialleggia. E vedesi un meato, che va dalla bocca allo stomaco, ma non vi se ne discerne alcuno altro, per cui egli si purghi. Le branche, i piedi, e'l petto son duri, ma non però tanto quanto quelli de Granchi. Non è ligato col guscio, in cui si ripara, come sono le Buccine, e le Porpore; ma vi stà dentro libero, e spedito. Più lunghi sono quelli che habitano ne i gusci delle Turbini, che quelli che stanno nelle Neriti; imperoche questi sono d'altra specie, ma nel resto non troppo dissimili. Hanno però la branca destra minore della sinistra, sopra la quale sogliono sempre caminare. Tutto questo dice Aristotile. E però ben diceva Eliano scrivendone al 19. cap. del 13. lib. dell'istoria de gli animali, che nacono i Cancelli nudi, e fuor de i gusci delle conche; quantunque poscia s'eleggano quelli per habitar dentro; imperoche ritrovando alcuni piccioli gu-



C sci vacui di Porpore, e di Buccine, entrano primamente in quelli; ma poscia che cresciuti sono in maggior grandezza che non è la capacità dell'abitazione, entrano in altri, come in casa maggiore; nè in cotali lungamente si ricoverano, ma si vanno mutando di molti in molti più l'un dell'altro capaci sino à tanto che ritrovatone di molto maggiori se ne godano, come di gran casa. Il perché spesse volte contendono insieme di cotali spoglie con lunga battaglia, fin tanto, che i più valorosi restano al possesso. Questo tutto disse Eliano. Il che parimente disse Plinio al 31. & 42. cap. del nono libro. Il che ne dimostra sensatamente, che molto diversi sieno i Cancelli da i Gambarelli chiamati propriamente Squille, & i Gambari da i Granchi. Chiamano i Greci il Granchio Κερπιός. Nomi. i Latini Cancer: gli Arabi Sartam, & Sarthan: li Spagnuoli Cangrejo: i Francesi Cancers.

#### Dello Scorpione terrestre. Cap. II.

**L**O Scorpione terrestre è rimedio alla puntura fatta da sè stesso, trito crudo, e applicatovi sopra. Mangiasi parimente per questo ancora arrostito.

#### SCORPIONE TERRESTRE.



**G**Li Scorpioni sono conosciuti animali in Italia; imperoche in ogni casa, e nelle camere, e nelle cantine, & in ogni altro luogo se ne ritrovano; tanto sono gli huomini sottoposti a pericoli della vita. E come che in Italia non sieno così velenosi, e così maligni, come sono in molte altre regioni più sotto al mezzo giorno; nondimeno hò visto io alcuni, che sono stati in Toscana trafigiti da loro, patire molti fastidiosi accidenti, e quasi ridursi appresso alla morte. Nelle regioni frigide sono assai meno maligni. E però in su'l Trentino, se ben trafiggono, non nuocono, quantunque qui vi fermamente s'affermi per cosa vera accader questo per ispeciale gratia concessa da Dio per prece di S. Vigilio Vescovo, padrone, e principale avvocato di quel Vescovado. Il che dice Aristotile al 29. cap. dell'ottavo libro dell'istoria de gli animali accadere in Pharo, & in altri luoghi, s'ogniungendo poi, che in molti altri luoghi, e massimamente in Scithia sono velenissimi, e mortali, non solamente à gli huomini,

F ni, che da loro sono trafigitti, ma à tutti gli animali bruti fino à i Porci, i quali però non temono qual si voglia altro morso, o puntura d'animale velenoso. Sono li Scorpioni (secondo l'istoria di Plinio, d'Avicenna, d'Alberto, d'Eliano, e d'altri ancora) di varie sorti, distinti per diversi colori; cioè, cedrini, rossi, cenericci, ferruginei, verdi, gialli, con nera coda, vinosi, bianchi, e fumosi. De i verdi oltre à i neri, e à quelli, che sono ferruginosi, copia infinita n'hò veduta io nel Contado di Arco poco lontano dal fiume della Sar-

O ca, in

Scorpioni  
non l'ali.

ca; in un certo picciolo boschette di Quercie appresso al romitorio di San Paolo, dove in brevissimo tempo sotto à i sassi ne'di canicolari ne cogliemo il Romito di quel luogo, & io più di mille, e cinquecento, tutti ben grossi, e ben pieni; trà i quali assai ne ritrovammo di femine, che havevano i picciolini bianchi come pidocchi, sotto al corpo per ordine appresso ad ogni gamba uno; questi caminando le madri si portavano per tutto dietro. E imperò ben diceva Aristotele nel 5. dell'istoria degli animali al cap. 26. che gli Scorpioni terrestri partoriscono i lor figliuoli d'ova, covandole fino che nascono; ma sono pochia ammazzati, e discacciati da quelli per essere in gran numero; perciò il più delle volte ne partoriscono undici. Dice Plinio, che assai più nuoce alle donne la puntura de gli Scorpioni, che à gli huomini, e massime alle vergini, alle quali vuole che sia del tutto mortifera la puntura de gli Scorpioni. Quelli, che hanno sette nodi nella coda, sono assai più velenosi, che quelli, che n'hanno sei. Scrissero oltre à ciò alcuni ritrovarsene con l'ali, e che spesso volando sono portati da i venti dall'una regione all'altra, come si legge in Strabone al 15. lib. Il che non mi par cosa dissimile à credere, vedendo noi il simile nelle formiche; imperoche in queste si vede una quasi tal diversità di colori, e tanto più, che in Castiglia di Spagna si ritrovano arando ne i campi, spessi cespugli di terra, tutti pieni d'infiniti Scorpioni, come in Italia si ritrovano le Formiche ne suoi formicai. Di qua da gli Ethiopi (diceva Plinio) è una grande regione rimasta inhabitata per la moltitudine de gli Scorpioni, che vi nascono. E di più dice pur egli (come di sopra scrivendo noi de i Granchi fu detto) che legando dieci Granchi con un manipolo di Basilico, e mettendogli pochia dove sieno assai Scorpioni, tuttvi si congregano appresso. Il che non si conviene à quello, che di sopra dice Dioscoride nel

Scorpione  
marino, e  
sua esami-  
natione.

Hanno creduto alcuni, che lo SCORPIONE MARINO, e quel pesce, che chiamano SCORPENA siano una cosa medesima; ma conoscerà ciascuno esser questi pesci tra se differenti, che vorrà in ciò credere à Plinio, e parimente ad Atheneo; imperoche l'uno è l'altro gli distinsero. Hanno amendue nella schiena una pina così velenosa, che trasfiggendo con essa i pescatori, tanto gli affligge, e tormenta, che alle volte si muojono, non facendovi i debiti medicamenti. Il cui effetto per esser simile alle punture deli Scorpioni ha fatto credere à molti, che sia la Scorpena, e lo Scorpione una cosa medesima; ma lo Scorpione ha di più altre spine nel capo, le quali non sono manco velenose di quelle della schiena. Ma per quanto io possa credere, sono lo Scorpione, e la Scorpena pesci d'un medesimo genere, ma differenti però di specie, e di forma; imperoche lo Scorpione è pesce, che non sta se non in alto mare, molto maggiore della Scorpena; di modo che se ne trova alle volte di quello, che pesa fino à otto, e nove libbre. Et la

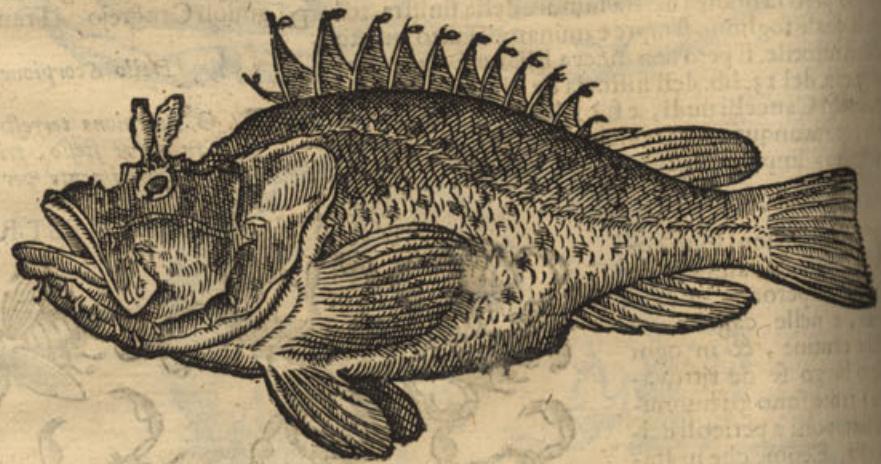
A cap. de Granchi; imperoche dice egli, che pesti i Granchi con Basilico, e messi sopra gli Scorpioni, li ammazzano. Dicesi, che le Vespe, le Api, & i Calabroni non pungono alcuno, che sia stato trafitto da gli Scorpioni. Et al 10. cap. del 25. lib. disse Plinio, che toccondosi con l'Elleboro bianco gli Scorpioni, che sono morti, riefuscitano. Usano alcuni Medicis la cenere de gli Scorpioni brugiatii vivi per coloro, che per oppilatione di renelle, ò di pietra nella vesica, non possono orinare. Al che lodò Mefue il loro olio, che si tiene fatto nelle speciarie, unto alle reni, e al pettenecchio; & Avicenna lo commendò ne i dolori delle orecchie. Io ho bene sperimentato questo, che un olio il quale fò io, nel quale entra grandissima quantità di Scorpioni ungendone solamente il cuore, & polsi di tutto il corpo, libera da ogni sorte di veleno tolto per bocca, che non sia corrosivo; e similmente da tutti i veleni, che lasciano con i morsi loro gli Aipidi, e ogni animale velenoso. Come buon testimonio ne fanno coloro, che essendo stati prima uoti dai Sacerdoti d'olio santo, sono stati pochia liberati col mio; del quale nella peste ho ritrovato miracolosi effetti, e massime nel preservarsi: e similmente nelle pectchie, ne i vermi de i fanciulli, e in tutti i dolori intrinsecchi del corpo, e specialmente matricali, nelche è efficacissimo rimedio. Di questo adunque daremo descrittione, e parimente il debito modo di farlo.

C lib. quando parlaremo della cura universale di tutti i veleni. Chiamano i Greci lo Scorpione terrestre Λατιος χεραπος: i Latini Scorpio, e Scorpious: gli Arabi Harab, ò vero Hacharab: li Spagnuoli Alacran.

Dello Scorpione marina. Cap. 12.

I L fiele del marino scorpione è utile alle suffusioni, albugini, & debilità de gli occhi.

### SCORPIONE MARINO.



SCORPENA.



Scorpena è un pesce, che stà per la più parte intorno ai lidi del mare, molto veramente minore dello Scorpione.

Oltre

Oltre à ciò lo Scorpione rosseggiava quasi per tutto il corpo, ha due corna in su'l capo mollicchiose, e denti molto appuntati, quantunque minuti. Ha appo ciò le alette; con cui nuota, spinose, e spinoso parimente il dorso, con le cui spine ferisce i pescatori. Chiamano questo pesce alcuni, pesce Cappone, per haver egli la polpa molto bianca; come che nelle maremme di Toscana in più luoghi lo chiamano Cerna. Ma la Scorpina, che riferba per tutto il suo nome, non ha denti così appuntati. Il dorso ha bene ella spinoso come lo Scorpione, ma di spine più dure, e più lunghe. Nel resto poi delle alette non ha spina alcuna, se non appresso alle orecchie, dove ha due spine assai lunghe, e alcune intorno alla testa: è nerigia di colore, con alquanto del verdeggianti; dal che manifestamente si conosce la differenza. Sono però alcuni, che chiamano ambidue questi pesci indifferentemente Scorpina, per somigliarli insieme nella forma, e parimente nel colo-

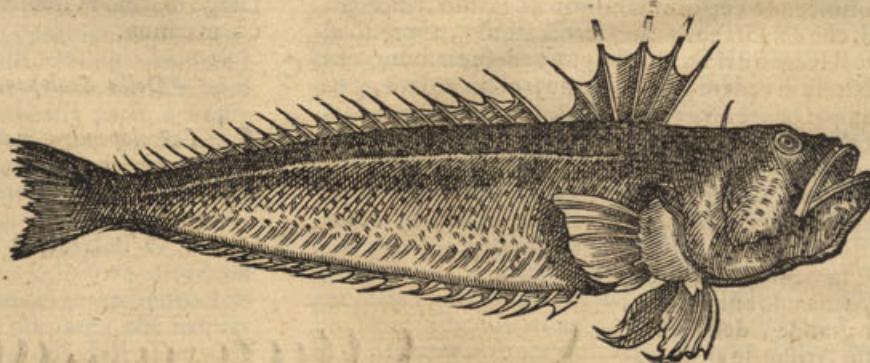
A re, nella sustanza, e nel sapore della carne. Il vino, Virtù dello Scorpione marino. in cui sia morto dentro lo Scorpione marino, bevuto giova à i dolori del fegato: e la medesima virtù scrivono esser alcuni nella pietra che ha egli nel capo dando. fene à bere il peso d'un obolo. E cosa certa, che'l suo fiele messo con lana nella natura delle donne, provoca loro i mestruj, e messo nelli collirj de gli occhij leva via le suffusioni, quando vi cominciano à venire, e parimente le Macole bianche. La cenere di tre picciole Scorpene abbrugiate caccia, bevuta, le pietre delle reni. Chiamano lo Scorpione marino i Greci Σκορπιός: i Latini Scorpio marinus.

## Del Drago Marino. Cap. 13.

B

E' Il Drago marino rimedio alle punture della sua istessa spina, aperto, e tagliato, e poscia applicatovi sopra.

## DRAGO MARINO.



SERPENTE MARINO.



Atie veramente sono l' opinioni de gli autori intorno all'istoria del DRAGO MARINO; imperoche secondo che scrive Alberto, è il Drago marino una gran bestia di forma di Serpente; ma nò ha però altre ale, che quelle di cui à modo de gli altri pesci si serve per nuotare; nel che per la grandezza delle sue forze è velocissimo, di modo ch' in brevissimo tempo scorre per lunghissimi spatz di mare. E' inoltre bestia velenosa, tal che mordendo gli altri pesci ammazza, e così ogni altra forte d'animali. Dicono, che se vien preso da pescatori, come si vedetirato in secco, subito cava una fossa nella rena per nascondersi. Questo tutto del Drago marino scrisse Alberto, il quale se ben (com' io credo) trascrive da Aristotele, e da Plinio, v' aggiunge però del suo pur assai qualche se si possa prestar fede, o no, non sò io per hora determinare; perciò che appresso d' Aristotele questo animale non è maraviglioso, né manco lo chiama egli Drago, ma Serpente, come si legge al 37. capo del nono libro dell'istoria degli animali in queste parole. Il Serpente marino è tanto nel capo, quanto nel colore simile al Congro, ma più scuro, e più feroce: Questo, se essendo preso si lascia andare, cava subito col muso, come un suchiello, un pertugio nella rena, sin che tutto vi s'affonde; imperoche ha egli il muso più appuntato che le serpi terrestri. Et al 14. capo del secondo libro della medesima istoria diceva: Sono ancora nel mare Serpenti simili a terrestri; se non che questi hanno il capo come il Congro. Sono veramente di diverse specie, di diversi colori; & è cosa certa, che non nascono in alto mare. Ma scrivendo poi del Drago marino al 13. capit. dell'ottavo libro dell'istoria de gli animali. Il Drago marino, dice, è un pesce, che se ne stà non lontano da i lidi del mare, com' il Dentale, lo Scabeo, la Cernua, il Cefalo, la Triglia, il Tordo, il Gobio, e molti de gli altri con tutti i fastatili. Scrifse ancora Plinio al 7. capo del 31. libro con queste parole: Oltre alle predette Chiocciole vi sono le ri-

tonde per l'uso dell'olio: e de Pesci vi sono il Cocomero, il Cinopo, il Gambaro, il Cinosdesia, & il Drago, il quale chiamano alcuni Dragoncello, ma è simile al Graculo, con le spine dietro alle orecchie, che riguardano verso la coda, al quale non poco mi pare che corrisponda quello, che i pescatori intorno a Venetia, Aquileja, e Trieste chiamano pesce Ragno, & i Toscani Trascina: imperoche questo ha le spine nelle branchie delle orecchie rivolte verso la coda, & hanne ancor nella schiena dell'altra così maligne, e velenose, che se coloro, che fono truffiti da esse, non si curano diligentemente, o che patiscono crudelissimo dolore, o che vi lasciano la vita. E però mi pare, che appresso Plinio sia il Drago, il quale chiamò egli parimente pesce Ragno al 48. capo del nono libro così dicendo: E' veramente il Ragno un pestifero animale per la malignità delle spine, che ha nella schiena, e tanto più mi riduco à credere ciò, vedendo io, che egli all'ultimo capo del trigesimo secondo libro connumera non meno il Ragno tra i pesci

littorali, e più particolari del mare, che facci Aristotele il Drago. Ma è d'avvertire, che il medesimo Plinio al vigesimo settimo capo del nono libro, chiama il Serpente marino, del quale habbiamo detto sopra d'autorità d'Aristotele parimente Drago, confondendo non senza errore l'istoria dell'uno, a dell'altro così dicendo: Il Drago marino preso, e lasciato vivo sopra la rena, subito vi cava col rostro una fossa; il che disse Aristotele del Serpente marino, e non del Drago. Dal che è manifesto l'errore di Plinio, e che egli assai negligentemente leggesse questo luogo in Aristotele, o veramente che non l'intendesse. Né però

errore di Plinio, e del Rondoletio.

potrà alcuno scusare l'errore di Plinio, dicendo, che ancora il Drago marino fà il medesimo cavando nella rena con il rostro; imperoche non havendo egli rostro veruno, anzi più presto il mostaccio tondo, che appuntato (come ben disse il dottissimo Medico Hippolito Salviano nella sua divinissima opera de pesci) non è ragione che possa egli scavare la rena, e farvi dentro una fossa. E però io non sotterverò così facilmente al dottissimo Rondoletio, però che non avvertendo, né conoscendo l'errore manifesto di Plinio, diceva: Quel, che del Drago marino scrisse Plinio, appresso al quale il Ragno è il Drago, lo puo vedere ciascuno, che si diletterà di vedere pescare; imperoche vederà, che il Ragno sempre si va rotolando sopra la rena; ma parmi (s'io non m'inganno) che altra cosa sia appresso di Plinio, che il Drago cavì subitamente, e con molta prestezza una fossa nella rena, e altro appresso al Rondoletio, che solamente vi si rivolti sopra, come

cooperativa  
Scolopendra marina  
sua historia.

E' la Scolopendra marina uno animaletto, non grande, della quale scrisse Aristotele al 14. capo del 2. lib. con queste parole: Le Scolopendre marine sono simili alle terrestri, o poco minori. Nascono in luoghi sassosi, più rosse di colore, e superano le terrestri di gambe, le quali hanno però più sottili, e generansi in alto mare come i Serpenti. Alle quali non poco si rassomigliano le Scolopendre dipinte nel suo libro de pesci dal Rondoletio, e da noi trasportate indi in questo luogo, sottili come vermini terrestri, e con gran numero di sottilissime gambe da ambedue i lati. Ma molto più differente da queste è la Scolopendra portata da Costantinopoli, che mi donò il Clarissimo Signor Augerio de Busbeck, Ambasciatore appresso al

Scolopendra marina  
Costantinopolitana.

gran Turco per l'Imperatore Ferdinando Primo, la quale io mi persuado esser la vera marina Scolopendra; e però ho voluto darne qui la vera imagine, accioche ciascuno altro vi possa far sopra il suo giudicio. Aristotele al 27. capo del nono libro dell'istoria degli animali scrive dello Scolopendra marina queste parole: Quella che si chiama Centipede (cioè Scolopendra) come ha inghiottito l'hamo vomita fuori le sue interiora, e non le ripiglia dentro, fin tanto che non ha vomitato l'hamo: il che scrive parimente Plinio al 46. capo del nono libro. Ma che ciò si possa fare da così picciolo animale, il quale dipinge per la Scolopendra il Rondoletio, à me veramente non pare cosa credibile, havendo egli la bocca tanto stretta, e picciolina, che non è veruna ragio-

A fanno tutti gli altri pesci, che si gittano vivi dalla rete in sul lido da i pescatori. Il perché non senza ingiuria ne riprende egli, se ben non ne nomina, dicondo essere poco considerata l'opinione di colui, che scrisse commentari sopra Dioscoride, scrivendo egli, che il Drago Marino di Plinio, e quello di Dioscoride non erano una cosa medesima. Onde per non entrare in contentioni lascierò la vendetta di questa ingiuria à coloro, i quali come i più periti, e dotti conosceranno la manifesta negligenza del Rondoletio (seben è egli dottissimo) in esaminare in questo luogo la lettione di Plinio. Io non veggio in verità, come possa il Rondoletio fare, che il Drago scritto dal Plinio al 27. capo del nono libro non sia differente dal Drago di Dioscoride, essendo cosa più chiara del Sole, che Plinio ivi altro non descrive, che il Serpente marino scritto da Aristotele. L' imagine del quale (ch'io sappi) non è stata data in luce se non primamente dal sudetto eccellentissimo Salviano nel suo bellissimo volume de i pesci, dalla quale noi abbiamo ritratta a nostra qui disegnata. Chiamano il Drago marino i Greci *Δράκων δαλασσος*: i Latini Dra-<sup>mus</sup>co marinus.

C

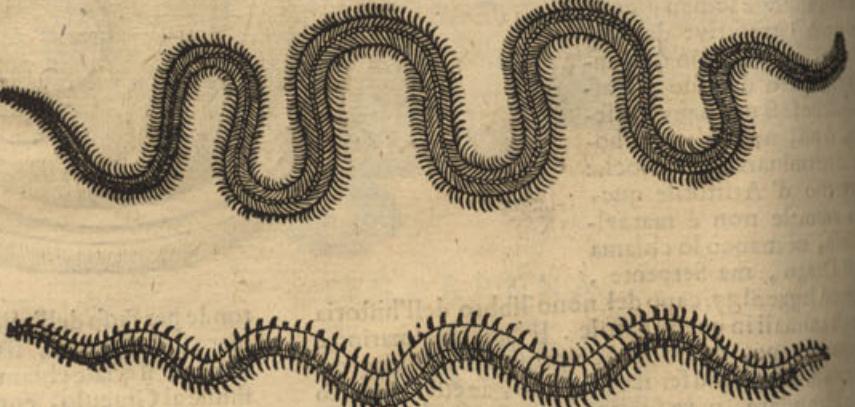
### Della Scolopendra marina. Cap. 14.

**L**A Scolopendra marina cotta nell'olio, e fatta unione, fa cascare i peli, e toccata con mani causa prurito.

### SCOLOPENDRA.



SCOLOPENDRA MARINA DEL RONDOLETIO.



F ne, che conceda, che possa egli inghiottire s'hamo, quanto si vogli picciolino. Il perché mi riduco finalmente à credere, che la Scolopendra portasse da Costantinopoli, di cui è qui la figura, sia la legitima, e la vera; del che fà tanta manifesta credenza la forma dal suo corpo, che si potrà ben credere, che siano senza giudicio coloro, che altrimenti si daranno ad intendere. Chiamano i Greci la Scolopendra marina *Σχολός πενδρα δαλασσος*: i Latini Scolopendra marina.

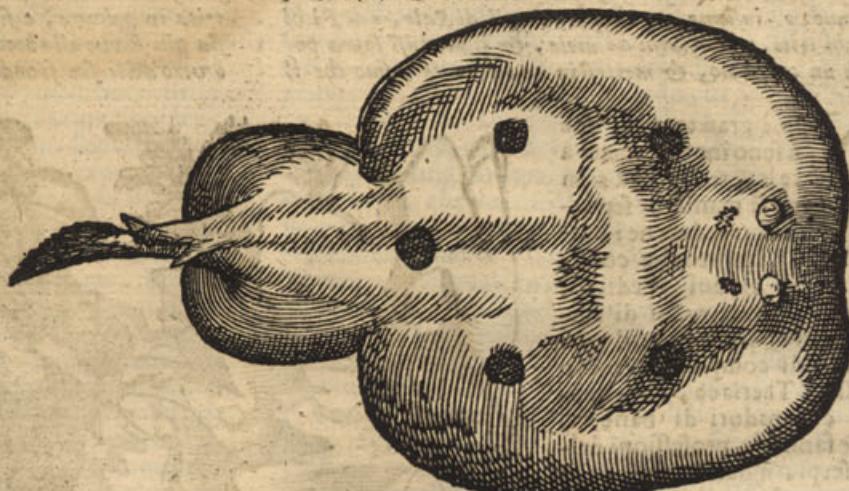
### Della Torpedine pesce. Cap. 15.

**L**A Torpedine marina mitiga i vecchi, e lunghi dolori di testa, applicatavi s'uso, e mitigia parimente altri

## TORPEDINE.

dire estremo cruciato del corpo.  
Messa in sù'l sedere , ritorna  
dentro il budello , quando esce  
fuori.

**C**onnumerasi la TORPEDINE nelle specie de i peccipati, e cartilaginosi, come sono le Raje, le Pastinache, e altri simili. La forma del suo corpo, levatone la coda, retta tonda, il capo ha così contratto fra le spalle, che non ne appare di fuori vestigio alcuno. Ha nondimeno gli occhi dinanzi nella parte di sopra, ma piccioli, e poco di là due forami inarcati, i quali sempre stanno aperti. Ha la bocca dalla parte di sotto non grande, con denti assai minuti, non ha lingua, e sopra alla bocca in luogo di naso ha due buchi, e ha nella medesima parte (come scrive Aristotele al 13. capo del 2. libro dell'istoria de gli animali) cinquebranche, ma piccioline, e inarcate; & ha il culo con il suo pertugio nella più bassa parte del corpo, appunto dove nasce la coda, la quale ha corta, e carnosa, che finisce in assai larga penna, & ha ancora due penne nel dorso della medesima coda, delle quali la prima è la maggiore, come ha ancora appresso al nascimento della coda, più larghe, & incarnate, delle quali solamente scrisse pur egli senza dire delle altriparti cosa veruna al 14. capo del terzo libro delle parti degli animali. Ma non mi pare, che in questo luogo scrivesse egli bene della coda della Torpedine, scrivendo egli, che la Torpedine non ha manco la coda spinosa, che la Pastinaca le Raje, & il resto dei peccipiati. Il corpo della Torpedine è ricoperto da una liscia, e assai molle cotica, & è bianca di sotto, e di sopra rossiccia di colore, quasi come di vino. La schiena non hanno tutte à un modo, imperoche in alcune vi si vede cinque macchie tonde quasi come occhi, onde appresso à i Romani si chiamano Occhiatelle: in alcune altre si veggono le medesime macchie, ma non però come nell'altre nere, per esse esse dipinte à cerchi di diversi colori con una macchia tonda in mezzo, la quale è simile alla pupilla degli occhi: in alcune queste macchie non si veggono, ma sono però minutamente per tutto il dorso macchiate, & in alcune altre non è macchia veruna, ma hanno il dorso solamente rosseggiante. Ma benché per le note sudente paja, che le Torpedini sieno di diverse specie, hanno però tutte virtù di stupefare le membra. La Torpedine non partorisce ova, ma vivo animale, havendo però prima generato l'ova dentro al corpo, come fanno tutti gli altri pesci cartilaginei, e piatti, & è d'ital forte fruttifera, che scrive Aristotele esser stata veduta una Torpedine grande prega, la quale ne hayeva fino à ottanta nel corpo. E' questo pesce di tale, e tanta forza, e potestà, che essendo preso nelle reti, avanti che i pescatori lo tocchino con mano, gli stupidisce, e loro addormenta le mani, e le braccia: e similmente preso con l'hamo, passandola forza della proprietà sua per le setole della corda, e per il duro legno della bacchetta, penetra alla mano del pescatore, e subito l'addormenta, e stupidisce. Il che replicò poscia Plinio al primo capo del 32. libro, così dicendo. La Torpedine (quantunque tocca da lontano con verga, ò con halta) fa addormentare ogni valido braccio, & ogni velocissimo piede. Et al 82. capo del nono libro diceva: Conosce la Torpedine la forza, e proprie-



tà sua; imperoche ella non dormendo punto, s'affonde nel limo, laonde facendo stupidi, e immobili i pesci, che se li accostano, li piglia, e seli mangia. Il che prima di lui haveva scritto Aristotele al 37. capo del 9. libro dell'istoria de gli animali, così dicendo: La Torpedine fà diventare stupidi tutti i pesci,

**C**he ella desidera di mangiare, imperoche rettando egli non stupidi, e quasi immobili, li piglia, e li mangia. Affondesi ella nella rena, e nel limo, e come vede, che i pesci, che gli nuotano intorno si stupefanno, si scuopre, e se li piglia; il che alcuni pescatori hanno detto d'haver veduto. E' pigra molto la Torpedine al nuotare per haver poche ali rispetto al suo gran corpo, e però non potendo ella pigliare i pesci, seguitandoli, li piglia con la sudetta astutia, del che danno manifesto indizio i Cefali, ritrovandosene spesso nel ventre delle Torpedini. Ma tal proprietà di stupefare non è se non nelle vive; imperoche se rimanesse nelle morte, mangiadossi, come si mangiano, stupefarebbe tutto il corpo. Il perche diceva Galeno all'undecimo delle facultà de semplici; Dissero alcuni, che la Torpedine applicata sana i dolori del capo, e ritorna dentro il budello del sedere, quando si rovescia.

**D**Ma provandolo io nell'una, e nell'altra malitia, non vi ritrovai punto di giovamento, e però mi pensai di farne l'esperienza con una viva, e così facendo, vi ritrovai poscia benissimo l'effetto, che si perde nella morte. Non mancano autori, che pensano, che la virtù di stupefare nella Torpedine non sia diffusa per tutto il corpo, ma solamente in alcune membra particolari; ma se questo sia vero, ò favola, quantunque non sia facile cosa il determinarlo, nondimeno non mancano ragioni, che concludano il contrario. Chiamasi à Venetia questo pesce Tremolo, imperoche, stupefando il membro, fà posciatremare. A Roma (non sapendo io onde si cavino il significato di tal nome) lo chiamano, Battipotta, & Fottorigia.

Chiamano i Greci la Torpedine *vipni*: i Latini Torpedo: gli Arabi Tead: li Spagnuoli Hugia: i Francesi Turpilles.

## Della Vipera. Cap. 6.

**F**A carne della Vipera cotta, e mangiata ne i cibi, rischiara la vista: giova alle infirmità de i nervi, e risolve le scrofole. Bisogna, come è scorticata, tagliarla la coda, e la testa; imperoche qui vi non è carne alcuna. E' certamente cosa favolosa il dire, che si taglino l'estremità d'essa fino à una certa misura, il resto poscia del corpo, trattone le interiora, lavato, e tagliato in pezzi, si cuoce con olio, vino, Anetho, e un poco di sale. Dicono alcuni, che coloro, che ne mangiano la carne, generano gran copia di pidocchi, il che è falso. Altri dicono, che coloro, che usano ne i cibi le Vipere, lungamente s'invecchiano. Fasse con la carne della Vipera un sale buono à tutti questi effetti, ma manco valoroso: e fassi in

Torpedine  
scritta da  
Galen.

questo modo. Mettesi una Vipera viva in un vaso di terra nuovo, insieme con cinque fessarii di Sale, e di Fichi secchi triti, e sei ciathi di mele, & illutarvisi sopra poscia un coperchio, & mettesi in una fornace, fino che il

A sale si converta in carbone; il quale poscia cavato fuori, si trita in polvere, e si serba, & qualche volta, accioche sia più soave alla bocca, vi s'aggiunge dello Spigo nardo, o vero delle sue frondi, o vero alquanto di Malabathro.

Vipera, e  
sua esamina-  
zione.

**N**on è gran tempo, che si sono incominciare à ritrovare le vere VIPERE in Italia per li manifesti segnali, che si son veduti ne i parti loro; imperoche consigliandosi alcuni Medici, che sono stati vaghi di rintacciare, per havere il vero modo di comporre la tanto desiata Theriaca, con questi ciurmadori di banco, che fanno le professioni delle serpi, n'hanno prese delle pregne, le quali poscia loro hanno partoriti i Viperini nelle scatole, dove se ritenevano fertate, nè però per questo s'è ritrovato esser vero, che rodendo nel nascere il ventre della madre loro, ammazzino, come scrive Galeno nel libro della Theriaca à Pisone (se pur quel libro è legitimo di Galeno) d'autorità di Nicandro Poeta, e Plinio al 62. cap. del 10. lib. ove corrompe il testo d'Aristotile, da cui manifestamente si conosce haverne egli cavata l'istoria. Alla quale opinione, oltre all'esperienza già fattane, è contraria la scrittura d'Aristotile; imperoche non dice egli, che i Viperini rodano nel nascere le viscere, nè il ventre della madre; ma dice, che quelli che più tardano à nascere (tardano, perch'è non nascono se non uno per di) rodono una pellicola, nella quale essi sono involti, per venire più presto alla luce. Et accioche questo più manifestamente appaja, cosifuonano le parole, che all'ultimo capo del quinto libro dell'istoria de gli animali egli disse: *Vipera è serpentibus animal edit, cum intrase ova pimum peperit. Ovum hoc unius coloris, & molli cuncte contextum, ut piscium est. Fetus supernè gignitur, nec duro cortice continetur, sicut ne piscium quidem. Parit parvas Viperulas membranis obvolutas, que ter tia die rumpuntur. Evenit interdum, ut qui in utero sunt, abrofis membranis prorumpant. Singulos diebus singulis parit: pluresque parit, quam viginti, cioè, Sola la Vipera frà tutti i serpenti partorisce animale, havendo prima dentro di sé partorite le ova, le quali son di un sol colore, e molli, come son quelle dei pesci. Generasi il parto nella parte di sopra, nè è circondato da duro invoglio. Partorisce i Viperini involti in certe pellicine, le quali si rompono il terzo giorno; ma accade qualche volta, che quelli, che son nel corpo, rodano le pellicine, e nascano. Partoriscono più di venti, ma non però più, che ogni di uno. Ma Plinio (come s'è detto) corrompendo il testo d'Aristotile, dove doveva dire, che quelli, che sono ultimi à nascere, rodono nel ventre della madre, l'invoglio loro, disse, che ammazzando la madre le rodevano le viscere, & il ventre. Contradice à tale erronea opinione parimente Philostrato; imperoche nella vita di Apollonio Tianeo narra, come Apollonio haveva veduto una Vipera viva, e sana, che leccava con la lingua i Viperini suoi ultimi del parto. Ma altrimenti stà la historia del parto della Vipera di quello, che ne scrive Aristotile, il quale si può eredere, che trascrivesse da altri autori, nè osservasse come partoriscono, come hâ fatto M. Ferrante Imperato Speciale Napolitano, e diligenterissimo osservatore de i secreti della Natura; il quale scrivendomi una lettera di molte belle cose da lui osservate, misctive del parto di una Vipera queste parole formali: Hò di più preso cura d'havere una Vipera prega, & holla posta in una scatola di conve-*

Erronea o-  
pinione di  
Plinio, di  
Nicandro, e  
d'alguni al-  
tri.



C niente capacità, con coperchio fatto à posta tessuto di filo di ferro à modo di rete, dove le hò fatto fin sempre la spia di giorno, e di notte, per osservare il modo, & il tempo del suo partorire; & hò veduto, che i primi figli del parto, sono i più vicini alla coda, e nascono à due, à due l'uno dopo l'altro, e circa un' hora dipoi, ne partorisce due altri, e di così fatti intervalli ne partorisce fino à diciotto, e tutti in termine di dieci o undici hore al più, e non come vogliono alcuni buoni autori, che ogni di nè partorisca uno. Nascono involti in una membrana fottile, e trasparente, tal che si veggono di dentro conglomerati in giro, e quando si veggono alla luce, subito si cominciano à muovere, e rivoltarsi tanto che con l'usta trovano la parte più fiacca della membrana, & si confusene fuori, lasciando la membrana attaccata al fondo della scatola. Tutto questo mi scrive l'imperato. Questi Marsi, che vanno in banco con le Serpi, e che si chiamano (quantunque sia la bugia) della casa di San Paolo, chiamano la Vipera, Marasso, del quale spessissime volte per far di sé stessi maggiore spettacolo à popoli, mostrano i lunghi, acuti, emortiferi denti (come dice Plinio al 37. capo dell'undecimo libro) nascosi nellegengive, e coperti d'una cera pelle piena di mortifero veleno, e qualche volta mostrano ancora i piccioli, che loro pigliano nelle scatole, senza rodere le viscere della madre. Che oltre ciò le Vipere partoriscono prima dentro date le ore, & dipoi partoriscono i Viperini, nè fà aperto testimonio Teofrasto al 14. capo del settimo libro dell'istoria delle piante, contra coloro, che credono il contrario. Sono questi animali (come disse Avicenna nel 4. al trattato de i veleni) non troppo lunghi, con la testa schiacciata, & larga appresso al collo, il quale hanno fottile con assai corta coda. Oltre à ciò volendo Galeno nel libro, che egli scrisse della Theriaca à Pisone, dimostrare come sieno le Vipere femine differenti da i maschi, così diceva: Sono le femine rossigne di colore, e molto agili del corpo: portano il collo disteso, hanno gli occhi rossigni, e feroci, e la testa più larga del maschio, di cui hanno parimente tutta la quantità del corpo maggiore, & hanno il meato, onde digeriscono assai più vicino alla coda. Il maschio hâ in bocca due soli denti canini, e la femina molti più. Et però ben cantò Nicandro, con questi versi.

*Fan noto il maschio i due denti canini,  
Con cui porge il veleno, e si discerne  
La femina all'haverne più di due.*

Più oltre è da sapere, secondo che riserisce Aristotile al 15. c. dell'8. libro dell'istoria de gli animali, che quantunque tutti gli altri Serpēti si nascondano il veleno nel-

no nelle caverne della terra; le Vipere nondimeno si nascondono sotto à i sassi. E però dimostra d'havere male inteso Aristotile Plinio al 39. capo dell'ottavo libro dicendo, che la Vipera sola tra tutti i Serpenti si nasconde in terra, e tutto il resto delle Serpi nelle concavità de gli alberi, ò de i sassi. Tacquesi medesimamente Aristotile quello, che Plinio scrive, cioè, che la femina nel coito roda, e divorzi il capo del maschio. Ma perche oltre à questo si fappia la virtù, e facultà loro, nè dirò qui quanto per lunga historia nè recitò Galeno all' undecimo delle facultà de semplici, en libbro degli antidoti, così scrivendone. E cosa chiara, che la carne della Vipera è calida, e secca, oveella sia condita del medesimo modo, che si condiscono le Anguille, cioè, con Olio, Sale, Anetho, e Porti. Ma ch'elle habbiano poseia faculta di purgare tutto il corpo per li pori della pelle, si può veramente imparare, e sapere per quello, che essendo ancora io giovane nella nostra Asia, hò veduto, e sperimentato, come à sperimento per sperimento narrarò hora. Era un certo huomo leproso, il qual conversava senza rispetto alcuno co i compagni, infino à tanto che alcuni se ne infettarono de i nostri, & egli fatto già puzzolente, era venuto brutto, e horribile nell'aspetto; il perche deliberandosi i vicini di separarlo dal consorzio loro, havendogli apparecchiato una calipolla, ò vero tugurio sopra un colle, appresso un fonte; quivi fuor de gli altri lo collocarono; portandogli tanto di cibo ogni giorno, quanto gli fusse bastante, per sostenerlo vivo. Hora avvenne in questo mezzo, che essendo certi mietitori à mettere il grano non troppo di quindilontani, proprio ne giorni canicolari, fù loro portato un bocciale di buon vino, e fù lasciato quivì vicino à loro da colui, che l'haveva portato, nel partirsì, discoperto. Venendo poscia l'hora del bere, e mescolando un diloro il vino in una tazza per inacquarlo, cascò dal bocciale insieme co'l vino una Vipera morta; del che restando sbalorditi i mietitori, e dubitandosi di avvelenarsi, se n'havessero bevuto, si cavaron la sete con una purissima acqua; poi quando volsero eglino di quindi partire, per humanità, e misericordia donarono quel vino à quel leproso, pensando che meglio gli fusse il morire, che'l vivere in tanta miseria. Il leproso se'l bevette, laonde fù poscia mirabilmente sanato; imperoche tutti quei suoi tumori, e bitorzoli della pelle se gli spogliarono da sotto, come si spogliano i Granchi, e le Locuste de i longusci, rimanendogli sotto una simil pelle mollichiosa, come è quella di questi animali, quando si mutano. Un'altro simil caso accadde similmente in Misia d'Asia, non molto lontano dalla Città nostra, ove essendo andato un certo leproso à i bagni, sperando di ritrovarne qualche gioamento, e havendo menato leco una sua serva giovane, e bella, quantunque buona compagna, vagheggiata, & amata da più amatori, ridottosi con essa al fine in certe case, alle quali era vicino un luogo sordido, e inculto pieno tutto di Vipere; per sorte nè intrò una in un'orcio di vino mal riposto, & annegovisi dentro; il che vedendo la buona femina, e riputandosi buon guadagno quello, che la sorte gli haveva dato, diede quel vino al padrone à bere per ammazzarlo; la onde bevendo egli fù sanato dalla lepra nel medesimo modo, che quello, che dicemmo di sopra. Questo tutto disse Galeno. E come che per più confirmatione, che le Vipere vagliano alle lepra, ne scrivesse egli nel medesimo luogo altre isperienze fatte poscia da lui con mirabile successo; nondimeno, per non esser troppo lungo, le lascierò senza dirne qui altro; parendomi, che assai basti per confermare tal virtù esser nelle Vipere quello, che fin qui se n'è recitato. Nè però si maravigli alcuno, che amendue queste Vipere, di cui scrisse Galeno così agevolmente s'annegassero nel vino; percioche è loro propria natura d'esterne vaghe. Il perche diceva Aristotile al 4. capo del 8. libro dell'istoria de gli animali, che per esser le Vipere avidissime del vi-

A no, sono molti, che le prendono, mettendo vasi pieni di vino in campagna appresso alle siepi, donde poscia le cavano fuori tutte ubriache. Il che disse similmente Dioscoride nel proemio del sesto libro. Mangiano oltre à ciò le Vipere ( secondo che à Pisone scrive Galeno ) le Cantarelle, e le Bupresti, e secondo Aristotile al 29. capo del 8. libro dell'istoria de gli animali, mangiano parimente gli scorpioni. E però diceva egli, che i morti di quegli animali velenosi sono più nocivi, i quali mangiano altri animali mortiferi, come fanno le Vipere. Entrano le Vipere nella Theriaca; le quali insegnano à preparare Galeno nel libbro degli antidoti, così diceva: Non bisogna cercare le Vipere nel mezzo della state, come fanno alcuni, nè manco quando sono di poco uscite delle caverne; imperoche nel mezzo della state la carne loro è troppo arida, come è quella delle uscite fuori di poco tempo troppo frigida, e troppo secca, e di pochissimo nutrimento. Adunque il miglior tempo di pigliarle è nel tempo di mezzo; il che disse parimente Andromaco. Nel qual tempo coloro, che sacrificano à Baccho, togliono smembrare le Vipere, cioè nel fine della primavera, avanti che cominci la state; ò vero nel principio della state, non molto tempo doppo al nascere delle Plejade, quando la primavera fusse passata molto fredda. Le pregne, se pur si prendono, si lasciano andare; ma all'altre si taglia la testa, e la coda; si perche elle sono parti più velenose, si anche perche sono più dure, nè hanno alcuna carne in loro. Debbonsi queste estremità tagliare ( come che Dioscoride se ne faccia beffe ) alla misura di quattro dita, & il resto del corpo si debbe poscia sventrare, scorticare, e lavare; & finalmente metterle in una pignatta con purissima acqua, & Anetho fresco, à farle cuocere à fuoco di carboni, ò vero di legna secche, che non facciano fumo, mettendovi un poco di sale, se le Vipere saran prese nel lor tempo determinato: mà se esse fossero prese la state, non vi si metta sale. Onde è da guardarsi ancora di non pigliarle nelle maremme, nè in altri luoghi dove sieno acque false; perche la Theriaca, che si fa con queste, genera gran sete. Quando adunque le Vipere son ben cotte, come se si volessero mangiare, gittata via la decottione loro, si sceglie la carne dalle spine, e pestasi insieme con purissimo pane ben arrostito, eben levitato; del quale vi mettono alcuni una mezza parte, e altri una terza: ma io ve ne metto una quarta, e qualche volta una quinta. Ma è d'avvertire, che'l pane sia bene arrostito; percioche essendo altriimenti, è pericolo, che non faccia diventare acetosa la Theriaca. E però, quantunque sia ancora bene arrostito, è necessario tenerlo per alquanti dì in luogo secco. Fatto questo, e pesto bene insieme ogni cosa, fino che sia benissimo incorporato il tutto, se ne fanno i Trocisci tortili, e non grossi; perche i grossi malagevolmente si secano, e diventa il pane acetoso, e la carne vi s'infraçidisce dentro. Per la qual cosa è molto meglio pestarvi dentro il pan secco, che bagnato nella decottione delle Vipere, come facevano alcuni, che componevano la Theriaca à Cesare, & io similmente feci molti anni. Debbonsi poscia seccare all'ombra in luogo caldo, & alto, e che rimitti à mezzo giorno, e non à Settentrione, di modo che il Sole possa scaldare il luogo per tutto il giorno; imperoche in un cotal luogo si potranno comodamente seccare. Subito adunque che i Trocisci faranno formati, mettinsi in tal parte del luogo, che il Sole non li tocchi, e rivoltansi spesso, accioche si secchino ugualmente da ambedue le parti. Seccati poscia che sieno, tengansi così ancora alquanti giorni nella medesima stanza, ma più lontani, che prima dal Sole, e rivoltansi spesso. E per far tutte queste cose bastano quindici giorni, dopo al qual tempo fin che si vorranno mettere in opera per far la Theriaca, si debbono riporre in un vaso di stagno, ò di vetro, ò d'oro,

Quando si prendano,  
come si pre-  
parino le Vi-  
pere per la  
Theriaca.

Trocisci di  
Vipera.

imperoche il vetro, e parimente l'oro non gli possono contaminare: ma lo stagno si vuole falsificare co'l piombo. E però bisogna schifarsene non solamente in questo, ma in ogni altra sorte di antidoti, come ancora dell'argento misturato; percioche il così fatto similmente diventa rugginoso. Debbonsi oltre à ciò mettere in opera i Trocisci non molto tempo dapo che faranno fatti, quantunque non molto si svaniscono, se ben stessero fatti un'anno, e molto più. Quelli, che son secchi diligentemente nel principio, si conservano intieri, e saldi fino à tre, e quattro anni, pur che si ripongano come loro si conviene, e si nettino con panno di tela bianca alle volte da quella polverina, che vi si ritrova sopra; percioche rimanendovi ella lungamente, facilmente si tarlano. Mâ è cosa certa, che i tarlati sono del tutto inutili, e gli interiori son sempre buoni, ancora che sieno di lungo tempo preparati. Questo tutto disse Galeno, insegnando la vera via, e la vera arte di fare i Trocisci delle Vipere. Ultimamente par che si faccia besse Dioscoride, che coloro che mangiano le Vipere, diventino pidocchiosi. Al che contraponendosi Galeno all'undecimo delle facoltà de semplici affermò esser questo vero in coloro, che hanno nei corpi loro molti humoris corrutti. Scrive Plinio al 13. capo del 30. lib. che Antonio Musa Medico di Cesare Augusto usava di dare à mangiare le Vipere, ogni volta che gli venivano alle

Spoglia delle serpi, e loro esamina-

Nomi.

**L**A spoglia delle Serpi, che spesso si ritrova nelle campagne tra i sassi, etra gli sterpi, è notissima cosa à ciascuno. Della quale scrivendo Aristotile al 17. cap. dell'istoria de gli animali, così dice: I Serpenti si spogliano della vecchiaja nella primavera, quando escono fuori della terra, e parimente l'autunno; il ché fa ancora la Vipera. Tutte cominciano à spogliarsi da gli occhi, di modo che pare à chi non intende la cosa, che vogliono diventare ciechi. Spogliansi dopo gli occhi il capo, e poscia tutto'l il resto del corpo quasi in una sola notte, e in un sol giorno. Di questa scrivendo Galeno altro non ne disse egli, se non che cotta nel vino toglie il dolor de i denti. Vale (secondo che scrive Marcello Empirico) allo spasimo, appicinandosi al collo con filo di lino, e vale ancora (secondo che scrive pur egli) cotta nell'olio rosato in vaso di stagno, e di poi messa sopra lo stomaco a i vomiti di quello. Chiamano i Greci la Spoglia delle Serpi *τύπες ὄφεως*: i Latini *Senecta Anguum*: gli Arabi *Alchalba*, & *Selach alha*: i Tedeschi *Schlangen balex*: li Spagnuoli pelle de la culebra.

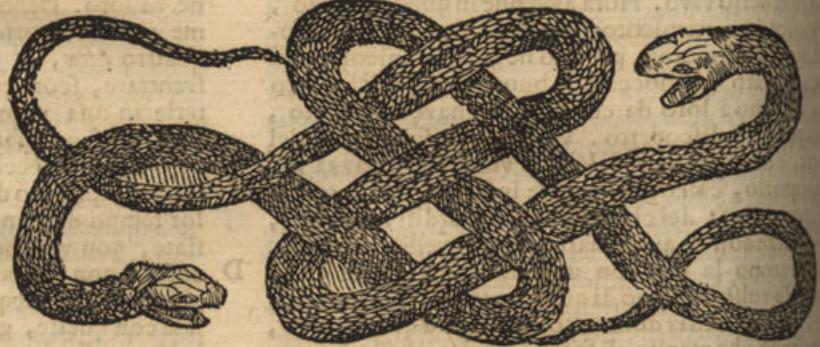
Della Lepre marina, e terrestre.  
Cap. 18.

**L**A Lepre marina è come una picciola Lolagine. Fatta in linimento fa cadere i peli per se sola, e parimente con la Ortica marina. Il cervello della terrestre arrostito, giova mangiato al tremore delle membra, causato da malattie. Fregato alle gengive de i fanciullini, e similmente dato à mangiare quando mettono i denti, loro alleggerisce il dolore. La cenere della testa della Lepre unta insieme con grasso d'Orso, overo con aceto fa rinascere i capelli cascati per pelagione. Credeasi, che dato à mangiare il suo caglio alle donne tre giorni dopo le purgazioni del parto, le faccia diventare sterili: stagna oltre à questo il corpo, e i flussi delle donne: vale al mal caduco. Bevete con aceto contra i veleni, e massime contra al latte appreso nello stomaco, e contra al morso delle Vipere. il suo sangue sana i difetti della pelle della faccia,

A mani ulcere incurabili, con il che le sanava poscia prestamente. In Egitto (come riferisce Galeno al 3. delle facoltà de gli alimèti) si mangiano quotidianamente le Vipere, e gli altri Serpenti, come se fussero Anguille, come si costuma similmente nelle Indic nuove Occidentali ritrovate dalli Spagnuoli, e parimente nelle Orientali, come nel 7. libro si legge in Plinio. La cenere della pelle delle Vipere sparsa in sul capo vale mirabilmente contra all'alopecia: e fatta la cendra di tutta la Vipera messa in una pignatta ben coperta, e illutata con due oncie di succchio di Finocchio, e un grumo d'Incenso, facendola abbrigliare in una fornace, messa ne i colirii, ò veramente per sesola negli occhi, sana le caligini, e altri impedimenti. La testa d'una Vipera legata in tela, e attaccata al collo, è medicamento grandissimo contra la schirantia; imperoche non solamente sana il male già venuto, ma prohibisce, che non venga. Chiamano i Greci la Vipera *χιοδός*: i Latini Vipera: gli Arabi *Labame Alfahay*: i Tedeschi *Brantschlangen*: li Spagnuoli *Bivora*, & *Bicha*; i Francesi *Viperes*.

*Della spoglia delle Serpi. Cap. 17.*  
**L**A spoglia delle Serpi cotta nel vino, e distillatandoli in orecchie, vale à i loro dolori: similmente tenuta in bocca, mitiga il dolore de i denti. Mettonla alcunimi medicamenti de gli occhi, massime quella delle Vipere.

#### SPOGLIA DELLE SERPI.



le vitiligini, e le lentigini, facendovene sufo linimento, quando è caldo.



**F**Econdo che riferiscono alcuni scrittori, si chiama Lepre questo pesce marino, per assombarsi egli assai al nostro terrestre. Il perche diceva Plinio al 17. capo del nono libro. La Lepre marina, che nasce nell'Indico pelago, nuoce solamente à toccarla, causando uno eccezivo vomito, e dissolutione stomaco. Ma nel nostro mare è la Lepre marina come un pezzo di carne senza ossa, simile alla Lepre solamente nel colore: ma in India ha il pelo molto più duro, e il corpo molto maggiore. Laonde si può pensare, che scrivendone Dioscoride, intendesse di quella de i nostri mari: e discernefi questo, per assombarla egli alle picciole Loligini, le quali sono anch'esse senza ossa, come sono i Polpi. Eliano diposcrive che il Lepre marino è simile à una chiocciola sbudellata, onde parmi, che non poco se gli assombarli

## UN'ALTRO LEPRE MARINO.



gli'immagine, che qui abbiamo posta nel primo luogo, cavata da lib. del Rondoletio. Questo ha la schiena, che nel rosso nereggia, la testa senza forma, della quale uno delle corna è simile alla Libella, la quale i Greci chiamano ζυγαντα, e l'altro è tronco, n'altro vi si vede, che un pertugio, dal quale esce un certo che di carnoso, come una linguetta, la quale questo animale à suo piacere mette fuori, eritta dentro. Nel mezzo di queste corna è la bocca, come una piccola fessura. Ha un'osso nella schiena come la Sepia, ma storto, e più sottile. Gitta fuore oltre alla testa due picciole corna, come le Chiocciola, ma più brevi, come se fussero tagliate. E piena di liquore nero, come sono i Calamari, e le Sepie, con quali ha ancora simili l'interiora. Ven'è un'altra specie più grande differente dal suddetto nelle parti esteriori: imperoche nella parte dinanzi ha due eminentie larghe, e carnose, trà le quali ha la bocca, e poco di sotto ha due picciole corna, ma più brevi, e più acute, che non sono nell'altre. Questo non ha altrimenti osso nella schiena, quantunque in tutte l'altre parti se gli rassomigli, e nelle viscere è simile al Calamaro, e similmente in quel nero liquore, di cui è pieno. E il Lepre marino pessimo animale, e tutto pieno di mortalveleno, di modo che mangiato ammazza, e riguardato dalle donne gravide gl'induce tanta nausea, che le fa sconciare; e però bene diceva Plin. al 1. cap. del 22. lib. Il Lepre marino ad alcuni è veleno mangiadosi, o bevendosi, & ad altri solamente vedendosi: imperoche rimirando le donne gravide le Lepri marine femine, subito casciano in una nausea, & in tanto mal di stomaco, che facilmente si sconciano, & altre muoiono, vivendo tanti giorni, quanti vive questo animale: onde disse Licinio Macro, che incerto è il tempo di questo veneficio. Ha un'odore molto stomachoso, e brutto, e sempre se ne sta nel limo, e nella sporcizia. Alberto disse esterne una terza specie, simile di corpo agli altri pesci communi; eccetto che la rassimiglia nella testa à una Lepre di rosso colore per tutta la schiena, buona da mangiare; tutto che, secondo la dottrina d'alcuni, si dica, che sia dura da digerire, e generi la lepre. Appresso Dioscoride vale solamente il Lepre marino applicato per fare cascari i peli: ma appressò Plinio vale ancora alle scrofole messi sopra, e levatone via prelio, e (secondo che scrive Marcello Empirico) il Lepre marino trito con olio, o vero il suo sangue proibisce che i peli cavati non rinascino, e se pure rinascono, sono così molli, e sottili, che replicandosi il medicamento, non rinascono più altrimenti.

Le TERRESTRI LEPRI sono volgarissimi animali, enel cotto velocissimi, nè si ritrova altro animale, che habbia denti dinanzi disposta, e di sotto in ambedue le mascelle, nè che habbia (come dice Aristotele al 15. cap. del 4. lib. delle parti de gli animali) un sol ventre, che habbia il caglio, se non la Lepre. Trovansene il verno (come al 35. cap. dell'8. lib. riferisce Plin. ritrovansene nell'Alpi) nelle più alte montagne della valle Amania, quando v'è altissima la neve, di quelle, che sono bianche, ma non così grosse, nè così aggradovoli al gusto, come sono quelle del piano. Nè si ri-

trovano, però così bianche, se non il verno: imperoche nel disfarsi delle nevi si ritrovano bigie, come sono l'altre; e ne mostrano l'effetto alcune, che non haven. do finito del tutto di mutare il pelo, si ritrovano tal volta mezze bianche, e mezze bigie. Dormono le Lepri con gli occhi aperti, nè si fanno difendere per la timidità loro, se non con la fuga. Nè altro animale si ritrova (secondo Aristotele al 12. capo del 3. lib. dell'istoria de gli animali) che habbia i peli in bocca, e sotto à i piedi, se non la Lepre. Riferisce Archelao, e similmente è opinione di molti altri, che tutte le Lepri tanto i maschi quanto le femine s'ingravidano, come se fossero hermafroditi. Ma è nata questa falsa opinione, per havere creduto gl'huomini, che quelli due tumori, che hanno nell'anguinaglie così le Lepri maschi, come le femine, sieno i testicoli loro, ma in verità non sono altrimenti testicoli (come diremo poco qui di sotto, scrivendo del Castoreo) ma sono due vescichette simili alle ghiande, le quali hanno dentro un meato storto, per il quale esce un liquore, come fa delle due simili vesciche del Castoreo, le quali da tutti coloro, che per molte età sono stati avanti di noi, sono state falsamente tenute per li veri testicoli; il che non conoscendosi dal volgo, fa, che molti altri ancora restino in questa falsa opinione, per vedersi così copiosamente moltiplicare: quantunque ognì di tanti, e tanti se ne piglino. Ma questo non accade, perche i maschi figlino, ma perche (come dice Aristotele al 33. cap. del 6. libro dell'istoria de gli animali) le Lepri, se ben son pregne, di nuovo si rimpregnano. Il che fanno parimente subito dopo al parto, di modo che ogni mese generano, figliando poscia diversi tempi dell'anno, secondo che la natura loro gli concede. Laonde ne segue la multiplicatione, che se ne vede, perciò che se ben lattano i piccioli, non restano di rimpregnarsi, ancora che siano pregne. I maschi, come al medesimo luogo pur disse Aristotele) usando il coito, voltano le natiche alle natiche della femina; imperoche

Vana opinione di molti intorno alle Lepre.

Ignoranza di molti intorno alle Lepre.

D

E

TERRESTRE.



hanno la verga loro ordinata di dietro, come si vede quando orinano. E questa è ancora l'una delle cose, che ha fatto creder à molti, che i maschi s'impregnano; perciòche è molto malagevole il conoscere se sieno maschi, ò femine, come interviene ancora ne i Conigli, li quali moltiplicano assai più che non fanno le Lepri: nè però mai si vede, che i maschi figlino, ma bene ogni mese le femine. Scrive Plinio al 37. cap. del 21. lib. che appressò à Briletto, & à Therne, enel Cherronefo appressò à Propontide, le Lepri hanno due fegati; ma che portate poscia in altri paesi, non si gliene ritrova altro, che un solo. Il che prima di lui disse Arist. al 17. cap. dell'11. libro dell'istoria, & al 7. del 3. delle parti de gl'animali, affermando ritrovarsi questo in più luoghi; ma specialmente nel paese chiamato Sicino, appresso al lago Bolba. Et al 28. c. dell'8. libro della detta historia, disse pur egli, che portate le Lepri nell'Isola chiamata Ithaca, ritornano subito indietro al lido del mare, dove furono portate dentro, e qui si muoiono. La carne delle Lepri genera sangue grosso, & humori malinconici, e difficilmente si digerisce. Ma secondo Rasi nel libro de i sessanta animali, è buona alla disenteria, e massime arrostita. Vale il suo fegato secco, e bevuto, à fegatosi. Bruciata la Lepre con la sua pelle tutta intera in vaso di terra ben ferrato in un forno, e fattone polvere, vale all'infermità dell'orina, e massime alle pietre delle reni, e della vescica. Il fiele della Lepre mescolato con zucchero lieva, messo ne gl'occhi, fiocchibianchi, che offuscano la luce. Dice si, che lo sterco della Lepre portandosi adosso dalle donne, proibisce l'impregnarsi. Ma ben si sa esser vero, che

Lepri, e loro tacuità.

Virtù particolar delle terrestri.

Pastinaca marina, e sua historia.

Pesce Colombo.

**E** LA PASTINACA MARINA connumerata nelle specie de i pesci piatti, e cartilaginosi, come è la Raia, la Torpedine, & altri simili. Chiamano Pastinaca i pescatori Venetiani il pesce Colombo, & i Romani Brucio. Ven'è di due specie, & ambedue più volte vedute da noi; imperoche una ha due spine nella coda, e l'altra ven'ha una sola, quantunque sieno alcuni, che chiamino Aquila la prima, all'opinione de i quali non fotto scrivo; imperoche non ritrovo, che l'Aquila habbi più d'una spina, oltre all'essere ella non poco differente nella forma del capo, come nella lunghezza della coda, dalla Pastinaca. E però io crederò più presto à i pescatori, i quali mentre, che io me n'andavo in Istria per li lidi del mare esaminando i pesci, che con le reti si ritrovano à riva, mi mostraronon eglino più, e più Pastinache, non in altro differenti, che nell'haverne alcune due, & alcune una spina nella coda; dicendomi, che l'una era il maschio, cioè quella d'una spina sola, e l'altra le femine. Ma è grande maraviglia, come feriscono crudelmente le Pastinache, havendo io veduto una Pastinaca in una barca stuzzicata da un pescatore, fuccare molto con impeto la coda più di tre dita la spina nel legno. Sono queste spine forti, lunghe, e robuste, più grosse d'una penna d'Oca da scrivere, ma piatte, ruvide, nerigne, e d'amendue i lati dentate, le quali per essere ancora velenosissime, diceva Aetio al 13. lib. Coloro, che son trafitti dalla Pastinaca marina, si conoscono parimente alla piaga, che manifestamente gli si discerne; e poscia al dolore continuo, e fermo, e stupore di tutto'l corpo, che gli ne seguita. Il che interviene, perciòche essendo la spina di questo animale molto appuntata, e ferma, ficcandosi nella carne vi si profonda perfino à i nervi. Laonde spesso si muoiono coloro,

A messo nella natura loro, ristagna valentemente i mestrui, e disecca la matrice. I rognoni crudi, & massimamente caldi spiccati dall'anmale, mangiati giovanmirabilmente per le pietre delle reni. Il polmone vale applicato più, e più volte, all'ulcere de i piedi, fatte da i calzamenti; i testicoli mangiati vagliono alle molestie della vescica. Il sangue ancora caldo cotto con farina d'orzo, e mangiato ristagna subito il flusso della disenteria, nel che vale medesimamente lo sterco bevuto. Il medesimo sterco, & i peli della pancia cotti con mele ( come scrive Marcello ) & inghiottiti spesso alla quantità d'una fava consolidano le budella rotte, ancorche sia la rottura nelle sottili, ma bisogna continuare di usare questo rimedio fin che non vi sia più pericolo. I peli abbrugiatii ristagnano il sangue in qualsivoglia luogo, ma vagliono specialmente per il sangue del naso gli stirpati dal ventre delle Lepri vive. Scrivono alcuni, che chi porta feco l'osso del calcagno delle Lepri, non sente dolore di stomaco, e se bene è cosa superstiziosa, non è però da farsene beffe. Chiamano i Greci la Lepre marina Λαγώς θελάσσαις: i Latini Lepus marinus. La Lepre terrestre chiamano i Greci Λαγώς χεροῖς: i Latini Lepus terrestris: gli Arabi Arnebeni: i Tedeschi Hasse: li Spagnuoli Liure: i Francesi Lieure.

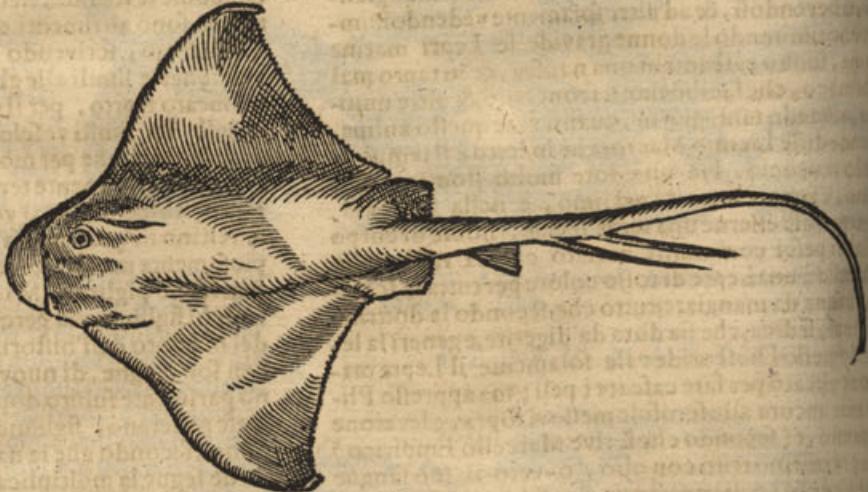
C

### Della Pastinaca Marina.

Cap. 19.

**L**A SPINA, che si vede nella coda della pastinaca marina con le squame, alleggerisce il dolore de i denti: rompe, e gli cava fuori.

PASTINACA MARINA.



E che ne son trafitti, d'un spasimo universale di tutto il corpo. Il perche non senza causa diceva Pli al 48. cap. del 9. lib. che niuno veleno era più crudele, che la spina, che stà levata sopra alla coda del Trigone, il quale noi chiamiamo Pastinaca, di lunghezza di 5. oncie; la quale fitta nelle radici degl'alberi, gli fa seccare, e passa l'armi di dosso come facta, & avelena insieme la ferita. Nasconde si questo pesce ( come medesimamente recita egli al 42. cap. del medesimo ) come fanno i ladri di strada, trafiggendo à tradimento i pesci, che se gli appropinquano. Marcello Vergilio desideroso di volere pur sapere, come si debba adoperare questa spina nel dolore de i denti, per haverselo taciuto Diocondide, dice, che quantunque molto si sia affaticato, non haverne però ritrovata memoria alcuna appresso agli antichi scrittori. Nel che manifestamente dimostra, che gli fusse Pli poco famigliare; imperoche apertamente all'8. cap. del 32. lib. n' insegnava il modo d'operare con questa spina nel dolore de i denti, così dicendo: *Pastinace quoque radio scarificare gingivas, & in dentium dolore utilissimum. Conteritur is, & cum Helleboro albo illitus, dentes sine vexatione extrahit*, cioè: E utilissima cosa al dolore de i denti scalzare le gengive con la spina della Pastinaca, la quale spina pestata con Helleboro bianco,

bianco, & applicatavi in forma di linimento, gli cava fuori senza dolore alcuno. E però non ci dobbiamo maravigliare, se alle volte veggiamo alcuni cavadenti nelle pubbliche piazze cavarli senza ferro, e senza dolore. Guarisce oltre à ciò il male del verme ne i Cavalli, quando comincia, pungendosi il luogo con essa. La cenere di tutto questo animale impiastrata con aceto in su la puntura, è efficace rimedio al suo istesso veleno: à cui similmente giovanò tutte quelle cose, che s'usano ne morsi delle Vipere. Il suo fegato cotto nell'olio guarisce ungendosene la rogna, non solamente degli huomini, ma ancora delle bestie. E quantunque sia questo pesce così velenoso nel trafiggere, nondimeno si mangia ne' cibi, tr. togli però prima insieme con quella sua mortifera spina tutta quella parte

A gialla, che se gli ritrova nella schiena, e tagliatagli similmente la testa. Chiamano i Greci la Pastinaca marina *τρυγία σαλασσία*; i Latini Pastinaca marina. Nomi.

## Della Sepia. Cap. 20.

**I**l uero della Sepia cotta mangiato è duro da digerire, nondimeno mollifica il corpo. Fatto del suo osso collirio fa liscie le rividezze delle palpebre. Brugiatlo con la sua crosta fin che la parte crostosa si levi, e fatone polvere, mondifica le vitiligini, la farfarella, i denti, e le macchie della faccia. Mettete lavato nelle medicine de gl'occhi, giova alle macchie bianche, che sono in quelli degl'animali quadrupedi, soffiatorvi dentro con la bocca. Consumate con sale, & applicato l'unghie de gl'occhi.

## SEPIA.

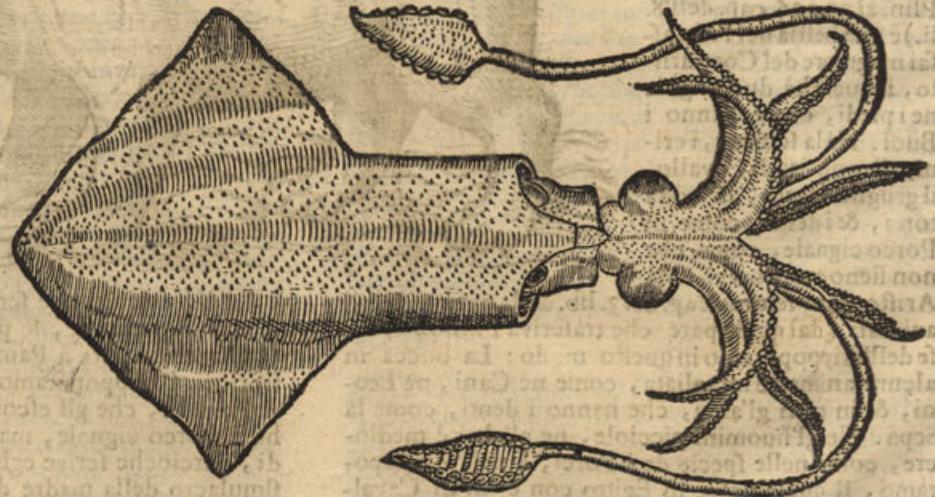


Sono le SEPIE conosciute per tutte le pescarie d'Italia, ove li portino vivi i pescimari. Sono assai simili al polpo, eccetto che quelle son maggiori di corpo, e questo più abbondante di gambe. Hanno le Sepie sopra la schiena un'osso bianco, il quale nella parte di fuori è assai duro, eliscio, e di dentro, tenero, fungoso, e leggermente ruvido tutto pieno di sottilissimi, e ritorti lineamenti. Usanlo gl'orefici, perciò che facilmente in quel la parte fungosa improntano le lampes d'anella, e d'altre cose, che lavorano di gitto.

Hanno le Sepie questa astuzia in loro, che come sentono avvicinarsi il pescatore, o gli altri pesci, che se le mangiano, lasciano da se quel liquore nero, che hanno nel corpo, intorbidando l'acqua per non essere vedute. Partoriscono (secondo che riferisce Plinio al 51. cap. del 9. libro) ogni mese, & il più delle volte in terra tra le canne, e tra l'alga; ma non vivono più, che due anni. Il che disse Arist. parimente de i Polpi al 26.c. del 9. lib. dell'istoria de gl'animali. Et imperò sopra ciò direi io, che se l'istoria, che recita Plin. al 30. cap. del 9. lib. di quel grandissimo Polpo, la cui testa era così grande, che si rassembrava à una botte di tenuta di quindici anfore, e le gambe lunghe di trenta piedi, e grosse quanto si possa abbracciare con ambedue le braccia, è vera, che sia necessaria cosa, che possano i Polpi vivere decine de gli anni; come ancora può intervenire nelle Sepie, e nelle Loligini, chiamate da noi calamari; perciò che nel luogo medesimo afferma Plinio essersene ritrovate ne i lidi di Spagna della medesima grandezza del Polpo sudetto. Ma ritornando alle Sepie, disse Anasilao, che messo quel lor nero liquore nelle lucerne, tolto via ogn' altro lume, fa parere tutti gli uomini mori. Ma se contagione, o con ingiuria mi riprenda qui il Gesnero, per non entrare in contentioni, lo lascerò nel giudizio di coloro, che intendono, non recitando io le parole formali d'Anasilao, ma solamente il sentimento. Sono le Sepie, e similmente i Polpi, le Loligini, e tutti questi pesci così mollichiosi, molto duri da digerire, e però si costuma sempre prima di batterli avanti, che si

D cuocano, quantunque dicesse Atheneo, che le Sepie cotte lessate conferiscono allo stomaco, & affottigliano il sangue, e provochino l'hemorrhoida. Ma in somma, per quanto s'ha da Galeno al 3. delle facultà de i cibi, hanno la carne dura, malagevolmente si digeriscono, e generano ne i corpi molti crudi humori, dando però laudabile nutrimento à coloro, ne cui stomachi valentemente si digeriscono. E per quanto ne scrisse pur egli all'i 1. delle facultà de semplici, vale l'osso della Sepia abbrugiatò alle vitiligini, à i quosi, & alla rogna: e cura oltre à ciò insieme con sale minerale le unghie de gl'occhi. Il crudo fregandone i denti, l'fa rilucenti, e bianchi, e disecca l'ulcere quando visi mette sopra. Le loro ova (come dice Plin.) provocano man-

## LOLIGINE, O VERO CALAMARO.



giate l'orina, e cavano la viscosità delle reni. Usanli alcuni di mangiare con l'agliata, per esser più potenti nel coito. Chiamano i Greci la Sepia Σεπία: i Latini Sepia: gli Arabi Sarathan, e Sartham: i Tedeschi Blasch: li Spagnuoli Siba: i Francesi Seche.

Del

*Del Mullo pesce.**Cap. 21.*

**C**redeſſi, che l'uso del continuo mangiare il Mullo ingrossi la chiarezza della vista. Tagliato crudo, & impiaſtrato medica i morbi del Drago marino, de gli Scorpioni, e de i Ragni.

*Mollo, e sua  
historia.*

**I** Pesci, che anticamente i Latini chiamarono **MULLI**, lasciato il nome Latino, si chiamano oggi in Italia Triglie, come li chiamano i Greci. Sono i Mulli di due specie (come vedo essere ancora stato osservato dal dottissimo Medico Hippolito Salviano) differenti non solamente nel colore, ma ancora nella grandezza. I maggiori, i quali spesce volte sono lunghi un piede, sono roſſi con certe linee d'oro tirate di lungo dal capo alla coda. I minori sono purpurei con certe macchie, parte rosse, e parte livide ſu la ſchiena, e non eccedono la lunghezza d'un palmo. Sono amendue barbuti, e però chiamati Barboni da pefcatori Venetiani, e Triestini. Fu già in gran prezzo appreſſo gl'antichi, e maſſime à i golosi, ſapendosi, che molte volte furono à quei tempi comperate le Triglie da private persone per una libbra di puro argento l'una, tanto ſodisfaceva a' golosi il lor fegato, e la lor testa. Et imperò diceva Galeno al 3. delle facultà de i cibi: Il fegato della Triglia mirabilmente ſi loda da i Principi de golosi, quantunque mai à me ſia egli paruto tanto ſoave, che meriti d'effettuare così in prezzo, e così honorato, nè anco perche dia al corpo troppo eccellente nutrimento: e ſimilmente diço del ſuo capo, il quale doppo al fegato lodano coſtoro. Ma non ſpendo io perche cauſa ciascuno andaffe cercando di

*Triglie  
scritte da  
Galeno.**Dell' Hippopotamo.**Cap. 22.*

**I**Tefcoli dell'Hippopotamo feccati, e triti ſi bevo no al morbo delle Serpi.

*Hippopotamo, e sua  
historia.*

**E**L **HIPPOTOMO** (fecondo che riferisce Plin. al 25. e 26. cap. dell'8. li.) è una bestia del Nilo affai maggiore del Cocodrillo, il quale ha due unghie ne i piedi, come hanno i Buoi. Ha la ſchiena, i crini, l'annitrire di Cavallo, il grugno levato, la coda torta, & i denti, come di Porco cignale, come che non ſieno così nocivi. Ma Aristotele al settimo cap. del 3. lib. della natura de gli animali (dal quale pare che traſcriva Plinio) ſcrif fe dell'Hippopotamo in questo modo: La bocca in alcuni animali è intagliata, come ne Cani, ne Leonini, & in tutti gl'altri, che hanno i denti, come la Sepa. Ne gli uomini picciole, ne gl'altri è mediocre, come nelle ſpecie de i Porci, e nell'Hippopotamo, il quale naſce in Egitto con crini di Cavallo, unghie Bovine, e naſo rivolto, e l'osſo del calcagno, come hanno tutti gli animali di due unghie. Ha i denti fuor della bocca, ma non molto; la coda di Porco cignale, e la voce di Cavallo, & è così grande, come un'Aſino. Ha la ſua pelle nella ſchiena così grossa, che ſene fanno da i cacciatori faette,

**MULLO.**

**C**ontra questi pefci più grossi, per effer i più piccioli più ſaporiti, e più agradevoli allo ſtomaco, domandando un giorno un goloso, che n'havaea comprati de i grossi per una gran quantità di denari; mi riſpoſe, che ſi cercavano i grossi per haver egli maggior fegato, e maggior testa. E nel medeſimo luogo nel principio del capitolo diceva: Le Triglie hanno la carne più ſoda, e più fragile di tutti gl'altri pefci, & imperò non è viſcoſa, nè graffia, ma di ſapore agradevole, e molto famigliare alla natura dell'uomo. Figliano le Triglie (come dice Plinio) tre volte l'anno, e ſono tanto ingorde, che ſi paſſono ne i corpi morti de gli uomini. Quelle più ſi lodano, che hanno due barbe pendenti dal mento: e le Romane ſono affai migliori, che quelle del Regno, e di Venetia. Difſe Atheneo, che'l vino dove ſia annegata una Triglia bevuto impedisce il coito ne gl'uomini, e nelle donne l'impregnarsi. Chiamano i Greci il Mullo *τριλλα*: i Latini *Mullus*: li Spagnuoli *Salmonete*.

**HIPPOPOTAMO FINTO.**

**F**e dardi, e parimente ſcudi, elmetti, e rotelie, per effer impenetrabile, ſe prima non ſi bagna. Ma fe vogliamo credere à Pausania, Greco, & antico hiſtorico, l'Hippopotamo ha nella mascella di ſotto due zanne, che gli ſcono fuori di bocca, come ha il Porco cignale, ma non così evidenti, e grandi, perciò che egli effere ſtato in Arcadia un ſimulacro della madre di Dindimena fatto d'oro, la cui faccia in cambio d'avorio era fatta di denti d'Hippopotamo. Ma parmi veramente, che poco (per non dire nulla) ſi raffomigli al vero Hippopotamo l'immagine in questo luogo stampata, quan- tunque per l'Hippopotamo lo dipingeffe prima il Bellonio, e dipoi il Geſnero pigliandolo da lui: perche

peroche non hanno i suoi piede i buoi, nè manco sono simili nelle calcagna, ma come i cani, & i lupi, e le volpi, vedendosi haver le dita, e le unghie simili à loro. La bocca similmente non è in questo animale mediocre, vedendosi che il Bellonio lo dipinge con un cocodrillo in bocca. Più oltrenon si vede, che habbi zanne fuor di bocca come il Porco cignale, non ha crini, nè somiglianza veruna con il Cavallo, e con l'Asino. La coda è più presto d'Elefante, che di Porco cignale. Le orecchie sono come d'Orso, & il mostaccio Porcino, il quale se ben è rivolto in su, farebbe intutto fuor di proposito, e di ragione volere per questo segno solo affermare, che fusse l'animale, che rappresenta la qui sudetta figura, d'Hippopotamo; imperoche in tutta la forma del corpo, eccetto che ne i piedi, enella coda, più presto somiglia un Porco, che qualsivoglia altro animale. Né mi rimuove dall'opinione la statua di pietra del Nilo in Roma, appresso alla quale è scolpito l'animale, di cui è qui la figura con il cocodrillo in bocca, imperoche non si rassomigliano egli in parte veruna all'Hippopotamo, del qual scrissi Aristotile, Pausania, Plinio, & altri antichi scrittori, io non mi posso persuadere, che quell'animale rappresenti ivi l'Hippopotamo, e massimamente non trovando io scritto da veruno, che gli Hippopotami piglino i cocodrilli, e che tutti interi li portino in bocca; ma bene più presto mi maraviglio del Bellonio, che scriva havere visto in Constantiopolis un Hippopotamo simile à questo, il quale era vivuto già tre anni, e viveva ancora in luogo secco; imperoche scrive Aristotile all' 11. cap. dell' 8. lib. dell' historia de gl' animali esiere alcuni animali, come sono le Testuggini marine, & i cocodrilli, e gli Hippopotami, i quali non possono vivere per propria lor natura lontani dalle acque, come l'istessa ragione della natura, e l'esperienza ne fanno testimonio. Il che m'induce à credere assai più ad Aristotile, che al Bellonio, il quale credo io che si sia ingannato, o che scriva per parere d'haver veduto ogni cosa, molto più di quello, ch'ei non vide giammai; e di ciò me ne fanno testimonio le qui scolpite medaglie antiche, havute dal rarissimo Antiquario Cesareo, M. Jacomo Strada Mantovano, erarissimo investigatore delle antichità Romane, ed Esterne, vedendosi ne i roversi loro le vere imagini de gli Hippopotami, che hanno tutte le note, che gli assegnano tutti li sudetti historici. Erano gli Hippopotami anticamente non solo nel Nilo, ma nel fiume Banbotho in Africa appresso al monte Atlante, e parimente nel fiume Indo dell'India, secondo che scrivono Strabone, e Sollino. Non si trovano più i veri Hippopotami in luogo veruno, come scrive Ammiano Marcellino. E questo animale di tanta astutia, che entrando ne i campi delle biade alla pastura, v'entra all'indietro per partire, che sia venuto fuori, per non esservi preso. A Roma fu portato vivo insieme con sei cocodrilli da Marco Scuro edile, facendone spettacolo ne i suoi giuochi. Ha l'Hippopotamo questa natura in sè, che quando si sente carico, e troppo ripieno, entra ne i cannetti, dove ritrovato alcun tronco di canna, già statagliata, vi strega sufo la vena, fino che si cava sangue, lasciandone venir fuor tanto, quanto pare à lui, che gli basti, e poi ferra la piaga con bellutta, e confango. La cenere del suo cuojo, impasta-



ta con acqua fana le postume, che si chiamano *piani*: Alleggerisce il suo grasso il freddo, che viene avanti alle febri, e similmente il suo sterco fumentato. I denti della mascella sua sinistra, fregiatagli alle gengive fino che esca il sangue, sanano il dolore de i denti. La pelle della sinistra parte della fronte legata appresso all'anguinaglia, prohibisce il coito, e brugiata in cenere fa rinascere i capelli. I testicoli bevuti al peso d'una dramma vagliono al morso de serpenti. Chiamano i Greci l'Hippopotamo *Ιπποπόταμος*: i Latini Hippopotamus, & fluvialis equus.

#### *Del Castoreo. Cap. 23.*

**E**Il Castoreo ambiguo animale, perciò che conversa insiememente in terra, e nell'acqua, dove si ciba di pesci, e di granchi. Hanno i suoi testicoli virtù contra i veleni de serpenti: fanno sternutare, ed usanfi in diverse cose universalmente. Bevuti con Pulegio al peso di due dramme, provocano i mestrui, e cacciano le secnidine, e le creature del corpo. Bevonsi con aceto alle ventosità, à i dolori di corpo, al singhiozzo, à i mortiferi veleni, & all'ixia. Svegliano messi ne i cristeri i lethargici, gli addormentati, e gli sopiti per qualsivoglia causa. Dissoluti con aceto, & olio Rosato, & odorati, o vero fattone fomento fanno il medesimo. Bevuti, & applicati in forma di linimento giovano a glispasinati, & à i tremori delle membra, & à tutti i difetti de i nervi. Hanno universalmente virtù di scaldare. Quelli sono gli eletti, che nascono da un medesimo principio (perciò che egli è impossibile ritrovare due vesicche serrate in una sola tonica) che hanno dentro un liquore ceragginoso, di grave, e fastidioso odore, forte, mordace al gusto, e fragile, e circondato intorno da proprie, e naturali pellicole. Contrafanugli alcuni trussatori mescolando l'Armoniaco, o veramente la Gomma col sangue di questo animale, e con gli stessi testicoli, acconciando poscia a tutto nelle vesiche d'secarsi. E veramente falso quello, che si dice, che seguitato quest'animale da i cacciatori si stacchi i testicoli nel fugire con i denti, imperoche non se li può pigliare per esser ritratti, come sono quelli del Porco. E necessario nel torli fuora dividendo la pelle, conservare quel liquore simile al mele con la vesica, dove stà dentro, e poi quando è secco riportarlo.

**C**ome si vede per tutta l'Alemagna bassa, ovunque *Castoreo*, e sua historia.

trascorra il fiume del Reno, per l'Austria, & Ungheria, ovunque passi il Danubio, e per altri luoghi circoscritti, per cui trascorrano la Drava, la Sava, e la Mora amplissimi fiumi, sono i *Castorei* (come dice Dioscoride, veramente animali all'acqua, & alla terra communi, vedendosi quivi hora nuotare nell'acqua, & hora trascorrere fra terra, e caminare dietro à i lidi de fiumi. E animale molto simile alla Lodria, come che alquanto più grande. Ha il capo quasi tondo, i denti, e gli

gli occhi come i Topi, la lingua di Porco, le mascelle come di Lepre, con il mostaccio tondo tenz'acutezza veruna, e con alcune secole intorno, come hanno i Gatti, e parimente ha le medesime setole nelle ciglia. I denti dinanzi, i quali sono due di sopra, e due di sotto, sono lunghi, larghi, quadrati taglienti, vacui di dentro, e d'un colore, che nel giallo rosseggi, ma i mascellari, che sono da ognibanda otto, sono ineguali, e ruvidi, come una lima. Ha picciole orecchie, titondette, e pellose, e piccolissimi occhi rispetto alla grandezza del capo, e del corpo. I piedi dinanzi sono divisi in cinque dita, manifeste, & apparenti molto simili alle Marmotte, & alli Scojuoli armati di ugne ferme, e robuste. Onde non sono in parte veruna rassembrevoli à i piedi delle Simie, come scrive un dottissimo autore moderno. Gl'altri di dietro sono quasi simili à i piedi dell'Oca, ne i quali sono parimente cinque dita collegati da una nera cartilagine. Ha la coda larga quattro dita, simile à una lingua più lunga d'una spanna, di sopra squamosa, come pesce, e di sotto liscia, e senza peli tanto dall'una parte, quanto dall'altra, della quale si serve questo animale per nuotare, come fà parimente i piedi posteriori. Ha il fegato assai grande, nerigino, e diviso in cinque ali, dove tra le minori sta attaccato il fiele. I rognoni sono maggiori, e la milza minore, che si richieggia in tanta quantità d'animale. La vescica è come di Porco, & i testicoli sono piccioli, ristretti, & attaccati di dentro via alla spina del dosso, i quali non si possono cavare (per mio giudicio) senza torli la vita, il che ritrovo appresso Plinio esser stato diligentemente osservato da Sestio Medico. Onde è cosa manifesta, che Solino, Andromaco, Eliano, Apulejo, Giuvenale, Cicerone, e Plinio favolosamente scrissero, che il Castoreo si tagliava i testicoli con li denti, vedendosi seguitare da i cacciatori. Ma non posso se non maravigliarmi, che Plinio restasse in questa falsa opinione, havendo egli letto questo errore appresso il medesimo Sestio (come egli stesso scrive al 3. cap. del 32. lib.) tutto ciò esser favoloso, & essere confutato da Sestio. Ma essendo cosa manifesta, che i Castorei hanno i testicoli attaccati alla spina del dosso poco maggiori di quei de i Galli, bisogna dire (come è la verità) che i Castorei, che sono in uso nella medicina, non sono i testicoli dell'animale, ma sono due vesciche così fatte, le quali sono in questi animali tanto ne i maschi, quanto nelle femine in amendue languaglie di fatto sotto la pelle grosse come ove di Gallina, e qualche volta maggiori, le quali hanno fatto un'orificio l'uno appresso l'altro fuor del corpo appresso al petenecchio, come due evidenti pertugietti, per li quali esce fuori un'umore giallicio, quasi come olio, di dispiacevole odore, il quale questo animale lecca con la lingua, e se ne unge per tutto'l corpo. Questo liquore ne i vivi (come ho detto) è liquido come olio, ma tirati i follicoli via dall'animale, & attaccati al fumo, diventa il liquore grosso come mele, e quasi del medesimo colore, e dipoi s'indurisce come cera. Ma che queste vesciche, o vero follicoli pieni del suddetto liquore non sieno i testicoli di questo animale, si conosce manifestamente, perciòche sono tanto ne i maschi, quanto nelle femine d'una medesima grandezza. Oltre à ciò non vi si vede meato alcuno, che entri nella verga dell'animale, se ben è collocata nel mezzo di loro. Ne patisce la ragione, che in sì picciolo animale debbino essere testicoli di tanta gran-



dezza. Finalmente ritrovandosi ne i maschi sensatamente i testicoli (come s'è detto) attaccati di dentro alla spina della schiena, non è ragione, che consenta, che i suddetti follicoli sieno testicoli di questo animale. Noi adunque insegnati primamente ciò dal dottissimo Rondoletio, eccitati dalla novità della cosa, havendo havuti in dono due Castorei l'uno maschio, e l'altro femina dal Serenissimo Arciduca d'Austria Ferdinando, &c. mio Signore, e patrono, ne volemmo vedere in tutto, e per tutto l'anatomia, la qual fù fatta in casa nostra presenti gl'Eccelleniss. Medici Cesarei, il Sig. Giulio Dottore Alessandrinio, & il Signor Dottore Stefano Laureo, e M. Claudio Riccardo Chirurgico di sua Maestà, insieme con il Dottore Andrea Blavio, il Dottore Giovanni Villabroch, il Dottor Giorgio Handschio miei colleghi, e M. Aliprando Spezzalancia Chirurgico di sua Altezza, i quali vedemmo questo fatto stare altrimenti di quello, che ne scrive il dottissimo Rondoletio, à cui ne debbe rendere gracie non solamente tutta la scuola de i Medici dell'età nostra, ma ancoratutta la posterità. Avvenga che da pochi de gl'antichi per molte, e molte è passate, ò forse da nissuno fino à questi tempi, è stato conosciuto tal errore, essendosi tutti ingannati, credendo manifestamente, che il Castoreo, che è in uso nella medicina, altro non fusse, che i veri testicoli di questo animale. La femina vā del corpo, piscia, e partorisce per un sol meato, concordovvi il collo della matrice, e parimente quello della vescica; Mangiasi la coda insieme con li piedi posteriori ne i giorni, che non si mangia carne; tenendosi che quelle parti sieno più presto pesce che carne; nondimeno al mio gusto non vi si sente di pesce sapore alcuno. Ha il Castoreo ferociissimi, & acutissimi i denti, con li quali tronca i rami de gl'alberi, li quali poscia acconcia con mirabil arte in farsi le stanze di più palchi nelle caverne, dove egli si ripara nelle rive de fiumi. Morde crudelissimamente, di modo che mai non sferra, dove afferra con li denti, sino che non sente il fracasso dell'ossa. Ma è bene d'avvertire, che pochi Castorei, di questi che vanno, e vengono da Venetia in mercantia, sono, che non sieno falsificati. Del che ne fà fede la grandezza loro. Cottomponli coloro, che ne fanno incetta, pestando (come dice Plinio) i testicoli, & i rognoni insieme, & acconciadoli poscia con bell'arte nelle vesciche à seccare. Io ne ho ben havuti di non contrafatti, statimi portati d'Austria, molto differenti nella grandezza, nel colore, nell'odore, e nella bontà di questi, che son communi nelle speciarie. Scrive Plinio al 3. cap. del 32. lib. che il più valoroso Castoreo sia quello, che nasce in Ponto, il che prima haveva detto Strabone nel 3. lib. della sua Geografia con queste parole: La Spagna produce assai Capre salvatiche, e Cavalli salvatici. I fiumi producono li Castorei; ma i testicoli di questi non hanno quella

quella virtù, che quelli di Ponto; perciò è propria natura del Castoreo di Ponto d'haver efficacissima virtù ne i medicamenti d'importanza, come ancora in molti de gl'altri. Onde si vede manifestamente, che interpretò male assai lo interprete di Strabone questa parola *φαρμακός* velenoso; volendo dire non velenoso, ma medicamentoso, come proprio significa quel vocabolo Greco in questo luogo, cioè ottimo per li medicamenti, come sono molti altri medicamenti, che nascono in Ponto, come l'Assenzio tanto commendato da Galeno, l'Acoro, il Phu, l'Amomo, e molte altre virtuosissime piante. Il che sapendo molto bene il dottissimo Damocrate mette il Castoreo Pontico come il più virtuoso Mitridato. E perciò non sò io come Damocrate così lodi nella composizione del Mitridato il Castoreo di Ponto; e massimamente vedendosi, che Andromaco nella composizione della Theriaca loda quello del Danubio. Scrisse de i testicoli del Castoreo all'11. lib. delle facultà de semplici Galeno in questa forma. E il Castoreo medicamento veramente molto celebrato, e molto usato da i Medici (dell'uso del quale per le mirabili facultà sue scrisse Archigenes tutto un libro) calido, e secco. Ma quantunque molti altri Semplici si ritrovino ancora esser tali; nondimeno per essere il Castoreo composto di parti più sottili, assai più vale, che gl'altri che scaldano, e diseccano anch'egli. Oltre à ciò è da sapere, che di gran lunga s'ingannano quei Medici, che in ogni specie di tremore, di spasimo, e di paralisia usano il Castoreo, non ricordandosi, che tali accidenti possono intervenire per più diverse, e contrarie cause del corpo. Laonde havendosi bene studiato Hippocrate, possono benissimo ramentarsi i Medici, che lo spasimo de nervi hora per troppa abundanza, & hora per mancamento d'humori si causa ne i corpi. E però benissimo, e con molta utilità, dove per abundanza sia di bisogno di cacciare fuori, e di dissecare, si può il Castoreo e dar per bocca, & applicar di fuori. Il chenon si può fare se non con gran documento, ovunque si ritrovi causarsi lo spasimo per siccità, per difetto d'humori, e di nutrimento. Il medesimo si debbe avvertire i paralitici, & in coloro, che tremano. Debbesi questo considerare similmente ne i lunghi singhiozzi dello stomaco; imperoche dove si caulinano da troppe pene, vi vale mirabilmente il Castoreo, facendo poscia il contrario quando si fanno da siccità di stomaco, ò da mordaçì, & acuti humori. Ma come faccia credere di dover essere il Castoreo in qualche parte nocivo à corpi l'odore, & il sapore assai gravi, che si ritrovano in lui; nondimeno non se ne vede malitia alcuna, ove s'applichi convenientemente. Io lo spe-

A rimentato (diceva pur Galeno) tratto però prima sangue dalla vena appresso alla giuntura del piede, à darlo con Pulegio, ò verò con Calamento ne i mestri ritenuti, e sempre hò ritrovato haverli provocati senza alcun documento. Vale brugiato in su i carboni, e tolto il fumo per bocca à i difetti del polmone, e della testa. Fattone fumo sotto al naso (oltre à quello, che nescrivere Galeno) vale à maraviglia alle profocazioni della matrice. Fà il medesimo preso in pilole al peso di mezzo scropolo con altrettanta Asafetida. Bevuto al peso d'una dramma, fà andare del corpo, e caccia la ventosità, così di sopra, come di sotto. E oltre à ciò salutifero, e sicuro rimedio dato à bere, ove si teme, che ne i dolori colici, & in quelli della matrice (come spesso hò io veduto accadere in Germania) i patienti non divenghino contratti, e stroppiati delle mani, e delle braccia, ò veramente, che non si spasmino. Dassi ancora utilmente à bere à i paralitici, e contra il singhiozzo. Giova alle sciatiche beyuto al peso di una dramma con tre oboli d'Opopanax. Dicono alcuni, che i denti dinanzi del Castoreo guariscono il trabocco del fiele, tenuti nel bicchiere, con cui beyono gl'ammalati il vino, del che (se ben pare haver non sò che del superstizioso) se n'è però veduto qualche sperienza. Giova (come riscrive Plin. al 3. cap. del 32. lib.) al mal caduco. Allegerisce il dolor de i denti, messo trito nell'orecchia da quella istessa parte, ove è il dolore. Distillato medesimamente nelle orecchie con Opio, giova mirabilmente à i loro dolori. L'orina del Castoreo si mette ne i composti, che si preparano contrai veleni, e riserba si nella sua istessa vesica. Chiamano i Greci il Castoreo *Kadous*: i Latini Fiber: gli Arabi Inchiam Alginde Beduster, Giendedestar, e Giendibidestar: i Tedeschi Byber: li Spagnuoli Bivaro, & Biverio: i Francesi Bieure,

## Della Donnola. Cap. 24.

D *L*a Donnola, che v'è per le nostre case, abbrustolata prima, poscia cavatole l'interiora, salata, e serbata fino che s'invecchi, facendola seccare all'ombra, data à bere al peso di due dramme in polvere nel vino, è efficace rimedio al morso di tutte le Serpi. Vale bevuta nel medesimo modo al tossico. Oltre à ciò il suo stomaco empito di Coriandoli, e invecchiato, si deve poscia utilmente al morso de i velenosi animali, e al mal caduco. La cenere della Donnola brugiata in un vaso di terra, e applicata con aceto in forma di linimento giova alle podagre. Unghesi con il suo sangue utilmente le scrofole, e giova al mal caduco.

## DONNOLA.



**S**ono le DONNOLE, sagacissimi animali, e quantunque piccioli, animosissimi, e ferociissimi, in Italia conosciute, e volgari. Ritrovansi, come disse Plin. al 4. cap. del 29. li. Donnole di due sorti: una che vive, e convive nelle campagne, e nei boschi, che si chiama salvatica: e l'altra, che si ripara nelle nostre case, chiamata domestica. Sono amendue così gelose de i lor figliuoli, che mai non gli lasciano fermi in un luogo, per paura, che non gli sieno tolti; ma sempre gli vanno trasportando da luogo à luogo. E però ben disse Aristot. al 6. cap. del 3. lib. della generatione de gli animali, che esistendo state vedute le Donnole, quandottarviscono i figliuoli loro con bocca, fisso no falsamente imaginati alcuni, che partoriscono esse per bocca, come poctando par che si creda Ovidio nelle sue Metamorfosi. Nè manco mi pare di dar fede all'Encelio, huomo altrimenti dotto,

F il quale al 54. cap. del 3. lib. della natura de i minerali, seguitando egli forse più il volgo, che Arist. & altri buoni autori, scrive assai inconsideratamente, che le Sepie, le Loligini, le Locuste, e le Squille marine usano il coito per bocca, e per bocca parimente partoriscono: & il medesimo disse pur egli de i Corbi, e delle Galline salvatiche, cosa veramente più da ridere, che da farvi sopra veruna consideratione. Specie di Donnola sono ancora le MARTORE, di cui habbiamo in Italia due specie. L'una delle quali ha il pelo, che nel rosso nereggia, eccetto sotto la gola,

Martore, e  
sua famili-

Foina, e sua  
etaminatio-  
ne.

Zibellini, e  
sua etami-  
natione.

Furetto, e  
sua historia.

Ranocchie,  
e sua etami-  
natione.

Parto, e ge-  
nerazione  
delle Rane.

gola, la quale è bianca, e questa noi la chiamiamo **Foina**. Questa odiano non poco i villani, perciò che suole ella spesso entrare nelle case loro, ove non solamente scanna tutte le Galline del pollajo bevendone il sangue, ma si mangia ancora l'ova, che sono ne i nidi; e molte volte entra nelle torri, & ammazza tutte le Colombe, & i Pipioni, che può arrivare. L'altra se ne sta nelle selve, e rare volte va fuori; e questa propriamente si chiama Martora, e da alcuni Martorello. È differente dalla Foina per essere alquanto più lunga di corpo, per haver la gola gialla, il pelo più chiaro, e più dolce al toccare. Onde le pelli sue sono stimate molto più delle altre da i magnati per le fodre delle vestimenta. Sono alcuni, che dicono, che di questa ultima specie se ne ritrovano di due sorti: una stà nelle selve tra i Faggi, trale Quercie, e tra gl'Elici: e l'altra tra i Pini, tra i Pezzi, e tra gli Abeti molto più bella da vedere. Dicotate specie si crede, che sieno ancora i **ZIBELLINI**, i quali, secondo che si può giudicare dalle pelli loro, non sono di grandezza di corpo, e di fattione molto dissimili dalle Martore, quantunque pure alquanto minori. Le pelli loro sono di un pelo, che nel nero rosseggia, eccetto che nella gola, la quale è come bertina. Ritrovansi in copia in Moscova, in Lituania, & in altre vicine Province, onde si portano à noi le pelli loro. Di specie di Martore, ò di Foine è ancora il Furetto, chiamato da i Latini Vivera. Questo non è maggiore d'uno Scojuolo, quale altri chiamano Schirato, e di pelo, che gialleggia. E animale ferocissimo, e molto audace, e quasi nimico di tutti gl'alti animali, especialmente de i Conigli, de i quali caccia fuor delle caverne i bianchi con mirabil maniera. È molto vago del sangue, di modo che vive più di questo, che di carne. Ritrovansi (come intendo) in Germania, Polonia, & altri luoghi circonvicini altri animali di simile specie, i quali perché fin' hora non hò veduto, nè manco hò inteso certamente della forma, e natura loro, però non hò havuto che scriverne. Ma essendo io ridotto hora in Boemia, spero che con l'aiuto del Sereniss. Principe

**L**E **RANOCCHIE** sono in Italia, e massime in Lombardia abondantissime, e volgari. Ma non sono però tutte d'una specie, d'un colore, nè di una natura; impero che ne son di quelle, che nascono di putredine, nel bagnare, che fanno le pioggie della state la polvere del terreno: queste hanno breve vita, nè s'usano in cosa alcuna. Ne sono oltre queste dell'altre, che nascono secondo l'ordine legitimo della natura ne i mari, ne i fiumi, nelle paludi, e ne i laghi. Ritrovandosene ancora di terrestri, le quali noi in Toscana chiamiamo Botte, & altri le chiamano Rospi, e di quelle, che particolarmente per restare ne i canneti si chiamano Calamite, ma amendue velenose, e mortali. Ne i fiumi, nelle paludi, e ne i laghi conversano quelle, che si mangiano, diverse, e di bigio colore; come che quivi ancora se ne ritrovino di quelle, che sono velenose simili alle Botte terrestri. Partoriscono le Ranocchie (secondo che al 61. cap. del 9. lib. scrive Plin. e noi del continuo sensatamente veggiamo) neri, e minusi pezzuoli di carni, che non sono altro, che occhi, e coda, nei quali crescendo si formano po'scia le gambe, dividendosi la coda in quella di dietro. Vivono (disse pur Plin.) solamente sei mesi, e po'scia senza esser viste si convertono in fango, e rinascono al-

A **Ferdinando Arciduca d'Austria, e mio colendissimo Signore, non solamente potrò io venire in notitia di questi, e d'altri animali, i quali si ritrovano in queste Regioni prenominate, ma di conseguire ancora molte altre cose, che non poco si converranno nell'istoria così delle piante, come de minerali. Combattono virilmente con le Serpi, sempre però preparandosi prima con la Ruta, e (come si legge in Plin. al 21. cap. dell'8. lib.) ammazzano le Donnole i Basilischi, morendo però anch'esse nella battaglia per la gran puzza. Dicesi, che accecandosi le Donnole, con punger loro gl'occhi, con l'Acora, riacquistano di nuovo la luce, come fanno le Lucertole. Lo sterco di tutte queste specie d'animali ha odore alquanto di muschio: incorporato con mele, e con farina di Lupini, ò veramente di Fiengreco, risolve le scrofole, et tutti gl'altri tumori flemmatici. Usano alcuni il fiele di questi animali alle argeme de gl'occhi, e massimamente accompagnato con succo di Finocchio: e parimente per levare via le lentigini ungendole con esso mesciato con mele, e polvere di radice di Bronia, ò veramente d'Aro. Altri dicono, che il lor polmone conferisce ne gl'huomini à tutte le infermità del polmone. La cenera della Donnola vale al dolor del capo impiastravasi fuso, & alle suffusioni de gl'occhi. Chiamano la Donnola i Greci **Tañ**: i Latini **Mustella**.**

C

#### Delle Ranocchie. Cap. 25.

**L**E **RANOCCHIE** cotte lessate con olio, e con sale, e mangiate sono la Theriaca de i veleni di tutte le sorti, ò il medesimo fa la loro decottione bevuta. Vagliono ancora contra gli antichirgori de i tendoni. La cera delle brugiate ristagna, sparsa, i flussi del sangue, e fassene utilmente linimento con Pece per fare rinascere i capelli, che cascano. Il sangue delle Ranocchie verdin lascia rinascere i peli, che si cavano dalle palpebre, distillato ne i luoghi, onde furono stirpati. Lavatali baci con la decottione delle Ranocchie fatta d'acqua, e d'aceto, giova à i dolori de denti.

#### RANOCCHIE.



F **I**le acque di primavera quell'istesse, che parimente erano nate: essendo occulta la ragione, perche così operi la natura in loro. Al che si contrapone l'esperienza, che se ne vede il verno nelle paludi delle marreme, che non si gelano, ove d'ogni tempo li veggono, e si ritrovano. E però èda dire, che se l'opinione di Plinio è pur vera, si verifichi solamente in quelle dette di sopra, che nascono di putrefattione di terra, e d'acqua. Hanno le Ranocchie la carne bianca, e saporita. Sono mangiate utilissime à gli hettici, & à ptisici, e dove sia di bisogno d'umettare il corpo, e massimamente cotte nel brodo de Capponi, e delle Galline. Mettonsi ne gli unguenti, ove sia bisogno di risolvere, e di diseggere: cotte così lungamente, che si disfaccino, e diventino come uno unguento,

guento,

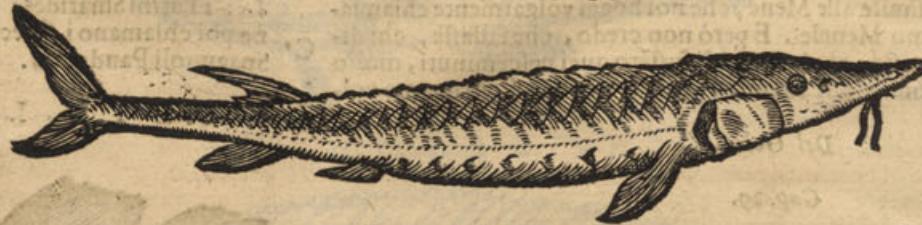
guento, guariscono la rognà de Caval-  
li. L'olio, dove sieno messe dentro le  
Ranocchie vive, e dipoi messo l'esta-  
te al Sole, è vero fatto bollire nel ba-  
gno di Maria, leva, ungendosi cal-  
do, i dolori delle sciatiche, e delle  
gotte. E oltre à ciò una pazzia à cre-  
dere (come diremo più diffusamente  
nel 6. lib.) che le Rane sieno velenose,  
come si sono sognati alcuni scrittori de  
tempi nostri, vedendosi che Dioscoride  
loda il lor brodo con olio, e con sa-  
le contra i morsi di tutti gli animali ve-  
lenosi; e si sà per cosa certa, che sono  
le Ranocchie per gli hettici, e consumati  
così salutifero cibo, che alcuni  
si sono fanati da quelli mali solamen-  
te con il lungo uso di mangiarle ogni  
giorno per cibo. Anzi che humettando elle il cor-  
po, provocano dolcemente il sonno. Chiamano i  
Greci Rane *βατράχιον*: i Latini *Rana*: gli Arabi

*Del Siluro pesce.*

*Cap. 26.*

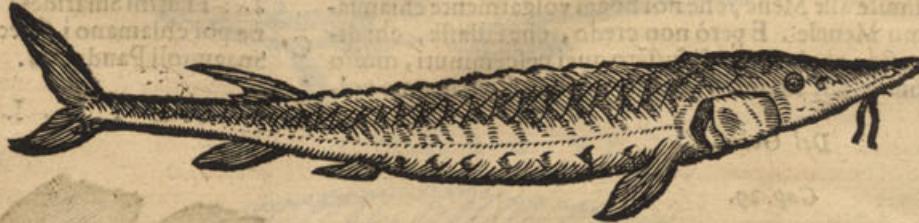
**M**angiato il Siluro fre-  
so ne i cibi nutrisce,  
e mollifica il corpo, ma sa-  
lato à pochissimo nutrime-  
nto, purga il gorgoz Zule, e  
chiarpica la voce. La carne pur del salato impiastra-  
ta cava fuori le spine, le saette, & ogni altra cosa  
rimasta fitta ne i membri del corpo. Conferisce seden-  
tio nell' sua salamuja a i disenterici; imperoche ella  
tira in pelle i flussi. Guarisce i dolori delle sciatiche  
adoperata ne i cristeri.

**N**on posso se non maravigliarmi, che Teodoro  
Gaza, nato Greco, e huomo veramente dotto  
ancora nella lingua Latina, fusse così innamorato della  
lettione di Plinio, che più presto volesse seguir egli  
i suoi errori, nel tradurre, ch'ei fece Teofrasto nell'  
hist. enelle cause delle piante, & Arist. nell' hist. de  
gli animali, che la genuina sentenza de vocaboli Gre-  
ci, cosine i nomi de gli animali, e delle piante, come  
in altre varie, e diverse cose. Il che si vede manifestamente  
haver fatto egli nel Siluro, conferendosi il tetto  
di Plinio con quello di Arist. imperoche tutto quello  
che scrisse Arist. del Glanide, scrisse Plinio, errando  
manifestamente, del Siluro. Dal che nacque l'errore,  
che Teodoro traslatando Arist. chiamò il Glanide Si-  
luro. La qual falsa traslatione, ha dato poi adito à  
moltidierre, i quali fidandosi della traslatione La-  
tina di Arist. del Gaza, non si curarono di leggere il  
testo Greco del Glanide, come intervenne parimente à  
me; imperoche confidandomi troppo nella traslatione



Difdaha, & Dafda: i Tedeschi Frosch: li Spagnuoli  
Ranas: i Francesi Granoille, & Raine.

*S I L U R O.*



ne del Gaza, e però non conoscendo l'errore di Plinio, contraddirsi alla opinione del dottissimo Paolo Giovio, sapendo io che lo Storione non haveva den-  
ti da far quello, che scrive Plinio del Siluro, il quale  
essendo armato (come scrive egli, errando nel nome)  
di ferociissimi denti, afferrando i Cavalli che nuotano  
ne i fiumi, con essi spesse volte gli tira sotto acqua, e  
li sommerge. Ma havendo io dipoi conosciuto gli er-  
rori così di Plinio, come del Gaza, non ho possuto  
far di non accusare amendue, essendo stati cagione  
di farmi errare. Il perche sono hora sforzato, lascia-  
ta la mia prima opinione, sottoscrivere al dottissimo  
Salviano, il quale con saldi argomenti difende l'opi-  
nione dottissima del Giovio, contra quello, che ne  
scrivono il Rondoletio, e il Gesnero; per vederli che  
il Gesnero dipinge più presto il Glanide, che il Siluro;  
e il Rondoletio un pesce più presto marino, che fluvia-  
tile, armato di acutissimi, e lunghi denti, il quale di-  
ce egli ha vergli mandato il Gesnero: se bene il Gesne-  
ro lo niega manifestamente. Onde non posso accostar-  
mi à frivoli argomenti del Rondoletio addotti contra  
al Giovio, & al Salviano, avvenga che il Salviano gli  
batte tutti per terra. Ma scrivino pur ciò che si vogliono,  
io non sono più per partirmi dalle dottiissime ra-  
gioni dei predetti, se io non vedrò che gli scritti loro  
sieno confutati. Chiamano i Greci il Siluro *Σιλουπος*: Nomi.  
i Latinis Silurus: gli Italiani Storione: i Tedeschi Stor,  
ò vero Styre: li Spagnuoli Suillo:  
& i Francesi Esturgeon.

*Del Smaride pescicolo.*

*Cap. 27.*

**L**a cenere della testa dello Smaride salaio confuma la carne  
superflua delle labra dell' ulcere: fermi le ulcere, che pascono: e cac-  
ciano via i thimi, & i porri. La  
cui carne giova, così come la salamuja, à i morsi de i Cani, e alle  
punture degli Scorpioni.

**L**a testa delle Mene brunita in cenere, cura impiastrata le callose fissure del sedere, e la loro salinoja tenuta in bocca, e lavandosene, cura l'ulcere putride di quella.

Smaride, e  
sua esamina-  
zione.

**Q**uantunque molto mi sia affaticato di voler chiarirmi, che pesce sia lo Smaride; nondimeno nè appresso à Plinio, nè appresso Aristotile, nè manco appresso à tutti gli antichi hò potuto io rintracciare cosa alcuna; ecetto che pure hò ritrovato, che è un picciolo pesce simile alle Mene, che noi hoggi volgarmente chiamiamo Menole. E però non credo, che fallasse, chi dicesse, che le Smaridi fussero quei pesci minutti, molto simili alle Mene, i quali à Venetia si chiamano vol-

Del Gobio.

Cap. 29.

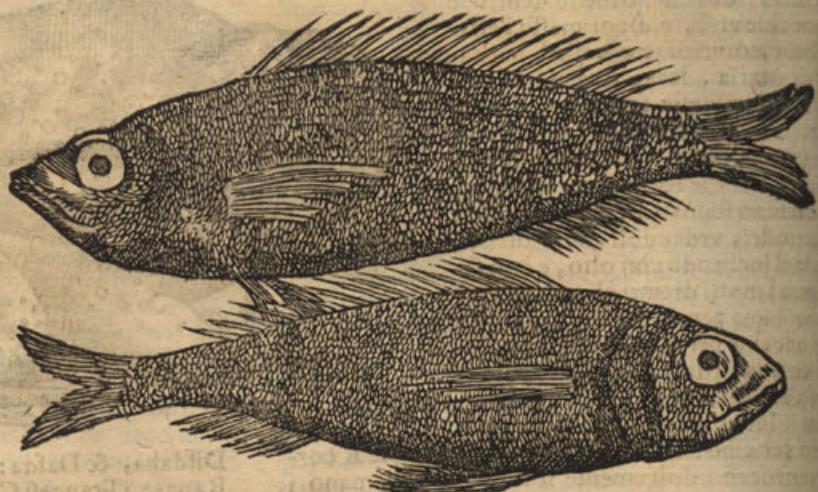
**L**a decottione del Gobio fresco, messo, e cucito in uno stomaco di Porco, & fatto bollire in dodici settari d'acqua, fino che non rimangano se non due, & poscia colata, e tenuta al fenero, bevuta solve il corpo senza alcuna molestia, e applicata in forma di linimento vale al morso de i Cani, & delle serpi.

Gobj, e loro esamina-  
zione.

**I** GOBII sono abondantissimi pesci nelle pescarie di Venetia, imperoche in quelle lagune ivi circonvicine astai allignano. E però diceva bene Aristotile, che i Gobj stanno volentieri nelle lagune de i mari, e dove sia poca acqua appresso à i lidi. Chiamansi i Gobj volgarmente à Venezia Gò. Hanno la testa grossa, e sono al gusto aggradievoli, e delicati, per esser la carne loro tenera, e grassa. La onde al terzo delle facultà de i cibi diceva Galeno. I Gobj son pesci, che stanno ne i lidi del mare, nel numero di quelli, che restano sempre piccioli. Sono al gusto soavissimi, facili da digerire, e di buon nutrimento, e massime quelli, che si pescano ne i lidi arenosi, e sassosi, e frà gli scogli: come che quelli, che stanno nelle bocche de fiumi, nelli stagni, d'acqua dolce, o di mare, non sono così al gusto soavi, nè di così buon nu-

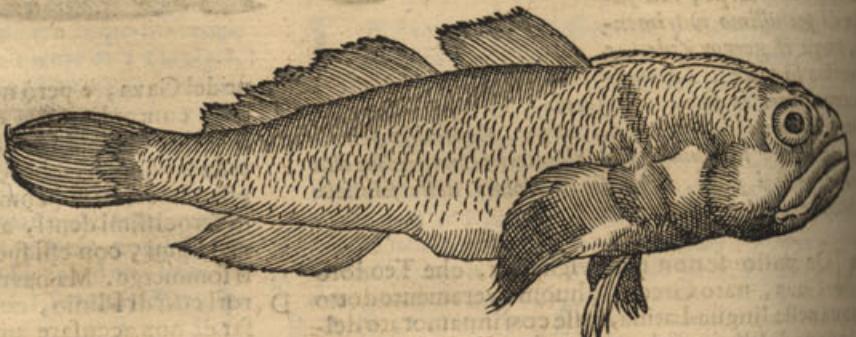
## Discorsi del Matthioli

### M E N E.

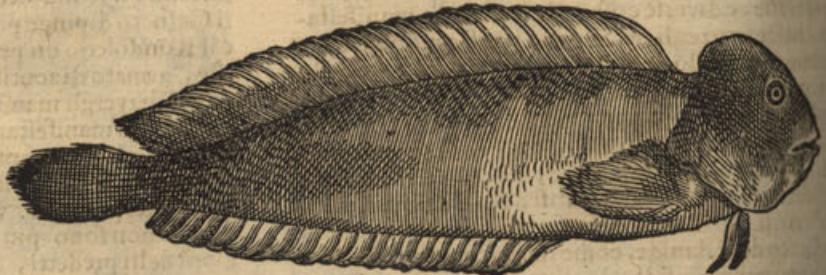


garmente Giroli. Chiamano i Greci le Smaridi Σμαρίδες: i Latini Smarides: gli Arabi Absamaris. Le Mene poi chiamano i Greci μαινίδες: i Latini Mænæ: li Spagnuoli Pandelhas.

G O B I O . I.



GOBIO II. O VERO PAGANELLO.



G O B I O III.



trimento,



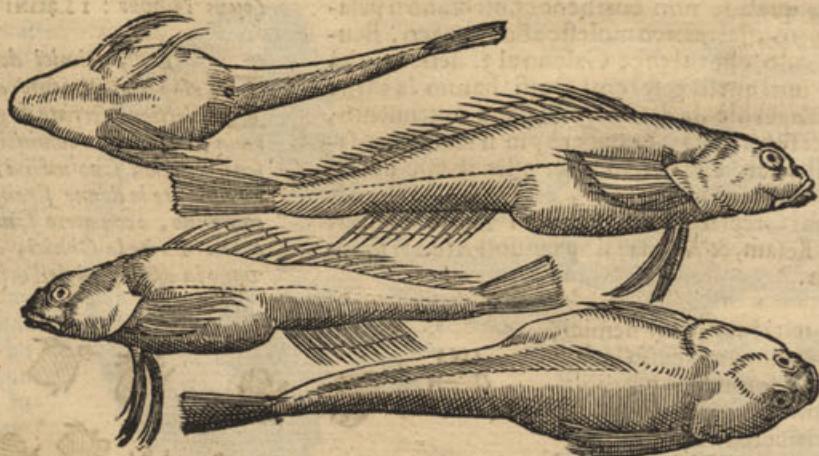
GOBIO V.



GOBIO VI.



MARSIONI, O VERO GHIOZZI.



trimento, nè cosi facilida digerire. Ma è da sapere, come scrive Galeno, che i Gobj non solamente si ritrovano in mare, ma ancora ne i fiumi, e ne i laghi, come son quelli che producono il lago di Como, e il Lago maggiore, stimati molto per l'aggradevole sapore, che lascia nel palato il gusto de i fegati loro; imperoche quantunque questi pesci, che chiamano in Lombardia Bottatrisi, non sieno i Gobj de i fiumi, de i quali scrive Ausonio, sono nondimeno in tutte le parti loro, e specialmente nella polpa della carne così simili a i Gobj, che non hò io punto che dubitare, che non si possino connumerare nella specie de i Gobj de i fumi, e de i laghi, come patimente quelli, che ne i fumi universalmente sono più piccioli, quantunque qualche volta di due, etre oncie l'uno se ne ritrovino. In sul Trentino pochi sono i fumi, che non ne portino assai, come l'Adeso, il Lavigio, il Noce, & la Sarca ne fanno giornalmente buona testimonianza. Chiamansi questi Capitonni, e Marsioni. In Toscana se ne ritrova pur qualcuno, e chiamansi Ghiozzi, quasi Gobj. E sono non solamente facilissimi da digerire, ma ancora al gusto soavissimi, e gratissimi, massimamente quando hanno le ova; imperoche in loro sono grasse, e copiose, e molto dilettevoli al gusto. Onde i pescatori praticchi, che fanno inidire delle loro ova sotto i sassi, sapendo quanto esse gradino al gusto, con non minore diligenza le pescano, che gli stessi pesci. Chiamano i Greci il Gobio *Kasios*: i Latini *Gobius*: gli Arabi *Kamen*: i Tedeschi *Goeb*: li Spagnuoli *Codozes*: i Francesi *Goyones*.

## Del Tonno. Cap. 30.

**C**hiamano Otomarico la carne del Tonno salata, la quale mangiata, e bevutogli sopra assai vino, di modo che si provochi col molto bere il vomito, vale al morso di quelle sorti di Vipere, le quali chiamano Presieri, e similmente vale a fare vomitare, ove si fossero mangiate cose acutissime. Applicata vale al morso de Cani.

**F**TONNI, de i quali si fa la Tonnina, grossi, e polputi pesci, simili a i Porci, sono notissimi ovunque sieno Porti di mare, in su l'Adriatico molto più, che in su l'Adriatico; imperoche questi pesci al tempo del Maggio vengono dal mare Oceano, & entrano per lo stretto di Gibilterra fra le colonne d'Hercole, partiti in grandissime schiere in questo nostro mare d'Italia, che si chiama Tirreno, & Mediterraneo; onde poscia scorrendo pur qualche schiera, entrano ancora nell'Adriatico, come che in assai minor quantità. Questi (per quanto recitano alcuni scrittori) son cacciati da un pesce mol-

Tonni pesci, e loro esaminazione.

Pesce Spada.

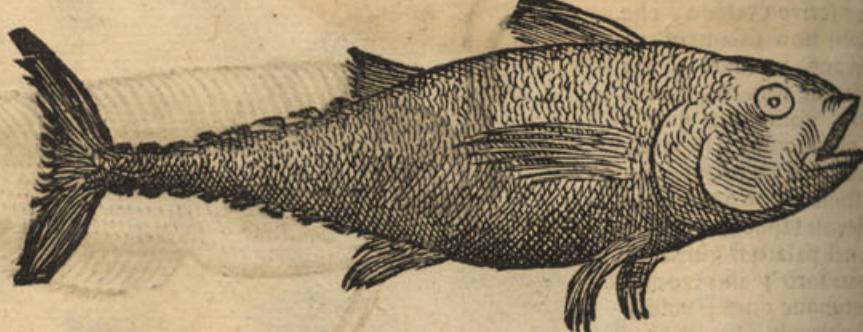
to grande, il quale si chiama volgarmente pesce SPADA, per haver egli in su'l muso uno durissimo, e acutissimo osso, simile ad una spada, co'l quale (come dice Plinio al 2. capo del 32. lib. e riferiscono ancora i marinari, che navigano per l'Oceano) sfonda, e passa questo pesce le navi. I Tonni adunque per esser semplicissimi, et timidissimi pesci, si lasciano cacciare da questo pesce Spada, come un branco di

Come si pescino à i Tonni nell' Isola di Gade.  
Tonni, e loro facultà.  
Nomini.

pecore dal Lupo, e così uscendo dell'Oceano se ne vengono per i nostri mari d'Italia. Ma non senza gran spazio de gli spettatori, si prendono il Maggio, e'l Giugno nell'Isola di Gade, concorrendo à questa pescagione tutto il popolo con grandissimo romore, e di voci, e di tamburi, e editirare d'archibusi; il che molto giova al pescare di questi pesci, imperoche per la timidità, e sciocchezza loro, spauriti dal gridare, e dallo strepito grande, si riducono in certi vadi appresso à terra, ove poscia agevolmente ne prendono con grandissime reti una schiera alla volta; de i quali partiti in pezzi, & salati ne i bariglioni, se nefà la Tonnina. Hanno i Tonni diversi nomi, secondo che sono più giovani, e più vecchi; imperoche quando sono picciolini, e nati di poco, si chiamano Cordille, e fatti alquanto più grandi Limarie, e più poscia crescendo Palamide, le quali si chiamano poi Tonni, come son cresciuti maggiori d'un piede. Plinio vuole, e similmente Atheneo, che vivono i Tonni assai, e crescano in ismesurati pesci; come che Aristotile tenga il contrario, il quale vuole, che non vivano i Tonni più di due anni. Assillano i Tonni ne i di canicolari punti da un certo vermicello, come assillano i Buoi punti dal Moscone, e da i Tafani. Il perche spesce volte cacciati dal dolore, uscendo dell'acqua saltano, come se volassero, in su i navigli, nel qual tempo si dannano ne i cibi, come molto nocivi. Le pancie loro, come che molto aggredino al gusto, offendono nondimeno poscia tanto più lo stomaco. Fanno il contrario le parti loro più magre, le quali se non così bene contentano il palato, sono però assai manco moleste allo stomaco. Benche, secondo che riferisce Galeno al 3. delle facoltà de i cibi, tutti questi pesci così grossi hanno la carne dura, malagevole da digerire, di poco nutrimento, e di molte superfluità. Et imperò più si mangiano salati questi pesci, che freschi, per esser il sale buona causa di rompere la durezza, e la viscosità loro. Chiamano i Greci il Tonno θύρος: i Latini Thunus: gli Arabi Kefam, & Aliena: li Spagnuoli Atun: i Francesi Thun.

Cimici, e  
loro esamina-

**I**N frà tutti i notturni nemici, che ne rompono spesso la dolce quiete del sonno, non abbiamo veramente i più crudeli delle Cimici; imperoche oltre al mordere, al romperne il sonno, & al succlarne il sangue, ne lasciano poscia di sè una tal puzza, che molto più offende i sentimenti, e gli spiriti, che non fanno gli loro cocenti morbi tutte le membra del corpo. E quantunque sieno così molestissimi, e lordissimi animali, non gli volse però così privare la natura, che non havessero ancora eglino qualche facoltà di giovare; usanli alcuni moderni Medici per provocar l'orina, non d'applicarli morti, e triti, come dice Dioscoride, ma così vivi: il che à me più quadra; imperoche quel muoversi, che fanno nel canale della verga, provoca la



Del Garo. Cap. 31.

**L**A Salamuja tanto de i pesci, quanto della carne d altri animali ferma l'ulcere, che vanno pescandosi, mettandole con essa. Medica di morbi de Cani. Fassi cristeri, alla disenteria, e ancora alle sciatriche, in quella, accioche disecchi, e cuocat l'ulcere, e in questa, accioche ulceri le parti non ulcerate.

Del Brodo de i Pesci. Cap. 32.

**I**L Brodo de i pesci freschi bevuto così solo, e similmente con vino solve il corpo. Fassi per tale effetto particolarmente con i Phicidi, con gli Scorpioni, con le Jubbade, e con le Perce, e con altri pesci sassatili, teneri, freschi, e di buon odore, li quali si cuocono semplicemente nell'acqua, con Olio, & Anetho.

**I**LGARO (secondo che riferisce Pli. al 7. cap. del 31. lib.) fu così chiamato appresso à gli antichi, perciò che si faceva dell'interiora d'un pesce, macerate, e risolute con sale, che si chiamava Garo. Il che poscia si faceva similmente con quelle de gli Scombi. E usavasi questo condimento nelle cucine con grande solennità, per condimento di diversi cibi. Ma questo non intelle Dioscoride pigliando per il Garo generalmente tutte le Salamuje de i pesci, e delle carni. Del Brodo de i pesci non accade dir altro, perciò cosa assai dichiarata dall'istesso autore. Chiamano il Garo i Greci Γαρόν: i Latini Garum: Gli Arabi Murri, & Almuri. Il Brodo de Pesci chiamano i Greci ζεύς ταῦτα: i Latini Jus piscium.

Delle Cimici delle lettiere. Cap. 13.

**D**anno utilmente ad inghiottire sette Cimici, di lettiera serrate ne guscii delle fave, alla febre quartana, avanti che cominci la febre. E inghiottite con soli senza fave, sono utili à morbi de gli Aspidi. Risungano odorate le donne strangolate dalla matrice, e bevute con vino, o con aceto fanno spiccare le Sanguis ghe attaccate. Tritate le Cimici, e messe nel meato dell'orina, levano la difficoltà dell'orinare.



virtù espulsiva all'orinare. Trovasene de i salvatici in su l'herbe, verdi di colore, e similmente puzzolenti. Ma di questi non ne ritrovo alcuno uso nella medicina. Chiamano i Greci le Cimici κίμης: i Latini Cimices, i Tedeschi Avantzen: li Spagnuoli Chimenes, Chismesas, & Paravelhos: i Francesi Punelles.

Delle

Delle Millepedi. Cap. 34.

**L**E Millepedi, che stanno volgieri sotto à gli orci dell'acqua, sono animali, che hanno molti piedi, e che subito che si toccano, s'abbottanano. Bevuti

**V**Olgarissimi animaletti sono le Millepedi, le quali noi chiamiamo porcelletti. E però basti quello, che qui chiaramente scrive Dioscoride. Lodò questi animaletti Galeno al 2. lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, nelle antiche passioni del corpo, così dicendo: Gli Afinelli chiamati Millepedi, i quali nascono sotto à gli orci dell'acqua, cotti nell'olio vaglioni grandemente ne gli antichi dolori di testa. E però non sò io come diceisse Plinio all'ultimo capo nel 29. libro, che le Millepedi sono vermi della terra pelosi, i quali nel camminare si piegano à modo di arco. Chiamano i Greci le Millepedi οὐροῦ: i Latini Millepedæ, Afelli, Multipedæ: gli Arabi Harna: i Tedeschi Esel: li Spagnuoli Gallimilha: i Francesi Cloporte.

Delle Blatte de i molini. Cap. 35.

**L**E interiora delle Blatte, che stanno ne i molini, e appresso alle macine, peste, e cotte nell'olio levano i dolori delle orecchie, distillandovisi dentro.

**S**ono (come si legge in Plinio all'ultimo capitolo del 29. libro) le Blatte di più specie. Ma quelle che abbiamo noi in Toscana, e che volgarmente chiamiamo Piattole, che si ritrovano la notte nelle cantine appresso à i privali, e similmente ne i bagni, sono veramente sporchissimi, e abominevoli animali. Rassomigliansi quasi à i Grilli, che cantano di not-

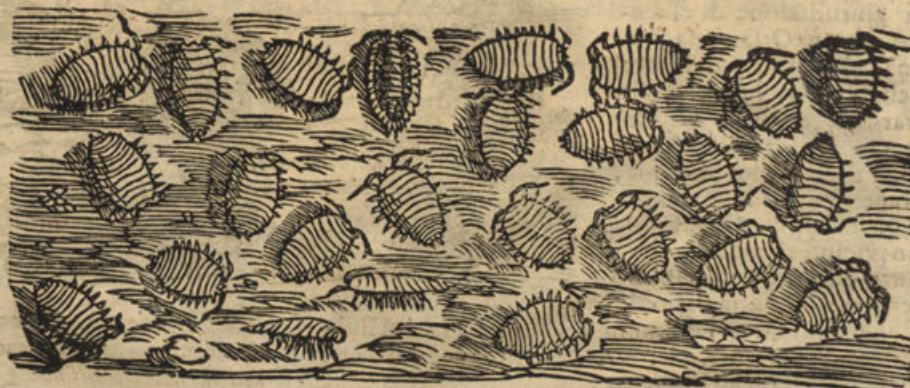
**I**POLMONI marini sono simili à i Polmoni de gli animali, e sono questi, come nel 9. li. al cap. 47. scrive Plinio più presto specie di piante, che di pesci, come sono l'Ortiche, le Spugne, gli Olothiri, e le Stelle. Veggono qualche volta à galla di sopra all'onde, e significano vicina tempesta di mare d'un colore di vero cristallo chiaro, e trasparente mescolato con un vividissimo azurro; ma sono tanto fragili, che non senza difficoltà si possono tirar interi fuor dell'acqua. Questi fregati sopra alle bacchette, e a i bastoni rendono lume di notte come fiaccole accese. Tocchi con le mani fanno subito un prurito grandissimo, al quale segue subito un rossore infiammato, come ho io sperimentato in me medesimo. Chiamano i Greci il Polmone marino Γνημπτυδαλαστος: i Latini Pulmo marinus; li Spagnuoli Natura de viegia: & i Portoghesi Capacha de velha.

De i Polmoni d'alcuni animali. Cap. 37.

**I**L Polmone del Porco, dell'Agnello, & dell'Orso applicato prohibisce l'infiammatione ne i mali, che segnano far le scarpe à i piedi. Ma quello delle Volpi, bevuto secco, giorna à gli stretti del petto, &

A nel vino vaglioni à coloro, che non possono orinare, e al trabocco di fiele. Unsono utilmente con Mele alla schiranza, e bolliti triti in un guscio di Melagrano con olio Rosato, medicano i dolori delle orecchie distillatovi dentro.

### MILLEPEDI.

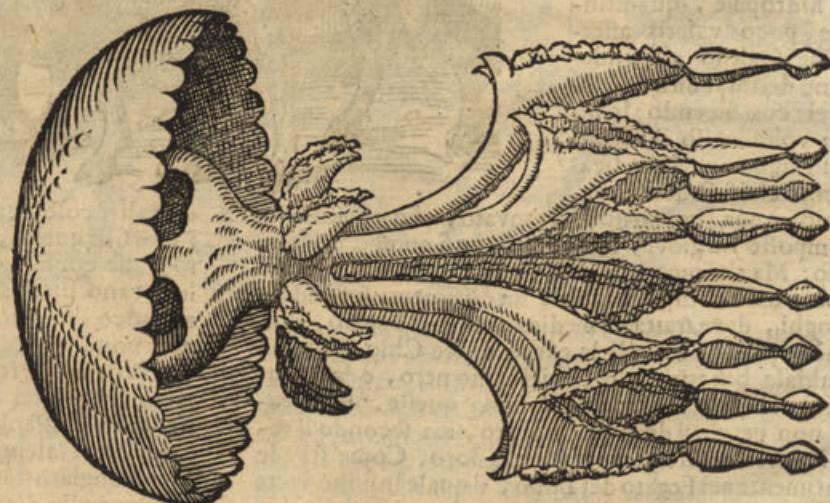


C te, ma sono più piatte, & hanno le gambe più sottili quasi come quelle de i Ragni, e però velocissime a fuggire. Hanno mirabilmente in odio la luce, di modo che andandosi la notte con lume all'improvviso ne i luoghi umidi, ove se ne ritrovano in quantità, subito velocissimamente se ne fuggono, e s'ascondono. Ma non però di queste intese Dioscoride, ma di quelle simili à vermicelli, le quali si pascono di farina ne i molini, simili quasi à quelle, che nascono nelle carni salate vecchie: ma come queste sono nere, così quelle de' molini sono gialle. Le cui molte facultà assegnategli da Plinio al luogo già detto, mitaccio qui hora, pensandomi, che con più salubri, e agradevoli rimedj possa sanare quei mali la medicina, che non sono questi così stomacosi animali. Chiamano la Nomi.

D Blatta i Greci Σίλφα: i Latini Blatta: i Tedeschi Grilem, e Heymichen: li Spagnuoli Rapa cova.

Del Polmone marino. Cap. 36.

**I**L Polmone marino fresco trito, e impiastrato, giova alle podagre, e alle bugance.  
POLMONE MARINO.



F il suo grasso liquefatto, e distillato nelle orecchie ne rimuove i dolori.

**S**ono ancora altri membri assai di questi animali, de i cui Polmoni fa mentione Dioscoride, che hanno virtù di medicina, de i quali si dirà à i propri luoghi loro nel processo di questo secondo libro. Ma perchè sono questi animali conosciuti da tutti, non accade recitarne qui altro. Quantunque non mi voglia tacere, poftia che del Polmone dell'Orso fa qui memoria Dioscoride, che non

Polmoni diversi, e loro esaminatione.

Erronea o-  
piùzione.

sono i parti de gli Orsi un pezzo di carne senza forma, eformati poscia con il leccar delle madri, come molti hanno scritto, e volgarmente si crede. Percioche nella valle Anania della giurisdizione di Trento, da una Orsa presa prega, e assai vicina al parto nella caccia, ho veduto io trar fuor di corpo gli Orsacci da i cacciatori formati di tutti i lor membri, come sono gli altri animali quadrupedi, quando sono vicino al nascimento: tutto che Aristot. e Plinio tengano il contrario.

Nomi.

Chiamano i Greci i Polmoni *Pulmones*: i Latini Pulmones; gli Arabi Kich, & Rihe: li Spagnuoli Le-vianos: i Francesi Polmon.

#### *De i Fegati d'alcuni Animali. Cap. 38.*

**I**L Fegato dell'Asino mangiato arrostito, giova al mal caduco; ma bisogna mangiarlo da digiuno. Il liquore, che colla da quello delle Capre, quando s'arrostitisce, giova messo ne gli occhi à coloro, che di notte non veggono, chiamati *Fusciosi*: & ancora lor giova togliendone eglino il fumo con gli occhi aperti, quando s'arrostitisce. Mangiato arrostito ne i cibi, vale à tutte

le cose predette. Dicono che mangiato quel di Buc da coloro, che patiscono il mal caduco, subito gli fa cadere nel parossismo. Quello de i porci cignali secco fatto in polvere, e bevuto con vino, vale al morso de Serpenti, e de gli uccelli. Credesi che'l Fegato del Cane rabbioso mangiato arrostito da coloro, che ne sono stati morduti, gli assecuri dal timore dell'acqua. Altri usano ancora per rimedio di torre la zanna di quello istesso Cane, che ha morduto, & legata in un sacchettino di cuojo al braccio del paciente. Il Fegato del Mergo Salato, & invecchiato, eccia fuor le seconde bevendosi con acqua melata alla misura di due cucchiari.

#### **FEGLATI D'ALCUNI ANIMALI.**

Fegati, elo-  
ro esamina-  
zione.

Fegato di  
Lupo scritto  
da Galeno.

Oltre al Fegato dell'ASINO, della CAPRA, del BECCO, del CIGNALE, & del MERGO usano molto à i di nostri alcuni Medici tenuti nel numero de più valenti, quello del LUPO, dandolo secco in polvere, per cosa più che divina, ne i flusssi hepatici, e nel le hidropisie, quantunque poco valerli affermassé Galeno all' undecimo delle facultà de semplici: così dicendo: lo hò più volte messo il Fegato del Lupo in quel medicamento che si fa dell'Eupatoria, enondimeno non hò trovato, che questo così composto più giovi, che quello che si compone senza esso. Ma altrimenti ne scrisse poi egli al 8. capo del 8. libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, dove tratta de medicamenti del Fegato, con queste parole: Prendi la carne di tre Chiocciole, e scalda la ben trita in tre ciati di vino nero, e dalla po-scia così à bere. Ma pare che sieno queste cose efficaci non per virtù delle qualità loro, ma secondo il valore specifico di tutta la sustanza loro. Come si vede parimente nel Fegato del Lupo, il quale infinite volte abbiamo sperimentato. L' uso di questo è simile à quello delle Chiocciole, imperoche prima si trita molto bene, e dassis poi à bere al peso d'una dramma con vino dolce, come è il Thereo, il Candiotto, il Scibelite, e il Prottropo; imperoche tutte queste cose sono al Fegato molto benigne, e possionlo parimente nutrire, tenendo elle il mezzo tra il caldo e'l freddo. E però pare che questi medicamenti si convengano in tutte le complexioni, come quelli, che per proprietà della sustanza loro giovan, e non nuocono alle complexioni calde, nè meno alle fredde. Si-milmente disse egli, che quel del Cane rabbioso dato



E con altre cose sperimentate, haveva curato alcuni di i morsi di quello, ma che se ne erano morti di coloro, che confidandosi solamente in questo rimedio havevano usato solo. Di quello del Mergo uccello aquatico, quantunque non lasciasse memoria Galeno, nondimeno Paolo Eginetta scrivendone disse, che provoca le renelle, dove Dioscoride disse delle seconde. Nel che facilmente potrebbe esser errore nel testo di Paolo. Del ventre del Mergo sece ben mentione Galeno dileggiando coloro, che tengono, che mangiato tanto lessò quanto arrosto confotti lo stomaco alla digestione. E fecesi similmente bestie di quei Medici, ch'hanno nel medesimo uso le pellicole interiori de i ventrigli delle Galline, imperoche, dice egli, haver fatta la sperienza d'amiendue senza successo alcuno di giovamento. Al'che poco attendendo alcuni de moderni Medici, subito che voglion ordinare da confortare lo stomaco, hanno sempre in bocca quel loro, Recipe stomachi Gallinarum. Chiamano i Greci il Fegato *ιταρη*: i Latini *Hepar*, & *Leber*: gli Arabi *Bedib*: i Tedeschi *Leber*: li Spagnuoli *Figado*.

Della

Della Verga del Cervo. Cap. 39.

**L**a Verga del Cervo trita, e bevuta con vino, vale a i morfi delle Vipere.

**D**isse Rasis, che la Verga del Cervo, oltre all'esser appropriata al morso delle Vipere, come dice

Delle Unghie dell'Asino, e delle Capre. Cap. 40.

**L**a cenere delle Unghie dell'Asino bevuta alla quantità di due cucchiari per alquanti di, giova, per quanto si dice, al mal caduco, e impiastrata con olio, e applicata sana le bugiace, e le scrofole. La cenere di quelle delle Capre unta con aceto, fa rinascere i capelli cascati per pelagione.

**O**ltre all' Unghie dell' Asino, e delle Capre, sono in uso, appresso à Rasis nel trattato de i sestanta animali, quelle delle Vacche dei piedi dinanzi, brugiate in cenere e bevute, per provocar il latte alle balie, e quelle di Mula, per prohibire l'ingravidare nelle donne, le quali vuole egli, che seaccino ancora i Topi delle case, facendone fumo, tanto che si brugino in su i carboni per tutta la casa. Chiamano le Unghie i Greci ὄνυχες: i Latini Unghie, & Ungulæ; gli Arabi Chafit, Stes, & Dalef: li Spagnuoli Unhas de animal: i Francesi Ongle.

UNGHIE DELL' ASINO, E DELLE CAPRE.



De i Porri, o vero Calli delle gambe de i Cavalli. Cap. 41.

**I**Porri, o vero Calli, che si ritrovano nelle gambe de' Cavalli nelle parti di dentro sotto alle ginocchia, e qualche volta sopra all' unghie, triti, secondo che si dice, e bevuti in aceto, giovan al mal caduco.

PORRI, O VERO CALLI DELLE GAMBE DE CAVALLI.



Ecedi questi CALLI, che si ritrovano nelle gambe de' Cavalli volgarissimi à ciascuno, mentione Plinio all' 11. capit. del 28. libro, lo dandoli al dolore de i denti triti, e mesli nell' orecchie con olio. Ma Galeno, e similmente Paolo Eginetta, oltre à quello che ne scrisse Dioscoride, distero, che alcuni gli usavano à qual sivoglia morto d' an imali. Chiamano i Greci Porri, che nascono nelle Gambe de Cavalli, Λεγώντες: i Latini Lichenes equorum: gli Arabi Zeide: li Spagnuoli Impigenes dellos Cavallos: i Francesi Caldes jambes des Chevaux.

Delle Scarpe vecchie. Cap. 42.

**L**a cenere delle Scarpe vecchie, usata à modo di linimento, vale alle intertrigini, & alle scorticature, che fanno le Scarpe ne' piedi.

**G**lova la cenere delle SCARPE VECCHIE (come scrisse Galeno all' 11. delle facultà de semplici) alle Scorticature de i piedi, che non hanno altra infiammazione attorno; imperoche quivi per esser calida, e secca più presto nocerebbe. Ma oltre à questo il fumo delle Scarpe vecchie poste in su carboni, tenuto sotto al naso, è cosa mirabile à rilevar le donne stranguolate dalla madrice, come per vero posso affermare io, per haverne già curate di quelle, che tenute per morte erano abbandonate da tutti. Mirabile è similmente questo fumo à discacciare le Serpi, che praticano per le case, e fuori de i corpi de gli hu-

mini, nelli quali, dormendo eglino alla campagna con la bocca aperta, tacitamente le n'entrano. Il che scrive Marco Gattinaria Medico de nostri tempi, esser accaduto ad un certo huomo al suo tempo à Pavia,

à cui quantunque fussero fatti molti rimedj, niente altro gli giovo che'l fumo delle Scarpe vecchie: imperoche come lo senti l'animale, il quale era una' velenosissima Vipera, subito senza molestia alcuna se n'uscì fuora per il culo, con non poca maraviglia di tutti i circostanti. Chiamano i Greci le Scarpe vecchie Καττύ μαρα: i Latini Coria veteramen- Nomi. taria: gli Arabi Geldalatiche: li Spagnuoli Zepatos viegos.

De i Galli, e delle Galline. Cap. 43.

**L**e Galline aperte, e applicate così caldegiovano à i morfi delle Serpi; ma bisogna rimutarle spesso, mettē-

P 4 done di

dono di nuovo dell'altre. Dassè il lor cervello à bere similmente contra à i morbi de velenosi animali, e applicasi à stagnare il sangue, ch'escò de i pannicoli del cervello. Quella pellicola, che è dentro dal ventriglio del Gallo simile à una sottil lamina di corno, che si gitta via quando si cuoce, seccata, e fatta in polvere si dà utilmente à bere con vino à coloro, che hanno lo stomaco debole. Dassè la decottione de Galli giovani utilmente à bere per temperare gli humorì cattivi ne gli ardori dello stomaco. Solve la decottione d'

A un Gallo vecchio il corpo, cavatogli l'intiora, e mescolgli in corpo del sale, cusètto, e fatto bollire in venti sestarì d'acqua, tanto che solo ne resti tre hemine, e così tenuta poscia questa decottione una notte al sonno si bee tutta. Sono alcuni, che v'aggiungono la Brassica marina, la Mercorella, il Cartamo, & il Polipodio. Solve cotale decottione gli humorì, che son neri, crudi, grossi, e viscosi, e giova alle fibri lunghe, à strettura di petto, à dolori di giunture, & alle ventosità dello stomaco.

## GALLINE, GALLI, ET OVA.

Galli, e  
Galline, e  
loro faculta  
scritte da  
Galen, e  
da altri.

**S**econdo, che dice Galeno all' undecimo delle facoltà de semplici, il brodo semplice delle GALLINE, ristagna il corpo, quantunque quello de i GALLI vecchi cotti lungamente con molto sale, lo solva. Usano i moderni Medici à i morbi delle serpi le Galline, & i Galli, non aprendoli, e applicandoli, come scrive Dioscoride, ma così vivi gli pelano il culo, e applicano in su i morbi, co'l quale tira à sé questo animale il veleno, come se fusse una ventosa, o coppa di vetro, e muojonsi poscia in breve tempo: e imperò è necessario applicarvene del continuo de gli altri. Usano oltre à ciò il brodo delle Polastre giovani per pareggiare gli humorì nelle reliquie delle febri, dandosi co'l zucchero la mattina in forma di siroppo. I testicoli de i Galli, ch'ancora non calcano le Galline, son molto restaurativi, & imperò gli usano alcuni à gli hemici, e estenuati per infermità lunghe. Moltiplicano questi lo sperma, e fortificano la natura al coito. Parlando Plinio delle Galline al quarto capitolo del 29 libbro, così diceva: Io non lascierò di triverne un miracolo, quantunque non s'appartenga alla medicina, il quale è, che se nell'oro liquefatto al fuoco si mettono le membra delle Galline, tutto lo consumano in sé stesse, così sono esse velenosissime all'oro. Non cantano i Galli se se gli cinge il collo con un farneto di vigna. Ne i quali non è volgar cosa il considerare l'istinto datogli dalla natura del cantare la notte à certe ore determinate, alle quali mai non si ritrovano essere ingannati dal sonno, quantunque sieno le notti hor molto lunghe, e hora molto brevi. Chiamano i Greci le Galline ἀλεπτίδες: i Latini Galline: gli Arabi Degedi, & Giaziudiuch: i Tedeschi Han, & Hennen: li Spagnuoli Gallinas: i Francesi Gallines, & Coque.

## Delle Ova. Cap. 44.

**L**'Ovo molle, e tenero più nutrisce, che quello che si bee; e più del molle nutrisce il duro. Il torlo dell'Ovo è utile à i dolori de gli occhi: cotto duro, e dissolto con olio Rosato, & Zaffarano, vale alle infiammazioni del sedere; e con Melilotto alle pofteme, & enfiagioni del medesimo. Mangiasi fritto con Somachi, o vero Galla per restringere i flussi del corpo; il che opera ancor eßò solo. La chiara dell'Ovo crudor infresca, serrai i porri della pelle, & alleggerisce applicata l'infiammazioni de gli occhi. Messa presto in su le cotture del fuoco, non vi lascia levare le veschie, & ungendosene la faccia non la lascia arrostire dal Sole. Messa con incenso in su la fronte, ripercuote i flussi, che scendono à gli occhi, e mitiga abbombatone la lana insieme con olio Rosato, Mele, e Vino l'infiammazioni de gli occhi. Beesi cruda al morso dell'hemorroide: e tepida à rodimenti della veschia, all'ulcere delle reni, all'asprezza del gargantile,



à gli sputi del sangue, & à i catharri, che disondono dalla testa alle parti inferiori del corpo, e infine al petto.

**L**E OVA, delle quali intese Dioscoride, son quelle delle Galline, come migliori di tutte l'altre, e adoperate tanto ne i cibi, quanto nelle medicine; peroche, secondo che recita Galeno al terzolibro delle facoltà de gli alimenti, & Isach nelle dicte sue particolari, sono queste delle Galline saporite, aggrevolli, di maggiore, e di migliore nutrimento di tutte l'altre. Nutriscono, e ristorano in breve spatio di tempo, confortano, moltiplicano lo sperma, e fortificano al coito, operando in tutte queste cose tanto meglio, quanto sono più fresche, e di Galline, che abbiano havuto nel generarle il Gallo; perciò che le stantive poco si convengono di bontà con le fresche. Seguono dopo queste quelle delle Starne, e de Fagiani, quantunque in tutto non sieno così eccellenti. Quelle dell'Anatre, dell'Oche, e d'altri Uccelli aquatici, aggravano lo stomaco, generano humorì grossi, e geriscono malagevolmente, come che ne gli stomaci vigorosi, e forti, digerendosi bene, dieno di cora poseia molto nutrimento. Calde molto son quelle delle Colombe, più presto da usare nelle medicine, che nei cibi. Cattive, e horribili di sapore, malagevoli a digerire, & inimiche della complezione dell'uomo sono quelle de i Pavoni, e de gli Struzzi. Delle Ova molto migliori sono i torli, che le chiare; preferit quelli temperati, aggrevolli al gusto, di buon nutrimento, e facili da digerire; e queste son frigide, e flemmatiche, e dure allo stomaco. Cuoconi le Ova in varj, e diversi modi; la onde poscia diversamente nutriscono, e operano ne i corpi. Lodansi cotenuti guscio, e in questo modo quelle più dell'altre chetremano, come fà il latte appresso. Quelle, che per brevete si cuocono manco di queste, sol tanto che non ben calde, non nutriscono così eccellentemente. E quelle, che pure nel guscio s'induriscono, sono malagevolissime da digerire, generano grossi humorì, oppilano, si putrefanno nello stomaco, generano le renelle, e la pietra, stringono il corpo, e fanno venire i dolori colici, e di stomaco. Di quelle, che si cuocono fuor de i gusci, son buone l'aperte così intere nell'acqua, che bolla, le quali noi chiamiamo sperdute, miglia-

te però eos tremanti, et tenere; perche indurite nuocono medesimamente, come fanno l'altre già dette. L'affrittellate nell'olio, o vero nel burro nuocono allo stomaco, commuovono i rutti, sono malagevoli da digerire, corrompono il cibo, danno cattivo nutrimento, e generano corrotti vaporì. Quelle poscia, che s'arrostitiscono in su i vivi carboni, o in su tegole affolate, stringono il corpo, e sono dure da digerire anch'esse. Ma parlandone come per l'uso della medicina, Galeno all'undecimo delle facultà de semplici ne scrisse, così dicendo: La chiara dell'Ovo è nel numero veramente di quelle medicine, che non mordicano, & imperò si può usare non solo nelle cose de gli occhi, ma intutte l'altre, che ricercano medicamenti piacevoli, e non mordaci, come sono tutte l'ulcere maligne, emilagevoli da saldare, del sedere, e de membri genitali. Il perche si mette utilmente ne i medicamenti per ristagnare il sangue, che viene da i pannicoli del cervello. E similmente s'adopera mescolandola con cose, che non mordano, come è la Turtia lavata, & altri minerali, de' quali habbiamo specialmente scritto dis sopra, nelle ulcere maligne, ovunque elle sieno nei corpi. Di consimile facultà è ancora il torlo, & imperò si mette cotto lessò duro, overo arrosto ne i cestotti, che non contengono in loro mordacità alcuna. Ma è però cosa certa, che tra i lessi, e gli arrosti non è gran differenza, dissecando poco più questi, che quelli: dal che si causa, che quanto acquistano egli no di siccità, tanto perdono di facoltà mitigativa. Metteli parimente il torlo ne gl' impiastrì contra l'inflammazioni, come son quelli, che si fanno di Melilotto per le malattie del sedere. Usansi insieme la chiara, e'l torlo battuti con olio Rosado, all'infiammazioni delle palpebre, delle orecchie, e delle poppe, che vengono o per percosse, o per altra cagione: e similmente in quelle de luoghi nervosi, come sono gomiti, dita, legamenti, e giunture tanto de i piedi, quanto delle mani. Cotte l'Ova nell'aceto, e mangiate sanano i flussi di corpo: e fritte à fuoco lento, e senza fumo con qualche cosa, che habbia del costringivo, come Agresto, Somachi, Galle, gusci di Melagrani, Chiocciole brugiate con i gusci, fiocini d'Uva, Moretta, Nespole, e Corniole, giovano à flussi tanto stomacali, quanto disenterici, ma molto più mettendo conesse l'Ipocisto, i Balausti, i Cicini, o vero i fiori del Melagrano. Sono oltre à ciò utili l'Ova crude alle cotture del fuoco, tanto applicandovisi la chiara sola con lana succida, quanto tutto l'Ovo insieme col torlo; imperoche rinfrescano medio cremente, e dissecano senza mordacità alcuna. Debbonsi usare l'Ova in quelle medicine, che disfaccano l'umidità o lesse, o

**S**ono le CICALE pertutte tanto note in Italia, e tanto volgari, che spesso la State assordano con il lor lungo cantare nelle campagne i lavoratori, & i viandanti. Ma per quanto scrive Aristot. al 30. cap. del 5. lib. della natura de gli animali, e Plinio togliendo da lui al 26. dell'11. cap. sono le Cicale di due sorti, cioè minori, e maggiori. Le minori vengono più presto, e finiscono più tardi; ma le maggiori nascono più tardi, e finiscono più presto, e sono quelle, che cantano. Figliano ne i campi, quando son raccolte le biade, cavando la terra con la coda: e similmente nelle canne, che si mettono per pali alle viti. Giova à farle moltiplicare il piovore assai. Crescono dal parto loro in prima dalla terra à modo di vermicelli, i quali crescendo diventano finalmente quegli animali, che chiamano i

A fritte, o arrostiti; ma in quelle, che incidono gl'humori lenti, e viscosi del petto, e del polmone, si debbono usare da bere cotte nell'acqua sola fino à tanto, che sieno ben calde: e così medesimamente là dove sia fatto aspro il gorgozzule, o per troppo gridare, o vero per flussi di qualche humore acuto. Nel qual modo si lodano ancora nell'asprezze dello stomaco, delle budella, e della vesica. Questo tutto disse Galeno.

Olio di torlo d'Ova.

L'olio, che per ispressione si cava da i torli dell' Ova benissimo prima arrostiti nella padella, giova ungendosene alla ruvidità della pelle, alle volatiché, & alle fissure delle labbra, delle mani, dei piedi, e del sedere: e vale à dolori dell'ulcere, delle giunture, e di tutti i luoghi nervosi, & i dolori, & ulcere dell'orecchie. Unghesi utilmente alle cotture del fuoco, e fa mirabilmente separare ne i pannicoli del cervello le parti contuse dalle sane, come con grande honor mio, & utile de gl'ammalati hò più volte sperimentato in chirurgia. Generansi in oltre dell'Ova tutti gli animali volatili, quantunque i pesci ancora, eccetto alcuni, come sono i Delfini, i Vitelli marini, & alcuni altri.

Animali, che nascono d'Ova.

Generansi d'esse ancora alcuni de i terrestri, come Codrilli, Ramarri, Lucertole, & altri simili, e parimente le Serpi, eccetto la Vipera. E per quanto dice Hippocrate nel libro del parto, e de fanciullini ( se

C non è errore de gli scrittori ) si crea il pollo nell'Ova dal torlo, e si nutrisce della chiara. La qual sentenza è veramente contraria à quello, che con lunga dottrina disse Arift. al 3. cap. del 6. lib. della natura de gli animali: e similmente contraria à l'esperienza, che ogni giorno ne mostrano le donne, che fanno covare i Pulcini in casa; imperoche cavandosi il Pulcino dell'Ova un giorno, o due avanti al tempo del nascere, se gli ritrova gran parte del torlo nel corpo.

Ova di Testuggini.

La chiara dell'Ova delle Testuggini, ancora che lungo tempo ( come spesse volte n'hò fatta io la prova ) si bollano nell'acqua, non si condensa, quantunque il torlo diventi durissimo. E inoltre hò ritrovato io di quelle Testuggini, che n'hanno havute nel corpo fino à sette col guscio già fatto. Il che vogliono alcuni, che facciano ancora le Serpi: ma ciò non si vede in alcuno de i volatili. Chiamano i Greci l'Ovo Ωόν: i Latini Ovum: gl' Arabi Naid, Beid, & Baid: i Tedeschi Ein, & Ey: li Spagnuoli Huevo, & Ovo: i Francesi Oeuf.

Nomi.

#### Delle Cicale. Cap. 45.

**L**E CICALE mangiate arrostite ne i cibi soccorrono à i dolori della vesica.

CICALE.



Greci Tettigometra, soavissime al gusto avanti, che escano del guscio, che le circonda; del quale circa al solstizio della State se n'scono la notte volando le Cicale. Vivono queste di ruggiada solamente, e sono di quegli animali, che non hanno bocca. Tirano però à sé la rug-

la ruggiada con una certa linguetta, che hanno sopra al petto, il quale è concavo à modo d'un canale, onde risponde il suono del canto loro. Amano mirabilmente gl'Olivi, ma però gli ombrosi manco de gl'altri, quantunque si godano communemente di tutti gli alberi; & imperò non possono nascere, dove non siano alberi. Hanno oltre à ciò le Cicale in odio i luoghi freddi, e perciò non stanno nelle selve ombrose, e opache, né manco s'odonno ne i paesi freddi. Laonde si pensò Alberto Magno, che le Cicale füssero i Grilli, che cantano la notte: perciò che in Alemagna, pae- se suo frigidissimo, esotto al polo, quantunque vi sieno i Grilli in astia copia, non vi sono però le Cicale. In Parthia si mangiano le Cicale, e similmente in cer- ti luoghi dell'Oriente. E però non è maraviglia, che Aristotele dicesse, che esse sieno soavissime al gusto, prima che comincino à volare. Scribe Pausania, che il fiume Cecino divide il territorio de i Locrensi da quello de i Rhegini: e che le Cicale, che sono di là dal fiume verso i Locrensi, sono argutissime nel cantare, come che quelle, che sono di quâ dal fiume tut-

Locuste, e  
loro histo-  
ria.

**C**hiamasi le Locuste in Toscana, & in altri luoghi d'Italia, diversi nomi, cioè Grilli, Sallelli, Cavallette, Sajuppi, & altrimenti ancora, secondo i costumi, e varietà dei paesi. Sono notissimi animali, quantunque molto dannevoli all'erbe, & alle biade, per devorarsi elle ben spesso il tutto in brevissimo tempo, ove in gran copia si ritrovino. Secondo che d'esse scrisse Arist. al 28. capo del 5. lib. dell'hist. de gli animali. Sono i maschi minori delle femmine. Partoriscono queste ficcando in terra la coda, di cui mancano i maschi, et tutte in un medesimo luogo, di modo che i loro parti pajono quasi favi. Di qui nascono vermicelli, che hanno figura di Ovo, li quali sono coperti da certa terra sottilissima, come pellicina: questa rompendosi poscia, escono fuori le Locuste, e se ne volano via. Questo lor parto è tanto tenero, che appena toccato si disfa, e more. Partoriscono nel fine di Primavera, e subito dopo al parto muojono strangolate da alcuni vermicelli, che loro nascono intorno al collo nel tempo del parto. Nel medesimo tempo muojono ancora i maschi. Nelle montagne, & altri luoghi frigidi pochissime Locuste si ritrovano, ma per lo contrario assai se ne veggono nelle pianure, e ne i luoghi, ove per li gran caldi crepano i terreni; perciò che nelle fissure partoriscono le sue ova. Passano le Locuste volando lunghissimi mari, e qualche volta ne sono passate d'Africa in Italia, diceva Plin, in tanta quantità, che le loro schiere offuscano il Sole, come l'offuscano i nuvoli, con non poco stupore de gli huomini, e dubitanza che fermendosi ne i suoi paesi, non gli disertassero; im- pero che molto ruinano, e fanno sterili luoghi, ove elle si posano, mangiando le biade, e l'erbe fino su le radici. Del che à i tempi nostri ci han fatto testimonio l'anno M. D. XLII. l'innumerabili schiere, che venendo dalle paludi Meotidi copersero non solamente tutta l'Ungheria, e grandissima parte d'Alemagna, ma ancora tutta l'Italia, dove fecero infinitissimi danni nelle biade minute, e nell'erbe de i prati, mangiandosi i Legumi, il Panico, il Miglio, e la Saggina fino alle radici. I Parthi mangiano le Locuste ne i cibi; & imperò non è maraviglia, se nelle sacre lettere (come si legge all'undecimo capo del Levitico) le lodò Moisè ne i cibi al suo popolo Hebreo. Né

A te sieno mute, e senza voce. Il che scrive parimente Strabone. Di queste parlando Galeno all'undecimo libro delle facultà de i semplici, disse, che oltre all'haver elle proprietà à i dolori della vescica, secondol' uso d'alcuni Medici vagliono ancora à i dolori colici con il pari numero di grancella di Pepe. Nel qual uso se ne danno à mangiare hora tre, hora cinque, & hora sette in diversi tempi, secondo che vengono i tempi de i dolori, & i loro parossismi: Chiamano i Greci le Cicale Ψετιζε: i Latini Cicadæ, li Spagnuoli Ci- guattregas: i Francesi Sigale.

#### Delle Locuste. Cap. 46.

**I**l fumo delle Locuste vale alle difficultà dell'orina, massime nelle donne. La carne loro non s'usa in alcuna cosa. Quelle, che si connumerano nelle specie delle Locuste, che si chiamano Afraci, & Afrelli, senz'ali, e con grosse gambe, seccate si bevono uilmente con vino à modo degli Scorpioni. Mangianle ne cibi fino che ne sono sati coloro, che habitano Lepti, paese d'Africa.

#### LOCUSTE.



anco è da maravigliarsi, che San Giovanni Battista mangiasse insieme col mele salvatico nel deserto, quāunque vi siano alcuni espositori, che vogliano che per le Locuste s'intendano alcune radici, & altri conceime d'Alberi. Al che non consentendo io, tengo per vero, che per esser egli Hebreo, e grande osservatore della legge Mosaiica, mangiasse veramente quelle Locuste animali. Il che tiene ancora Sant'Agostino nell'espositione dell'epistola di S. Paolo à i Romani. In alcuni luoghi, come nella regione Cirenaica, nell'Isola di Lemno, & in Soria, vanno gli huomini à truppe due, e tre volte l'anno nelle campagne à guastare i nidi loro, e poscia ad ammazzarle, quando sono nate, come s'andassero à combattere contra à grandi eserciti. Dicesi, che in India se ne ritrovano di quelle, che son lunghe tre piedi, di modo che le gambe delle donne, quando sono seccate, s'usano in vece di seghe. Chiamano i Greci le Locuste ἀκρίδες: i Latini Locusta: li Spagnuoli Lagostas de tierra, & Gafanhotes grandes: i Francesi Locuste.

F

#### Dell'Offrango. Cap. 47.

**D**icefi, che'l ventriglio di quell'uccello, che chiamano i Latini Offrango, bevento à poco à poco, s'adunare le pietre insieme con l'orina.

**R**itrovo nell'Offrango diverse opinioni: impero che appresso ad Arist. è l'Offrango un'uccello simile all'Aquila, quantunque maggiore, ma di bigio colore. Questo quādo l'Aquila caccia i figliuoli del nido, avanti che sieno ben grandi, e finiti d'allevare, per renderli far questione fra loro per il cibo, che gli porta, li raccoglie, e li finisce d'allevare. Ha l'Offrango cattiva vita,

OSSIFRAGO.



a vista, per havere una certa nuvola avanti alla lumen dell'occhio. Ma Plin. al 3. capo del 10. libro, connumerando l'Ossifrago fra le specie dell'Aquila, lo fa figliuolo dell'Halibeto, cioè dell'Aquila marina, la quale non vuole egli, che habbia propria specie, ma che nasca d'Aquila calcata da diversi maschi. Appresso d'Alberto parmi, che l'Ossifrago sia quello augello, ch'egli in lingua Arabica chiama Kirj, così scrivendo: il Kirj è un'augello di rapina, il quale è prolifico, e governa non solamente bene i suoi polli, ma ancora quelli dell'Aquila, quando gli lascia, stanca hotma di nutrirli. Queste tutte sono parole di Alberto, il quale assai più chiaramente ne disse frà le

A specie dell'Aquila, dove così ne scrive. La quinta specie dell'Aquila è augello assai picciolo, e da alcunni è chiamato Ossifrago; imperoche quando ei mangia la carne, vola con le ossa ben in alto in aria, e le lascia cascar sopra qualche gran fasso, e così le rompe e si pasce della midolla. Ma par che in questo discorso degli manifestamente da Aristotile, vedendosi, che appresso Aristotile l'Ossifrago non è altrimenti specie d'Aquila così picciola, ma un'augello più grande di tutte l'altre Aquile dalla Germania in fuori. Onde non posso se non credere, che Alberto si sia qui ingannato, come ancora Plinio; imperoche quell'Aquila va lorissima marina, come scrive Aristotile, ha la vista acutissima, e per sua natura costringe i figliuoli, avanti che faccino le penne à rimirare il Sole, & esfendone alcuno, che lagrimi, subito l'ammazza. Il

B Errone di Plinio.  
che dimostra chiaramente l'errore di Plinio, e ch'egli leggesse Aristotile con poca attenzione; imperoche havendo l'Aquila marina acutissima veduta, non mi par, che habbia da fare punto con l'Ossifrago, havendo questo gl'occhi infermi, e deboli, e non vedendo molto lontano. Io già fa più tempo per havere havuto il libbro de gli animali d'Alberto scorretto, dove era scritto Ossifraga in cambio d'Osina, m'era fidotto à credere, che l'Ossifraga appresso Alberto

C fusse un'augello tutto bianco assai maggiore del Cigno, che noi chiamiamo Agrotto, e pratica nelle nostre maremme intorno Port'hercole, ed Orbetello, pascendosi di pesce in quello stagno di mare. Ha grandissimo becco, e nella parte appresso la gola cartalaginoso, e pendente à modo d'un facco. Ma havendo dipoi ritrovato un' altro Alberto più corretto, ove era scritto Osina, e non Ossifraga, riconobbi l'errore, in cui era cásicato per negligenza del stampatore. Chiamano i Greci l' Ossifrago Nomi. *q̄uis: i Latini Ossifragus.*

D Della Lodola. Cap. 48.

E La Lodola un'uccellino, che ha un cappelletto in sulla cima del capo, come hanno i Pavoni. Questa arrostita, e mangiata per cibo medica i dolori colici.

L O D O L A.



L E LODOLE sono conosciuti uccellini. Ritrovansene, come al ventesimoquinto cap. del 9. lib. dell'hist. de gl'animali disse Aristotele di due specie, cioè co' cappelletto, e senza. Habitano ne i campi, mangiando hora vermicelli, & hora semi di diverse specie. I maschi cantano assai bene, e sono sempre eglino i primi uccellini, che prenunciano la stata col canto loro. Temono le Lodole cosi grandemente li Sparvieri, e li Smerigli, che fuggite molte volte da quegli, si fuggono fin in seno à gli uomini. Tenendosi per cantare i maschi nelle gabbie, diventano spesso ciechi d'un occhio, come per sferenza si vede. Chiamano i Greci la Lodola Kopoussa: i Latini Galerita: gl'Arabi Hanabroch, o vero Kanabroch: i Tedeschi Vvaldt Lerch: li Spagnuoli Cucuyada: i Francesi Alovette.

Delle Rondini. Cap. 49.

A Prendosì Rondini della prima figliatura delle Rondini, avanti che la Luna sia tonda, se gli ritrovano nel ventriglio due pietre: una d'un sol colore, e l'altra varia. Le quali serrate in cuojo d'una vitella, o vero di cervo, &

F attaccate al collo, o vero al braccio, giovanino in tanto al mal caduco, che spesso con esse alcuni se ne liberano. Oltre à ciò l'istessa Rondini mangiate ne i cibi nel modo, che si mangiano i Beccafichi, rischiarano la vista. Al che giova similmente la cenere delle vecchie, e delle giovani abbrugiate in un vaso di terra, unta con mele: e vale parimente alla schiranzia, & infiammazioni dell'ugola, e del gargatile. Le Rondini secche, e parimente i Rondini, bevute con acqua al peso d'una dramma, giovanino alla schiranzia.

L E RONDINI, volgarissimi uccelli, sono ditre specie: Rondini, e delle quali una è quella, che si ricovra nelle nostre sua esamina- case: tion.

case: la seconda nelle mura-  
glie de gl'antichi edificj, e  
nelle grotte, e scogli dei mó-  
ti, e la terza nell'alte rive de  
i fiumi; e queste due ultime  
specie chiamano chi Ron-  
dini, e chi Tartari. Queste  
partendosi ogn'anno d'Afri-  
ca (come al 24. cap. del 10.  
lib. scrive Plinio) passano il  
mare, e se ne vengono il Mar-  
zo vicino all'equinotio in  
Italia à fare i nidi, e l'ova nel-  
le case, tanto si confidano  
nella benignità de gl'huomini.  
Dove havendo partorito  
due volte, & allevati i figliuo-  
li, se ne ritornano con loro  
insieme nell'altro equinottio  
dell'autunno ne i paesi loro.  
Le Rondini sole fra tutti gl'

La Chelido-  
nia fu ritro-  
vata dalle  
Rondini.

uccelli, che non sono rapaci, mangiano carne. Dice-  
si, che la Chelidonia herba, che volgarmente vuol dire Rondinaria, fu ritrovata dalle Rondini; perciò che fu veduta portare ne i nidi per sanare gl'occhi de i lor figliuoli accecati. E di già s'è provato ( come scrivono alcuni ) che pungendosi loro gl'occhi ne i nidi, si è veduto poftia, che le madri gli risanano con la Chelidonia. Il che essendo stato poi notato da i Medici, hanno anch'essi, ammaestrati da questo uccellino, usata la Chelidonia nelle malattie de gl'occhi. Ma contraddice all'opinione di costoro manifestamente Aristotele, come diremo di sotto nel commento della Chelidonia maggiore. Fà contrario effetto lo sterco loro, perciò che cascando caldo ne gl'occhi, fa accecare, come ne fa testimonio nelle sacre lettere l'istoria di Tobia.

#### Dell'Avorio. Cap. 50.

**L**a limatura dell'Avorio  
sana, applicata i pan-  
ricci delle dita. Ha facoltà  
costrettiva.

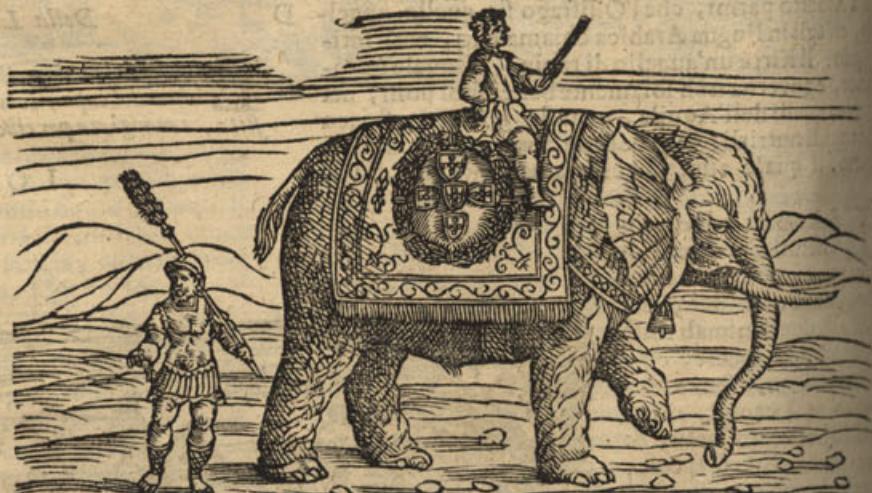
Elefanti, e  
tua elianina.  
zione.

**E**Notissima cosa à ciascuno, che l'Avorio non è altro che dente d'ELEFANTE, quantunque Pausania nel 5. lib. della descrizione della Grecia vecchia, voglia che l'Avorio sia materia di corna, e non di denti, con queste parole. Quanto spetta à dire dell'Avorio, se alcuno si crede, che quelle siano zanne della bocca dell'Elefante, piglino l'esempio dall'Alce fiera di Francia, e da i Tori d'Etiopia; improprio che à gl'Alci maschi ( delle femine non dico, perché non hanno corna ) nascono le corna sopra le ciglia, & à Tori d'Etiopia sopra al naso, onde chi farà che dica esser miracolo, che si ritrovino animali, à cui eschino le corna dalla bocca? Può far certamente argomento efficacissimo, che quella così gran mole sieno veramente corna, quel che si vede in molte altre bestie, alle quali à certi tempi cascano le corna, e dipoi le rifanno di nuovo. Il che interviene ne Cervi, ne i Caprioli, e parimente ne gl'Elefanti, e però se l'Avorio fusse dente, e non corno; qual farebbe quella forza della natura, che potesse fare, che rinascesterò? Questo tutto disse Pausania, à cui sottoscrive Aretheo antichissimo Medico al 13. cap. dell'11. lib. de i quali per undici capitoli continua scripsi Plinio, al principio dell'ottavo libro. Nascono in Africa di là dalle Sirti, in Mauritania, in Etiopia, & in India, e quantunque sieno di statura maggiori di tutti gl'altri animali, nondimeno ( come disse



Scrisse delle Rondini Galeno all'11. libbro delle scultà de semplici, con queste parole: Molti sono, che hanno usato non solamente gl'animali, di cui abbiamo detto, ma ancora le Rondini, abbruggiandole, e mescolando poi la cenere insieme con miele, & ungendone le schiranie, e tutti gl'altri malati, che vengono con enfiagione nel gorgozzule, e nell'ugola. Altri sono, che usano la medesima cenere per assottigliare la veduta, & altri danno le Rondini secche à bere in fortificata polvere. Chiamano i Greci la Rondine. Κελαδων: i Latini Hirundo: gl'Arabi Tarraf, Chatas, ò vero Chataf: i Tedeschi Schwalb: li Spagnuoli Golandrina, & Adorinha, i Francesi Arondelles.

#### E L E F A N T E.



Aristotele) sono mansuetissimi, e piacevolissimi, quando son fatti domestichi. Rassomigliansi ( come dimostrò quello, che fù al tempo di Papa Leone X. à Roma ) nella pelle molto à Bufali, come che vi sieno suo rarissimi peli. Hanno la testa grossa, il collo corto, e l'orecchie larghe per ogni verso due spanne. Il naso hanno lunghissimo, concavo, fatto à modo d'una gran tromba, che gli pende tra i denti dinanzi, quasi fino à terra; & usa questo in cambio di mani. La bocca è vicina al petto, assai simile à quella del Porco, nella quale ha nelle mascelle di sopra due grandissimi denti ( come se ne veggono assai in Marceria à Venezia, & in altre Città d'Italia ) i quali riguardano con le punte verso terra. I piedi son ritondi, come taglieri, di larghezza di due, e di tre palmi, circondati di callo, di materia, con cinque unghie d'intorno grandi, come mediocri ricchi. Le gambe son grosse, e forti, né come alcuni sciocchi si pensano, sono tutte d'un pezzo, ma hanno le giunture nelle ginocchia, come gli altri animali quadrupedi. Et imperò ( come riscripsi

se Aluigi Cadamosto nelle sue navigationi fatte per l'Ethiopia, & à Colocut) s'inginocchino gl'Elefanti al montarvisi suso, quando si cavalcano. La coda è come quella de i Bufali, lunga circa tre spanne, con tariissime setole. E però molto male si potrebbono riparate dalle mosche, se la natura non gli havesse preparato altro ingegno d'ucciderle, il quale è, che havendo egli la pelle piena di graticolate fessure, le ristringono rannicchiandosi fra quelle, e cosi l'ammazzano. Non nucono à gl'huomini, se non se gli dà impaccio; ma se pur gli nucono, gli pigliano à traverto con il loro lungo naso, e cosi gli gittano in su all'aria una grande arcata; laonde muojono suffocati dall'aria, prima che cadano in terra. Non si trova huomo, che sia così buon corridore, che gl'Elefanti non l'arrivino, ancora che cammino di suo passo; imperoche la lunghezza de i passi loro avanza di gran lunga la velocità de i passi de gl'huomini. Vivono di frondi, e di frutti d'alberi: nè è così grosso albero, che non rompano con il naso loro. Crescono fino all'altezza di sedici palmi, e però coloro, che non son usi à cavalcati, si contaminano, come fanno in su le navi coloro, che non son usi in mare. Sono sfrenati, nè si possono ritenere con alcuna sorte di briglia; il perche sempresilasciano con la testa in libertà. Ma per essere ubidientissimi, e per intendere i parlarli de gl'huomini de i lor paesi, non escono da i mandati di chi gli governa. Hanno tanto paura del fuoco, che spaventati da quello non si possono rivocare dalla fuga: il che non sappendo coloro, che governavano quello, ch'era à Roma, essendo dentro al castelletto, che gl'havevano accomodato in su la schiena il giorno, che il Signor Giuliano de Medici fratello del Papa menò la moglie di Francia, scaricandosi certi archibusi, lo misero in tanta fuga, che mai non lo poterono ritenere, fino che non si cacciò insieme con loro nel fiume Tevere. Non generano (per quanto dice Arist. al 29. cap. del 6. lib. della natura de gli animali) se non hanno vent'anni. Nel che si vede manifestamente errar Plinio dicendo, che i maschi in cinque, e le femine in dieci possono generare. Gl'Elefanti son casti animali, & impero non uano se non con una sola femina, nè più la tocca, nò, come la veggono prega. Non si può di certo sapere, quanto portino le femine nel corpo i figli loro, per guardarsi gl'Elefanti di non esser veduti, quando l'impongano. E però disfero alcuni, che le femine portavano diciotto mesi, & altri chi due, e chi tre anni. Par-

A toriscono le femine con dolore, come fanno le donne: e subito che hanno partorito, leccano il figliuolo, il quale poscia gli camina dietro. Vivono (dice Arist.) secondo alcuni ducent'anni, come che altri dicano, che non più di cento venti; ma il fiore dell'età loro è circa à sessanta, o settant'anni. Temono il freddo molto il verno, e piacegli molto stare appresso i fiumi, ne i quali entrano volentieri, come fanno ancora i Bufali. Sono d'intelletto assai propinquì à gl'huomini: il che si vede per intendere egli i parlari de i paesi loro, per l'ubidienza che prestano, per la prudenza che hanno, e per la religione, che osservano. Adorano gl'Elefanti il Sole, e la Luna; Ed già sono stati veduti in Etiopia, e Mauritania, ove sono senza numero, andare la notte à schiera, quando la Luna è nuova, à lavarsi ne i fiumi, e fatti poscia ben mondi, adorare il pianeta in ginocchioni, & andarsene poi via alle selve. Riferiscono alcuni, che sono di tanto intelletto, che essendo già stati condotti alle navi per menarli per mare in altri paesi, non si volsero imbarcare, se non gli fu promesso prima di ritornarli nei paesi loro. Vanno per le selve gl'Elefanti quasi sempre à schiera, mettendo sempre dinanzi per capitano il più vecchio, e dietro à quello, chi più di tempo, e d'anni segli avvicina. Dicesi, che come si veggono assaliti da i cacciatori, sapendo d'esser più seguitati per li denti, che per altro, urtando forte con essi ne gl'alberi, feli cavano, e lasciandoli in terra, se ne fuggono per campare la vita. Il che facilmente potrebbe esser falso, come similmente è la bugia, che l'Castoreo, veduto il cacciatore si tagli con li denti (come dicemmo di sopra) i testicoli. Sono naturalmente gl'Elefanti tutti salvatici, ma s'addomesticano con arte, come si fa con molti altri animali, e parimente allevandosi suso da piccioli, come che dica Plin. che s'addomesticano ancora i grandi con le bastonate, e con la fame, tenendoli frà quelli, che sono domestichi. Ma ben ne sono in alcuni luoghi di quelli, che non si possono per la ferita loro addomesticare, come son quelli, che si ritrovano (secondo che nelle sue navigationi scrisse Aluigi Cadamosto) in Senega Regno d'Etiopia. Usansi l'Avoirio macinato in sul porfido in sottilissima polvere à i flussi bianchi delle donne, bevendolo in latte di seme di Lattughe, cavato con acqua ferrata. Chiamano i Greci l'Avoirio *εριφασ*: i Latini Ebur: i Tedeschi Helf-fantheyn, li Spagnuoli Diente d'Elefante, e Marfil: i Francesi l'Yvoire.

Elefanti, e  
loro intel-  
letto.

Avoirio, e  
sue facoltà.

### TALONE DEL PORCO.



Del Talone del Porco.

Cap. 51.

**L**Il Talone del Porco bruciato, finche di nero diventò bianco, e posci fatto in polvere, e bevuto vale à i dolori coliti, & à i vecchi dolori di corpo.

**E**Il Talone ne gli animali quell'ultimo osso del piede, che si commette con lo flisco della gamba, chiamato dai Greci Astragalos, e da noi volgarmente l'osso della caviglia. Chiamano i Greci il Talone del Porco *ταλον*: i Latini *Talus*: i Spagnuoli *Tornizuelo* de pie di Puerco: i Francesi *Talon de Porceau*.

Del Corno del Cervo. Cap. 52.

**I**l Corno del Cervo bruciato in cenere, e lavato, bevento al peso di due cucchiari giova alla disenteria, à gli spari del sangue, à i flussi stomachali, al trabocco di fie-

le, & à dolori di vesica con Gomma di Draganti. Vale parimente à i flussi de i luoghi naturali delle donne con qualche liquore à ciò convenevole. Il modo di brugarlo è così. Tagliasi in minuti pezzetti, e si mette poscia in un vaso di terracrudo, e l'atavori sopra benissimo il copertivo, si mette in una fornace, e lasciarsi tanto, che diventi bianco. Questo poscia lavato, come si lava la Gadria, è utile ne i flussi, e nelle ulcere de gli occhi. Fregato à

## CORN DEL CERVO.

to d i denti li mondificano. Il fumo del crudo bruciato in su i carboni scaccia le serpi. Bollito in acetato, e lavandosi la bocca con quello, cavai il dolore delle gengive, e delle mascelle, causato per il nascimento de i mascellari.

Cervi, e loro historia.

**S**ono i CERVI notissimi animali. Ma perciò che à ciascuno non è nota la natura loro, per sodisfare ad ogni candido lettore, nè dirò qui quanto d'Aristotele nel 6.e 9. libro della natura de gli animali, e nel quarto delle parti loro, n'ho ritrovato. Sono adunque i Cervi animali salvatici, grandi come Asini, velocissimi al corso, & armati di ramose corna. Questi, quando vanno in amore, diventano tanto furiosi, e pazzi, che se ne vanno gridando per le selve tanto forte, che fanno con non poco strepito risonare l'Echo nelle concavità delle valli, e de i monti. E sono tanto furiosi, e sfrenati nel coito, che spesso in quell'atto fanno andare le femine à terra, ò vero cheper nò potere elle patire la durezza della verga loro, così caminando, e correndo l'impregnano. Non si contentano d'una femina sola, ma facendo come il Becco con le Capre, in breve spatio di tempo, molte, e molte ne montano. E se per sorte si ritrovano più maschi dietro ad una femina, combattono con li due più appuntati bronconi delle corna, che hanno sopra alla fronte, fino alla morte. Passato poscia il tempo dell'amore, nella fine di Settembre s'ascondono nelle caverne loro, havendo quasi vergogna dello spiacevole odore, che gittano, simile à quello de Bocchi. E così se ne stanno, finché viene il verno, nel quale ritornano di nuovo per le selve, e per le campagne alla pastura. La state per esser molto grassi corrano poco; il perché in quel tempo spesso s'ascondono per non esser presi. Vanno in amore il mese d'Agosto, e di Settembre. Empionsi le Cerve in pochi giorni, e molte con un solo maschio. Portano il parto otto mesi. Le femine quantunque qualche volta partoriscono due cerviati, nondimeno il più delle volte ne partoriscono un solo. Partoriscono come prudenti in luoghi vicini alle vie pubbliche, per sicurar i figliuoli dalle fiere rapaci; e nel partorire sempre si mangiano l'in voglie del parto, le quali (secondo alcuni) hanno mirabile proprietà in molte cose. Il primo anno i giovani non fanno altre corna, che un poco di rilevo in ambedue le parti sopra alla fronte. Ma il secondo anno gli spuntano, come manichi di lesine, coperte tutte di pelo. Il terzo fanno due rami, & il quarto tre, e così procedono (disse Arist.) fino à sei. Ma in Italia se ne veggono di quelli, che n'hanno fino à undici, come affermò ancora Alberto haverne veduti egli in Alemagna. In Baviera furono già due corna d'un cervo tra le più care cose del Duca Guglielmo, delle quali ciascuno aveva ventiuno ramo, e si tenevano per un miracolo di natura, e per cosa rarissima. Quelle furono poi donate alla Serenissima Maria Regina d'Ungheria, e sollella dell'Invittissimo Cesare Carlo V. e del Serenissimo Ferdinando Rè de Romani. E una sciocchezza il credere, che gl'anni loro si numerino da i rami delle corna; perciòche vivendo i Cervi lunghissimo tempo, farebbono le corna maggiori delle Quercie, e dei Pini. Ma ben si conosce la vecchiezza loro (come disse Arist.) al mancamento, che se gli ritrova de denti, e similmente al mancar nelle corna loro quei due rami principali sopra la fronte, che hanno i giovani per combattere; perciòche ne i vecchi non rinasccono, sapendo la sagace natura non haverne eglino più di bisogno per combattere. Mutano (secondo



che scrive Teofrasto al 1. cap. del 1. libro dell'istoria delle piante) le corna ogn' anno nella primavera. Nel qual tempo cacciati dalla natura se ne vanno in luoghi remotissimi, e come veggansi d'haver perdute l'armi, non escono alla pastura se non di notte, né vengono al discoperto alla campagna, fino che non gli sono rinate le corna. Ascondono (disse Aristotele) il sinistro corno per sapere eglino esser in quello assaiissime virtù, come che Plinio, & Alberto dissero del destro. Quando sono morduti da i Ragni, ò da altri velenosi animali, si guariscono mangiando i Granchi. Sono semplicissimi animali, e però spesse volte maravigliandosi del sonare de i flauti, e delle sampogne de i pastori, come balordi, sono assaliti da i cacciatori. Passano grandi Golfi di mare andando à nuoto alla fila, e tenendo la testa l'uno in su la groppa all'altro, come s'è più volte veduto in quel golfo di mare, che passa da Cilicia à Cipro. Eieben non veggono nel nuotare la terra, vi vanno all'odore, che ne sentono col naso. Le femine naturalmente non hanno corna, nè manco le fanno i maschi, che si castrano da piccioli, avanti che le mettano fuori. Quantunque alle volte fuor dell'ordine di natura si sieno ritrovate Cerve cornute con sei rami per corno, come son quelle, che in Augusta di Germania hanno i Fucchari, & in Baviera l'illusterrissimo Duca, tutte adornate d' argento. Quelli, che si castrano grandi, serbano le corna, ma non le mantano mai. Vivono i Cervi (disse Plinio al 22. cap. dell'ottavo libro) lunghissimo tempo, come sensatamente dimostrano quelli, che essendo già stati domestichi d'Alessandro Magno, fatti poscia per lungo tempo salvatici, furono presi più di cent'anni doppo la morte sua, e conosciuti alle catene d'oro, che havyano ancora al collo, già ricoperte dalla callosa pelle, e dal pelo. Ma che habbiano i Cervi così vita lunga (come si dice) non par che creda molto Aristotele, dicendo: Dicefi, che hanno i Cervi lunga vita, ma di questo non hò certezza alcuna, nè manco la dimostra il lor presto crescer fuso da picciolini. La certezza di quelli d'Alessandro, che scrive Plinio, non potè veramente saper Aristotele, per esser accaduta tal cosa lungo tempo dopo la morte sua, per esser egli stato maestro d'Alessandro. Nè manco seppe egli di quella Cerva, che, essendo già stata di Cesare, fu trovata similmente lungo tempo dapo, e conosciuta alla collana d'argento, nella quale era scritto: *Nolime tangere, quia Caesar sum*. Nel monte Elapho d'Asia nascono i Cervi tutti con l'orecchie fesse; al qual segnale si conoscono poscia, che sieno di quel paese. È gran cosa, che dicesse Aristotele al 28. cap. dell'ottavo libro dell'istoria de gli animali, e Plinio al 33. pur dell'ottavo, che in Africa non siano nè Cervi, nè Porchi cignali; avvenga che à i tempi nostri copioli vi si ritrovino. Se già non si volesse dire, che vi sussero stati portati

Erronea o.  
pinione.

portati ne i tempi, che successero dopo costoro. Han no i Cervi insegnato à conoscere il Dittamo alla medicina; perciò che fui avvertito da i cacciatori, che mangiano eglino questa herba nell'Isola di Candia, facevano andarsi fuor del corpo le faette restate già nelle ferite loro. Il che disse Dioscoride delle Capre ferite dalle saette, e non de Cervi. Non hanno fiele nel fegato apparente, come similmente non l'hanno i Cavalli, gli Asini, i Muli, i Camelii, e tra i pesci il Vitellomarino, e i Delfini: ma in luogo di fiele hanno certe vene sparte per le budella, nelle quali è dentro sparso il liquore, che fà il fiele ne g'altri animali, e però per essere l'interiora loro sempre amare, non si mangiano, nè manco le vogliono i Cani, se non sono molto grasse. Hanno nella coda un certo verde humore, il quale è mortifero veleno mangiadossi. Il sangue del Cervo (diceva Rasis nel libbro de i sessanta animali) usato à modo di cristallo bene sbattuto con olio, vale all'ulcere, & à i flussi vecchi delle budella, e bevuto con vino vale alle saette avvelenate. Il cervello mondificale posteme de i nervi, e delle giunture, & il corno bruciato, e bevuto con un poco di Mele caccia i vermi del corpo. Le corna tenere, che hanno ancora sopra il pelo, de i cervi giovanetti (secondo che riferisce Scribonio Largo) messe tagliate in pezzi in una pignatta, & illumatole sopra il suo coperchio, e pofta metteli in forno à seccare, e fattone polvere, sono così mirabilmente date con Pepe, e Mirra per li dolori colici. La sordidezza, che si ritrova nelle fessure sotto gli angoli de gl'occhi loro (come scrive il sudetto autore) giova applicata à tutti i morsi de serpenti velenosi, e però scrive egli raccolgersi diligenter in Sicilia dai cacciatori, e portarsi sempre appresso, per tali, e simili bisogni. L'osso, che si ritrova nel cuore del Cervo, è cordialissimo, e vale contra à tutti i veleni mortiferi, e metteli utilmente negli rimedj, che si fanno per la pestilenza: quantunque nieghi Andrea Vesalio nel suo glorioso volume della fabrica del corpo humano, che nel cuore del Cervo si ritrovi osso alcuno, e singanna egli in ciò manifestamente. Ma è però ben d'avvertire, che nelle speciarie si mette oggi nei composti, ove entra l'osso del cuore del Cervo, in suo luogo l'ultima parte della trachea arteria, cioè della canna del polmone de Buoi. Del Fungo Cervino, il quale vogliono alcuni, che nasca dello sperma del Cervo, che casca in terra nel coito loro, e delle virtù sue, ne abbiamo detto assai à bastanza nelle nostre Epistole medicinali, dove potranno, leggendo, ritrovarne l'istoria, e le virtù coloro, che saranno desiderosi d'intendere. Chiamano i Greci il Corno del Cervo *ταύρου κέρας*: i Latini *Cervinum Cornu*: i Tedeschi *Hirzhorn*: li Spagnuoli *Cuerno de Ciervo*, e *Punta de Ciervo*: i Francesi *Corne de Cerf*.

*De i Bruchi. Cap. 53.*

**D**ietische i Bruchi, che si generano in su l'herbe de gl'horti, unti con olio, assicurano coloro, che se ne ungono, dai morsi de gli animali velenosi.

**I**BRUCHI inimici de gli hortolani, sono volgarissimi animaletti, ma però di gran danno ne gl'horti, ove spesso si mangiano tutti i Cavoli, e gl'altri herbaggi, che vi si seminano. Nascono questi (secondo che al 19. cap. del 5. lib. dell'hist. de gli animali scrisse Aristotele) delle frondi verdi dell'herbe, e massime di quelle de i Cavoli) generandovisi prima certi granetti bernardinini del Miglio, de i quali nascono pofta piccioli Vermicelli, che in fra tre, o quattro giorni diventano Bruchi rossi. Questi fatti già vecchi si mutano di forma, e ricopronsi d'un certo guscio duretto, quantunque sottile, simile nel colore all'oro, & impreso (dice Aristotele) e dopo lui Teofrasto nel 5. lib. delle cause delle piante) chiamarsi Aureli. Non si muovono, se non si toccano, nè si conosce in loro bocca, nè altra membra. Romponsi pofta, ed escono fuori i Pa-

A viglioni, che volano. Mangiano i Bruchi assai, avanti che si permutino in altri animali; ma più non mangiano poi, che sono diventati Aureli. De i quali mi ricordo io essendo fanciullo per essere stato quell'anno una infinità di Bruchi in tutta la Toscana, haverne ritrovati infiniti attaccati co'l culo in su, non solo alle frondi de gl'alberi, e dell'herbe; ma assai ancora à i muri delle case, di colore così lucido, come si sia quello dell'oro, come che ve ne fussero alcuni ancora di colore d'argento, di modo che ciascuno si haverrebbe pensato, che fussero stati d'oro, e d'argento massiccio se non si fussero veduti palpitare. La forma loro era proprio d'un fanciullo fasciato, con faccia B tutta di disegno humano, con una mitria in testa, con due corna. De i quali ho ritrovati i pofta sempre ogn' anno alcuni, e specialmente attaccati alle muraglie de gl'horti, e degiardini; ma non però così di vivo color d'oro. Questa tal forma loro di faccia humana si tacque Aristotele come che dicesse, che i Bruchi si generavano dalle frondi dell'herba senza altro animale, che li generi, nondimeno si veggono sensatamente i Paviglioni farvi fuso le ova, che non sono altro, che quegli granetti bigi, come fanno ancora quelli, che nascono di quei Bruchi, che fanno la seta. Ma non però, per questo voglio affermarlo, che non possano, come dice Aristotele, nascerne ancora per loro stessi, come fanno molti altri animali. Plinio vuole, che quelle granella, che si veggono attaccate in su l'herbe, vi nascono di ruggiada, e che dipoisieno condensate dal Sole. Ma non però l'approvano coloro, che sono veri speculatori delle cose naturali. Il rimedio di far fuggire i Bruchi de gl'horti (dice Plinio) è di mettere il teschio d'una Cavalla in su la cima d'un palo in mezzo all'horto, o vero appiccarvi un Granchio di fiume. Al che vale similmente toccondo l'herbe, & i Cavoli, con una bacchetta di Sanguino. Scrisse ancora Columella circa la fine del 9. lib. della sua Agricoltura, come si possano scacciare i Bruchi de campi, e de gl'horti, con queste parole: Accadendo, che ne i luoghi aprichi dopo le pioggie nascono quelli nocivi animali, che noi chiamiamo Bruchi, bisogna o coglierli con mano, o vero scuotere la mattina per tempo le piante, ove si riparano; imperoche così facendosi mentre che sono quasi del tutto sopiti dal freddo della notte, cascando in terra non sagliono più altrimenti sopra le piante. Ma libera da questa cura gl'hortolani, se avanti che si seminino l'herbe, s'infonde il seme nel succo del Semprevivo; perciò che proibisce questo, che i Bruchi non vi s'accostino. Ma Democrito nel libbro, che è intitolato alla Greca *τιτάνεως*, afferma, che se una donna, che habbia il mestruo, scapigliata, e scalza corre tre volte attorno à E ogni brasce, o vero area dell'horto, cascano in terra dall'herbe tutti i Bruchi, e caduti subito muojono. Ma per mio giudicio questi sono esperimenti da lasciare à coloro, che più attendono alle superstizioni, che alle cose ragionevoli. Chiamano i Greci i Bruchi *μυρτί*: i Latini Eruci: gli Arabi Riapsa: i Tedeschi Raup, & Holtz vurm: li Spagnuoli Bruchi.

Nomi.

*Delle Cantarelle, Bupresti, e Bruchi de Pini.*  
Cap. 54.

**S**ono buone à conservare quelle Cantarelle, che si raccolgono ne i formenti. Mettonsi queste in un vaso di terra non impiaciato, e serrasegli la bocca con un pezzo di tela rada, e pofta voltatolo con la bocca in giù, si tiene sopra al fumo d'un fortissimo aceto, che bolla, fino che per il caldo muojono le Cantarelle, le quali pofta s'infilzano in un refe, e si ripongono. Le migliori di tutte sono quelle, che sono di vari colori, con linee rosse, e ritorte nelle ali, lunghe di corpo, ben piene, e grasse, come sono le Blatte. E così per lo contrario vagliono poco quelle, che hanno l'ala d'un sol colore. Serbanse in questo medesimo modo quelle altre specie pur di Cantarelle, che si chiamano Eupresti, e così i Bruchi de Pini. Queste messe in un crivello, e

to, e tenute al vapor della cenere calda in più breve tempo si seccano, e se ripongono. Hanno tutte una medesima virtù in rodere, ulcerare, e tirare il calore in pelle, & imperò si mettono ne i medicamenti de i tanari, della lepra, e delle maligne volatiliche. Provoca-

no i mestrui aggiunte ne i pessoli mollificativi. Alcuni dissero, che messe ne gl'animiotti giovanò à gli hidropici, per hauere elle potesta di fare orinare. Altri hanno detto, che il uero rimedio delle Cantarelle bevute, sono le lor proprie ali, & i lor propri piedi.

## CANTARELLE, BUPRESTI, E BRUCHI DE PINI.

Cantarelle,  
e loro esamina-

**S**ono le Cantarelle volgarissimi animaletti nelle speciarie, & abbondanti ne i più caldi luoghi d'Italia, ove non solamente si ritrovano ne' campi del Grano, ma copiosissimi sopra à i Frassini. Non accade, che qui si dica quali sieno le migliori, per havere in questo à pieno sodisfatto Dioscoride; ma è però d'avvertire, che questi animali invecchiandosi si starano, e così diventano pochia del tutto inutili. Le BUPRESTI, come disse Plinio al 4. cap. del 3. lib. sono rarissime in Italia, e rassembransi alli Scalabro-

Bupresti  
i bruchi de  
Pini.

Errore di  
molti mo-  
derni.

ni: ma i BRUCHI de i Pini, e de Pezzi sono abbondantissimi in Italia, ovunque sieno boschi di cotali alberi. Laonde per tutti i monti, e le valli del Trentino, dove per tutto i Pini, & i Pezzi nascono ne i boschi, e massime nella vale Anania, e di Fiemme se ne ritrovano in su i Pini infinitissimi, rostellanti, e pelosi, serrati in su le cime de i rami in certe loro sottilissime tele, le quali tessono d'infinitissime invoglie à modo di una mazza, dove restandosi questi animali così serrati, si riparano là dentro il verno dal freddo. Emmi alcune volte accaduto adoperargli per alcuni miei particolari sperimenti, e ne hò ritrovato in tal mazzo più di mille. La materia della tela, in cui si fanno, filata, e tessuta da loro, non è manco forte, e tenace, che si sia la seta, nè ad altro più s'assomiglia, che à sottilissimi veli di seta bianca. Questa per ristagnare il sangue non val meno di quel, che si vaglia la tela de i Ragni. Usano assai de i moderni Medici, e massime quegli, che seguitano le dottrine degl'Arabi, quando ordinano le Cantarelle, fargli sempre tor via l'ali, il capo, & i piedi. Il che è del tutto contra all'opinione di Galeno, il quale all'undecimo delle facoltà de i semplici vuole, ch'elle s'adoperino tutte intere, come dice sempre haverle adoperate anch'egli. Al che se mi risponderanno questitali, che non sia il far levare l'estremità alle Cantarelle nè loro invenzione, nè deg'l Arabi, ma d'Hippocrate al quarto, del modo di ministrare i cibi ne i morbi acuti: gli risponde valentemente per me Galeno, così dicendo: Un certo Medico audace molto, non intendendo in questo luogo la mente d'Hippocrate, levò via dalle Cantarelle tutte queste particole, e cosile diede pochia à bere ad uno hidropico, al quale comparso il primo giorno in una gamba una postema, da cui usci fuori essendo tagliata il terzo giorno gran quantità d'acqua; e come che paresse per la molta acqua uscita, che fusse curato l'hidropico in quello stante, nondimeno in brevi giorni se ne morì. Il perche fu à tal Medico da alcuni imputato, che male havesse fatto à dare le Cantarelle senza piedi, senza ali, e senza capo; imperoche non così intendeva Hippocrate, ma che si dovesse dare à bere à gl'hidropici privatamente il corpo, e pochia il capo, l'ali, & i piedi, e non il corpo delle Cantarelle senza l'estremità. Del che non facendosi stima il troppo audace Medico, le diede di nuovo nel medesimo modo ad un'altro hidropico, à cui venendo poi similmente una postema nella coscia, onde usci pochia gran quantità d'acqua, ne seguì similmente la morte. Nella qual mala intelligenza essendo concorsi gl'Arabi, e non havendo saputo in-



tendere Hippocrate, nè havendo manco posto mente all'interpretationi di Galeno, sono stati causa di fare errare con loro tutta la turba de Medici, che gli seguono. E adunque da dire, che levandosi dalle Cantarelle nell'amministrare l'estremità loro, si privano del rimedio, che loro hā dato la natura, per la malvagità del lor veleno. Al che havendo bene l'occhio Galeno le dava intere, sapendo che cosi non potevano nuocere, per portare esse feco la Theriaca. E però scrivendone egli all'11. delle facultà de semplici, così diceva: Habbiamo delle Cantarelle sufficiente esperienza, cioè, che applicate con cerotti, o vero empiastri sopra le unghie labrose, le cavano via tutte intere. Mettiamole ancora in quei medicamenti, che si fanno per la rogna, e per la scabbia, e parimente con alcune medicine corrosive, e massimamente con quelle, che cavano i calli. Oltre à ciò soleya un certo mio preceptor metterne un pocchetto di esse nelle medicine, che si danno per provocare l'orina.

D Altri vi mettono solamente i piedi, e l'ali, dicendo, che questi sono il rimedio, & il vero antidoto à coloro, che havessero tolto prima il corpo loro intero. Altri fanno tutto il contrario: ma noi le diamo tutte intere. Ma è da sapere, che quelle son in tutte queste cose le migliori, che si ritrovano ne i campi nel Grano con cinture rosse, che loro attraversano l'ali, e massimamente quando esse si mettono in un vaso di terra cotta, e pochia si serrano dentro, mettendo alla bocca del vaso una tela rara: e si sospendono alla bocca del vaso voltata sopra fortissimo aceto, fino at tanto che il vapore dell'aceto l'ammazzi. Così parimente bisogna preparare le Bupresti; perciòche sono ancora una specie d'animali simili alle Cantarelle, non solo di specie, ma ancora simili nelle facultà loro, come sono ancora i Bruchi, che nascono ne i Pezzi, e ne i Pini. Chiamano i Greci le Cantarelle κανθαρίδες: i Latini Cantharides: gli Arabi Dherarie, e Cararirha: i Tedeschi Goldkeffer: li Spagnuoli Cantarides, e parimente i Francesi. Le Bupresti chiamano i Greci βυπρετοι: i Latini Buprestes: gli Arabi Xofoftis: i Tedeschi Knocster: li Spagnuoli Arebenta Buei. I Bruchi de Pini chiamano i Greci πυτοιαρπα: i Latini Pinorum Eruca: gli Arabi Pytoriapsa: i Tedeschi die vum vonfichten: li Spagnuoli Gusanos del Pino.

## Della Salamandra. Cap. 55.

L A Salamandra animale pigro, e vario di colore, si connumera nelle specie delle Lucertole. E una cosa chezzai credere, che non si bruci nel fuoco. Le facultà

## S A I A M A N D R A .

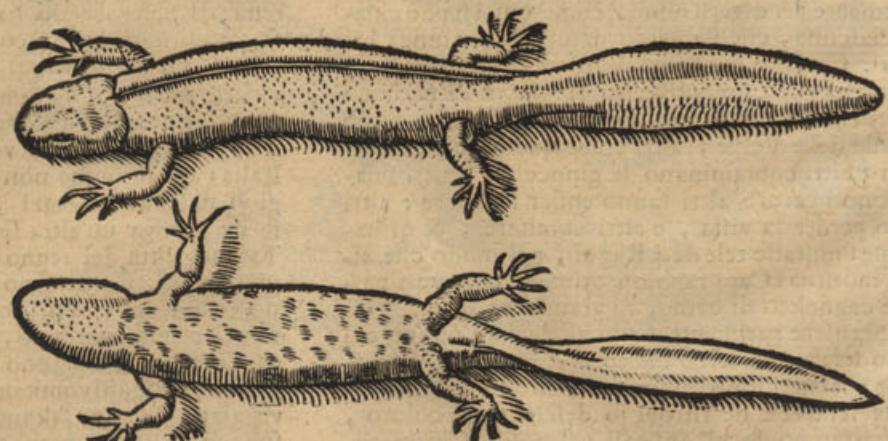


sue sono di mangiare, scaldare, & ulcerare la carne. Mettisi nelle medicine ulcerative, e in quelle della lepra, come vi si mettono le Cantarelle, e riporta nel modo: che si ripongon quelle. Difatta la Salamandra nell' olio si cascare i peli: e servasi, nel mele, trattagli prima l'interiora, e tagliatale poscia la testa, & i piedi, per l'uso medesimo.

**V**eggansi le Salamandre alla foresta per ogni strada nella valle Anania, e per ogn' altro luogo del Trentino, ne i tempi delle molte pioggie, la primavera massime, e l'autunno: ma nella estate per lo caldo, e nel verno per lo gran freddo, rariissime volte escono disotto terra. Sono animali di corpo, e di quantità simili à Ramari; ma hanno più grossa testa, maggior corpo, più alte gambe, e più breve coda. Quelli sono velocissimi, e queste tardissime nell' andare. Sono tutte nel colore pezzate di nero, e di giallo, amendue vivissimi colori, e così lucidi, come se con arte fussero bruniti. Sono stomacose, e abominevoli alla vista. Di queste scrivendo Plinio al 57. capo del decimo libro diceva: La Salamandra non si rede se non ne i tempi delle pioggie, e nella sua natura è tanto frigida, che toccando il fuoco lo spegne. Il che fabene mettendola, com e hò provato io, in sù i carboni, come fà la carne cruda di qual si voglia animale. Ma gittata nel corpo del fuoco, ove gran vigore di fiamma, s'abbrugia. E' adunque una menzogna il credere, ch'ella non brugi, e che viva di fuoco, come che vive il Chameleone dell'aria. E però alludendo Galeno all' opinione di Dioniso, e parimente à quello, che l' esperienza, vero patagone di tutte le controversie, ne dimostra, disse realmente al terzo libro de i temperamenti, che quantunque stia la Salamandra alcun tempo nel fuoco senza abbrugiarla, nondimeno finalmente pur vi si consuma. Il che fà, che non sappia dichiarar' io, come dicesse Aristotile al decimo nono capitolo del quinto libro dell' historia de gl' animali, che non abrugi la Salamandra nel fuoco, repugnando però questo all' esperienza, che senz' amentre se ne vede. Ne oltre à ciò sò io come se gli possa credere, che ( come pur dice egli nel luogo medesimo ) in Cipro, dove lungamente s' abbrugia il Chalcitì, da cui si cava il Rame nelle fornaci, nascono in mezzo alle ardentissime fiamme alcuni animali volatili maggiori de i Mosconi, i quali cammano, volano, e saltano continuamente trá l' ardente fuoco, e subito che quello lor manca, si muojono; im-

peroche le ragioni naturali non lo consentono, nè manco si vede, che il magno Galeno, il quale con grandissima diligenza, & arte andò investigando tutte le minere, e fornaci di Cipro, facesse di tal maraviglia mentione alcuna, essendo però egli stato diligentissimo in iscrivere cotali historie degne di memoria. Io son stato più volte in Germania, ove sono fornaci di metalli, da cui hò riportato meco la Cadmia, la Ponfolige, lo Spodio, il Fiore del mare, e altre cose simili, ma non però mi fui concessò mai di vedervi animali, che à modo di Mosche vi volassero nel fuoco. E però non sò io come salvar si possa qui Aristotile, se non vogliamo dire, che d' autorità d' altri scrittori habbia egli in questa cosa scritto. Non è differenza, secondo Plinio, nelle Salamandre; imperoche elle non sono né maschi, né femine, e non generano animale alcuno; ma nascono di putrefattione. Ma che Plinio habbi in ciò errato, me lo dimostra quello, che in una sua lettera me ne scrive M. Ferrante Imperato Napolitano, diligentissimo investigatore de i secreti della natura, con queste parole formali: Hebbi ( scrive egli ) l' anno passato ben quattro Salamandre terrestri, delle quali due ve ne furono pregne, e desideroso di vedere che cosa partorissero, dava loro da mangiare delle Lumache rotte, però mal volentieri le mangiavano, per stare esse forse prigionie, tal che amendue morirono avanti, che partorissero. E lo desideroso di vederle dentro le aperse con diligenza, e vi trovai in ciascuna di loro trentotto

## S A L A M A N D R A A Q U A T I C A .



figli,

Salamandra  
acquatica.

Nomi.

Ragni, e loro  
istoria.

figli, tutti d'una forma, e d'una grandezza: una delle quali con i suoi figliuoli donai al Signor Giovan Vicenzo Pinelli mio padrone, e l'altra tengo appresso di me benissimo conservata. Il morso loro è venoso, come quello delle Serpi; e toccando elle frutti, o herbe con bocca, vilasciano una certa saliva fuso, laqual è veleno veramente mortifero, da cui sono stati inavvertentemente avvelenati molti, mangiando cotalfrutti, o herbe infalivate da loro. Enne una specie d'acquatiche in Friuli, e specialmente nella Città d'Udene in alcune fosse piene d'acqua. Queste hanno la testa minore, e più tonda delle terrestri, la coda come d'Anguilla, la schiena per tutto nera, & il corpo di sotto gialliccio, tutto macchiato di rosso, abominevoli alla vista non manco, che le terrestri. Chiamano i Greci la Salamandra Σαλαμάνδρα: i Latini Salamandra: gl'Arabi Adhaya: i Tedeschi Olm, & Molch:

Falangi, e  
loro istoria.Falangi de-  
scritti da  
Actio.A li Spagnuoli Salamantegua: i Francesi Saman-  
dre.

De i Ragni.

Cap. 56.

**Q**uel Ragno, che chiamano Lupo, fregato ad una pezzuola di lino, o ad una faldaletta di fila, è applicato alle tempie, o verc alla fronte cura la terzana. La sua tela ristagna il sangue impiastrata in su'l luogo: e proibisce l'infiammazioni delle ferite, che sono fra carne, e pelle. Enne d'un'altra specie, che fà le tele bianche, sottili, e spesse, il quale legato in cuojo (secondo che si dice,) è attaccato al braccio, medica la quartana. Vale l'olio Rosato, ove questo sia cotto, a i dolori delle orecchie distillandovelo.

## R A G N I.



**S**ono i RAGNI (secondo che scrive Aristotile al ventesimo capo del nono libro dell'istoria de gli animali) di due specie, mordaci cioè, e molto nocivi, enon mordaci, nè nocivi ad alcuno. I mordaci sono di due sorti: uno simile a quello, che non morde, che si chiama Lupo, chiamato Pulce; e questo è picciolo, vario di colore, mordace, e libidinoso: l'altro è poscia maggiore, nero, con i piedi dinanzi similmente neritardo al caminare, e assai debole, & imperò non salta come l'altro. Nella specie di quelli che non nuocono, è quello, che si chiama Lupo, ilquale è anch'esso di due specie, grande cioè, e picciolo: questo non tiene tela, come che il maggiore la tessa picciola, e aspra appresso a terra, e per le siepi. Di questa medesima specie sono ancora quelli, che fanno le tele grandi, chiamati Sapienti, de i quali si ritrovano similmente de grandi, e de piccioli, e questi son quelli, che tessono nelle nostre case: e di queste due specie permio giudizio intese Dioscoride. Chiama Plinio quelli, che col mordere lasciano veleno, FALANGI, ma dice, che di questi non se ne ritrovano in Italia. Et secondo che recita egli al quarto capitolo del ventesimo libro, sono questi d'assai più specie, che non scrisse Aristotile, e similmente chiamati particolarmente per diversi nomi, come quiy si può chiamare ciascuno, che sia avido di udirne più lunga istoria. Caufano questi nel mordere diversi accidenti, secondo che sono diversi di forma, e di natura; imperoche alcuni fanno punture dolorose, simili a quelle delle Vespe; altri come quelli de gli Scorpioni; altri contaminano le ginocchia; altri smagriscono i corpi: altri fanno enfiat la bocca: altri fanno perder la vista, e altri vomitare, & orinare cose simili alle tele de i Ragni, nel modo che alcuni morsi da i Cani rabbiosi orinano con gran passione cagoletti di carne, di grandezza d'una Vespa. Scrisse parimente Actio al decimo ottavo capitolo del decimo terzo libro così dicendo: Le specie de i Falangi sono veramente molte, come che solamente sei specie ne ritrovi io descritte da coloro, che trattarono de gli animali velenosi. Chiamarono adunque costoro il primo Rhagio, il secondo

Lupo, il terzo Formicario, il quarto Cranocapte, il quinto Sclerocefalo, & il sexto Scoletio. Il Rhagio, cioè acinofo, è simile a un'acino d'uvnero, da cui s'hà egli preso il nome. Ha la bocca nel mezzo del ventre, e i piedi da ogni banda brevissimi. Il secondo chiamato Lupo, prende, & ammazza le Mosche per suo cibo quotidiano. Ha il corpo largo, e volubile, e le parti, che sono appresso al collo, intagliate, e ha la bocca in tre luoghi rilevata. Il Formicario, così chiamato, per etere di corpo simile alle più grosse Formiche, e di colore fuliginoso, con certe macole pertutto il corpo, e massime in su'l dosso come stelle. Il Cranocapte è di figura lunghetto, e di verde colore, e ha una spina appresso al collo, con la quale trasfigge offendendo l'uomo per il più nelle parti vicine alla testa. Il Sclerocefalo ha la testa dura come un filo, e i lineamenti del corpo del tutto simile alle Farfalle. Lo Scoletio poi è simile a un Verme macchiato tutto, e massimamente appresso al capo. E questo tutto de i Falangi scrisse Actio. E però ardirò di dir io d'haver vedute tutte queste specie in Italia; quantunque non voglia Plinio, che i Falangi vi nascano. Anzi, che oltre a tutti questi vi se ne ritrova un'altra specie di pessimi, i quali da Taranto città del regno di Napoli, dove ne nasce gran copia, si chiamano TARANTOLE, le quali fanno veramente diversi, e strani accidenti ne gli uomini, ch'elie mordono, imperoche di questi alcuni cantano, alcuni ridono, alcuni piangono, alcuni gridano, alcuni vomitano, alcuni dormono, alcuni veggiano, alcuni saltano, alcuni tremano, alcuni sudano, e alcuni patiscono altri diversi accidenti, e fanno pazzie, come se fussero spiritati. I quali effetti, non

non si può dire, se non che procedano da diverse nature di questi animali, e parimente di coloro, che sono morduti da loro: come che vogliano alcuni, che le Tarantole facciano questi diversi effetti secondo i di, che esse mordono, e anco secondo l'ora. Di queste ne sono in molti luoghi nelle nostre maremme di Siena, e nel Patrimonio, ma universalmente ne sono astai in Puglia, stannosi ne i campi del Grano ascole in terra, dove spesse volte trafiggono i mietitori, che per non sapere l'usanza, non hanno gli itivaletti in gamba. Dei quali già mi ricordo havere veduto io alcuni patire astai de predetti accidenti. Ma è gran cosa che'l veleno universalmente di quest'animali si mitighi, e si vinca con la musica de suoni. Percioche ho veduto io tre, o quattro di costoro assaliti da diversi di questi accidenti, esser menati dove si sonavano diversi strumenti da ballare, e subito calargli l'afflitioni, e ballare ancor egli gagliardissimamente; di modo che alcuno non havrebbe pensato, che fussero stati quelli, che erano stati morduti dalle Tarantole. Ma cessando il suono ritornavano poscia ne i loro primi moti, e rientravano ne i medesimi accidenti pian-

A piano. E però si costuma di far sempre sonare di, e notte, fino che si sanano, imperoche il lungo suono, e il lungo ballare provocando il sudore gagliardamente, vince al fine la malitia del veleno di questi animali, come che in quel mezzo, che si suona se gli dia della Theriaea, del Mithridato, e dell'altre cose, che universalmente vagliono à i morbi delle Serpi, e de gl'Aspidi, Chiamaano i Greci Ragni *αράχνη*: i Latini Araneus: gli Arabi Hamdebut, & Hanchebut: i Tedeschi Spinu: li Spagnuoli Arana: i Francesi Areine.

B

## Delle Lucertole. Cap. 57.

**L**a testa della Lucertola, pesta, e applicatavi sopra, cava fuori le spine, i bronconi, e ogni altra cosa fata nelle membra del corpo. Tira fuori i porri, i calli, i quosi, e quelle sorte di formiche, che pendono. Il fegato messo nelle concavità de i denti, ne leva via il dolore. Messa tutta la Lucertola aperta in su le punture degli Scorpioni, u'alleggerisce il dolore.

## L U C E R T O L E.

Della Sepa.

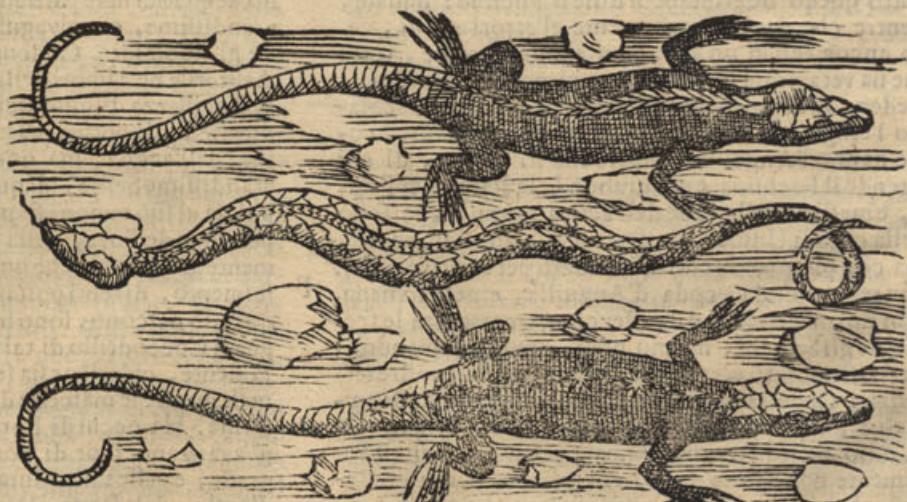
Cap. 58.

**L**a Sepa, la quale chiamano alcuni Lucertola Chalcidica, bevuta nel vino è rimedio à i suoi istessi morbi.

**L**E LUCERTOLE notissimi animali, partoriscono anco este l'ova, come fanno le Serpi, e sono inimicissime delle Chiocciole. In Arabia sono lunghe un gombito, secondo che al 39. cap. dell'8. libro scrisse Plinio. In Mauritania, secondo che scrive Strabone, se ne ritrovano di quelle, che sono lunghe due gombiti; e in India nel monte Nisa, se tanto si può credere à Plinio, se ne ritrovano di lunghe ventiquattro piedi, di colore quali rosse, qualigialle, e quali cerulee. Ne sono ancora (come pur disse egli nel sexto) nell'Isola Capraria, la quale è una delle Fortunate, di molto grandi, e in gran diffusa copia. Le CHALCIDICA non sono in Italia, ma per quanto si dice, nascono in Libia, e in Cipri, dove stanno per la più parte fra sassi. Della forma di queste ritrovo varie opinioni; perciòche alcuni vogliono, ch'esse sieno simili alle Lucertole nostre volgari; e altri, ch'esse sieno quella specie di Serpenti, che si chiamano Orafo, o vero molto simili à quelli. Nicandro in questo tiene con Dioscoride, ch'esse sieno simili alle nostre Lucertole; & petto diceva nelle sue Theriacie; Guaderaiti dalla Sepa, cioè dalla Chalcidica Lucertola, animale veramente simile alla Lucertola. Ma Actio al libro decimo terzo diceva:

Il Serpente, che si dimanda Sepa, è lungo due gombiti, & estendo grosso dinanzi si va poscia astottigliando fino alla coda: yà tardamente, ha il capo largo,

la bocca appuntata, e tutto è picchierato, e seccato di bianco: e mordendo ammazza in tre, o vero in quattro giorni. Pausania poscia, parlando d'un' Epipro Re d'Arcadia, dice che essendo egli à caccia fu morduto da una Sepa, serpente simile à una picciola Vipera, di colore di cenere variamente penticchiato, con capo largo, collo sottile, corpo grosso, e coda corta; il cui andare è sempre in sfatto, come quello del Granchio; il che è proprio delle CEPAS.



raste. E però è necessario dire, o che alcuni di costoro si sieno ingannati, o ver che la Sepa sia di due diverse sorti, e che alcuni dell'una, e alcuni

Q 2 dell'al-

Terrantole.

dell'altra abbiamo scritto. Ma non lascierò però di dire, che in terra di Roma si ritrova una certa specie di Lucertole tutte stellate nella schiena, chiamate per stare sotto terra, TERRANTOLE, le quali per esser molto velenose, ho più volte pensato, che sieno le Chalcidice di Dioscoride, o se non queste, quelle che gl'antichi

sì Dello Scinco.

Cap. 59.

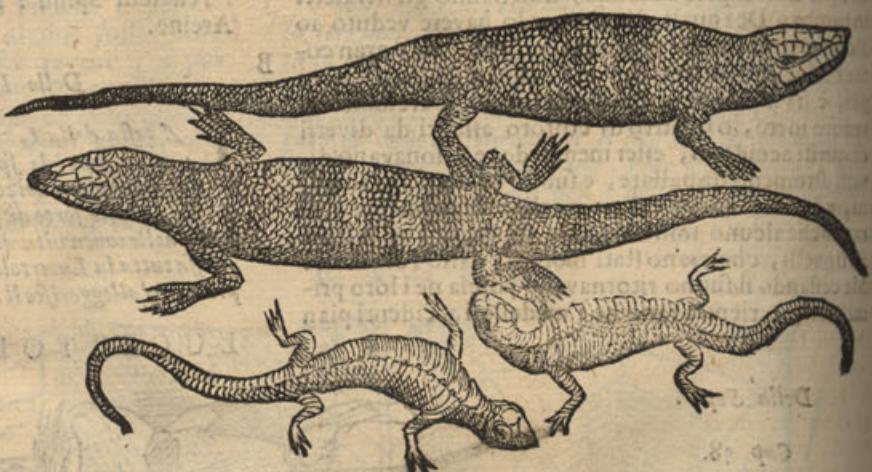
**N**asce lo Scinco in Egitto, in India, nel mare Rosso, e in Lidia di Mauritania. E' lo Scinco il terrestre Coccodrillo di sua propria specie. Conservasi con sale, e Nasturtio. Dicono, che la carne delle sue veni bevuta al peso d' una dramma con Vino accende molto i desiderj di Venere, ma che bevuta con decottione di Lentilchie, e Mele, o vero con seme di Lattuga, e acqua, opera il contrario. Oltre a questo, si mette lo Scinco negli antidoti.

Scinco,  
e sua histto-  
ria.Scinchi d'  
acqua dolce.Errore del  
Fuchsio.

**Q**uantunque chiami Dioscoride lo Scinco Coccodrillo terrestre; sono nondimeno quegli che si portano à Venetia, marini, del mar Rosso, e quelli d'Egitto del Nilo. E come che sieno nella fattezza loro simili à Coccodrilli; nondimeno questi, che si portano à noi, non son maggiori delle più grosse Lucertole, e hanno le loro squamme bianche, che tendono al giallo, con una linea bertina dal capo alla coda; il che non hanno i Coccodrilli, ma sono di sua natura tutti neri in sulla schena. Scrivendo de gli Scinchi Pausania disse, che se ne ritrovavano in Libia di quelli lunghi due gombiti. Nascono in su quel di Vicenza una forte di picciolini, e neri, in certi laghi, i quali adoperano spesso gli Speciali in cambio di marini, quando non ne possano havere d'altri. Ma in vero penso, che poco vagliano per gl'effetti, che fanno i marini. Onde non senza ragione gli reproba il Fuchsio nel primo libbro delle compositioni de i medicamenti, con queste parole: Lo Scinco è uno animale aquatico simile à una Lucertola grande, ma più corporeo, con larga coda atta à nuotare, come hanno le Anguille. E però quelli che usano gli Speciali con due code, non sono i veri, ma son quelli, che si portano del territorio di Vicenza. Tutto questo degli Scinchi disse il Fuchsio: il quale, mentre che danna meritamente gl'errori altri, causa ancor egli in un altro non minore errore, tutto che sia veramente huomo de tempi nostri dottissimo, credendosi che gli Scinchi legitimi, di cui qui habbiamo l'effigie, habbiano la coda larga per nuotare, come hanno l'Anguilla; imperoche lo Scinco, di cui intende il Fuchsio, e di cui abonda la Patria del Friuli, e massime nelle fosse dell'acqua morta, che sono nella città di Udine, di corpo simile alle Lucertole, ma con più grosso ventre pichierato per tutto di rosso. testa ritonda, coda d'Anguilla, e nera schiena, non è in modo alcuno da esser connumerato tra le specie de gli Scinchi, ma più presto tra le Salamandre, per raslembarsi veramente molto alle Salamandre terrestri. Onde ragionevolmente chiamano questi animali i Furlani Salamandre aquantiche, & hanno in odio molto, come animali velenosi: i quali veramente non hanno da far cosa alcuna con gli Scinchi, che ci si portano d'Egitto; percioche questi hanno il capo lungo, il dosso alquanto alto, il ventre non maggiore delle Lucertole, e ricoperto per tutto di minute squame, di colore, che nel bianco gialleg-

A chiamarono Stellioni. Della Sepa più ampiamente dimostraremo esser di due specie. Chiamano i Greci la Lucertola, Σεύπα: i Latini Lacerta. i Tedeschi Heidex: li Spagnuoli Garixa. La Sepa chiamano i Greci Σιάτι: i Latini Seps, & Lacerta Chalcidica.

## S C I N C O.

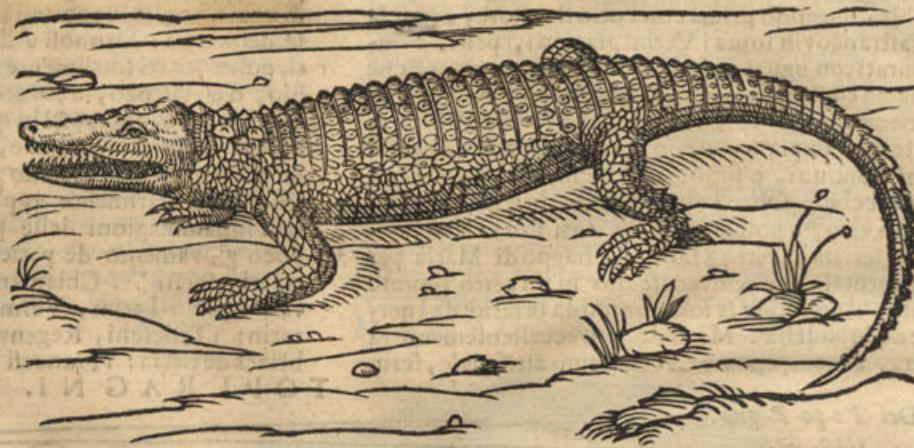


gia, e la coda tonda, e non larga, come hanno le Lacertole, ma alquanto più corta, con una linea come di color bigio, che scorre loro per il dosso dal capo alla coda. Così veramente son fatti quelli che si portano d'Alessandria d'Egitto ogn'anno à Venetia. Scrisse degli Scinchi Plinio all'ottavo capo del 28. libro, con queste parole: Simile al Chameleone è lo Scinco, il quale chiamano alcuni Coccodrillo terrestre, la cui pelle è però più bianca, e più sottile. E egli apertamente differente dal Coccodrillo aquatico, per le squame che si rivoltano dalla coda alla testa. I maggiori sono gl'Indian, à cui succedono gl'Arabici. Portansi salati. Il muso loro, e parimente i piedi bevuti con vino bianco accendono altrui al conto, come fanno parimente quando se ne fanno brocche con una dramma di Satirione, e una di seme di Rucetta, e due di Pepe, e se ne toglie una dramma alla volta. Credevi che la carne de fianchi al peso di due oboli tolta con altrettanta Mirra, e Pepe sia per far ciò molto più efficace. Giova lo Scinco bevuto per avanti, o veramente dapoi alle ferite delle saette avvenute, e metteli nei nobili antidoti. Tutto quello D dello Scinco scrisse Plinio. Ma havendomi gli Scinchi revocati à memoria i COCCODRILLI, che chiamano aquatics fieri particolari del Nilo, dico che sono grandissime, e malvagissime fieri, e molto nimiche de gl'huomini. Crescono (secondo che ristiche Aristotile ne i libbri della natura de gli animali) alla lunghezza di quindici gombiti, come che Plinio dice de di diciotto. Partoriscono le loro ova in terra fuor dell'acqua, ma non però maggiori (se ben son grandissime bestie) di quelle dell'Oche; delle quali poscia al suo tempo escono i piccioli, secondo la proporzione dell'ova, nella grandezza loro. Ma è evidentemente gran cosa, che un così picciolo animale di nascimento, diventi poscia così gran bestia: imperoche quando nascono, sono minori de' Ramarri. Halalunga il Coccodrillo di tal sorte intricata, che pare veramente, ch'egli ne sia senza. Egli solo di tutt'gli animali muove le mascelle di sopra, e quelle di sotto tien ferme. Ha occhi di Porco, denti crudelissimi, che gl'avanzano fuor di bocca, unghie acutissime nella gracie, e pelle tanto dura, che resiste ad ogni percosso d'asta, o di saetta. Di giorno stà la maggior parte in terra, e la notte quasi sempre nell'acqua. Scrive Plinio all'8. cap. del 28. libro che ne sono di due specie, maggiore, e minore. La maggiore è quella di quell'gia scritti:

Coccodrillo (secondo che si dice) involto in lana d'una Pecora del primo pinto, che sia tutta nera senza macula alcuna d'altro colore, portato addosso fana la febre quartana. Cura le sciatiche il corpo del Coccodrillo levatone prima il capo, e i piedi, e poi mangiatone cotto lessò nell' acqua . Tutto questo disse Plinio. Ma ritrovo , che tutto quel, che disse egli delle budella de i minori Coccodrilli, scrisse Dioscoride dello sterco loro . Ma

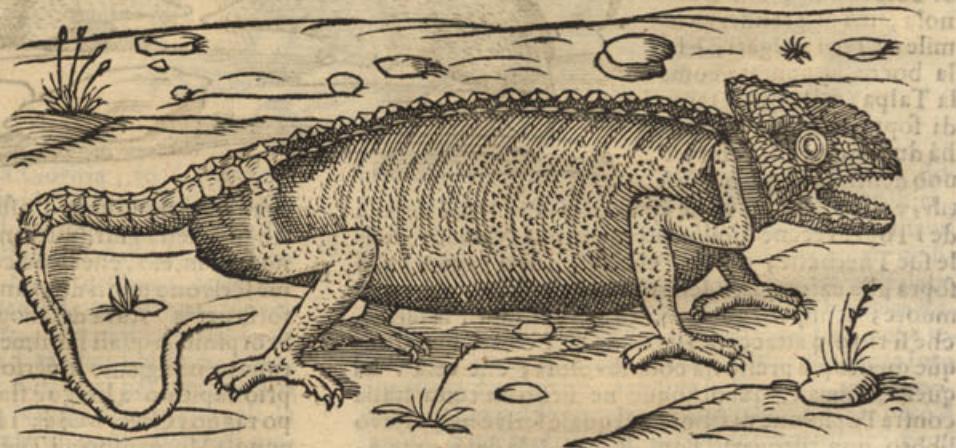
havendomi lo Scinco parimente ridotto à memoria il CHAMELEONE (à cui non poco si rassembra) & essendo egli animale similmente convenevole per l'uso della medicina, non m'è parso di lasciare adietro l'istoria, e le facultà sue. Onde dico, che il Chameleone (per quanto recita Arist. all' 11. cap. dell' 11. libbro dell'istoria de gl'animali) è uno animale nella forma di tutto il corpo simile alla Lucertola. Ha il costato piegato in giù, e congiungesi co'l ventre, come quello de pesci, à cui parimente si rassomiglia nella spina del dosso, quale ha egli elevata come di pesce. Il muso ha simile à una Simia porcaja, e la coda assai lunga, molto verso la punta sottile, con più cerchi insieme serrati, e nondimeno di statura più alto, che la Lucertola. Ha i piedi sfessi in due parti, le quali hanno tra loro tal proporzione, qual ha il pollice con tutto il resto della mano. Appajono nella maggior parte alquanto le dita, con l'unghiette ritorte. La pelle ha egli ruvida come il Cocodrillo. Muta gonfiandosi il colore. Fra tutti gl'animali, che partoriscono ova, è egli veramente il più debole, per haver manco sangue di tutti gl'altri. La cagione di ciò si dà alle passioni del suo animo. Onde per la molta timidità si cangia spesso di diversi colori. Non è manco pigro nel caminare, che si sieno le testuggini. Impallidisce tutto nel morire, e morto poi non muta altro colore. Habita nelle caverne, in cui se ne sta nascosto, come fanno le Lucertole. Scrive Democrito che brugiansi il capo, e la gola del Chameleone con legna di Quercia,

he A favenire la pioggia con tuoni . E il medesimo vuole  
egli , che faccia il fegato brugiat o sopra una tegola af-  
**C O C C O D R I L L O.**



focata . L'occhio destro cavato dall'animale vivo , incorporato con latte di Capra , e messo negl'occhi , ne leva via le macchie bianche , che vi si generano . La lingua portata addosso dalle donne gravide nell' hora del partorire , le assicura da ogni pericolo . Dicesi , che la medesima cavata dall'animale vivo , fà portata addosso conseguire vittoria nelle liti avanti al giudice . E che C H A M E L E O N E .

## CHAMELEONE.



la mascella destra vale contra le paure, e contra'l timore. Il corpo dell'animale trito, e untone i peli (come si dice) gli fa cadere. E il fiele leva via le suffusioni de gl'occhi, e svanisce gl'impedimenti, che i Greci chiamano glaucomata; il che interviene, quando l'humore chiamato cristallino diventa di colore ceruleo chiaro. Chiamano i Greci lo Scinco Σκίνχος: i Latinis Scincus, gl' Arabi Asfanchur, e Scan-  
chur, li Spagnuoli Stinco.

### *De i vermi della terra.*

Cap. 60.

**F** *I* Vermi della terra tagliati minuti, e applicati, sanano le ferite de i nervi: guariscono la febre terzana. Distillansi utilmente ne i difetti dell'orecchie cotti con grasso d' Oca . Giova l'olio della loro decottione a i dolori de i denti , distilandolo nell' orecchia dalla parte contraria del dolore . Triti , & bevuti con vino passo provocano l'orina.

**C**hiamansi i vermi della terra in Toscana **LOMBRI**-  
chi, e sono da i moderni Medici assai adoperati  
cotti nell'olio, per mitigar i dolori de i luoghi nervosi,  
e delle giunture. Ma fallano spesso alcuni speciali nel  
fare l'olio loro; imperoche gli mettono à bollire nelle  
ramine sopra al fuoco de i carboni, e cosi in un tratto  
brugiano l'olio, e arrostiscono i Lombrici. Il vero  
modo di farlo è à bagno di Maria, in un vaso di vetro

## Vermi ter- restri

Errore de' Speciali.

Facultà de' Lombrichi.

ben ferrato; perchè così se ne cava l'humore, e la virtù senza brugiare, nè arrostire l'olio, e i Lombrichi ancora. In questo, quando si fa con buona diligenza, hò ritrovato io mirabile giovamento ne i dolori delle gotte calde, ungendo prima con l'olio il dolore, e poftia impiastrandovisi sopra i Vermi già cotti, pesti, e incorporati con ugual peso di cerotto di Litargirio, che si chiama comunemente Triafarmaco. Al che medesimamente al 9. cap. del 30. libro, lodò Plinio la cenere loro impiastrata con mele, e applicata per tre giorni continui, e similmente messivi fuso cotti con oglie vecchio. Oltre à ciò tolti i Lombrichi, e ben lavati con vino, e poftia messi essi così soli in una boccia ben ferrata di vetro à bollire à bagno di Maria per un di naturale, si convertiscono in un certo liquore viscoso, il quale per se solo consolida le ferite de i nervi, e delle budella. Ma molto più eccellentemente fa l'opera, accompagnato co'l Balsamo artificiale, scrit-

*Del Topo Ragno.*  
Cap. 61.

**I**L Topo Ragno vale ai suoi stessi morsi tagliato in pezzi, e messo sopra alla piaga.

Topo ragno e sua historia.

**I**L TOPO RAGNO (secondo che recita Actio) è di colore simile alla Donnola, ma di grandezza simile à i Topi volgari, e ha la bocca appuntata come la Talpa; nella quale tanto di sopra, quanto di sotto ha due ordine di denti, l'uno dentro dell'altro, sottili, e appuntati; & ha la coda assai più corta di quella de i Topi. Fecce similmente mentione Nicandro nelle sue Theriache, e disse, che se il Topo ragno passa sopra alla carreggiata delle ruote de i carri, subito si muore; & imperò giova molto à i suoi morsi la terra, che si ritrova attaccata alle ruote de i carri: quantunque questo più presto sia cosa favolosa, che vera. Di questi animali, quantunque ne sieno in tutta Italia contra l'opinione di Plinio, il quale scrive nell'ottavo libro non ritrovarsi Topi Ragni di là dal monte A-

*De i Topi.* Cap. 62.

**E**'cosa certissima che i Topi, che stanno nelle case, tagliati minuti, e impiastri medican alle punture de gli Scorpioni, e che arrostiti, e dati à fanciulli ne cibi, gli disseccano la saliva, che gli abonda in bocca.

Topi. e loro historia.

**I**LOPI sono di diverse specie; imperoche se ne ritrovano di grandi, di piccioli, e di mezzani; di domestici, di salvatici, e di montani. Ma parlando prima di quelli, che ne stanno nelle case, e di quelli, che praticano ne i campi, secondo che recita Aristo all'ultimo capo del sexto libro della natura de g'animali, generano questi più figliuoli, che ogni altra sorte d'animali quadrupedi. Del che disie egli haverne fatto fede una femina loro; imperoche essendo stata ferrata prega in un ripostorio di Miglio, aprendosi poftia il luogo vi si ritrovavano cento venti Topi piccioli insieme con la madre. Il perche in alcuni luoghi in tanto numero moltiplicano all'improvvisa nelle campagne, che pen-

A to di sopra nel primo libbro al capitolo del vero Balsamo: ò in cambio di questo con olio di Ragia di Larico, ò vero d'olio d'Avezzo; imperoche così in breve tempo consolida maravigliosamente tutte le ferite fresche di qual si voglia luogo della persona: eccetto che quelle della testa. Danno utilmente i lombrichi brugiatii, polverizzati sottilmente à bere con acqua di Marrobio, ò d'Assenzo, à coloro, à quali è traboccato il fiele; ò verò composti in qualche confetto con altre cose appropriate: nel che, e per romper le pietre nella vescica gli lodò Galeno nel libbro della Theriaca à Pisone. E parimente applicati triti con olio Rosato nell'infiammazioni delle podagre. Nel che con non poco giovamento de patienti più, e più volte gli hò esperimentati io. Chiamano i Vermi terrestri i Greci τὴν ἐρεπῆ: i Latini, Vermes terreni: gl'Arabi, Charatin: i Tedeschi, Regenvurm: li Spagnuoli, Lumbries de tierra: i Francesi Vers de terre.

### TOPI RAGNI.



pennino; nondimeno assai n'hò veduti io nella ville Anania della giurisdizione di Trento. Ma qui mai non hò inteso, che sieno così velenosi i suoi morsi, come scrivono molti de gl'antichi scrittori. Il che accade forse per la natura del luogo, come interviene con gli Scorpioni, i quali similmente non vi nuocono, quantunque trafiggano le persone, come di sopra al lor proprio capitolo à lungo è stato detto. Chiamano il Topo ragno i Greci Μύα: i Latini Mus araneus: li Spagnuoli Murganino: i Tedeschi Zifsmaus.

### TOPI.



F sandosi qualche volta gli huomini di dover mettere il prossimo giorno il Grano, l'hanno tutto in una notte trovato mangiato da i Topi. Et impero se non fusse che alla campagna n'annegano nelle cave loro una infinità grandissima le pioggie, n'ammazzano i Porci assai, e assai ancora ne distruggono le Volpi, i Gatti salvatici, e le Serpi, in tanto moltiplicarebbero questi animali, che ne cacciarebbero fuora delle case, come già costrinsero alcuni popoli di Frigia à partire dalle città loro. E tanta la inclinazione della natura

al generare questi animali, che ( come disse pure A-nitabile, setanto si può credere all'autorità d' un tan-to huomo ) in un certo luogo di Persia essendo a caso aperta una femina prega, gli furono trovate in corpo dell' altre feminine prege, prima ch' elle fu-sse nata. Affermarono ( disse pur egli ) alcuni per cosa certa, che gustando le feminine il sale s' impregnava senza altro. I Topi d'Egitto son spinoli, come à noi i Ricci. Specie di Topi sono ancora i GHIRI.

E imperò ( come riferisce Plinio al primo capitolo del trigesimo sesto lib. ) vietavano le leggi Romane, che non si dovessero mangiare nelle cene i Ghiri. Ma a' nostri tempi sono stati posti in uso ne' cibi; paren-do à gl'huomini che si facesse torto al palato, e alla gola a lasciar perdere così grassi animali; non havendo rispetto, che per la grassezza loro distruggano l' appetito, generino grossi, e frigidi humoris, e sieno duri da digerire. I Ghiri, che nascono nelle selve d'un paese confinato o da monti, o da fiumi, non lasciano entrare nella loro schiera gl' altri forestieri, e venendovi, combattono con essi fino alla morte. Governano, e nutriscono i padri con non poca pietà, quando sono impotenti per la vecchiezza. Finiscono la vecchiezza, riposandosi tutto il verno; imperocché dormendo nascono tinguoveniscono pochia la State. Di que-

lli nelle montagne vicine à Goritia, in Carniola, in Stiria, e altre provincie circovicine se ne pigliano la notte con certa arte, quando i Faggi producono assai Fagioli; numero infinitissimo, di modo che se ne falano i bariglioni, come far si costuma delle Sardelle. E' utile medicinalmente la carne loro, quando sono ben grassi, à coloro, che patiscono la fame canina, la quale chiamano i Medici bolismo. Cuocono i Ghiri scorticati, e sviscerati nel mele in una pignatta nuova insieme con Nardo, fino, che cali la terza parte dell' acqua; e ferbanisi pochia per quei matori delle orecchie, che malagevolmente si possono curare con altri rimedj. L'Agricola, huomo veramente dottiissimo, e nelle cose metalliche primo dei tempinoitri, per non haver mai forse veduto, nè conosciuto i veri Ghiri, si persuade nel libro, ch' esistente de gl'animali forestieri, che i Ghiri sieno gli Scojuoli chiamati da altri Schiratti. Ma ch' egli si sia in ciò apertamente ingannato, credo che sia così noto à ciascuno, che non accade à provarlo altrimenti. I Topi ultimamente montani sono grossi di corpo, come Conigli, e qualche volta più, ma sono più bassi di gambe. Hanno la testa come il Lepre, ma tanto brevi orecchi, che à fatica si vedono spuntare dal capo. Hanno il pelo quali come il Tasso, poca coda, e le gambe corte, con le griffe armate d' unghie assai acute. Crescono questi animali più in grossezza, che in lunghezza, e diventano maravigliosamente grassi. Chia-

A masi in su'l Trentino ( nelle cui montagne, e massime in quella di Tavole, se ne veggono assai ) Marmontane, il quale vocabolo corrotto non vuole rilevare altro, che Mus montanus. Stanno questi animali volentieri in piedi, come fanno gl' Orsi, e spesso adoperano i pié dinanzi a mangiare in cambio di mani. Hanno quattro denti dinanzi molto appuntati, con i quali mordono crudelmente chi gli fa dispiacere. Ma è però gran cosa, che tagliandoseli i denti con le tanaglie, accioche non mordano ( come più volte ho sperimentato io ) in un giorno, e in una notte gli rinascono. Tenute nelle case, come che l'origine loro sia nelle cime de gl' altissimi monti al salvatico, nondimeno s' addomesticano assai bene, ma sono molto dannevoli; imperocché rodono panni, e ogni altra cosa, che trovano mal riposta. Il verno si cacciano M A R M O N T A N A.



D volentieri ne i monti del fieno, e della paglia, dove dormono i mesi tutti interi, come fanno i Ghiri. Gridano quando hanno paura, con sottili, e strillanti strida, di modo che la voce loro più presto pare un fischio, che altrimenti. Mangiasi la carne loro più salata, che fresca; perché il sale oltre al preparar la molta umidità loro, gli leva assai del salvatico odore, che respirano. Ma tanto salata, quanto fresca è la carne loro durissima da digerire, aggrava lo stomaco, e commove superfluo caldo in tutta la persona. Lodasi però il lor grasso per mollificare i nervi, e le giunture de i membri ritratti. Ritrovansi ancora molte altre specie di Topi, come sono i Pontici, i Lassici, i Norici, i Pannonicci, gl' Indiani, e altri così nominati dalle provincie ove si ritrovano. Il Pontico è bianco come la neve, S C O J U O L O.



eccetto che nella coda, la quale, non è più lunga d'un dito, ma nella parte di sopra molto nera. È grande come lo Scojuolo, e vive di Topi, e di Augelli; i quali naturalmente perseguita. Questo credo io essere quel-

lo, che noi in Italia chiamiamo Armellino. Il NORICO è grande come una Donnola. Il colore del pelo è come di Lepre. Ha la coda corta, non ha orecchie, ma bene i pertugi, per li quali ode. Il LASSICO è alquanto maggiore del Pontico, & ha la schena bertina, e il corpo bianco. Questo chiamiamo noi Varo. Il PANONICO è quasi di un colore verdicchio, e grande come un Topo de nostri. L'INDIANO ha il pelo del colore della Marmontana, ma con assai peli bianchi mescolati con gl'altri. Ha la testa lunga, e parimente il mostaccio, l'orecchie picciole. La coda appresso al nasimento grossa, la qual si vede assottigliando fino alla punta, come parimente si vede ne i nostri Topi. Le gambe sono lunghe un palmo. La grandezza del corpo è come del Gatto, ma non ha così gran piedi, & ha il pelo assai ruvido, e massimamente quando si frega alla roverscia. Lodò per le medicine Galeno lo sterco de Topi nel libro della Theriaca à Pisone, così dicendo: Potrebbonsi ancora connumera-re nelle specie de i Topi li Sciuri, che noi chiamiamo SCOJUOLI; imperoche dall'havere eglino villosa, e pannocchiuta la coda in fuori, nel resto sono del tutto simili à i Topi Pontici. Sono quelli animali notissimi à tutti, de quali scrivendo Plinio al cap. 38. dell'ottavo libro. Gli Scojuoli (diceva) preveggono il mal tempo, ferrando la bocca delle lor caverne da quella parte, dove devono spirare i venti contrarj, aprendola dall'altra. Hanno la coda pannocchiuta, la quale scusa loro per coverta. Il verno, standosi nelle caverne mangiano alcuni quello, di cui si sono prima provveduti, e altri si pascono solamente di dormire. Parole tutte di Plinio. Non mancano, chi mangino la carne de gli Scojuoli, come quella di molti altri animali salvatici, la quale non solamente è dilettevole al gusto, ma ancora di buon nutrimento, essendo animaletto che non riposa il giorno mai dall'esercitio. Il suo grasso ha ancor egli il suo uso nella medicina, ove sia bisogno di risolvere, e mollificare. Lo sterco de Topi trito con l'aceto cura l'alopecia, e bevuto rompe le pietre della vesica. Chiamano i Topi Greci μύες: i Latin Mures: i Tedeschi Maus: li Spagnuoli Ratonnes: i Francesi Sorizes.

Nom. 1.

## Del Latte. Cap. 63.

**G**enera communemente ogni Latte buoni humor, dà buon nutrimento, e mollifica il corpo, come che faccia ventosità di stomaco, e di budella. Quello della primavera è più acquoso, che quello della estate, e più mollifica il corpo quello, che si genera d'herba verde. Lodasi il bianco ugualmente grosso, e quello, che infillato sopra l'unghia, sta raccolto in se stesso, e non si sparge. Quello delle Capre solve manco, che non fanno gli altri, per uscirle il più delle volte pastura costretiva, come sono le Quercie, i Lentischi, gli Olivi, e i Terebinti; la onde è utile il Latte loro allo stomaco. Quello di Pecora è grosso, dolce, e molto grasso; e però non così convenevole allo stomaco. Il Vaccino, l'Afinino, e il Cavallino, sono migliori per muovere il corpo; ma lo conturbano. Ogni Latte generato di pascolo, ove sia Scammonea, Elleboro, Mercorella, e Volubile (come è stato scritto esser quello de monti Giustini) mette sottosopra lo stomaco e'l corpo; e imperò le Capre che pascono qui vi le frondi dell'Elleboro bianco, che di nuovo spuntano di terra, vomitano esse prima, e rendonne pochia il Latte, che bevuto fa vomitare, e rivoltare lo stomaco. Ogni Latte, che sia cotto, ristagna il corpo, e massime quello, dove sieno spente dentro pietre marine affocate. Giova comunemente il Latte a tutte l'ulcere delle interiora, e massime à quelle del gorgozzule, del polmone, delle budella, delle reni, e della vesica. Dassi il Latte fresco con Mele crudo, Acqua, e un poco di sale nel prurito della pelle, à le broze ulcerate, e altri cattivi humor. Quello che è cotto una volta, è manco ventoso. Il cotto con le pietre marine affocate, fino che cali

A la metà, medicane i flussi l'ulcere delle budella. Ha ogni latte il suo Siero, il quale separato è più efficace per solvere il corpo. Dassi nelle malatie, ove vogliamo purgare senza cose acute, e mordaci, come sono humor malinconici, mal caduco, lepra, scabbia, e broze, che nascono per tutto il corpo. Fassi d'ogni Latte quello, che chiamano i Greci Schiston, facendolo bollire in una pignatta nuova, e mescolando con un ramo di Fico tolto così verde dall'albero, e aggiungendovi, come ha bollito tre, o quattro bollori per ogni hemina di Latte, un ciatho d'Aceto melato; perciò che così si separa il Siero dal Latte. Ma bisogna, accioche mentre che si cuoce, non trabocchi fuor del vaso, di continuo con una spugna piena d'acqua fredda bagnare l'orlo della bocca della pignatta, e sommergergli un sestario d'argento pieno d'acqua fredda. Dassi pochia à bere di questo Siero fino à cinque mine, interponendo da mina à mina nel bollito paßeggiando alquanto di tempo. E buono oltre à quello, che è stato detto, ogni Latte fresco à tutti i veleni corrosivi, e incensivi, come sono Cantarelle, Bruchi de Pini, Salamandre, Buprestide, Jusquiamo, Aconito, Dorincio, & Ephemerio. Alche privatamente vale il Latte Vaccino. È utile il Latte gargarizzato all'ulcere della bocca, e del gorgozzule; e particolarmente per stabilire i denti, e le gengive vale l'Afinino. Il Latte di Pecora, di Vacca, e di Capra cotto con picciole pietre marine, ferma l'ulcere de i flussi, e similmente i premii delle pondera, fattone cristeri d'esso solo con Ptisana d'Orzo, e sprezzione di Spelta, imperoche così mirabilmente rammorbidisce, e mitiga i dolori delle budella. Infondasi similmente nell'ulcere de i luoghi secreti delle donne. Diffissimo è il Latte humano, e molto nutritivo. Giova questo tutto dalle poppe à rodimenti dello stomaco, e a tisici. Beesi utilmente da chi havesse bevuto la Lepremaria. Mettesi con Manna d'Incenso ne gli occhi, che percosse vengono sanguinosi, e ungisi utilmente nelle Podagre con Opio, e con Cera. È veramente ogni Latte nocivo à difetti di milza, à fegato, alle vertigini, al mal caduco, à malatie di nervi, alle febri, e à dolori di testa; eccetto se non se desse di quello già detto per purgare. Dicono alcuni che il Latte del primo parto è una Cagna unio fa cadere i peli, e bevuto vale contra à mortiferi veleni, e fa partorire le creature, che son morte ne i corpi delle madri.

## Del Cascio. Cap. 64.

**I**l Cascio fresco senz'a sale mangiato in cibo nutriscé: è utile allo stomaco, e distribuiscesi facilmente per le membra di tutto il corpo: fa carne, e mollifica leggermente il corpo. Tanto l'un Cascio superal' altro di bontà, quanto è migliore il Latte, di cui egli si fa. Il Cascio cotto lessò, e pochia spremuto, e arrostito ristagna i flussi del corpo. Fattone linimento giova all'inflammazioni, e lividezze de gli occhi. Il fresco salato di poco, nutrisce manco, sminuisce la carne e contrario allo stomaco, e disturba l'interiora. Il vecchio ristagna il corpo. Il Siero, ch'esci dal Cascio nutrisce benissimo i Cani. Quello che chiamano Hippace, è Cascio Cavallino, e come che sia d'odore fastidioso, nondimeno nutrisce efficacemente, e corrisponde proporzionalmente al Vaccino. Sono alcuni che chiamano parimente Hippace il Caglio del Cavallo.

## F Del Botiro. Cap. 65.

**I**l più lodato Botiro se fa del grassestimo Latte, come quello di Pecora. Fassi di quello di Capra ancora, sbattendo ne i vasi il Latte, fino che se separi il Botiro da quello. Il Botiro di sua natura è oliooso, e mollificativo, imperò bevuto copiosamente solve il corpo. Mancando l'olio, se bee il Botiro in suo cambio contra à veleni. Mestolato con mele, e fregato alle gengive de fanciulli gli giova al far de i denti: e similmente al prurito delle gengive, avanti che gli facciano: e all'ulcere, che gli sogliono venire nella bocca. Unto il Botiro per la persona conserva la carne splen-

È ogni  
ace per  
no pur-  
humori  
broze,  
quello,  
e insua-  
ico sol-  
ome ha  
Latte,  
il Sito  
si cuo-  
sa spa-  
ca della  
ieno d'  
iero f.  
el ber-  
oltre è  
ti i ve-  
, Bru-  
so, A-  
amente  
ato all'  
rmente  
Il Latte  
piem  
premis  
a d'Or-  
lamente  
fondi  
Du-  
pa-  
i taji  
mari-  
che per  
le Po-  
Latte  
ni, al  
dolori  
to po-  
rto d'  
e con-  
che

splendida, e fa meglio capace di nutrimento il corpo, preservando dalle pustule bianche superficiali. È buono il Butiro, che non è rancido, né vecchio, all' infiammazioni, & alle durezze de luoghi naturali delle donne. Mettisi ne i cristeri per la disenteria, e per l'ulcere del budello, che chiamano colon. Aggiungesi utilmente ne gli impiastrati maturativi: e specialmente nelle ferite de i nervi, de i pannicoli del cervello, e del collo della vesica; perciocche mondifica, riempie, & incarna. Giova, impiastrato, a morse de gli Aspidi. Il fresco s'usa nelle vivande in cambio d' olio, & in vece di grasso ne i cibi dolci, che si man-

A giano nel fine delle cene. Cogliesi la Fuligine del Butiro in questo modo. Mettisi in una lucerna nuova, & accesovi il fuoco, se colloca in un vaso di terra, che habbia un coperchio fatto à foggia di piramide, che sia appuntato in cima, e nel basso largo, e cavernoso come sono i forni, e come è consumato il primo, vi se ne aggiunge di volta in volta, fino che s'habbia la quantità della Fuligine, che si vuole; la quale poscia con una penna se spazza dal coperchio. Usasi questa nelle medicine de gli occhi; imperoche ella ristagna i flussi, e consolida presto l'ulcere di quelli.

## LATTE, CASCIO, E BUTIRO.



E' il LATTE un li-  
quore bianco gene-  
rato nelle femine de gl'  
animali, di sangue due  
volte cotto, composto  
di Cascio, di Butiro, e  
di Siero. Le quali parti  
quando sono separate,  
hanno poscia l'una dall'  
altra diversa natura. Ma  
parlando prima del Latte,  
dirò solamente le fac-  
ultà di quello, che hab-  
biamo noi in uso à tempi  
nostri, parte ne i cibi, e  
parte nelle medicine.  
Cotale adunque è l' Hu-  
mano, il Caprino, il  
Pecorino, il Vaccino,  
il Bufalino, e l'Afinino,  
e come che appresso à gl'

antichi si ritrovi estere stato in uso il Cavallino, & il Camelino; nondimeno per non lo costumare noi in Italia, lo lascierò per hora stare da parte. Prevale à tutt'Humano per esser egli temperato in tutte tre le sustanze sue. A questo s'accosta poseia il Caprino, per esser anch'egli in ogni sua sustanza temperato. Il Pecorino è assai grosso, e però ha manco Siero, e più Cascio de gl'altri. Il Vaccino, e'l Bufalino, oltre all'esser grosso, è molto più di tutti gl'altri grasso. Etimperò diceva al 10. delle facultà de semplici Galeno: Io mi maraviglio, come Dioscoride dicesse, che'l Butiro si facesse di Pecora, e di Capra, avven-  
ga che sempre l'abbia visto far io solamente di quello di Vacca. L'Afinino ha più Siero, e manco grassezza di tutti gl'altri. Conoscesi la bontà d'ogni Latte al colore, all'odore, al sapore, & alla sustanza. Pe-  
tò il più lodato è quello, che è di colore bianchissimo, splendido, chiaro, e non livido: d'odore sincero, aromatico, non abominevole: di sapore dolce, non forte, non agro, non amaro, e non falso: di sustanza mediocre infra grosso, e sottile, di modo che mettendosene una goccia in su l'unghia del dito grosso, resti raccolta in sé stessa, e non si spara; perciocche il così fatto è in tutta bontà, e genera ottimo sangue: come per lo contrario genera pessimi humor, e mette sottofopra il corpo, e lo stomaco quello, che si mogne da gl'animali infetti, e che praticano nei pascoli, dove sieno herbe molto solutive, e velenose. E però diceva Galeno nel 3. libbro delle facultà de gl'alimenti; che il Latte di qual-  
sivoglia animale, che si nutrichi di Scammonea, o di Tithimalo alla pastura, fa senza dubbio flusso di corpo. Acconviensi l'ottimo Latte à gl'huomini di mezzo tempo, à i vecchi, che non sieno naturalmente frigidì, à colericì, à gl'hettici, & à gl'e-  
stenuati, & universalmente dove gli stomachi sieno mondi da cattivi humorì. Ma nuoce per lo contrario alle febbri, à i dolori di testa, à i difetti de gl'occhi, alle paralisi, à gli spasmì, à i catarrì, alle renelle, all'oppillationi, à i denti, alle gengive, à i giovani, à i flemmatici, & uni-  
versalmente à tutti coloro, che lo mangiano do-

po pasto, et tanto più gli nuoce, quanto è più grosso il Latte di sostanza. E però ben diceva Galeno al luogo citato: Il Latte, che abbonda di Siero, non apporta alcun pericolo, quantunque s'usi sempre. Ma quello, che ha poco di tal humidità Sierosa, & assai grossezza di Cascio, è pericoloso à tutti coloro, che spesso l'usano. Ma è necessario à volere, che il Latte faccia buon prò, e che si convertisca in buon sangue, che sia oltre alle predette sue qualità monto di fresco da gl'animali: che se gli metta dentro un poco di Zucchero, ò vero di Mele, accioche non s'apprena nello stomaco: e che non si beva, e non si mangi né con pesce, né con cose acetose, né intanta quantità, che lo stomaco non lo possa regolare nel digerirlo. E similmente necessario il beverlo da digiuno, e non mangiarli doppo cosa alcuna, fino che non sia prima ben digesto nello stomaco. Bevuto che

E s'è il Latte, bisogna stare in quiete, non dormire, nè bevergli sopra vino. E perche di sua natura nuoce à i denti, & alle gengive (quantunque Dioscoride dia il contrario dell'Afinino) s'usa di lavarle sempre dapoi con vino, ò con acqua melata. Quello, che si mangia appreso, quantunque à molti molto diletto al gusto, nondimeno genera fastidio, aggrava lo stomaco, vapora alla testa, ingrossa il sangue, digeriscesi difficilmente, e fà flusso di corpo. Il perche se pur qualche volta si mangia, si debbe mangiare per il primo cibo; perciocche mangiato doppo il pasto (come secondo il più si suole usare) ò si putrefà nello stomaco, ò ne conduce egli fuori il cibo avanti, che sia ben digesto. Aumenta ogni ottimo Latte il cervello, e massime l'humano. Humetta, & ingrassa il corpo. Lenisce il petto, e la tosse secca. Riveglia gl'appetiti di venere, moltiplicando lo sperma. Giova à gl'ardori dell'orina. Ristaura i corporis magriti. Fà buon sangue. Nutrisce assai. Mollifica il corpo. Fà bel colore. Convertiscesi agevolmente in sangue, & aumenta la carne. Di quello,

che dice Dioscoride, che dicono alcuni, che il Latte del primo parto d' una Cagna fà cadere i peli, e che bevuto fà partorire le creature, al 10. delle

Regola da  
tenere nel  
bere, e nel  
mangiare il  
Latte.

Latte appre-  
so, e fuet fa-  
cultà.

Butiro, e sue  
facultà.

delle facultà de semplici, si fa beffe Galeno, dicendo non essere in conto alcuno da prestar fede à tal cosa. Il BURRO, il quale chiamano chi Boturo, chi Botiro, chi Smalzo, e chi Unto sottile, come al medesimo luogo disse pur Galeno, è maturativo, & al quanto digestivo in quei corpi solamente, che sono mediocri fra l' molle, e'l duro. Et imperò non matura il Butiro le posteme, che sono ne corpi duri; ma digerisce, e matura facilmente i flemmoni de i corpi teneri: percioche cura egli le posteme, che nascono doppo l'orecchie, l'infiammazioni della bocca, & altre infermità d' altre membra del corpo, e massimamente nelle donne, e ne i fanciulli, à cui non giova punto manco del Mele per assottigliar loro le gengive nel fare de i denti. Digerisce oltre à ciò, e matura, cessata che sia la causa, tutte le calde infermità della bocca. E però si mette ancora ne gl'empialtri, che si fanno per le posteme nate doppo l'orecchie, per quelle de i fianchi, e per i tinconi dell'anguinaglie. Preso per bocca conferisce molto à far sputare ne i difetti del polmone, e massimamente nell'infiammazioni di quello, e nella punta; facendovi ancora maturare le superfluità, che vi fono. Inghiottito solo matura assai più, mà cava fuori manco sputo; ma preso con Mele, e con Mandorle amare, cava assai più sputo, e matura manco. Fatti della grassetta del Latte, che si fa il Butiro, quel cibo, che à Roma, e pertutta Italia si chiama CAPO DI LATTE. E perche da molti si tiene per cibo assai eccellente, sappiano costoro, che per la grossità sua mollifica questo lo stomaco, genera humori grossi, vapora alla testa, e fa scendere il pasto dello stomaco inanzi che sia finito di digerire, e però molto nuoce à tutto il corpo. Il CASCIO poftia si condensa della parte più grossa del Latte mesiö prima dentro il Caglio, spremuto con arte dal Siero. Lodasi ne i cibi il fresco, percioche non nuoce allo stomaco, e più presto si digerisce di tutti gli altri. Il vecchio, che per lo pizzicare della lingua ch'ei fa, è molto grato ad alcuni, è veramente di tutti il peggiore: infiamma il sangue, fa sete, digerisce malagevolmente, genera pietre, e renelle nelle reni, e nella vesica, oppilla il fegato, ristagna il corpo, e genera colera, & humori malinconici, e massime ne i corpi, che troppo son riscaldati; e quantunque per la calidità sua fusse convenevole per assottigliare i grossi humorì, nondimeno tanti, et tali son poftia gli inconvenienti, che ne seguono, che'l danno è assai più doppio, che il giovamento. E però è da guardarsene per non havere egli veruna buona parte, né per ajutare la cottura del cibo, né per muovere il corpo, né per provocare l'orina, né manco per dar nutrimento lodevole. Di questo parlando Galeno al decimo delle facultà de semplici, disse, che essendogli stato portato un Cascio vecchio, fatto seno poco conto, lo dette à i famigli, con animo, che se'l dovessero mangiare: ma che essendo pure oltre al suo volere riserbato da loro, doppo alcun tempo gli dormandarono un giorno i servitorii, portandoglielo avanti, quello, che se ne dovesse fare; e che vedendo egli, che per la molta vecchiaja era del tutto inutile à mangiare, fattolo macerare in certo brodo d' una gamba di Porco salata, e pestar poftia in un mortajo, fino che si fece come una pasta, lo messe sopra à certe posteme durissime, piene di tufo d'un gottoso, che quel di medesimo s'era fatto portare da lui in caretta, per havere rimedio per quei suoi durissimi nodi delle podagre: il perche segui, che rompendo prima questo rimedio la pelle senza altro taglio, e senza alcun dolore, gli vennero fuori assai pezzi di quel tufo. Et imperò è più da usare un simile Cascio nelle medicine, che ne i cibi. Ma quello, che non è nè fresco, nè secco, ò per dir meglio, nè nuovo, nè vecchio, non è anch'egli lodato per buono, come che assai meno nuoca, che non fa il vecchio. Oltre à ciò il migliore di tutti è quello di Pecora. Ma secondo che molto lodò Galeno quello del-

Capo di  
Latte.Cascio, e sua  
esaminatio-  
ne, e facultà.ab aliogra  
1500 2 - 3000  
li 3000 3000  
2000 2000

A la sua patria, non penso, che misfara imputato selodaro ancora io quello della mia, che si fa in Toscana, in su'l Sanese, & in su'l Fiorentino, il quale si chiama Cascio Marzolino, e Cascio dolce, per non essere il Latte, di cui si fa, appreso con Caglio, ma co'l fiore d'una certa specie di Cardo, il quale volgarmente in Toscana si chiama Presura. E similmente quello, che si fa su'l Sanese di Capra il mese di Settembre, che si mangia fresco, chiamato Ravagliuolo, del quale se ne mandano fino à Roma à donare à i gran Prelati le some per cosa rara, & eccellente; imperoche spira proprio dell'odore delle molto odorifere herbe di quelle amene nostre colline di Toscana, e massime di quelle, che non sono guari lontane dalla Città nostra di Siena. Quello di Vacca, come che sia, e più nutritivo, e più grasso, è nondimeno più malagevole da digerire. Il Caprino, tanto che è fresco, è buono, ma vecchio è peggiore di tutti, percioche diventa duro, e terrestre. Quello di Bufala, di cui si fanno quelle palle ligate con li giunchi, che noi chiamiamo Mozze, & à Roma si chiamano Provature, è al gusto dilettevolissimo, e dolce, ma molto più grasso, e più viscoso di ciascun altro. La RICOTTA si fa del Siero, e secondo l'opinione d'Avicenna, Rasis, & Isach, nuoce meno esendo fresca allo stomaco, che non fa il Cascio fresco. Giova alle complexioni calde, ristagna i flussi colericici, spegne la sete, e fa dormire: ma nuoce i i nervi, & a gli stomachi molto frigidi. Ma quella, che si mangia salata (come si costuma per Lombardia) nutrisce poco, fa sete, costringe il corpo, genera ventosità, e digerisce malagevolmente. Il SIERO ultimamente, il quale è proprio la parte aquosa del Latte, secondo che disse Galeno al decimo delle facultà de semplici, è astringivo. Solve bevuto il corpo: e messo ne i cristeri lava, e mondifica gli acuti humorì delle budella, e similmente l'ulcere corrosive: imperoche senza mordacità alcuna fa egli gli effetti suoi. Lodò Mesue per lo migliore quello del Latte delle Capre nere, e doppo questo quello delle Pecore, e poftia soggiunse, dicendo: Il Siero è calido, e secco nel primo, e fino al secondo grado. È lavativo, astringivo, aperitivo, sottilitativo, e solutivo per la nitrosità sua senza mordacità alcuna. Per se solo solve debilmente; & imperò più s'usa per infondervi, e distemperarvi dentro altre medicine, che altrimenti. Le facultà sue sono di solvere la coleta, & altri humorì adusti facilmente, e di conferire alla frenesia, alla malinconia, & à tutti i mali causati per oppillatione, come hidropisie, trabocco di fiele, e difetti di milza. Conferisce il Siero alle febri coliche, e specialmente à tutte quelle, che derivano da oppillationi. Vale à tutte l'infestazioni superficiali della pelle, come volatiche, flemma salfa, rogna secca, brozze, elepra. Bevesi per solvere il corpo fino al peso d'una libbra. Il modo di fare l'ottimo Siero, è quello, che sia migliore nella medicina, l'abbiamo insegnato nel nostro volume dell'Epistole medicinali. Scrisse delle virtù del Latte Galeno nel luogo allegato qui di sopra, con queste parole: Il Latte, à cui s'aggiunga virtù costruttiva, diventa ottimo rimedio per la disenteria, e per ogni altro flusso di corpo causato da humorì acuti. Totale facultà prende egli agevolmente dalle pietre affocate, che vi si spengono dentro. Mà vogliono esser di quelle, che chiamano i Greci καρκίνες. E debbesi così cuocer tanto, finche si consumi assai della parte sierosa. Il che facciamo noi molto meglio, spegnendovi dentro i pezzi dell'Acciajo affocati. E oltre à ciò utile ogni Latte à tutti i flussi caldi de gl'occhi, tanto mettendovisi solo, quanto accompagnandosi con qualche collirio molle. Vale ancora à quei malori pur de gl'occhi, che chiamano hypopia, e hypophagia. Matura patimente l'infiammazioni delle palpebre applicatovi sopra con olio Rosato, e con Ova, quando i patienti se ne vanno à dormire. Mettesi

Mettesi in forma di cristallo nella matrice ulcerata, e parimente nelle budella per la via del sedere, ove li voglia mitigare il dolore dell'ulcere causato dalla marcia; o dove fustero infiammazioni, o fessure, o per se solo, o veramente aggiuntovi alcuno di quei medicamenti, con cui si possa egli agevolmente accompagnare, che hanno facoltà di curare senza morir punto. Usiamoli così ancora all' ulcere delle membra genitali, & a tutti i malori, che ricercano d'essere mitigati, causati o per infiammazione, o per rotimento, o per malignità d' humor. E però s'usa nell'ulcere cancherole accompagnato con medicamenti anodini, come sono quelli, che si fanno di Ponfolige. E che accade à narrare, che gargarizzato, tenuto in bocca, e lavandosela, vi mitighi valorosamente l'infiammazione? mitigando egli i flemmonidi dell'ugola, delle fauci, e di tutte quelle parti, e parimente la fehirantia? Per dirne adunque in una sola volta, è il Latte un medicamento mitigativo, nelle cui parti non si ritrovà mordacità alcuna, e tanto più è egli tale, quanto nel cuocerlo se gli toglie gran parte del Siero nel bollire. Così pare, che lo dicono i Medici à bere ne i veleni, i quali occidono corrodendo l'interiora, come sono la Lepre marina, e le Cantarelle. Sono ancora di quelli, che l'hanno dato à bere à coloro, che havevano preso la Thapsia, e l'Aconito. Il che non fecero però senza ragione. Chiamano i Greci il Latte Τάχη: i Latini Lac: gl'Arabi Leben: i Tedeschi Milch: li Spagnuoli Leche: i Francesi Laict. Il Cascio chiamano i Greci τύρος: i Latini Caseus: gl'Arabi Lubon, & Gieben: i Tedeschi Kesen: li Spagnuoli Queso: i Francesi Fourmage. Il Siero chiamano i Greci ὄπως γάλακτος: i Latini Serum: i Tedeschi Molkeu: li Spagnuoli Suetto de Leche: i Francesi Ser du Laict. Il Butiro chiamano i Greci βίτρυψ: i Latini Butterum: gl'Arabi Zebd: i Tedeschi Butter, & Anchen: li Spagnuoli Mauteca: i Francesi Beurre, & Buyre.

Delle Lane, e della loro sordida grassezza, la quale chiamano i Greci Εσπό.  
Cap. 66.

L'Excellentissima Lana succida è quella, che al toccare è più soffice, e che si tosa dal collo, e dalle coscie anteriori delle Pecore. Applicasé la Lana bagnata in Aceto, & Olio, o veramente con Vino nel principio alle frische ustilmente, e similmente alle percosse, alle scorticature, e lividi, & all'osso rotte, percioche facilmente si succella i liquori, ove s'infonde: e col succidume della grassezza sua, il quale chiamano Espo, agevolmente molifica. E' buona la Lana infusa nel medesimo modo in Aceto, & Olio Rosato à dolori di testa, di stomaco, e di tutt'alire parti del corpo. La cenere della Lana abbrun-

## L A N E.



A giata messa in su l'ulcere, vifà sopra la crosta, consuma la carne superflua, e consolida: al che fare prima si purga, e poscia carminata si brugia in un vaso crudo di terra, come si brugiano l'altre cose. Brugiasi ancora nel modo medesimo quella materia simile alla S'oppa, che si ritrova nelle porpore marine. Alcuni non purgandola altrimenti dal suo succidume, ma carminata così linda, & irrorata la di Mele la brugiano. Alcuni altri messe prima alcune vergelle di ferro alquanto discosto l'una dall'altra in un vaso di terra, che habbia la bocca larga, e sopra à quelle messe più spessi molti stecchi di Teda, ponendo poscia sopra la Teda la Lana irrorata talmente d'Olio, che non goccioli; e così con Teda, e con Lana fanno nel vaso strati sopra strati, & accessori ultimamente la Teda, la brugiano, e raccolgono la cenere s'fra la quale se pur ritrovano qualche parte di Pece colata dalla Teda, la raccolgono, e la serbano. Lavasi poi questa cenere per le medicine degl'occhi in un vaso di terra, mettendogli sopra dell'acqua, e fregandola poscia gagliardamente con le mani; ma lasciasi poi far residenza alla cenere nel fondo del vaso, e gettasi via leggiernente quella prima acqua, e vi se ne rinfonde dell'altra, fregando pur di nuovo la cenere con le mani, e così si fa tante volte, fino che assaggiandosi tal cenere con la punta della lingua, costringa lievemente, e non morda. Ma à cavare il grasso succidume delle Lane, il quale chiamano i Greci Εσπό, si fa così. Prendansi le Lane succide molli, non altrimenti curate, con la radice dell'herba, che si chiama Lanaria, e lavansi con acqua calda, spremendone fuori benissimo il succidume, e messa poscia questa lavaturain un vaso di larga bocca, s'alzatanto con un altro vaso lasciandola cadere d'alto, o vero, che si rimena con un bastone valerosamente, fin ch'ella faccia la spuma ben alia, e così poscia si va irrorando d'acqua marina; erabbassata la spuma, si raccoglie quella grassezza, che nuota sopra, e mettesi separata in un altro vaso. Tornasi fatto questo à fare nuova spuma, & irrorarla pure con Acqua marina, e raccorne la grassezza con la medesima arte, e così si fa tante volte, fin che essendone trattata tutta la grassezza, non faccia l'Acqua più spuma. Maneggiasi poscia l'Espo con le mani, e cavandone fuori, se vi si ritrova dentro, sporcizia alcuna, e scolazione finalmente tuttal'Acqua, vi se n'aggiunge di nuova, e molto bene si lava, e si mescola l'Espo con le mani, fino che gustandolo con la lingua, si senta leggiernente costrettivo, e che non morda, e che appaja all'occhio splendido, e bianco; e così fatto si ripone in vasi di terra, ma si deve far tutto questo sotto à caldissimo Sole. Sono alcuni, che colando la grassezza dell'Espo lo fregano nell'acqua fredda con le mani nel modo medesimo, che lavano le donne la Cera; imperoche diventa in questo modo più bianco. Trovansi di coloro, che tolto quel succidume spremuto dalle Lane lo cuocono in un Lavezzo à lento fuoco con l'acqua, e raccoltione poscia la grassezza, che vi nuota sopra, la lavano, come s'è detto nell'acqua, e poscia la colano in un vaso d'acqua calda coperto con una pezza di lino, e lo mettono al Sole, fin'no che s'ingrossa abbastanza, e diventa bianco. Ma sono alcuni altri, che ogni due di gl'rimutano l'acqua, e glierinovano Lodasi quello, che si cava dalle Lane non purgate con l'herba Lanaria, che non è ruvido al toccare, e che spirà d'odore di Lana succida, e quello, che fregato in un caino con acqua fresca, diventa bianco, e che non ha in sé durezza alcuna, come è quello, che si falsifica con grasso, e con cera. Ha l'Espo virtù di scaldare, riempie, e molifica l'ulcere, e massimamente quel-

te quelle det sedere, e de luoghi naturali delle donne, insieme con Meliloto, e Botiro. Fattone sopposte con Lana provoca i mestrui, e fa partorire i fanciullini morti ne corpi delle madri. Conferisce mescolato con grasso d'Oca a difetti d'orecchie, e di membra genitali. Giova a i cantoni de gli occhi, che si corrodono, alla rogna, e cali delle palpebre, e pelagioni delle ciglia. Brugiasi l'Esipo in un testo di terra nuovo, sino che consumata ogni grassezza diventi cenera. Raccogliesi ancora dell'Esipo la fuligine, nel modo che s'è mostrato in altre cose; la quale utilmente s'accomoda nelle medicine de gli occhi.

Lana, e sua esaminazione.

Nomi.

**L**A LANA succida è nota a ciascuno quale ella si sia, e similmente l'Esipo, chiamato (haven-done corrotto il vocabolo gl'interpreti de gl'Arabi) hoggi nelle Speciarie l'sopo umido. E però haven-done per lunga historia trattato, e di quella, e di questo Dioscoride, nè ritrovando, che ne sia stato detto da altri, non mi distenderò in questo più avanti. Chiamano la lana i Greci, επος: i Latini Lana: gl'Arabi Sauf, & Suf: i Tedeschi Schmutzeguullen: li Spagnuoli Lana: i Francesi Laine. L'Esipo chiamano i Greci ούρος: i Latini Oesypus: gl'Arabi Senferatab, & Jufaratab: li Spagnuoli l'opilho umido: i Francesi Greffe de la Laine forge.

Del Caglio d'alcuni animali. Cap. 67.

**I**L Caglio della Lepre bevuto nel vino al peso di tre obo- li, è utile a i morsi de i velenosi animali, a flussi stomacali, e disenteria ancora, e similmente a flussi delle donne, al sangue congelato nello stomaco, & a quello, che friggità dal petto. Ajuta il Caglio della Lepre a fare ingravidare messo nella natura delle donne insieme con Botiro, subito che si sono purgati de mestruo. Bevuto ammazza la creatura nel corpo della madre: e se si beve doppo al parto, fa diventare le donne sterili. Giova privatamente a flussi stomacali, e disenterici il Caglio del Cavallo, il quale chiamano alcuni Hippace. Sono d'una medesima natura i Cagli de i Capretti, de gli Agnelli, de Capriuoli, de Daini, de Capricorni, delle Camozze, de Cervi, de Vitelli, e de Buffali: i quali vagliono tutti bevuti con Vino contra all'Aconito, e con Aceto contra al latte appreso nello stomaco. Ma privatamente quello del Capriuolo fa le donne sterili, lasciandoglielo per tre giorni nella natura. Quello del Vitello marino ha le medesime facoltà del Castoreo, e credeva, che mirabilmente giovi al mal caduco, & alle strangolazioni della matrice. Conoscesi se veramente sia di Vitello marino, in questo modo. Prendi il Caglio di qual si voglia altro animale, e massimamente d'Agnello, & infusolo d'acqua, e lasciatolo così stare alquanto, togli pochia quella acqua, e mettila nel Caglio del Vitello marino; perciocche essendo del vero, subito si liquefarà; ma essendo il contrario, si resterà nel suo esser di prima. Cavasi il Caglio da i Vitelli marini, quando non possono ancora nuotare. In somma ogni Caglio fa liquefare le cose apprese, e fa apprendere le liquide.

Caglio, e sua esaminazione.

Caglio, e sue facoltà.

**I**L CAGLIO de gli animali (come scrisse Aristotele al 21. cap. del terzo libro dell' historia de gli animali) è una sostanza di Latte, che si ritrova nello stomaco di quelli, che lattano. Tutti gli animali, che ruminano, hanno il Caglio, e tra quelli, che hanno i denti tanto di sopra, quanto di sotto, la Lepre sola ha il Caglio. Tanto è miglior il Caglio, quanto è egli più vecchio. Tale adunque è il più valoroso per medicare ne flussi del corpo; nel che s'adopera ancora quello della Lepre: ma il più eccellente è quello de Capriuoli, e de Cervati. Questo tutto disse Aristotele. Che il Caglio poi della Lepre si convenga nel sangue, che si rigetta per bocca, come scrive Dioscoride, non par che voglia Galeno, il quale ne scrisse nel nono libro delle facoltà de

A semplici, così dicendo: Ogni Caglio è acuto, e digestivo, e parimente disfettivo. Quello della Lepre bevuto con Aceto, cura il mal caduco, & i flussi delle donne, e dissolve ancora il latte appreso nello stomaco. Il che habbiamo provato certamente noi, non solamente col Leporino, ma con ogni altro. Nondimeno il Leporino per ciò è il più valoroso: ma dissolve ancora il sangue appreso nello stomaco bevendosi nel medesimo modo; nel che è forse più efficace il Leporino: ma non solamente per quello, che se ne ritrova scritto da molti, ma per esser cotale facoltà commune in tutti i Cagli. Scrissero alcuni, che quello della Lepre ristagna, bevuto, il sangue, che esce dal petto, ma non hò però conosciuto io alcuno, che l'abbia mai usato, nè manco son io mai stato ardito d'usare rimedio veruno acuto, ove sia stato bisogno di ristagnare. Alcuni hanno scritto, che il Cavallino vale nella disenteria, e ne flussi dello stomaco. Et altri affermano, che quello del Vitello marino faccia gli effetti medesimi del Castoreo. Ma quello, che possa fare ogni forte di Caglio per propria, speciale facoltà, non è hora tempo di narrare. Questo tutto del Caglio scrisse Galeno. Chiamano i Greci il Caglio Ηππος: i Latini Coagulum: gl'Arabi Anfea, Anphae, & Anphaa: i Tedeschi Lypp, Kynn Lypp, & Kaesslypp: li Spagnuoli Coalho: i Francesi Preseure.

Del Grasso. Cap. 68.

**I**EL Grasso d'Oca, e di Gallina fresco serbato senza sale è veramente commodo a i difetti de luoghi naturali delle donne: al che nuoce il salato, e quello, che per vecchiezza è diventato rancio. Prendesi qual si voglia di questi del fresco la quantità che piace, e levategli ben d'intorno le pellicole, si mette in vaso di terra nuovo, che sia di doppia capacità del grasso, e così pochia ben coperto si mette sotto a calidissimo Sole, dove liquefacendosi si colla in un'altro vaso impiaciato, fino che tutto si consumi: poi si ripone in luogo freddo, e s'usa. Alcuni altri in cambio di metterlo al Sole, collocano il vaso nell'acqua, che bolla, o vero sopra a lenitissimo fuoco de carboni. Curasi ancora il Grasso in altro modo, imperoche nettato prima dalle sue sottili pellicine, si trita, e mettesi a liquefare in un vaso di terra, spargendogli sopra un poco di sale trito, e pochia colatolo per una tela di lino, si ripone. Questo si mette utilmente nelle medicine, che si preparano per le laffitudini. Quel di Porco, e quel d'Orso si curano in questo modo. Togliesi da questi animali il più fresco, e'l più grasso, com'è proprio quello dei rognoni, e così spogliatolo dalle sue pellicine, si mette in assai acqua piovana fredda, nella quale si va ben disfacendo con le mani, e pochia spremendolo se gli rinova l'acqua spesse volte. Togliesi poi questo così molte volte lavato, emette si in una pignata di terra d'altrettanta capacità, con tanta acqua dentro, che ella superi il grasso, e lo ricopra, e così si mette sopra a lento fuoco di carboni, continuamente mescolando con una bacchetta, e come è ben liquefatto, si colla con una tela nell'acqua, e lasciasi apprendere, e così separatolo pochia dall'acqua si mette in un'altra pignata di terra ben lavata, e messagli sopra di nuovo pur dell'acqua, si ritorna a far lentamente liquefare. Togliesi, fatto questo, dal fuoco, e lasciatolo posare, fino che se ne vada la sua feccia al fondo, si mette poi in un mortaio di pietra, fatto ben prima netto con una spugna abbombata d'acqua, e qui vi lasciatolo apprendere, elevazione poi via ogni fondaccio, che vi si ritrova, si ritorna senz'a più mettervi acqua di nuovo a liquefare, e liquefatto si rigetta medesimamente nel mortaio. Onde cavato ben netto, si ripone in vaso di terra ben coperto, e serbab infreshissimo luogo. Il modo oltre a questo di curare, e di preparare quel di Cervo, di Becco, e di Pecora, è così. Prendesi qual si voglia di questi, lavasi, e spogliasi dalle sue pellicine, come è stato già detto in quel di Porco, e mettesi in un mortaio di pietra, accioche alquanto simili-

lichi, e mescolovi dopo à poco à poco sopra dell'acqua, si frega con mano, fino che non vi si discerna segno di sangue, né alcuna grassezza, che vi nuoti di sopra: ma sia il Grasso tutto bianco, e splendente. Metteli fatto questo in una pignatta, e gittatagli addosso tanta acqua, che lo soffia faccia, se porta à liquefare à lento fuoco, e mescolarsi, e come sia ben liquefatto, si colanell'acqua. Onde cavandosi appreso, si mette nella medesima pignata fatta ben netta di nuovo à riliqefare, con quell'ordine, che s'è insegnato ne i sopraddetti. La terza volta si riliqefà senza acqua, e colasi in un mortaio di pietra bagnato d'acqua, onde cavato poscia, quando è appreso, si ripone nel modo, che è stato detto di quel del Porco. Quello de Buci, tolto specialmente dalle reni, si cura pur dalle sue pellicine, e lavasi bene con acqua d'alto mare, e poscia si mette in un mortaio, e pestasi con diligenza, infondendogli però sempre sopra di quell'acqua marina; e essendo finalmente bene ramorbido, si pone in una pignatta, e se gli gitta di sopra tant'acqua pur marina, che lo sopravanza mezzo buon piede, e così si cuoce tanto questo Grasso, che perda finalmente ogni suo proprio, e naturale odore. Fatto questo, se gli mescola appreso per ogni mina Attica di Grasso, quattro dramme di Cera Tirrena, e colansi insieme, rasciandone poi ogni fondaccio, che vi si ritrova, e così preparatosi ripone in vasoditerra: ma poi è necessario tenerlo coperto tanti di al Sole, che diventi bianco, e perda ogni fastidioso odore. Quello di Toro si cura così. Prendesi di questo similmente fresco da rognoni, e lavasi con acqua di fiume, e spogliatolo poscia dalle sue cartilagineose invoglie, simmette in un vaso di terra nuovo, con un poco di Sale, e liquefasse, e poscia si colla nell'acqua chiara, e come si comincia ad apprendere si malassa, e si rompe valentissimamente con le mani, mutandogli, e rimutandogli laqua, fino che sia benissimo lavato. Ritornasi, fatto questo, nel vaso di prima, e cuocesi di nuovo con la pari misura di Vino odorifero, e come ha bollito due bollori, si leva dal fuoco, e lasciasi così raffreddare nel suo vaso per tutta la notte. La mattina poi se gli resta qualche poca di cattivo odore, si mette in un'altra pignatta nuova, con altrettanto del medesimo Vino, facendo tutto quello, che s'è già detto, fino che perda egli ogni corrottione. Liquefasse ancora il Grasso senza Sale, per alcuni disetti, e malattie, alle quali è nocivo il Sale, ma questo così preparato non diventa molto bianco. Curasi in questo medesimo modo quel di Panthera, e di Leone antico. Famosi odoriferi i Grasse di Vitello, di Toro, e di Caro, e di questo la midolla ancora, in questo modo. Levansi prima d'attorno le pellicine, e lavansi poscia tre volte s'è detto, e fansi bollire in Vino odorifero, e aromatico, nel quale non sia dentro alcuna acqua marina: levansi poscia, come son cotti dal fuoco, e lasciansi coi fiati tutta la notte. Fassi la seguente mattina di nuovo liquefare in altrettanto del medesimo Vino, e colansi poscia diligentemente. Fatto questo si mettono in nove hemine di questo Grasso così preparato sette dramme di Giunco odorato d'Arabia. Ma volendosi fare molto più odorato, si mette del fiore di questo Giunco quaranta dramme, e di Palma, di Cassia, di Calamo odorato, diciassette una porzione: d'Aspalatho, e di Xilobalsamo, dieciassette una dramma: di Cinnamomo, Cardamomo, e Nero, di ciascuno un'oncia; e tutte queste cose si pestano diligentemente, e così messo ogni cosa in un vaso coperto, si gligiata sopra del medesimo Vino, e si mette à bollire à fuoco di carboni tre bollori, e levatolo poscia via dal fuoco, si lascia così riposare tutta la notte. La mattina gittata via il Vino, e se gliene rimette di nuovo di quel medesimo, e lasciasi far tre bollori, e riposare nel medesimo modo. Cavasene la mattina dipoi il Grasso, e gettando via il Vino, e lavato di nuovo il vaso, e netto il Grasso dal sedime, e dalla feccia, si liquefa di nuovo, e colato si fassi, e usasi. Fassi ancora odorifero ogni Grasso, che s'è stato prima curato, in questo medesimo modo. Ma a volere, che i Grasse ricevano bene gli odori, bisogna prima assottigliarli in questo modo. Preneti qualche voglia di questi Grasse, e fagli bollire in Vino insieme con ramo-

A scelli di Mirto, Serpollo, Cipero, & Aspalatho ben polverizzati (come che alcuni non prendano se non una di queste cose;) & havendo così ogni cosa bollito tre bollori, leva leggiermente il vaso dal fuoco, e colato con una tela di lino il Grasso, dagli poscia, come è stato detto, gli odori. Ippessiscono ancora i Grasse in altro modo. Pestasi prima che Grasso che tu vuoi, che sia fresco, sincero, ben netto dal sangue, e preparatolo, come più volte di sopra s'è detto, mettilo in una pignatta nurvada terra, con tanto Vino vecchio bianco, & odorifero, che sopravanzo otto ditate tutto il Grasso. Fallo bollire dipoi à lento fuoco, fino che ben perda ogni suo naturale odore, e che più sappia di Vino, che di Grasso. Leva il vaso dal fuoco, e come è freddo, togli di questo due libbre, e mettilo in un altro vaso con quattro mine del medesimo Vino, e quattro libbre di semenza di quel Loto, di cui si fanno le piffare; e fallo così bollire à lento fuoco, mescolando continuamente, e come habbia perduto ogni odore di Grasso, colalo, e lascialo riposare, fino che s'apprenda. Togli poi all' hora una libbra d'Aspalatho pesto, e quattro libbre di fiori di Majorana, e lascia ogni cosa in infusione in Vino vecchio per tutta una notte, e la mattina metti poi queste cose così macerate insieme col Grasso in un vaso, che tenga tre congi, & aggiuntovi mezzo congio di Vino, fa bollire ogni cosa al fuoco, finché il Grasso riceva la virtù, e l'odore delle cose, che l'ippezzono, e così levatolo dal fuoco, colalo, e fatelo di nuovo liquefare, riponilo. Ma se tu lo vorrai fare più odorifero, mescolagli appreso otto dramme di grassezza Mirra, macerata prima con vecchissimo Vino. Fassi odorifero quello delle Galline, e dell'Oche in questo modo. Prendi di qual Grasso ti piace di questi quattro mine, che sia ben curato, e mettilo in un vaso di terra, aggiungendogli appreso d'Aspalatho, legno di Balsamo, Coriccia di Palma, Calamo aromatico, di ciascuno fatto in polvere dodici dramme, & aggiuntovi sopra un ciatto di Vino di Lesbo, fa bollire tutto à fuoco di carboni tre bollori, e levato poi il vaso dal fuoco, e lasciato raffreddare ogni cosa un dì, & una notte, fa di nuovo il di seguente liquefare ogni cosa, e colla il Grasso con una tela di lino in un vaso ben mondo; e come sia appreso, cavanelo, e mettilo in un vaso di terra nuovo, e benissimo coperto, riponilo in freschissimo luogo. Ma tutte queste cose sono da far il verno; perciò che i Grasse non s'aggiacciano, e non s'apprendono la state. Laonde alcuni, accioche meglio s'apprendano, vi mettono un poco di Cera Tirrena. In questo medesimo modo si fa odorifero quello del Porco, dell'Orso, e tutti gli altri simili. Fassi oltre à ciò il Grasso odorifero con Majorana in questo modo. Prendi una libbra di Grasso, e massime di quello di Toro ben curato, e mescolagli appreso una libbra, e mezza di Majorana ben matura, e ben pesto, e partiscilo in bocconi, spargendovi però prima sopra Vino copiosamente. Metti poscia questi bocconi in vaso, e lasciali così ben coperti per tutta una notte, e la mattina trasportali in un altro vaso, e messagli sopra dell'acqua, cuocigli leggiermente, tanto che il Grasso perda il suo odore, e poscia colalo, e lascialo riposare tutta una notte. La mattina cavatone fuori tutta la massa, e fattala ben netta dal fondaccio, raggiungeli nuovamente altrettanta Majorana ben pesto, e riformatazione di nuovo i bocconi, fa come è stato detto; e così ultimamente liquefatto il Grasso, colato, e netto dal fondaccio, riponilo in luogo fresco. Ma volendosi serbare incorrotto senz'a curarsi altrimenti il Grasso d'Oca, di Gallina, o di Vitello, si fa in questo modo. Togliesi il Grasso fresco, e lavalo diligentemente, e seccasi in un crivello all'ombra, e come ne sia scolata ben fuori l'acqua, e sia ben asciutto, si mette in una tela di lino bianca, e spremetagliardamente con le mani, e poi s'infila, & appicca all'ombra, e dopo alquanti dì si ripone involto in carta nuova in luogo fresco. I Grasse, che si serbano nel Mele, non si corrompono. Tutti i Grasse son calidi, mollificativi, & assottigliativi; come che quello di Toro sia alquanto costrettivo, al quale corrisponde nelle facoltà sue quel

quel di Bue, di Vitello, e di Leone, il quale, secondo che se dice, si cura ungendosene da gli inganni, e dalle infidie. Quello del Cervo, e de gl'Elefanti: discaccia ungendosene le serpi. Quello di Capra è molto più costringitivo, e cotto con Cascio, Polenta, e Sombachi se dà nella disenteria, e mettesi ne' cristeri insieme con i pressioni d'Orzo. Il Brodo del Graffo bevuto è utile à thifosi, e similmente à chi havesse bevute le Cantarelle. Quello di Becco per risolvere valorosamente, giova alle podagre, impiastratovi con sterco di Capra, e Zaffarano, à cui nelle proporzioni sue corrisponde il Pecorino. Convieni quello di Porco nelle medicine, che si fanno per il sedere, e per i luoghi naturali delle donne, e giova alle cotture del fuoco. Questo salato, e vecchio di lungo tempo, salda, e mollifica: lavato con Vino, & impiastratovi con Genere, e Calcina giova grandemente à i dolori del costato, all'infiammazioni, alle posteme, & alle fistole cavernose. Dice, che l'Agnino spegne le cicatrici delle ferite. Quello dell'Oche, e delle Galline, è buono per li difetti delle donne, per le fissure delle labbra, per far bella la pelle della faccia, e per li dolori dell'orecchie. L'Orsino fa dilungare i capelli, e rinascere ancora, quando casciano dal capo per pelazione, egiova alla buganze. Quello delle Volpi è buono à i dolori dell'orecchie. Il Graffo de pesci de i fiumi messo ne gli occhi rischiara la vista; per il quale uso se liquefa prima al Sole, e poscia se gli aggiunge Mele. Quello della Vipera vale efficacemente alle debolezze, e suffusioni de gli occhi, mescolati appresso liquore di Cedro, Mel Attico, & Olio vecchio, di tutta uguale portione, cavandosi i peli, che sono sotto alle ditella, e distillatorvi poscia sopra il Graffo della Vipera, non vi gli lascia rinascere.

Graffi diversi, eloro facoltà.

Differenza tra il Sevo, e la Grascia.

Quantunque à lungo habbia Dioscoride detto le facoltà di tutti i GRASSI, che sono in uso nella medicina, & insegnatone diligentemente i modi di colarli, di prepararli, di spessirli, di farli odoriferi, e di serbarli incorrotti; nondimeno per haverne più particolarmente, e più distintamente scritto Gal. all' II. delle facoltà de semplici, ne reciterò qui quanto da lui se ne ritrova scritto. Dice egli adunque, che la Grascia, e'l Sevo sono communissime parti tra l'altre de gl'animali; perciò che tutti quelli, che si nutriscano bene, generano à Sevo, à Grascia, e per lo contrario quelli, che si nutriscano male, fanno poco, o niente di Graffo, e se pure ne fanno qualche poco, è così secco, per esser magri gl'animali, che malagevolmente si può usare. Ma è veramente differente il Sevo dalla Grascia; perciò che questa si genera ne gl'humidi di animali, e quello ne terrestri, che sono di secca natura. Oltre di questo la Grascia presto si liquefa al fuoco, e liquefatta malagevolmente si condensa: e'l Sevo si liquefa malagevolmente, e facilmente si condensa quando è liquefatto, e fassi molto più duro della Grascia. Il porco, che sia ben tenuto, e ben pasciuto ha molta Grascia per il suo naturale umido temperamento: ma i Buoi, e le Capre insieme con tutti gli altri cornuti animali per esser eglino di secca natura tutti generano Sevo. Ben è vero, che generalmente tanto il Sevo, quanto la Grascia si può chiamar Graffo; ma non però si può dire senza bugia, che'l Graffo di Capra sia più umido, che quello de i Porci; impero che questo è più umido di tutti gli altri, avvicinandosi nelle facoltà sue assai all'Olio, come che molto più mollifichi, e maturi il Graffo del Porco: laonde poscia si mette egli ne gl'empiastrî de' flemmoni. Ma à coloro, che patiscono rodimenti, e mordaci dolori nel budello del sedere, o vero del colico, adoperiamo ne i cristeri più presto il Caprino, che'l Porcino, non però perché il Caprino più ripercuota, e più spegne le mordacità di quello di Porco (impero che quello del Porco di sua natura è più ripressivo) ma perché il Caprino per esser più grosso, subito s'apprende, e si applica al male; e'l Porcino per esser liquido se ne vien fuori, come fa-

A l'Olio. Il perche si applica nelle disenterie, e nelle forze delle pondora, che chiamano i Medici tenafini. Ma è d'avvertire, che sono alcune cose, che per esser fottili di sostanza più ripercuoton, che le grosse, dove si ritrovi essere il male più in alto, e più in dentro; perciò che più penetra per la lunghezza del camino ne i corpi il liquido, che il duro, e meglio si mescola con l'umore, che corrode. E però ne i rodimenti, che sono nel più alto del corpo, più reprime il Graffo d'Oca, come che sia ancora più caldo di quello di Porco: nel mezzo de i quali è poscia quello delle Galline. Il Graffo de i maschi è sempre più caldo di quello delle femmine, come che quello de gl'animali castrati sia meno caldo, e meno secco, per rasembrarsi sempre di sua natura i maschi castrati alle femmine della specie loro. È differente il Graffo secondo le nature, & i temperamenti de gl'animali, che lo generano. Il perche essendo quasi il Porco inferiore nella calidità, e siccità à tutti gli animali quadrupedi, ha la sua Grascia manco calda, e più umida di quelli. Ogni Graffo universalmente humetta, e scalda ne i corpi humani più, e manco, secondo la natura (come è stato detto) de gl'animali. E però la Grascia del Porco può abundantemente humettare, ma non però così scaldata come l'Olio, per esser ella simile à gl'huomini nella calidità sua. Il Graffo di Toro è molto più caldo, e più secco di quello di Porco, e quello di maschi (come fu detto) che quello delle femmine, quod non sono castrati. Quel del Vitello è meno caldo, e meno secco, che quello del Toro, e quello di Capra meno di quello delle Capre, e quello delle Capre meno di quello de Bocchi, e quello de Tori meno di quello dei Leonini; impero che questo è il più potente, e'l più digestivo di tutti gli altri Graffi de gl'animali quadrupedi, per esser egli molto caldo, e molto sottile. Laode mettendosi ne' medicamenti, che si convengono all'ulcere, & à flemmoni, non solo non vi giova, ma grandemente vi nuoce, aggiungendovi assai maggiore mordacia di quello, che vi si conviene. Ma nelle posteme vecchie nodose, e similmente ne' nervi ritirati, è valente rimedio: nel che val poco, o niente quello del Porco. Quello di Toro è distante nelle facoltà sue dall'uno, e dall'altro di questi ugualmente; perciò che quanto è più caldo, e più secco del Porcino, tanto è superato egli dal Leonino. E però come cosa di mezzo meritamente si mette nell'uno, e nell'altro di questi medicamenti, in quelli cioè delle posteme vecchie, & indurite; e similmente in quelli, che si fanno per maturare i flemmoni, come è quell'impiastro, il quale chiamano Terratamaco, che si fa di Cera, di Ragia, di Pece, e di Graffo. Et impero mettendosi in questo quel di Toro, o di Vitello, o di Becco, o di Capra, o di Porco, si fa sempre lodevole medicamento per comuovere la marcia, e per maturare le posteme. Ma è d'avvertire, che più si conviene quello del Porco a fanciulli, alle donne, & a ciascun'altro, che sia molle di carne, e quello di Toro più à i lavoratori, zappatori, mietitori, & à tutti coloro, che hanno la carne dura per naturale complessione loro, o vero per li costumi del loro grosso vivere. Ogni Graffo quanto più s'invecchia, tanto più diventa caldo, più fottile, e disseccativo. Il che accade similmente à tutte le cose, che s'invecchiano, e non si putrefanno peravanti; perciò che il Vino, il Mele, l'Aceto, il Grano, il Burro, & ogni sorte d'Olio invecchiandosi diventano più caldi, e più fottili; e però sono al gusto più forti, e più acuti, & applicati à i mali, che sono malagevoli a risolvere, e da maturare, molto gli si convengono. Oltre à ciò, come Dioscoride (disse pur Galeno) diceva benissimo molte cose nella materia, della quale egli scrisse; nondimeno non conobbe à bastanza il significato vero de vocaboli, e delle voci Greche. E però quando disse egli, che'l Graffo di Capra era più costringitivo di quello del Porco, volle significare, che fusse più forte, e più acuto; perché s'havesse egli inteso della virtù costringitiva, simile à quella, che si ritrova ne i Somachi, ne i Balausti, e nell'Hipocisto; si potrebbe veramente dire, che havesse egli errato di gran lunga. Intestetosi-

similmente male i veri significati delle voci Greche assegnate gl'altri, chiamando anch'egli sapore costringente quello del Pepe, del Pirethro, dell'Euforbio, delle Cipolle, e dell'Aglio, come se non fosse differenza dall'acuto sapore di tutti questi, al costringente, il quale propriamente è delle Galle, de i Ballausti, de i Somatici, e dell'Ipocisto. La cui mala intelligenza agevolmente potrebbe fare errare chi inavvertentemente non vi considerasse sopra. E perche disse Dioſc. insieme con altri, che unto il Graſſo della Vipera, dove forte diella fuſſero ſbarbati i peli (diſſe pur Gal.) non veliaſcia poi mai più rinascere; è d'avvertire, che non è la verità, e ſimilmente, che proibisce i principj delle ſuſſioni; percioche dice egli haſterlo provato in ambedue queſti effetti ſenza ſuccesſo alcuno. Sono ancora (diſſe pur Gal.) alcuni, che hanno ſcritto, che il Graſſo dell'Orſo fa riñacerere i capelli caſcati per pelagione, quantunque per cotali effetti non ne manchi no molto più valorofi rimedj; Ma dicendo ancora coſtoro, che quello di Volpe fana i dolori dell'orecchie, ſenza eſplicare, che forte di dolori, per non ſaperli diſtinguere, non è d'attendere à quello, che effi dicono. Lodano alcuñ'altri per le ſuſſioni il Graſſo de pefci. E altri non intendono di tutti i pefci, ma ſolamente di quelli de ſiumi; come che altri dicano di quel ſolamente de pefci marini, accioche paja, che ſappino più del volgo. Del Graſſo del Taffo, il quale ſi vede con maniſta eſperienza confeſſare à mollificare le durezze delle giunture, e de' nervi, non fecero mentione Dioſcoride, nè Galeno, nè Paolo Eginetta. Nè manco ſcritte Galeno, nè Paolo, come ampiamente fece Dioſc. il modo di preparare i Graſſi, e di farli odoriſeri, per uſati in quei tempi nel modo, che uſiamo noi la Pomata, la quale compongono i profumieri in queſto modo. Prendono coſtoro due libbre di Graſſo di Cervo, o di Capretto, e mezza libbra di Graſcia di Porco ſteſca, e fatti ben prima netti tutti queſti graſſi dalle pellicine loro, e lavatigli poſcia beniſſimo nel Vino bianco, e ſpremuſili con una pezza, tanto che ne'ſca ſuotutto il Vino, li mettono in una pignatta nuova bene veritata, e gittangli ſopra tanta acqua Rosa, fino che t'iuora la miſura di quattro buone dita il Graſſo, mettendogli appreſſo mezz' oncia di Garofani, un quarto di Noce Moſcata, e quattro grani di Spigo, & oltre a ciò ſei, over otto Mele appiuole, over ſalvatiche, ben tracciate, o vero tagliate in pezzi, e così fanno poſcia boillire la pignatta a lento fuoco, fino che cali quiaſtuta l'acqua, mescolando con una bacchetta ſpello, etenendo la pignatta ben coperta. Tolgonla poſcia dal fuoco, e colanla con una pezza di lino in un vaso ben netto, e ben abbombato d'acqua Rosa, fino che vien chiara, e come è poi appreſa, la prendono, e mettonla di nuovo in una pignatta vetrata con quattro oncie di Cera bianca, e ſei d'Olio di Mandorle dolci come è liquefatto ogni coſa, la colano in un catino, ben verriato, tutto bagnato d'acqua Rosa, e come è appreſa la maſſa, la lavano ſpeſe volte ſtangheggian- dola bene con acqua Rosa Moſcata, o vero con altre acque odoriferi, poi la ripongono in un vaso di vetro ben ferrato al freſco. E' in uſo la Pomata alle crepatute delle labbra, delle mani, e de' piedi, che per lo più ſon cauſate dal freddo. Vale al latime de fanciulli, & alle ſcorticature della pelle. Ma volendola fare, ch'ella ſerri più preſto, vi ſi mettono de' Coralli bianchi ſottilmente macinati; e volendola far roſſa, dal Cinabro, quanto vi biſogni per dargli vivo colore. Finalmente (ſecondo che al 3. delle facultà degl'alimen- ti ſcritto Galeno, & Ifach Arabo nelle ſue diete) il Graſſo degl'animali uſato ne' cibi l'auideſce lo ſtoma- co, oppilla, aumenta la flemma, nutriſce poco, genera mal ſanguine; indebolisce la virtù ritentiva dello ſtoma- co, cauſa ſluſſi di corpo, tanto diſenterici, quanto d'altra forte: fatia avanti che ſi mangi il debito cibo, imbalordiſce i ſenſi, e l'intelletto: fa l'uomo ſonnac- chioso, e convertiſce ne gli ſtomachi caldi in cole- ra, & in vapori. Chiamano i Greci il Graſſo Σφεια:

A i Latinī Adeps, & Pinguedo: gl'Arabi Menim, e Uxaham, o vero Safam: i Tedeschi Peylt, Pettigheit, e Schmaltz: li Spagnuoli Gordua: i Francesi Grefſe.

## Della Midolla dell'offa. Cap. 69.

**L**A più lodata di tutte le Midolle è la Cervina, doppo questa quella di Vitello, e poſcia quella di Toro, poi la Caprina, e la Pecorina. Raccolgonoſi le Midolle nell'ultimo tempo della ſtate venendo l'autunno; percioche ne gli altri tempi ſi ritrovano nell'offa a modo d'una carne liquida. E' diſſicil coſa il conoſcere la Midolla di quale animale ella ſi ſia, ſe non ſi cava per ſe ſteſſo dall'offa, e riponſe. Mollificano tutte le Midolle, aſſottigliano, e ſealdano: riempiendo l'ulcere. La Cervina ha queſto di più, che unta diſaccia le Serpi. Curati la Midolla dell'offa fresca, come ſi curano i Graſſi, lavandola, malassandola, ſciegliendone fuori l'offa, e ſpremendola per una pezza di lino, fino che ſe ne gioccioli fuori l'acqua ben chiara. Faſſi liquefare poſcia in un vaso doppio, levandone con una penna ogni ſporcitā, che vi nuotaſſe ſopra, e poi ſecola in un mortajo di pietra, donde ſi cava, come è condensata, e ſi ripone, raschiandone prima via ogni fondaccio, in un vaso di terra nuovo. Ma volendosi ſerbarne ſenza altrimenti curarla, ſi fa nel medeſimo modo, ch'è ſtato moſtrato à ſerbarne il Graſſo delle Galline, e dell'Ocbe.

**C**LA MIDOLLA dell'offa degl'animali (diſſe Gal.) all'II. delle facultà de ſemplici) ha virtù di molliſicare tutte le durezze, come che elle ſi ritrovino, o ne i muſcoli, o ne i tendoni, o ne legamenti, o nell'interiora. Ottima è la Cervina, e dopò questa quella de Buoi giovani, e de' Vitelli; imperoche quella de Bechi, e de Tori è più forte, più mordace, e più ſecca. Il perche non molliſica le durezze nodose. Fannoſi adunque di quella di Vitello, e di Cervo i peſſoli per molliſicare nelle donne le durezze della matrice: e ſimilmente ſe ne fanno unzioni di fuori per far i medeſimi effetti. Cavati la Midolla degl'animali non ſolo dall'offa, ma ancora dal filo della ſchiena, quella cioè, che procede dalla nuca; quantunque ſia questa più dura, e più ſecca dell'altra. Prendo io (diſſe Gale- no) per confeſſarla dalla muſſa, e dall'altre corruttioni, la Midolla degl'animali nel principio del verno, come fò ancora i Graſſi, e la ripongo fra frondi di Lau- ro in ſtanze ſecche, ove non ſia punto d'humidità. Ma volendola riportare ne i tempi caldi della ſtate bifogna metterla in luoghi alti, che ſieno freschi, e ben ſe- perti dal Settentrione, ove ſieno alcune ſcenestre a- perte, accioche tanto di giorno, quanto di notte vi ſpiri il rovajo, percioche tenendola ne' luoghi calidi, ſi putrefa, e diventa rancia, e ne gli humidi appreſſo à terra fa poſcia la muſſa. Quella, che ſi cava dal filo della ſchiena, mangiata ne' cibi, opera ne' corpi quel medeſimo, che operano le cervella. Et impero il ſuo nutrimento èflammatico, genera humorigroſſi, di- geriſceſi malagevolmente, nuoce allo ſtoma- co, e fa nauſea: come che ſi converta in affai lodevole nutri- mento, ſe per forte ſi ritrovano ſtomachi, che la di- geriſcano. Oltre à ciò quella, che ſi cava dell'offa, quantunque copioſamente mangiata faccia ancora ef- ſa nauſea, e generi flemma: nondimeno digerendosi bene, nutriſce affai, e molto più agrada al gusto, per eſſer più ſaporita, che l'altra. Chiamano i Greci la Midolla Muναος: i Latinī Medulla: gl'Arabi Mo- chial halhadam, & Moch: i Tedeschi Mateſ: li Spa- gnūoli Tuetanos, & Tutanos: i Francesi Moelle.

Midolla di  
offa, e ſua  
facultà ſcrit-  
ta da Gale-  
no.

**D**E la Midolla dell'offa degl'animali (diſſe Gal.) all'II. delle facultà de ſemplici) ha virtù di molliſicare tutte le durezze, come che elle ſi ritrovino, o ne i muſcoli, o ne i tendoni, o ne legamenti, o nell'interiora. Ottima è la Cervina, e dopò questa quella de Buoi giovani, e de' Vitelli; imperoche quella de Bechi, e de Tori è più forte, più mordace, e più ſecca. Il perche non molliſica le durezze nodose. Fannoſi adunque di quella di Vitello, e di Cervo i peſſoli per molliſicare nelle donne le durezze della matrice: e ſimilmente ſe ne fanno unzioni di fuori per far i medeſimi effetti. Cavati la Midolla degl'animali non ſolo dall'offa, ma ancora dal filo della ſchiena, quella cioè, che procede dalla nuca; quantunque ſia questa più dura, e più ſecca dell'altra. Prendo io (diſſe Gale- no) per confeſſarla dalla muſſa, e dall'altre corruttioni, la Midolla degl'animali nel principio del verno, come fò ancora i Graſſi, e la ripongo fra frondi di Lau- ro in ſtanze ſecche, ove non ſia punto d'humidità. Ma volendola riportare ne i tempi caldi della ſtate bifogna metterla in luoghi alti, che ſieno freschi, e ben ſe- perti dal Settentrione, ove ſieno alcune ſcenestre a- perte, accioche tanto di giorno, quanto di notte vi ſpiri il rovajo, percioche tenendola ne' luoghi calidi, ſi putrefa, e diventa rancia, e ne gli humidi appreſſo à terra fa poſcia la muſſa. Quella, che ſi cava dal filo della ſchiena, mangiata ne' cibi, opera ne' corpi quel medeſimo, che operano le cervella. Et impero il ſuo nutrimento èflammatico, genera humorigroſſi, di- geriſceſi malagevolmente, nuoce allo ſtoma- co, e fa nauſea: come che ſi converta in affai lodevole nutri- mento, ſe per forte ſi ritrovano ſtomachi, che la di- geriſcano. Oltre à ciò quella, che ſi cava dell'offa, quantunque copioſamente mangiata faccia ancora ef- ſa nauſea, e generi flemma: nondimeno digerendosi bene, nutriſce affai, e molto più agrada al gusto, per eſſer più ſaporita, che l'altra. Chiamano i Greci la Midolla Muναος: i Latinī Medulla: gl'Arabi Mo- chial halhadam, & Moch: i Tedeschi Mateſ: li Spa- gnūoli Tuetanos, & Tutanos: i Francesi Moelle.

Midolla, e  
ſue facultà  
ne cibi.

**E**LA Midolla dell'offa degl'animali (diſſe Gal.) all'II. delle facultà de ſemplici) ha virtù di molliſicare tutte le durezze, come che elle ſi ritrovino, o ne i muſcoli, o ne i tendoni, o ne legamenti, o nell'interiora. Ottima è la Cervina, e dopò questa quella de Buoi giovani, e de' Vitelli; imperoche quella de Bechi, e de Tori è più forte, più mordace, e più ſecca. Il perche non molliſica le durezze nodose. Fannoſi adunque di quella di Vitello, e di Cervo i peſſoli per molliſicare nelle donne le durezze della matrice: e ſimilmente ſe ne fanno unzioni di fuori per far i medeſimi effetti. Cavati la Midolla degl'animali non ſolo dall'offa, ma ancora dal filo della ſchiena, quella cioè, che procede dalla nuca; quantunque ſia questa più dura, e più ſecca dell'altra. Prendo io (diſſe Gale- no) per confeſſarla dalla muſſa, e dall'altre corruttioni, la Midolla degl'animali nel principio del verno, come fò ancora i Graſſi, e la ripongo fra frondi di Lau- ro in ſtanze ſecche, ove non ſia punto d'humidità. Ma volendola riportare ne i tempi caldi della ſtate bifogna metterla in luoghi alti, che ſieno freschi, e ben ſe- perti dal Settentrione, ove ſieno alcune ſcenestre a- perte, accioche tanto di giorno, quanto di notte vi ſpiri il rovajo, percioche tenendola ne' luoghi calidi, ſi putrefa, e diventa rancia, e ne gli humidi appreſſo à terra fa poſcia la muſſa. Quella, che ſi cava dal filo della ſchiena, mangiata ne' cibi, opera ne' corpi quel medeſimo, che operano le cervella. Et impero il ſuo nutrimento èflammatico, genera humorigroſſi, di- geriſceſi malagevolmente, nuoce allo ſtoma- co, e fa nauſea: come che ſi converta in affai lodevole nutri- mento, ſe per forte ſi ritrovano ſtomachi, che la di- geriſcano. Oltre à ciò quella, che ſi cava dell'offa, quantunque copioſamente mangiata faccia ancora ef- ſa nauſea, e generi flemma: nondimeno digerendosi bene, nutriſce affai, e molto più agrada al gusto, per eſſer più ſaporita, che l'altra. Chiamano i Greci la Midolla Muναος: i Latinī Medulla: gl'Arabi Mo- chial halhadam, & Moch: i Tedeschi Mateſ: li Spa- gnūoli Tuetanos, & Tutanos: i Francesi Moelle.

Nomi.

**F**ERBA ogni Fieſle in queſto modo. Prendeſi il Fieſle freſco, e legatogli la bocca con un filo groſſo ſi mette nell'acqua, che bolla, per tanto ſpatio di tempo, che poteſſe correre un'huomo tre ſtadi di camino. Cavatene poſcia fuori, e ſecate all'ombra in luoghi, che non ſieno humidì. Ma quello, che particolarmente ſi ſerba per le medicine de gl'occhi, le- gatogli

## Del Fieſle de gli animali. Cap. 70.

**S**ERBA ogni Fieſle in queſto modo. Prendeſi il Fieſle freſco, e legatogli la bocca con un filo groſſo ſi mette nell'acqua, che bolla, per tanto ſpatio di tempo, che poteſſe correre un'huomo tre ſtadi di camino. Cavatene poſcia fuori, e ſecate all'ombra in luoghi, che non ſieno humidì. Ma quello, che particolarmente ſi ſerba per le medicine de gl'occhi, le-

gatogli parimente con un spago la bocca, si mette in un vaso di vetro pieno di Mele, e lasciato lo spago di fuori avvolto alla bocca del vaso, si ripone poscia ben coperto. Ha ogni Fiele facoltà calda, & acuta, ma sono differenti l' uno dall' altro, secondo che hanno nell' operar maggiore, e minore efficacia. Credeſi effeſcere efficacissimo quello dello Scorpione marino, del pefce che chiamano Callionimo, della Testuggine marina, dell' Hiena, della Pernice, dell' Aquila, della Gallina bianca, e della Capra salvatica, e queſto privatamente vale a i principj delle ſuffuſioni de gl' occhi, & alle caligini, & ulcere di quelli, & alla ruvidezza delle palpebre. Il Fiele di T'oro è più efficace del Pecorino, del Porcino, dell' Orſino, e di quello di Becco. Irrita ogni Fiele la volonta di far andare del corpo, e mafſime ne i fanciulli, bagnando in eſſo le ſuopre fatte di ſtoppa. Quello di T'oro ſunge privatamente alla ſchirantia inſieme con Mele: ſana l' ulcere del ſedere fino al far della pelle. Guarisce l' orecchie, che menano, e ſimilmente le percoſſe di quelle, diſtillatovi dentro con Latte humano, over di Capra: ma diſtillatovi con ſucco di Porri medica a ſuolo di quelle. Mefcolati con Mele ne gli impiastri delle ferite, e negli unguenti, che s' adoperano a i morbi de velenoſi animali. Applicati ancora con Mele uilmente all' ulcere corroſive, & a i dolori delle borse del membro. Accompagnato con Nitro, e terra Cimolia mondifica efficacissimamente la ſcabbia, e la farfarella del capo. Vagliano a tutte queſte coſe il Pecorino, e l' Orſino, ma ſono affai meno efficaci. Daffi l' Orſino uilmente a leccare a chi patisce il mal caduco. Medica quello della Testuggine la ſchirantia, e l' ulcere corroſive della bocca de fanciulli: e metteſi uilmente dentro alle narici del naſo per il mal caduco. Sana particolarmente quello della Capra salvatica meſſo negli occhi a coloro, che nel venire della noſte perdonno la viſta. Il medeſimo fa quello di Becco, il quale di più conſuma i thimi, & i tumori, che crescono ne i lebbroſi. Il Porcino vale all' ulcere delle orecchie, & uſati ancora uilmente a tutte le coſe predette.

Fiele d'animali, e ſua eſaminatio-  
ne.

Pietra, che  
si ritrova  
nel Fiele del  
Toro, e ſue  
facultà.

Nomi.

**Q**uantunque ſia ſtato detto affai da Dioscoride della natura, e delle virtù di diversi FIELI d' animali, che all' uſo della medicina ſono neceſſari, non però per queſto mancherò io d' aggiungere quanto da Galeno al 10. delle facultà de ſemplici ſe ne ſcrive. E adunque il Fiele l' iſteſſa colera degl' animali, & il più caldo humore, che ſi ritrovi in loro. Ma è ne i Fieli diſferenza ſecondo la diverſità delle ſpecie degl' animali, per effere queſti più caldi, e manco caldi l' uno dell' altro, ſecondo che importa la natura delle ſpecie loro, come ancora vi ſi ritrova diſferenza, ſecondo diverſi animali d' una medeſima ſpecie; perciò che (verbi gratia) ne' Fieli cavati da due Tori: l' uno de' quali ſia ſtato accanato, fatto correre, e patir fame, e ſete: e l' altro ſia ſtato alla paſtura in riſoſo, ſi ritroveranno i liquori in queſti due Fieli affai diuersi di colore, e di fuſtanza; imperoche nella fuſtanza più groſſo farà, e nel colore più nero, o più verde, o più ceruleo, o più rugginofeo, e per confeſſuenza più caldo quello del Toro accanato, che non farà quello dell' altro ſtato ſi fermo alla paſtura. Et impero i liquori de' Fieli quāto ſon più liquidi, e più ſi inchinano al pallido, ſon tanto minoreſtente caldi de gli ſpeſſi, e de coloriti. Ritrovati nel fiele del Toro, quantunque ſe lo taceſſero Dioscoride, e Galeno, una pietra gialla come un Zaffarano, la quale (ſecondo che ſ' afferma da diversi autori) giova bevuta in polvere a far romper la pietra, che ſi genera nella veſcica. Questa medeſima trita, e ſoſſiata nel naſo riſchia ſa la viſta, e proibifce l' acqua, che ſcende ne gl' occhi quando ſi dilatano le ſue toniche. Polverizzata alla quantità d' una Lente, etirata ſi per il naſo con ſucco di Bietola, confeſſe al mal caduco: e ſono alcuni, che con bel ſuccesſo la danno a bere in polvere col Vino nel trabocco di fiele. Oltre a ciò il Fiele dell' Orata peſce, del Luccio, della Pernice, e del Gallo dilettano maravigliofamente le donne nel coito. Chiamano il Fiele i Greci Xoni: i Latinī Fel: gl' Arabi Sararac, e Mērara: i Tedeschi Goli: li Spagnuoli Hiel: i Francesi Fiel,

Del Sangue. Cap. 71.

**M**etteſi uilmente il Sangue dell' Oca, dell' Anitra, e del Capretto ne g' antidotì. Quello di Colombo ſalvatico, di Tortora, di Colomba, e di Starna, ſe convegno in forma di linimento alle ferite, e percoſſe fresche degli occhi, al ſangue che vi concorre dentro, & a coloro, che nel venir la noſte perdonno la viſta. Quel di Colomba vi ſigna particolarmente i fluiſſi del ſangue, che procedono da pannicoli del cervello. Quel di Becco, di Capra, di Lepre, e di Cervo mangiato fritto nella padella, riaſtagna la diſtentria, & i fluiſſi ſtomacali: e bevuto con Vino vale a i veleni, che chiamano toſſichi. Il Leporino applicato caldo in forma di linimento ſpegne le lentigini, e l' altre macole della faccia. Beveſi uilmente il Canino pur al toſſico, & a morbi de cani rabbiosi. Diceſi, che il Sangue della Testuggine terrefre bevuto con Vino, Caglio di Lepre, e Cimino vale a morbi de gli animali velenosi, & a veleni delle Botte, che ſi fuſſero bevitū. Riſolve quel del T'oro, e mollifica le poſtume dure applicatovi con Polenta. Quello delle Cavalle, che ſono ſtate montate dagli Stalloni, ſi mette nelle medicine corroditive. Diceſi, che quel del Chameleone, e ſimilmente delle Ranocchie verdi, unto alle palpebre, ne faccia caſcare via i peli. E diceſi, che quel de' meſtrii delle donne applicato in forma di linimento, o vero paſſandouſi ſu' pra, faccia diuentare le donne ſterili. Queſto ungendo leua via i dolori delle podagre, & il fuoco ſacro.

**G**Aleno nel principio del 10. lib. parlando de i Sangui di diversi animali, quantunque del tutto non nieghi, che non ſi poſſa cavare da loro qualche utilità ſecondo le virtù, che gl' asſegna Diſcoride, & altri, che ne ſcrifſero; nondimeno dimoſtra egli eſſer per la maggior parte la bugia quello, che ſi ſcrive delle operationi, e facultà de' Sangui. Percioche, ſecondo che dice egli, è veramente falſo il credere, che'l ſangue della Civetta bevuto liberi gli aſmatici: e che quello del Nottolo, o vero Pipistrello unto alle poppelle delle fanciulle vergini, non le laſci crescere: e che pur unto proibifca il naſtere de peli; come medeſimamente non è la verità, che quello d' Agnello giovi al mal caduco: e quello delle Ranocchie verdi, le quali chiamano Brefsanti, proibifca, che non rinascano i peli cavati dalle ciglia. Le quali ultime parole dimoſtrano, che ſia in queſto capitulo del Sangue di Diſcoride corrotto il teſto, e male ſcritto; imperoche ſi legge qui vi, che'l Sangue di queſte Ranocchie unto alle ciglia ne fa caſcare i peli, volendo però dire, ſecondo che qui ſi vede in Galeno, che proibifca, che non vi rinascano untovi quando ne ſono ſtati cavati. Un'altra corruttela ſi può facilmente dire, che ſia in queſto medeſimo capitulo per dir Galeno del Sangue de gli Stalloni quello, che ſi legge in Diſcoride del Sangue delle Cavalle, che ſieno ſtate montate da gli Stalloni. Oltre a ciò dice Galeno, quantunque molti adoperino nello teſte rotte, e trapanate il Sangue della Tortora, e della Colomba, dove non ha pari l' Olio Rosato ben fatto; & altri lodino il Sangue de' Galli, e delle Galline a i fluiſſi del ſangue de pannicoli del cervello: quello del Coccodrillo terrefre a fortificare la viſta; e quello de gli Stalloni per corrodere, e per cauſare l' eſcară: per non parere io curioso, nè pazzo, non ho voluto laſciar mai i molti rimedi provati da me per lo paſſato a tutti queſti difetti, per confidarmi più ne' Sangui di queſti animali, che in quelli: per ſapere io, che coloro, che li provaranno in queſte coſe, dannando chi n'ha ſcritto ſi ritroveranno di gran lunga ingannati. Il Sangue del Toro bevuto caldo ſi ſcrive da gl' autori infra i veleni; imperoche ſoſſo chi lo beve, come nel 6. lib. dice Diſcoride. Chi- mano i Greci il Sangue Aiuia: i Latinī Sanguis: gli Arabi Dem: i Tedeschi Bluot: li Spagnuoli Sangre: i Francesi Sang.

Del-

Dello Sterco de gli Animali.  
Cap. 72.

**L**o Sterco de Buoi, che stanno alla pastura in maniera mitiga applicato fresco l'infiammazioni delle ferite: nel qual uso s'involti nelle frondi, e scaldasi in su latere calda, e poscia cost ben caldo s'impiastra in sul male. Mitiga quei dolori delle sciatiche applicati suo nel medesimo modo. Fattone linimento con Aceto distillate durezze, e scrofole, e i panni. Quel del Bue maschio fumentato ritorna particolarmente la matrice, che era fuori del suo luogo. Il fumo del brugiatto discaccia le sanse. Lo Sterco delle Capre, emassime di quelle, che pasturano ne i monti, vale bevuto con Vino al trabocco di fiele: e bevuto con cose odorifere provoca i mestimi, e il parto. Ma per lo contrario ristagna i mestimi trito secco con Incenso, e applicato con Lana alla natura delle donne. Ristagna similmente meschiato con Aceto ogni altro flusso di sangue. Unto con Aceto puro, e melato, fa rinascere i capelli, e i peli cascati. Medica alle podagre impastato con Grascia, e messovi suo. Vale applicato cotto nel Vino, o vero nell'Aceto, al morso delle Serpi, all'ulcere serpiginose, al fuoco sacro, e alle postume, che nascono dopo l'orecchie. Cauterizzi nella sciatica con lo Sterco di Capra in questo modo. Mettisi in quella parte concava, dove il dito grosso si congiunge con la mano, della Lana ben bagnata nell'Olio, e asciugate poscia nel fuoco le Caccole delle Capre, vi si mettono suo l'una dopo l'altra, per fino che passando il dolore per lo braccio, e scendendo alla sciatica, ne levi via la donna: e chiamasi questo cautero Arabico. Il Pecorino applicato in forma di linimento con Aceto medica l'epintitilli, i calli, i porri, & i thimi; impastato con Olio Rosato, e Cera, vale alle cotture del fuoco. Quello del Cinghiale trito secco, e bevuto nell'Aceto, o vero nel Vino ferma gli sputi del sangue, e alleggerisce i dolori vecchi del costato. Medica i rotti, e gli spasmati bevuto nello Aceto: e sana le dislogazioni composto con Cera, e con Olio Rosato, e impastatovi suo. Quello de gl'Asini, parimente de i Cavalli crudo, o veramente brugia, e impastato con Aceto ristagna i flussi del sangue. Mai tolto da gl'Asini, e da Cavalli, che stanno nelle greggi alla pastura, secco prima, e poi infuso nel Vino, e bevuto giuva alle punture de gli Scorpioni. Il Colombaro scalda fortemente, e brugia: accompagnato con farina d'Ozo, e Aceto, risolve le scrofole: rompe i carboni viti, e incorporato con Olio, Mele, e seme di Lino: e medica ancora alle cotture del fuoco. A tutte queste cose vale similmente quello delle Galline, come che sia un meno efficace. Bevete particolarmente questo contra i veneni de funghi mortiferi, e a dolori colici, distemperato con Vino, o ver nell'Aceto. Credeste che quello della Cicogna giuvi bevuto nell'acqua al mal caduco. Dice si che quillo de gl'Avoltori fumentato fa partorire. Quello de Topi grossi unto con Aceto fa rinascere i capelli: bevuto con Incenso, e Vino melato caccia fuori le pievi delle reni, e della vesica: e messo nelle sopposte de i fanciulli gli incita la voglia dell'andare del corpo. Quello de Cani colto ne i di canicolarie, secco, e bevuto nello Acqua, o ver nel Vino ristagna il corpo. L'Humano impastato fresco leval l'infiammazioni delle ferite, e le consolida: ungesse secco con Mele uilmente (secondo che si dice) alla schirantia. Quello del Coccodrillo terrestre serve ne lisci delle donne per far buon colore, e splendida la pelle della faccia; e di questo quello più si fa loda, che bianchissimo, frangibile, leggiero, simile all'Amido, che presto se dissolve ne i liquori, e che pesantemente spir'a uno odore acido, come di fermento. Sofisticato alcuni, dando mangiare a gli Storni del Riso, e ricogliendo poscia lo Sterco simile a questo, lo vendono. Alcuni altri sogliendo dell'Amido, e della Cimolia materano ogni cosa insieme, e datogli il colore con l'Aniba, lo fanno passare per un crivello sopra una tavola, doverestando in forma di vermicello lo seccano, e vendono per Sterco di Coccodrillo terrestre. Tra tutti

A ritrovo che l'Humano, e parimente il Canino messo in su la gola giovano alla schirantia.

**C**ome al decimo delle facultà de semplici afferma Galeno, ha lo STERCO virtù grandissima digestiva. E come che l'humano sia per lo suo fetore abominabile; nondimeno quel de Buoi, delle Capre, de Coccodrilli terrestri, e de Cani, che mangiano l'ossa non sono molto puzzolenti, e sonosi esperimentati da me (diceva Galeno) e similmente da altri stati inanzi di me in molte cose. Et imperò s'usa lo Sterco non solo nelle medicine, che s'applicano di fuori, ma ancora in quelle, che si danno per bocca. E quantunque dicesse egli, che l'Humano sia abominabile per lo suo mal'odore; nondimeno scrisse però esser di mirabile virtù nella schirantia, così dicendo: Un certo huomo pativa spessissime volte la schirantia, e così gravemente, ch'ogni volta era in pericolo di soffocarsi; il perche egl'era necessario di cavarla ciascuna volta sangue. Scontrossi finalmente costui in uno, che gli promesse di sicurarlo da tal difetto ogni volta che lo chiamasse, quando havesse il male, avanti che si facesse cavar sangue; e così essendo al bisogno chiamato da costui, in breve tempo lo liberò dal male subito che l'ebbe unto del suo rimedio; il quale havendo provato già il paciente più volte, e vedutolo provare similmente in altri, per esser egli e ricco, e liberale, promesse di dare à colui assai buona mercede, se gl'insegnasse fedelmente il secreto: e havendo finalmente convenuto insieme del prezzo, disse colui, che vendeva l'esperimento, che non giovava à coloro, che sapevano di che cosa egli si componeva; & imperò dimandò, che se gli dovesse assignare una terza persona, à cui egli si potesse insegnare, con giuramento di non adoperarlo mai in alcuno fino che vivesse egli; & essendosi così concluso di fare, morto il venditore, non solamente ogni tratto guariva quel suo huomo colui, che haveva imparato l'esperimento ma ancora molti de gl'altri. Mostro un giorno costui da sè stesso gli piace di manifestarmi tal cosa, quantunque mai non ne loricecas- si. Era questo medicamento Sterco secco di fanciullo, trito sottilissimamente con mele Attico; al fanciullo faceva solamente mangiar costui co'l pane Lupini, di quelli cioè, che indolciti sono in uso ne i cibi, dandogli à bere Vino vecchio, e i Lupini à mangiare mediocrement, accioche perfettamente li potesse digerire: e cosi ne ricoglieva solamente lo Sterco il terzo giorno, il quale seccava poscia, e usavalo nelle schirantie. Né per altra causa cibava il fanciullo di Lupini, se non perche lo Sterco, che si generava di quelli non puzzava. Tutto questo disse Galeno. Vale oltre à questo l'Acqua fatta per lambicco di Sterco Humano, e massime di quello d'un huomo rosso, alle fistule, all'ulcere corrosive, e malagevoli da consolidare, alla tigna, à i fiocchi, e tele bianche de gl'occhi, e a i cancri applicata di fuori. Vale bevuta al mal caduco, alla pietra della vesica, e alle reni, à gl'hidropici, e à i morsi de i Cani rabbiosi, e di tutti gl'altri animali velenosi. Il suo olio, che dopo l'Acqua, crescendosi il fuoco al lambicco, ne distilla fuori, medica maggiormente le fistole, i cancri, e tutti gl'altri mali già detti. E quello de Buoi (secondo che pure al medesimo luogo disse Gal.) di eccativo, e attrattivo, come manifestamente ne fa fede il giovantimento, che se ne vede, quando s'impiastra in su le punture dell'Api, e delle Vespe. E come che quello de Buoi che stanno alla foresta nelle pasture loro, conferisca all'infiammazioni applicato caldo, è da sapere, che tali medicamenti più si convengono ne i corpi duri de i villani, e lavoratori, che altrove. E però s'impiastra loro, con Aceto nell'enfiammazioni, e nelle durezze. Quello di Capra è digestivo, astringivo, e acuto di modo che conferisce alle postume dure, e nodose, non solamente della milza, dove spesso l'applicano i Medici ma ancora di tutti gl'altri membri. Lodollo Galeno (come cosa isperimentata da lui) ne i corpi de i villani alle vecchie enfiammazioni delle ginocchia, impastato co' ac-

sterco, e sue  
facultà.

Historia di  
Galen.

B que dicesse egli, che l'Humano sia abominabile per lo suo mal'odore; nondimeno scrisse però esser di mirabile virtù nella schirantia, così dicendo: Un certo huomo pativa spessissime volte la schirantia, e così gravemente, ch'ogni volta era in pericolo di soffocarsi; il perche egl'era necessario di cavarla ciascuna volta sangue. Scontrossi finalmente costui in uno, che gli promesse di sicurarlo da tal difetto ogni volta che lo chiamasse, quando havesse il male, avanti che si facesse cavar sangue; e così essendo al bisogno chiamato da costui, in breve tempo lo liberò dal male subito che l'ebbe unto del suo rimedio; il quale havendo provato già il paciente più volte, e vedutolo provare similmente in altri, per esser egli e ricco, e liberale, promesse di dare à colui assai buona mercede, se gl'insegnasse fedelmente il secreto: e havendo finalmente convenuto insieme del prezzo, disse colui, che vendeva l'esperimento, che non giovava à coloro, che sapevano di che cosa egli si componeva; & imperò dimandò, che se gli dovesse assignare una terza persona, à cui egli si potesse insegnare, con giuramento di non adoperarlo mai in alcuno fino che vivesse egli; & essendosi così concluso di fare, morto il venditore, non solamente ogni tratto guariva quel suo huomo colui, che haveva imparato l'esperimento ma ancora molti de gl'altri. Mostro un giorno costui da sè stesso gli piace di manifestarmi tal cosa, quantunque mai non ne loricecas- si. Era questo medicamento Sterco secco di fanciullo, trito sottilissimamente con mele Attico; al fanciullo faceva solamente mangiar costui co'l pane Lupini, di quelli cioè, che indolciti sono in uso ne i cibi, dandogli à bere Vino vecchio, e i Lupini à mangiare mediocrement, accioche perfettamente li potesse digerire: e cosi ne ricoglieva solamente lo Sterco il terzo giorno, il quale seccava poscia, e usavalo nelle schirantie. Né per altra causa cibava il fanciullo di Lupini, se non perche lo Sterco, che si generava di quelli non puzzava. Tutto questo disse Galeno. Vale oltre à questo l'Acqua fatta per lambicco di Sterco Humano, e

Acqua, e  
Olio di Ster-  
co Humano.

D co. Era questo medicamento Sterco secco di fanciullo, trito sottilissimamente con mele Attico; al fanciullo faceva solamente mangiar costui co'l pane Lupini, di quelli cioè, che indolciti sono in uso ne i cibi, dandogli à bere Vino vecchio, e i Lupini à mangiare mediocrement, accioche perfettamente li potesse digerire: e cosi ne ricoglieva solamente lo Sterco il terzo giorno, il quale seccava poscia, e usavalo nelle schirantie. Né per altra causa cibava il fanciullo di Lupini, se non perche lo Sterco, che si generava di quelli non puzzava. Tutto questo disse Galeno. Vale oltre à questo l'Acqua fatta per lambicco di Sterco Humano, e

Stereo de'  
Buoi scritto  
da Galeno.

E che quello de Buoi che stanno alla foresta nelle pasture loro, conferisca all'infiammazioni applicato caldo, è da sapere, che tali medicamenti più si convengono ne i corpi duri de i villani, e lavoratori, che altrove. E però s'impiastra loro, con Aceto nell'enfiammazioni, e nelle durezze. Quello di Capra è digestivo, astringivo, e acuto di modo che conferisce alle postume dure, e nodose, non solamente della milza, dove spesso l'applicano i Medici ma ancora di tutti gl'altri membri. Lodollo Galeno (come cosa isperimentata da lui) ne i corpi de i villani alle vecchie enfiammazioni delle ginocchia, impastato co' ac-

Stereo di  
Capra, e sue  
facultà.

R qua,

qua, con aceto, e con farina d'Orzo, e similmente à quelle d'ogni altra parte del corpo. Impiastrasi lo Sterco di Capra brugiato, ò vero secco ne i forni, fino che vada in polvere, utilmente con Aceto in sù'l corpo de gl'hidropici; imperoche maravigliosamente fa disfare l'enfiagione. Ma per esser egli molto acuto, non si conviene in questi difetti ne i corpitieneri, e delicati, come sono le donne, e i fanciulli. Quello de i Cani, che mangiano l'ossa, oltre all'esser il migliore, e il più bianco, sana, fossato nella gola, la schirantia: e bevuto con Latte, dove sieno dentro pietre affocate, ò vero acciajo giova alla disenteria: e vale mirabilmente per se solo in polvere all'ulcere vecchie, e maligne. Oltre à ciò tolto in polvere alla quantità d'un cucchiaro, e dato à bere con Vino nelle febri tanto terzane, quanto quotidiane libera senza fallo i patienti, pur che egli non sappiano la cosa. Quello del

Sterco di  
Cane, e sue  
facultà.

Sterco di  
Lupo, e sue  
facultà.

Sterco di  
Cicogna re-  
probato da  
Galen.

Virtù mi-  
rabile dello  
sterco dell'  
Ibice.

Lupo bevuto in polvere giova a i dolori colici; il perche afferma Galeno havere veduto di quelli, che pativano cotali dolori, esserne liberati in perpetuo, havendo una sola volta bevuto lo Sterco del Lupo; e altri, che se pur del tutto non ne sono restati liberi, non gli sono però mai ritornati i dolori così gravi, né così aspri come prima. Bevuti in questi difetti lo Sterco del Lupo ben polverizzato con Vino bianco, ò con un poco di Sale, ò Pepe, per dargli alquanto di sapore aromatico. Ma è gran cosa, che non solamente giova in questo caso lo Sterco del Lupo co si bevuto; ma mirabilmente portato adosso involto in pelle di Cervo, e applicato, e cinto attorno à i lombi, e all'anguinaglie. Del che fà testimonio (per havervelo provato) ampiamente Galeno. Di questo il più lodato è quello, ch'è bianco, simile à quello de i Cani, che mangiano l'ossa; ma il valoroso in questo caso è quello, che si ritrova in sù gli sterpi, in sù gli spinì, e in sù l'erbe, che sono alte da terra; imperoche quello, che si ritrova in sù'l terreno, non conferisce. Che quello della

Cicogna giovi al mal caduco nega espressamente Galeno, dicendo esser gravemente da riprendere coloro, che lo scrivono. Di quello di Pecora, di Colombo, di Gallina, di Topi, e di Coccodrillo havendo assai scritto Dioscoride, e non ritrovandone io altro più da Galeno, nè da gl'altri, che mi paja importare alla medicina, non nè farò qui altra mentione. Ma bene è d'avvertire, che come dicemmo, esser differenza ne temperamenti de i Fielì, così medesimamente è differenza nello Sterco; imperoche l'uno è men caldo, e più caldo dell'altro, secondo la natura de gl'animali di diverse specie: e similmente secondo la natura de i cibi in quelli d'una medesima specie. Oltre à ciò non hò voluto lasciare di dire il bellissimo esperimento, che dello Sterco dell'Ibice, che noi chiamiamo Capricorno, e i Tedeschi Stambecco, scrive Marcello Empirico per le sciatiche, e altri dolori di giunture con queste parole: Incredibile, e unico rimedio per le sciatiche, e per i dolori delle giunture è questo, con il quale fu sanato Ausonio Medico, e molti, che se ne giacevano in letto, nè si potevano muovere senza gran dolore. Questo è di tanta virtù, che in cinque giorni fa stare in piedi, e in sette caminare, e farsi in questo modo. Pigliasi dello Sterco di questo animale il decimosettimo giorno della Luna, ò vero qual si voglia altro, quando ella cala, che pur che si componga questo medicamento il decimosettimo di della Luna, basta: dico adunque, che se ne piglia quanto se ne può pigliare in un pugno bene pieno, pur che le cacciole sieno pari; pestasi dipoi in un mortajo aggiuntovi venticinque grani di Pepe, e come è ben peito insieme, vi si mette una hemina di ottimo Mele, e due festarj di Vino antico, e buono, e di tutto si fa un corpo, e serbasi in vaso di vetro, accioche al bisogno si possa adoperare. Volendosi adunque dare à i patienti, bisogna cominciare il giovedì per sette giorni continui, facendo stare il paciente sopra una banca à sedere verso l'Oriente, e se ciò farà osservato, (come è qui scritto) se bene l'infermo fusse contratto, e stroppia-

A to, così della coscia, come di tutte l'altre giunture, e che giacesse senza potersi muovere, è necessariamente bisogno, che si muovi, e camini il settimo giorno. Questo tutto disse Marcello, il quale se ben si tacque, quanta quantità di medicamento si debbe dar per volta ogni giorno, io credo, che si possa agevolmente intendere, che tutta quella quantità si debba dividere in sette parti, e ogni giorno se ne debbi pigliate una. Chiamano lo Sterco i Greci *antravos*: i Latinis *Fimum*, & *Stercus*; gl'Arabi, *Hebel*, *Zebel*, & *Bahrhaian*: i Tedeschi *Drecken*: li Spagnuoli *Estercole*: i Francesi *Fiente*.

*Della Orina de gl' Animali.*  
Cap. 73.

**L**'Orina dell'uomo, bevendo ciascuno della sua, vale à i morsi delle Vipere, e de mortiferi veleni. e à i principj delle hidropisie. Fassene fomento utilmente à morsi delle Vipere, e alle punture de gli Scorpioni, e de Draghi marini. Fomentasi similmente con pari utilità i morsi de i Cani, con quella del Cane. Questa medesima mescolata con Nitro guarisce la scabbia, il prurito. Ma essendo vecchia, mondifica maggiormente l'ulcere del capo, che menano la farfarella, la ragna, e broze, e ferma l'ulcere serpenti, e massime à i membri genitali. Cotta in un guscio di Melagrano maduro, si distilla nelle orecchie utilmente; imperoche la vi dissecala marcia, e ammazza i vermi. Quella de i fanciulli bevuta giova a gli astmatici: eccatina mele in un vaso di rame, levate le nuvole, le cicatrici, e i fiocchi de gli occhi. Fassi d'orina, e di rame di Cipro colla da oro. La feccia d'Orina sana il fuoco fatto applicatori suo. Bollita in Olio Ligustrino mitiga i dolori de i luoghi naturali delle donne: vale alle strangalazioni della matrice, mondifica le palpebre, spegne le cicatrici de gli occhi. L'Orina di T'oro mescolata con Mirra, si distilla utilmente ne dolori delle orecchie. Quella del Cinghiale fa il medesimo; ma bevuta vale particolarmente à rompere, e fare orinare la pietra dalla vescica. Quella de Capra bevuta ogni dì con Spigo, e due ciathi d'acqua giova a gli hidropici; imperoche illa solve l'acqua loro per orina. Medica questa medesima a dolori delle orecchie, distillatavi dentro. Quella de gli Asini (secondo che è stato detto) medica i difetti delle reni. Credeasi (quantunque sia il falso) che quella del Lupo cerviere subito che sia pisciata, s'indurisca, e si condensi in pietra. Il perche veramente inutile, e favolosa è l'istoria sua; imperoche il Lincurio è quella specie di Succino, che tira à sé le piume, e però cognominato Pterigophoro, il quale bevuto con acqua vale à i füssidi corpo, e dello stomaco.

**E**T utte l'ORINE, secondo che riferisce Galen, le facultà de semplici, sono calde; ma più, e meno, secondo la natura de gl'animali, de i quali egli generano. Quella de gli Huomini è più debole, e meno calda d'ogn'altra di qual si voglia animale, eccetto che quella de i Porci domestichi castrati; imperoche l'temperamento loro è simile à quello dell'uomo, e così conseguentemente l'Orina loro è simile all'Humana. Ma quella de i Cinghiali è acuta, come bene lo dimostra il suo acuto odore. Usasi questa in Toscana mescolata con Olio, e lasciata nella sua istessa vescica appiccata al fumo, fino che si tpeffisca come Mele, à i vemi de i fanciulli, ungendogliene le narici del naso, e i polsi, e l'ombilico; del che hò veduto io mirabili effetti. Ma come che Dioscoride habbia scritto le facultà di più Orie, accioche ne'bisogni si possano usare per varj, ediversi difetti; nondimeno poco ne fece stima Galeno, dicendo (come disse ancora del sangue de gl'animali) che ritrovandosi preparati, e più eccellenti rimedi provati, e più volte isperimentati da i Medici à tutti quei difetti, che si dice conferire l'Orina, è più cosa da curiosi, che da Medici, il volere lasciar quelli, per usare questi più presto abominevoli, che altrimenti. E però disse egli non

essere da usare queste cotali cose se non in campo, e in ogni altro luogo, ove non si ritrovassero altri più usitati, e più veri rimedj. Che l'Orina de fanciulli giovi agli astmatici, e agli stretti dipetto, come disse Diocoride non accetta Galeno, dicendo haver egli conosciuto uno, che se la bebbe per cotal difetto senza successo alcuno. La colla dell'oro, che dice Diocoride, che si fa d'Orina di fanciullo, la quale gli speciali, e gl'Orefici de i nostri tempi chiamano Borraze, ei Greci Chrysocolla, insegnà in due luoghi à far Galeno: prima, cioè al capitolo proprio della Chrysocolla nel nono, e poscia parlando egli dell'orina al decimo delle facultà de semplici. E come che (come nel sexto libro si dirà) sia la vera CHYSOCOLLA minrale; nondimeno si fa ancora artificialmente d'Orina di fanciulli messa in un mortajo di rame, e mescolata dentro con un pestello del medesimo metallo sotto à calidissimo Sole, tanto che ella si spefisca, come Mele. Adoperasi questa così preparata útilmente nelle medicine dell'ulcere maligne. E cosa veramente favolosa (come scrive Diocoride, e dicemmo noi à bastanza parlando nel primo libro del Succino, ò vero Eletro) che l'Orina del Lupo cerviere pisciata interra si condensi, e si converta in quella pietra, che si chiama Lincurio; percioche questa veramente è una specie di Succino, che per propria natura tira à se le piume, come gl'altri Succiniti tirano le paglie, le brucche, e i fistuchi del fieno. Dalla quale quanto sia differente il Lapis Lyncis tenuto hoggi nelle specialità, e adoperato da i Medici, che non fanno, nè anco si curano di sapere la vera historia de semplici, coloro lo giudichino, che con ogni diligenza hanno cercato, et tuttavia più cercano di conseguire la vera cognitione della materia medicinale; improprio questa, che vendono alcuni truffatori per il Lapis Lyncis, che mai si ritrovò al mondo vero, non è nel Lincurio specie di Succino, che falsamente vogliono alcuni, che sia la pietra dell'orina del Lupo cerviere, nè manco altra sorte di pietra, che gli sia equivalente, nè che habbia virtù alcuna di fare orinare, nè di rompere le pietre nelle reni, e nelle vesciche, come si credono la maggior parte de i Medici, à cui è poco famigliare Diocoride, e gl'altri buoni Semplicisti. Di qui adunque si può vedere, come bens'inganna l'Encelio nel suo lib. delle cose metalliche; improprio accostandosi forse egli più alle fable de i Poeti, che all historie de buoni autori, vuole ad ogni modo, che l'Orina del Lupo cerviere si congeli in Lincurio, aggiungendovi del suo ancor questo, cioè, che l'Orina del maschio lo fa rosso, e quella della femina bianco: Onde per provare questa sua chimera, dice che ciò non è maraviglia, per havere egli più volte ritrovato pietre nelle vesciche de Cingiali, e de Porci domestichi: ma quanto sia leggera, e di nisuna consideratione questa sua ragione, colto ne sieno giudici, che san no molto bene, che l'Orina de Porci non si congela altrimenti, e che meglio hanno studiato le cose de la natura, che non dimostra havere fatto l'Encelio. Ma perche la SALIVA cancor ella una superfluità del corpo, come l'Orina, elo Sterco, non ne ritrovando io memoria appresso Diocoride, e sapendo che agevolmente può giovare medicinalmente in alcuni difetti del corpo, nè dato quanto n'ho cavato da Galerio al decimo delle facultà de semplici. E' adunque prima da sapere, che quella medesima differenza, che si ritrova nell'Orine dall'essere più, e meno calde l'una dell'altra, si ritrova similmente nella Saliva: improprio quella, che si piglia dopo al pasto, è assai più debole di quella, che si toglie da digiuno, e massime da chi habbia patito gran fame i e gran sete; percioche questa è la più acuta, e la più potente di tutte: come infra queste due mediocre quella di coloro, che havendo digerito benissimo il cibo, sono ancora digiuni senza haver punto patito né fame, nè sete. Curansi con la saliva le volatiliche, che vengono à i fanciulli, fregan-

A doveta fuso con un dito, fino che vi penetri bene dentro. Oltre à ciò la Saliva è totalmente contraria à tutti gl'animali velenosi, che uccidono gl'huomini, come riferisce Nicandro nelle sue Theriache; & imperò si vede, che sputata sopra à Scorpioni, gl'ammazza, e tumulte messa in bocca alle Serpi. Il perche sempre si costuma di metterla in su i morsi, e in su le punture de velenosi animali, subito che offendono gli huomini. Chiamano i Greci l'Orina οὐρα: i Latini Urina, Lotium: gli Arabi, Baul. Nomi. La Saliva chiamano i Greci Σιλεύος, Σιλεύον, & Πτυέλη: i Latini Saliva: gli Arabi, Busach, Bezach, & Ihab.

B

Del Mele. Cap. 74.

**T**iene il primo luogo di bontà il Mele Attico, e di questo quello, che si raccoglie da Himetto morte di quella regione. Lodasi, dopo questo quello delle Isole, che si chiamano Cicladi, e quello, che si porta di Sicilia, chiamato Hibleo. Il più eccellente frà tutte le specie del Mele è quello, ch'è più dolce, e odorato, acuto, di colore rossigno, grosso di sostanza, grave, fermo, viscoso, e tenace, di modo che tirandosi, per se stesso si ritiri nelle dita. Ha il Mele virtù astringente, aperitiva, e attrattiva, & imperò s'adopera nílmente nell'ulcere, e nelle fistole profonde. Il cotto consolida le crepature della carne, applicatovi fuso. Cotto con alumè liquido sana l'impetigini, ungendole con esso. Distillasi tepido con Sale minrale trito nell'orecchie utilmente à i dolori, & à i suffulti, che vi si sentono. Ammazza unto i lendini, e i pidocchi. Ricopre di preputio il membro, pur che non sia stato circonciso, ungendolo trentadi continuò dopo al bagno. Purga gli impedimenti, che offuscano la vista. Medica il Mele i difetti delle fauci del gorgozzule, e la schirantia, gargarizandolo, e lavandone la bocca, provoca l'orina, giova alla tosse, a morsi delle Serpi, e all'Opio, che fusse stato bevuto, nel quale fuso si beve caldo insieme con olio Rosato. Bevesi ancora, ò vero che si lambe al veleno de funghi malefichi, e contra à morsi de Cani rabbiosi. Il crudo di qual si voglia sorte empie di venosità il corpo, e provoca la tosse, & però è necessario usarlo spumato. Il primo luogo di bontà ha il Mele della primavera, e il secondo poi quello della estate, quello del verno e il peggiore; improprio egli è più grosso, e più ceraginoso. Quello, che nasce in Sardegna, e amaro, per pascer si quivi l'Api de fiori d'Afzenzo, fa blla la pelle della faccia, e levane ogni sorte di macole. In Heraclea di Ponto fanno l'Api in un certo tempo il Mele, il quale mangiato per propria malignità à certi fiori, fa diventare furiosi, e sudare copiosamente coloro, che se lo mangiano; il quale documento se cura con dar loro à mangiare Ruta, e saluni, e à bere Vino Melato, facendoli vomitare spesso, reiterando però dopo à ciascun vomito il rimedio. È questo cotal Mele acuto, e fa sbranare odorandolo. Lenisce in forma di linimento insieme con Costo la ruvidezza della pelle, e unto con Sale spegne i lividi. Enneuna specie di condensato in India, e parimente nella Felice Arabia, chiamato Saccharo, il quale si ritrova in certe Canne indurito à modo di Sale, fragile al dente, conveniente al corpo, e uile allo stomaco bevuto con acqua. Giova questo alle reni, e à difetti della vescica. Misso ne gli occhi risolve ogni impedimento, che offusca la chiarezza della vista.

**F**L Mele, il quale fanno l'Api, notissimo à tutti (diceva Galeno nel 3. lib. delle facultà de gl'alimenti) nasce nelle foglie delle piante; ma non però si può chiamar egli né succo, né frutto, né parte di quelle, avvenga che altro nō sia, che una specie di ruggiada, quātunque non caschi egli dall'aria così continuamente, nè così copiosamente, come fa quella. Essene ritrovato alle volte (diceva pur egli) grandissima quantità la stata sopra le foglie de gl'alberi, de frutici, e dell'herbe; di modo che gl'agricoltori scherzando cattavano, Giove ne pio-

Mele, e  
sua clamina-  
zione.

## IL MELE.



ve il Mele. Il che conferma Plinio al 12. capo dell'11. lib. con queste parole : Il Mele viene dall'aria, e non massimamente nel nascere delle stelle, e generalmente ne giorni caniculari, ma non del tutto avanti al nascere delle Vergilie, la mattina nel far del giorno. E però si ritrovano nella prima aurora le frondi de gl'alberi irraggiadate di Mele, di modo che coloro, che à quel tempo si ritrovano al discoperto sotto la serenità del Cielo, si sentono le vesti per tutto unte di Mele, & i capelli che si tengono insieme. Se egl'è sudore del cielo, ò saliva d'alcune stelle, ò veramente succo d'aria, che si purghi, volesse Iddio che ei fusse così liquido, puro, e di sua natura, quale dee esser nel suo primo cadere. Ma hora quantunque caggia da così grande altura, e che nel venire s'alzeri molto, per li vapori della terra, che se li fanno incontrar, & essendo oltre à ciò bevuto dalle frondi, e da i paschi, e poscia colto dall'Api, e conservato nelli stomacali loro (imperoche poscia lo vomitano) e ancora essendo corrotto dal succo de fiori, e macerato ne i cupili, e tante volte mutato, riporta feco nondimeno soavità grande della celeste natura. Quivi è sempre ottimo il Mele, ove da ottimi fiori lo riportano l'Api nelle case loro. Tale è veramente quello d'Athene, e di Sicilia, tolto dal Monte Hibla, e da Himetto, à cui segue quello, che si fa nell'Isola di Candia. Tutto questo disse Plinio del Mele nel luogo predetto. Il qual disse poi ancora al 14. cap. del 21. lib. che le Mosche non toccano quello, che nasce in sul monte Carina di Candia, nel qual monte per speciali dote della natura (come pur dice egli) non si ritrovano Mosche di forte alcuna. Del MELE poi velenoso, quale scrive Dioscoride nascere in Heraclia di Ponto, fece parimente memoria Plinio al 13. cap. del suddetto libro. Ove soggiunse ritrovarsene un'altro pure in Ponto nel paese de i Sanni, il quale fà impazzire; il che si reputa intervenire per pascerisi l'Api di fiori d'Oleandro, di cui sono piene quivi le selve. Ritrovansi oltre à ciò altre specie di Mele, le quali non sono di ruggiada, ma nati, e creati dalle piante, come è quello che si cava da gl'Anacardi, di cui scrivono gli Arabi, e come è ancora quello, che si cava (come scrive Strabone nel 15. libro della sua Geografia) da certe silique d'albero lunghe dieci dita, il quale ammazza chi se lo mangia. Cavasi ancora il Mele dalle Silique, che volgarmente si chiamano Carobe, e Carobole, con il quale gli Indiani, e parimente gli Arabi, che sono confinanti à i Trogloditi, condiscono il Gengevo, e i Mirobolani di tutte le specie, il che si vede manifestamente in quelli, che ogni anno ci si portano d'Alessandria d'Egitto à Venetia. Scrive appo ciò Pomponio Mela, che tanto è l'India grassa, e si fruttifera, che il Mele vi distilla dalle frondi de gl'alberi: ma non però esplica egli, se sia di ruggiada, ò pur liquor proprio di quelle piante. Oltre di questo non è poca disputatione infra i moderni Medici, se'l SACCHARO, che sotto specie di Mele scrissero Dioscoride, e Galeno nascere in India, e nella felice Arabia, sia una medesima cosa co'l nostro Zuccaro. E come che molti sieno stati, che habbiano tenuto, che'l Zuccaro nostro usuale, e quello, che gl'antichi chiamarono Saccharo, sieno una medesima cosa, per essere liquori d'una medesima pianta; nondimeno il Manardo da Ferrara, e il Fuchsio vogliono, che molto differenti sieno l'antico Saccharo, e il moderno Zuccaro; credendosi che in altra specie

Mele Heraclotico.

Altre specie  
di Mele.

Saccharo, e  
sua esamina-  
zione.

di Canne differenti da quelle, da cui si cavano à tempi nostri i Zuccari in Medera, in Sicilia, in Creti, in Rodi, in Cipro, e in Egitto, si condensasse, e fino à tempi nostri si condensi di ruggiada à modo di Manna quello, di cui nel capitolo del Mele scrissero Dioscoride, e Galeno. Il perché parmi veramente, che in questo errino di gran lunga questi huomini altrimenti dottissimi, nell'imaginarsi eglino, che à modo di Manna si condensasse di ruggiada il Saccharo degl'antichi in su le frondi delle Canne nell'India, e nell'Arabia; imperoche non ritrovo, che Dioscoride, né Galeno, nè alcun'altro de gl'antichi, nè de moderni autori dicesterò, che'l Saccharo si congelassi in su le frondi delle Canne di ruggiada dal Sole, come in su le frondi de gl'altri alberi si condensa la Manna. Il che se così fusse vero, come costoro si vanno imaginando, per esser stato Dioscoride diligentissimo scrittore, e abundantissimo nell'historie de semplici, non si farebbe tacita tanta bella operatione della natura, né manco se l'avrebbe riserbata nel petto Galeno, come non si riserbò dipoi l'historia, ch'ei scrisse, parlando pur del Mele al terzo delle facultà de gl'alimenti, di quel Mele d'aria caduto à i tempi suoi insu gl'alberi, il quale i moderni hanno da poi chiamato Manna. E però con più verità mi pare, che si possa dire, che'l Saccharo de gl'antichi fusse il liquore di queste medesime Canne uscitosene fuora, come se n'escono le Gomme da gl'alberi, e condensatosi poscia sopra dal Sole. Nella cui opinionem si cedere oltre alle predette ragioni l'historia, che concordandosi con Dioscoride, e con Galeno ne scrisse Plinio all'8. cap. del 12 libro così dicendo: Il Saccharo è prodotto dall'India, e dall'Arabia, quantunque il più lodato sia quello dell'India, e questo non è altro, che un Mele bianco, fragile al dente, condensato in su le Canne, come si condensano le Gomme, grosso il maggiore come una Nocciaiola. Lecui patologe manifestamente dinostriano, che non di ruggiada, come fà la Manna, si condensasse il Saccharo de gl'antichi sopra le frondi delle Canne, ma bene, cherifudasse per li pori del tronco loro, uscendo dal midollo di quelle, delle quali facciamo noi artificialmente il nostro; imperoche per questa via, e per questo modo risudano le Gomme, e le Ragie de gl'alberi. Dopo questa un'altra molto più efficace ragione è similmente contraria à costoro, la quale è, che secondo che si vede in Calabria risolversi la Manna in aria, che è riscaldata dal Sole (come disopra sicemmo al cap. della Manna dell'Incenso,) così medesimamente è da pensare, che avverrebbe in quel Saccharo de gl'antichi, se fusse così generato di ruggiada, come s'immaginano costoro, imperoche il Sole ra refacendolo lo risolverebbe in fumo, e non lo feccar ebbe altrimenti. Estante più, che non ritrovo io, el' se Dioscoride, né Galeno dicesterò, che si ricogliesse il Saccharo in suffisione, ma

di, ma bene in sulle Canne. Come parimente scrive Strabone nel 15. libro della sua Geografia, dove dice egli apertamente, che le Canne in India generano il Mele senza Api, e non che vi si condensi sopra di ruggiada, quantunque non manchino invidiosi, che per soltenere le loro false opinioni, e per starlene fermi nella pertinacia loro, corrompino a loro intentione gli scrittori di Strabone, come più ampiamente habbia moscritto nel libro delle nostre lettere. Oltre à ciò il dite Dioscoride, Galeno, e Plinio, che l'Saccharo è duro, bianco come Sale, e fragile al dente, dimostra, che non sia condensato di ruggiada, perciò che la Manna fatta pur di ruggiada non è fragile al dente, ma più presto tenace, e viscida. Il perche penso, che veramente si posta dire, che'l Saccharo, del quale scrissero Dioscoride, e Galeno, non fusse altro, che la parte più sottile di quello, ch'era nel midollo delle Canne, usciasene fuori per li pori di quelle, ove rimasta, per esser viscida, attaccata alle Canne, v'era poseia secca suso dal Sole; condensata, come si condensa, per arte di fuoco, e di caldo quello, che adoperiamo noi. Il che considerando poi l'ingegno de gl'huomini, fatti già dotti dalla natura, di qual bontà fusse il liquore, e come co'l caldo si condensava s'ingegnarono di torre le Canne del Saccharo, tagliarle, cuocerle, e spremeerle, e poscia condensare il liquore col caldo del fuoco, havendo imparato dalla natura quello, ch'ella faceva co'l Sole. E come che di questo così spremuto, che noi usiamo, non ne sia menzione appresso à Dioscoride, né Galeno; nondimeno non mancano, chi dicano essersi fatto il nostro Zuccaro usuale pur assai tempo avanti dell'età loro, confidandosi nell'autorità di Solino, il qual scrive ritrovare nei paludi d'India Canne di tanta grossezza, che d'un solo Cannone tagliato da nodo à nodo se ne fanno barchette così grandi, che gl'huomini se ne servono per navigare i fiumi, e le paludi: e che delle radici loro se ne fa un liquore per bere così dolce, come è il Mele. Ma in vero s'ingannano non poco costoro, che credono, che quel liquore che si cavava da quelle radici, fusse il nostro Zuccaro usuale, per esser cosa chiara, che gl'Indiani si preparano le bevande loro, quali usano in cambio di Vino, non solamente delle radici di quelle Canne, ma di radici d'altre diverse piante; imperoche quivi per una speciale clemenza di quel Cielo, e di quella regione, infinite sono le radici de gl'alberi, e dell'herbe, che son piene di melliflua dolcezza, come testifica Strabone nel luogo detto di sopra, con queste parole: *Nisi un anno non piova in India, che non piova nell'uno, e nell'altro tempo.* E di qui viene che tutti gl'anni vi sono facilissimi, essendovi sempre la terra feconda, e che gl'alberi vi generano infiniti frutti, e che le radici de gl'alberi specialmente quelle delle Canne grandi sono dolci e per natura, e per maturità, per esser quivi l'acqua tanto piovana, quanto de i fiumi intepidita dal Sole: di modo, che quella, che appresso d'altre nationi si chiama maturità, appresso loro è una cottura, la quale opera solamente in far dolci le cose, come quella che si fa per mezzo del fuoco, la quale addomesticha tutte l'austerità delle cose, come scrive Galeno nel quarto libro delle facultà de semplici al settimo & 15. cap. Corrobora la opinione nostra parimente Lucano con questo verso, quando parlando de gl'Indiani diceva:

*Quique bibunt tenera dulces ab Arundine succos, cioè,  
E questi son, che quivi dolci succi;*

*Bon cavati da tenere Canne.*

Il che conferma similmente M. Varrone, il qual fu huomo quasi di quella istessa etade, con questi tre versi tollerati:

*India non magno nimis arbore crescit arundo,  
Ullus, & lenti premitur radicibus humor,  
Dulcis cui nequeant succo contendere Mella. cioè:  
Cresce in India una Canna, ma non mollo.  
Grande si leva, dalle cui radici*

A *Lente si spremit, e trahes un liquore,  
Il qual non cede di dolcezza al Mele.*

Dal che si conosce certamente, che tutti costoro intendono delle bevande artificiali, le quali hanno in commune uso gl'indiani in cambio di Vino, come hanno gl'oltramontani la Cervosa, e non che delle radici di quelle Canne si facesse il Zuccaro; imperoche ancora noi togliamo far diverse sorti di bevande dolci per usarle in varie dispositioni de corpi nostri, hora con le radici di Glicirrhizza, hora con Carobe, e hora con Uva passa. Il che fanno alcuni altri con i Dattoli, e con altri frutti dolci, come fanno la maggior parte di quelli, che habitano l'Indie Occidentali, i quali usano cotali liquori per il loro continuo bere, come noi usiamo il Vino. E però non è da dire, che se ben son dolci come è il Mele, e il Zuccaro, che sieno l'istesso Mele, e l'istesso Zuccaro, nè è veramente da maravigliarsi, che dalle radici delle Canne Indiane si cavino dolcissimi liquori, e quelli non solamente da quelle grandi, di cui scrive Solino, ma ancora dall'altre, che son simili alle nostre, o forse non molto maggiori; vedendosi che le radici delle nostre masticate rendono ancor esse alquanto di dolcezza. Che poi le Canne Indiane, che non sono molti grandi, habbiano il medesimo liquore nelle radici, ch'hanno quelle grandi fudette, lo esplicò Marco

C Varrone ne i versi soprascritti. Dalche si può concludere, che in India tutte le specie delle Canne habbino le radici dolci. Ma essendo ormai oltre à ciò cosa certa, che il Zuccaro del nostro commune uso non si fa delle radici delle Canne, che lo producono, ma della midolla, di cui sono piene, come son quelle della Saggina, che altri chiamano Sorgo, laqual midolla non si ritrova nell'altre Canne, casca la vana opinione di coloro, che credono, che fusse Zuccaro simile al nostro il liquore, che si cavava dalle radici di quelle così grandi Canne, di cui si fanno le barchette da pasiare i fiumi, e parimente dall'altre. Ma per difender pure l'opinione sua il Manardo da Ferrara, e per

Mala intelligenza del  
Manardo in Avicenna.

D provare che'l Saccharo de gl'antichi fusse specie di Manna fatto di ruggiada, adduce nella quinta Epistola nel nono libro una autorità d'Avicenna tante altre volte biasimato da lui, dicendo per haver havuto egli questa medesima opinione, chiama il Saccharo de gl'antichi di Manna, all'ultimo cap. del secondo lib. così dicendo: *Zuccharum Alhusar est Manna cadens super Alhusar, & est sicut fructa Salis.* Alche non potendomi inclinare io, dico, che Alhusar, o vero Alhassler (come corregge Andrea Bellunense) non significa in Arabico Canna, ma un'altro albero d'Egitto d'Arabia così chiamato; imperoche gl'Arabi chiamano la Canna, come si vede in Serapione Casab. Il che viene manifestamente à dimostrare, che questo Zuccaro Alhassler d'Avicenna sia una Manna di quell'albero, e non il Saccharo de gl'antichi, che si ricoglieva in su le Canne. Corrobora dipoi l'opinione nostra quello, che soggiunse quivi Avicenna dicendo: E ritrovasi in questo Zuccaro, oltre all'ester risolutivo, e alterativo, austerità, e amaritudine; imperoche nè della austerità, nè della amaritudine fecero mentione Galeno, né Dioscoride, né manco che conferisse al polmone, nè à gl'hidropici, come soggiunse più avanti Avicenna, il quale se ben disse poi, che si conveniva à i difetti de gl'occhi, alle reni, e alla vesica: non pero per questo si può dire, che sia il Zuccaro Alhassler d'Avicenna quello de gl'antichi. Ma ben si può manifestamente provare contra al Manardo per Avicenna, da che pur egli l'accetta in questo luogo per testimonio in suo favore, che si condensasse per traspiratione in su le Canne in modo di Gomma: imperoche al capitolo proprio del Zuccaro facendo memoria di quello de gl'antichi, così diceva:

*Assumptum sicut Gumma ab Arundine abstergit oculum,* cioè: Il tolto dalla Canna, simile alla Gomma, netta, e mondifica l'occhio. Ma accioche più chiaramente si vegga, che l'Alhassler è un'albero, e

Alhasser de-  
scritto da  
Serapione.

Mala intel-  
ligenza del  
Fuchsio in  
Galen.

Sale Indo.

Zuccaro  
Candito.

non Canna, e che'l suo Zuccaro, ancora che da Avicenna si chiami Manna, per esser forsi simile alla Manna nelle granella, non nasce, né si condensa di ruggiada, ma distilla anch'egli come Gomma dall'albero, lo prova manifestamente Serapione, così dicendo al fine del capitolo del Zuccaro: *Alhasser habet lata folia, & habet zuccharum, quod egreditur ab oculis ramorum suorum, & a locis foliorum ejus, & colligunt de eo homines rem convenientem, & in zuccharo ejus est amaritudo, & egrediuntur ab hac planta mala quedam, sicut testiculi Camelorum, e quibus liquor quidam emanat adurens, ad cauteria peridoneus, cioè: L'Alhasser hâ le frondi larghe, & hâ il Zuccaro, ch'èse da gl'occhi dè i suoi rami, e da i luoghi, dov'èse con le frondi, del quale raccolgono gl'huomini tanto, quanto gli bisogna, e in questo coral Zucchero è dentro amaritudine, e dalla pianta escono alcune Mele grosse, come testicoli di Cameli, da cui esce un liquore così acuto, e ardente, che serve in vece di cauterio. Il perche si può veramente affermare, che'l Zuccaro Alhasser non sia quello de gl'antichi, ma bene, che quello de gl'antichi distillasse fuor delle Canne, e per il caldo del Sole vi si condensasse sopra à modo di Sale, come distilla quello dell'Alhasser da gl'occhi ne i rami. Non ostante che'l Fuchsio per sostenere anch'egli che'l Saccharo de gl'antichi fusse condensato di ruggiada, e per farlo parere diverso dal nostro, dica, che'l nostro è così calido, come si sia il Mele, e che mangiato fâ sete. Il che non vuole Gal. che faccia il suo, impero che questa sua ragione è del tutto contraria all'esperimento, co'l quale concordandosi Gal. al 7. libro delle facultà de semplici, parlando del Saccharo, il quale, se bene era fatto dalla natura, era però d'una medesima minera che'l nostro, diceva: il Saccharo è simile al Mele, quanto all'essere afterfivo, dissecattivo, e digestivo, ma certamente men dolce. Et imperò non è così inimico allo stomaco, nè così come il Mele fâ egli sete. Per la cui dottrina si vede manifestamente, che per esser il Saccharo men dolce del Mele, è conseguentemente men caldo. E però vuole Galeno che faccia manco sete che'l Mele, e che non faccia sete il Saccharo, come vuole il Fuchsio. Laonde lodò egli al 4. cap. dell'8. lib. del Methodo delle febri. Per queste ragioni adunque mi pare, che si possa veramente concludere, che'l Saccharo de gl'antichi, c'l nostro Zuccaro siano amendue liquore d'una medesima pianta; nè sia in loro altra differenza, se non che quello sia fatto dalla natura, e cotto dal Sole, e'l nostro fatto con arte, e cotto dal fuoco. Lodò Avicenna, e prima di lui Paolo Eginetta quello, ch'è fatto dalla natura, il qual d'autorità d'Archigene per portarsi d'India, chiamò egli SALE INDO, nell'asprezza, e siccità della lingua nelle acutissime febri. Ma di questo non se ne porta à questi tempi à noi; quātunque io sia già più tempo itato fatto chiaato da alcuni, che sono stati nell'Isla di San Tomao, e parimente in Medera, che quivi spesso se ne ritrovi in sui le Canne che fanno il Zuccaro, simile al Zuccaro candito per arte, uscitosene dalla midolla interiore, di cui son quelle Canne. E questo non penso, che avvenga per altro, che per non se ne ritrovare se non poco; impero che al tempo, che se ne portava assai, non essendo così divulgato il modo di cavarlo per arte, era necessario, che restando le Canne pregne di liquore più, e più anni senza esser tagliate, lo risudassero fuori: come fanno infiniti alberi le Gome, e le Ragie, e però se ne ritrovava all' hora abbondantemente. Ma poi che la dolcezza del guadagno hâ infegnato à gl'huomini à cavarlo più copiosamente, è venuto in uso di tagliare per affatto le Canne ogni anno. E così è stata poscia impedita l'operazione sua alla natura, & essi così perduto il Saccharo de gl'antichi. Invece del quale adoperano i Medici moderni quello, che chiamiamo noi CANDITO, fatto per arte; impero che veramente molto conferisce all'aridità della lingua, e all'asprezza del petto, e massime quello, che si ritrova candito la state ne i vasi del Giulibbo Violato; perciò che l'acqua, e l'infusione delle*

A Viole lo fanno più humettativo, e più lenitivo. Ma se fusse alcuno, che desiderasse intendere molte altre ragioni, che confermano più saldamente la nostra opinione, legga nel libro delle nostre epistole medicinali l'epistola scritta da noi all'Eccellentissimo Medico M. Jacomo Botello, Bergamasco, perciò che ivi ritroverà la verità comprobata con molti, e più forti argomenti. Chiamano i Greci il Mele *μέλι*: i Latini Mel: gl'Arabi Hael, & Hassel: i Tedeschi Honig: li Spagnuoli Miel: i Francesi Myel. Il Zuccaro chiamano i Greci *Πάνχαρος*: i Latini Saccharum: gl'Arabi Zucchar: i Tedeschi Zucker: li Spagnuoli Azucar: i Francesi Succre.

B

Della Cera. Cap. 75.

**L**'Elettissima Cera è quella, che mediocremente giuglia, non troppo grassa, pura, e odorifera con alquanto d'odore di Mele. Lodasi per la migliore la Pontica, e quella di Creti. Tiene il secondo luogo di bontà quella che biancheggia, e che di sua natura è grossa. Fassi la Cera bianca in questo modo. Eleggesi quella, che è più pura, e più bianca, e raschiasi sottilmente, e mettesi in un vaso di terra nuovo, e messansi sopratamente acqua marina, che basti, e sparsovi un poco di Netro, si mette a cuocere, e come ha levato due, ò venti bollori, si leva dal fuoco, e lasciasi raffreddare. Essi tolto fuori il pastello della Cera, e raschiatolo se vi si ritrovano immondizie, si ritorna à cuocere pur con aqua marina, e havendo già bollito (come è stato mostrato) si leva sottilmente il vaso dal fuoco, e preso polsa un fondo d'un vaso di terra nuovo bene abbombato nell'acqua fresca, si tuffa leggiernamente nella Cera, di modo che superficiali tocchi solamente la Cerati sopra, accioche vi s'attachi ben sottile, e presto vi s'appenda, e si congigli. E così alzato sù poscia il fondo, sent leva via la girella, che v'è suso condensata, e mettendovi di nuovo dentro il fondo abbombato d'acqua fresca, si reitera tante volte, che se ne cava fuori tutta la Cera. Infilzansi poscia queste ruotelle di cera, lasciando tanto spatio di filo tra l'una, e l'altra, che non si tocino, e si sospendono il giorno al Sole, bagnandole d'acqua, e la notte alla Luna, fin che la Cera diventi bianca. Ma se alcuno la volesse fare molto più bianca, faccia tutte queste cose, ma cuocala più volte. Sono alcuni che in cambio d'acqua marina la cuocono in forfissima salamoja tre, ò quattro volte, come è stato insegnato, cavandola poi in girelle con una tonda, e sottile scatella, che habbia di sopra il suo manico, emettendo poi le girelle in sù l'herba folta disintamente al Sole, fin che si faccia bianca. Ma comandano, che si debba fare questo nella primavera; perciò che in quel tempo il Sole non scalda troppo aspramente, e la ruggiada prohibita, che non si colti lacera. Ha ogni Cera virtù di scaldare: mollifica, e mediocremente incarna, ò riempie. Dasi nelle bevande alla disenteria, e prese per bocca d'una pillole di Cera grossa come granella di miglio, prohibitano, che non s'apprenda alle balie il latte nelle poppe.

**F**LA CERA (secondo che riferisce Gal. al 7. delle facultà de semplici) tiene quasi il mezzo tanto delle cose calide, e frigide, quanto dell'humide, e delle secche, con alquanto d'una certa grossa essenza insieme, e alquanto del viscoso. E però puo' ella non solamente dissecare, ma accidentalmente humetare i corpi, prohibendo la traspiratione, che si fa per i pori. Ma è la Cera più presto materia d'accompagnare con altri medicamenti tanto caldi, quanto freddi, che da usare così sola per se stessa, per essere veramente ella poco digestiva: ma non però è così tolta dentro per bocca, come di fuori; perciò che ella ha pure un certo poco di virtù calida digestiva, restatagli dalla molta, che n'haveva il Mele. Chiamano la Cera i Greci *κηρός*: i Latini Cera: gl'Arabi Hamaha: i Tedeschi Vuachs: li Spagnuoli Ciera: i Francesi Cire.

Della

Della Propoli. Cap. 76.

**D**ebbet eleggere quella Propoli, che è rossa nel colore, odorata, simile alla Stirace, trattabile nella sua seccità, e che non manca di tirare in lungo, che si faccia il Mastice. Scalda, e tira la Propoli validamente, e più cara fuori i bronconi, e ogn'altra cosa fitta nel corpo. Giova ricevendone il fumo, alla tosse antica; e applicata in su l'impetigini le sana. Trovasi la Propoli appresso à i Pertugi de cupili, onde entrano le Api, di cera natura.

**Q**uantunque, secondo che scrive Dioscoride, e similmente M. Varrone, si ritrovò la PROPOLI ne i cupili appresso à i pertugi, ó vero spirali, onde entrano dentro, & escono fuora le Api, Plinio nondimeno al 7. cap. dell' 11. lib. vuole, che sia la Propoli quel primo fondamento, à cui attaccano l' Api Fialoni, e la Cera; sotto la quale dice egli, che sono due altri fondamenti, l'uno de i quali chiamano Pisocroto, e l'altro Metyn. Della Propoli facendo menzione Galeno all' 8. delle facultà de i semplici, così diceva: La Propoli non è così astersiva, come valentemente è attrattiva; è nella sua essenza sottile, e però scalda nel fine del secondo grado, ó vero nel primo dittero. E secondo che scrisse pur egli al terzo libro delle compositioni de i medicamenti in generale, è molto più attrattiva, che non sono le Ragie di qual si voglia forte, & è perciò lodata da esso nelle ferite, e punture de i nervi più che tutte le Ragie. Ma essendo la Propoli, la Cera, e'l Mele, delle quali cose per li tre precedenti capitoli trattò Dioscoride; tutta materia fatta con mirabile artificio delle Api, non è male il sapere, secò che in più luoghi recita Plinio nell' 11. & 21. libro, che le Api sono di due specie, salvatiche cioè, e domestiche. Le salvatiche sono horride, e pelose, e molto stizzose, ma valentissime nell'operare, in far assai Mele, e assai Cera. Le domestiche sono di due sorti, delle quali quelle si lodano, che son corte, vagne di colore, e ben raccolte in se stesse, come per lo contrario poco si stimano quelle, che son lunghe simili alle Vespe. Hanno le Api in odio i cattivi odori, e però come cosa mortifera gli fuggono, ma i buoni sentono molto di lunghi, & imperò spesso danno non pocanoja à coloro, che si dilettano d'andare ben profumati d'odori, quando si ritrovino in villa, ove sieno le Api. Muojonsi le Api (secondo che dicono alcuni) quando trafiggono; perciò che nel lasciar la spina, vi lasciano gran parte dell'interiora. Dimostrano esser l' Api ammorate, quando non lavorano, e si stanno al sole fuori delle case loro, aspettando che l'altre lor portino il cibo. Quelle che si muojono dentro nelle case, sono portate subito dall'altre fuora con mirabile ordine. Hanno le Api un Re, che le governa, e ogni sciame ha il suo, nè sciamano fuori de i cupili, se il Re non si parte prima di tutte, al quale andando possa dietro tutta la turba s'appongono, ove egli prima mente s'appone, circondandolo per intorno, accioche non possa esser veduto. Morendo il Re loro in casa, non lo portano altrimenti fuori, come fanno l'altre, ma fissano tutti di mala voglia, non escono fuori, non pasturano, e non lavorano, ma raccoltesi con un cenomeito mormorio attorno à quello tutte l'una sopra l'altra se gli pongono adosso. Il perche è necessario toglierlo di sotto, altrimenti tutte si muojono di fame. Godonsi le Api del suono de i metalli, e che gli sia piantato appresso à i loghi loro, Thimo, Melissa, Rose, Viole, Gigli, Cisto, Fave, Piselli, Coniglia, Papaveri, Salvia, Rosmarino, Melilotto, e Cassia. Godonsi parimente delle Ginestre, quando se le piancano intorno. Il tenerle appresso à i Cornioli ne fa morire assai; imperoche il fiore loro, causandole il flusso, l'ammazza, quantunque negli huomini ristagni questo fiore i flussi del corpo. Il rimedio è dar loro delle Sorbe peste con Mele, ó vero l'orina humana, ó di

A bue, ó granella di Melagrani irrorate di ottimo Vino. Similmente non piace loro stare dove sieno Olivi, per esserle molto à noja i lor fiori; come che il tenerle appresso à gl'altri alberi sia buono, e per i fiori, ovesi possano pascerne, e similmente per havere commodità d'opporsi, quando nella primavera sciamano fuori. Hanno veramente l'Api grand'ordine, e gran reggimento nell'operar loro, come diligentemente notò Aristomaco Solense in trentaotto anni, che sempre attese alle Api con mirabil cura. Hanno divisi frà loro gli esercizi, come li vediamo divisi frà gl'huomini nelle fabbriche delle castella, e de i palazzi; perciò che quelle, che vanno fuori, sono solamente depurate à portare il Mele, e la Cera: Ma di quelle, che restano à casa à lavorare, alcune compogono i Fialoni, alcune gli ripolisccono, alcune porgono la materia, alcune l'apparecchiano, e alcune con grande ordine scaricano quelle, che vengono di fuori. E questo è quanto sotto brevità hò qui ristretto della natura, e della prudenza delle Api. Ma volendofene sapere assai più lunga historiæ, leggasi Plinio, ove più ampiamente ciascuno si potra sodisfare. Perdendosi in tutto il seme delle Api, si possono tornare à far nascere d'un giovenco di due anni, nel modo che distintamente insegnò Vergilio nel quarto libro della Georgica, con questi versi:

**C** Eleggesi per prima un picciol loco,  
Stretto quanto bisogna à questa impresa:  
E ricopresi poi d'un basso tetto,  
Per quanto gira per intorno il muro:  
In cui quattro finestre aperte fansi.  
Per ciascun vento principal la sua,  
Onde entrar possa dentro obliqua luce.  
Cio fatto, si ritrova un bel giovenco  
Di due anni cresciuto, ancor le corna  
Hormai pieghin la punta verso'l fronte.  
Serrasi à questo poi la bocca, e'l naso,  
Talmente che spirar non possa punto;  
Quantunque à forza si dimeni, e scuota.  
Poscia con verghe si lacera tanto,  
Che si privi di vita, e che le carni,  
E le viscere insieme sotto al cuojo  
Rimangan tutte lacerate, e infrante.  
Lasciasi poi cosi nel chiuso loco,  
E per forza di rami si sostenta,  
Levando in alto con quelli il costato,  
E spargendo all' intorno Cassia, e Thimo.  
Ciò fasse all'hor, ch' i zefiri soavi  
Cominciano à cacciare à riva l'onde:  
Prima che di novelli, e bei colori  
Si veggan rosseggiare i prati, e inanzi;  
Che là loquace Rondinella il nido,  
Attacchi al trave in alto per le case.  
In questo mezzo accade, che l'humore  
Gia scaldato in se stesso, intorno all'ossa  
Bolle, e si cuoce per sotto la pelle:  
Onde poi bulliscar certi animali  
Senza piè prima si veggan distinti;  
E poi non molto con sonore penne  
Levansi à volo un dopo l'altro in aria;  
Fin che tutti in un tratto escono insieme  
Con quell'impeto grande, che la pioggia  
La state suol venir giù dalle nubi,  
E che nell'aria volan le saette,  
Quando fan guerra col nemico i Parthi.

F Tutto questo del modo di far rinascere le Api scrisse Vergilio nella sua Georgica. Oltre à ciò è da sapere, che l'Api secche, e pestate in polvere con altre cose appropriate, e possia fattone linimento con Olio, e Cera, fanno ungendo fene rinascere i capelli, e parimente i peli, ove fussero cascati da prima. La Propoli chiamano i Greci πρόπολις: i Latini Propolis: Nomi: gl'Arabi Mum, & Jasach alcun: i Tedeschi Vorstosz: li Spagnuoli Betum de colmena: i Francesi Cire vierge.

Ordine delle Api nel loro lavoro.

Del Grano. Cap. 77.

A

GRANO.

L' Eccellenissimo Grano per la conservazione della sanità ne i corpi è il nuovo, e quello che è cresciuto, che sia maturato à bastanza, e che rosseggi nel colore. Lodasi dopo questo quello di tre mesi, chiamato da alcuni Sitanio. Mangiato il grano crudo genera nel corpo i vermi lunghi, e ritonda. Giova masticarlo al morso de i Cani applicatorvi sopra. Il Pane, che si fa del fiore della farina del Grano, nutrisce assai più di quello, che si fa della farina non burrattata, il quale chiamano i Greci Sincomiso. Quello che si fa di farina di Grano di tre mesi, è più leggero, e digerisce più agevolmente. Questa medesima farina impastata con succo di Jusquiamo s'applica utilmente in forma di linimento alle ventosità delle budelle, e à flussi che discendono a i nervi; e impastata con Aceto melato spegne le lentigini. La semola cotta lessa con fortissimo Aceto, e applicata calda guarisce la scabbia, e mitiga nel principio ogni sorte d'infiammazioni. Cotta nella decottione della Ruta risolve l'infiammazioni delle poppe, che vengono dopo al parto: sovviene à morbi delle Vipere, e à i dolori di corpo. Il Lievito, che si fa di farina di Grano, per esser egli calido, e attrattivo, giova à i difetti delle piante de i piedi, e massime à i calli, perciò che gli diminuisce. Matura, e rompe insieme con Sale le picciole posteme, e i forontoli. La Farina del Grano di tre mesi, impastata con Vino, ò vero con Aceto si mette utilmente in forma di linimento in sui morbi, ò vero in sù le punture di tutti gli animali velenosi. Cotta questa à modo di colla giova lambendola à gli sputi del sangue: e cotta con Menta, e con Botro conferisce alla tosse, e all'asprezza delle fauci. Il fiore della farina del Grano cotto nell'acqua melata, ò vero nell'Olio con acqua pura, risolve impiastrato tutte l'infiammazioni. Il simile fa il Pan crudo, e cotto nell'acqua melata per esser egli mollificativo, e alquanto rinfrescativo; e massime mescolandosi con esso herbe, e succhi, che vi conferiscono: il Pan duro, e secco ristagnail corpo mangiato per se solo, e con altre cose convenienti. Sana il Pan fresco infuso nella salamoia l'impetigini vecchie. La colla, che per incollare le carte de i libri si fa del fiore della farina, presa tepida in bevanda alla misura d'un cucchiaro, ristagna gli sputi del sangue.

Grano, e sue diverse specie.

Varie veramente sono le specie del GRANO, come riferisce Teofrasto al quarto cap. dell'ottavo lib. dell'istoria delle piante, con queste parole. Il Grano è di diverse specie nominate da i paesi, come l'Africano, il Pontico, il Soriano, l'Egitto, il Siciliano, et tutti gl'altri, che sono tra loro differenti di grossezza, di colore, di specie, e di proprietà. Ma altre sono ancora le specie del Grano, che d'altronde si nominano per le differenze delle facultà loro, così pertinenti al cibo, come ad altro; come è il Cachridio, l'Alessandrino, e'l Stengio, le differenze de quali si possono raccorre agevolmente in quelli, che sono stati detti di sopra. Né si devia dalla ragione numerandone altre specie d'altre diverse proprietà loro: ritrovandosi di quello che si matura per tempo, e di quello che tardi: di quello che produce assai, e di quello che poco: di quello che produce grosse granella, e di quello, che minute: di quello, che produce le spighe grandi, e di quello che brevi: di quello che malagevolmente, e di quello che agevolmente si sguscia dall'invoglie, come fà l'Africano: di quello che produce grosso gambo, come fà pur l'Africano, e il Cachridio, e di quello che lo fà sottile: di quello che stà ferrato con molte invoglie, come è il Thracio, e di quello che con poche: e di quello che produce un sol gambo, e di quello che ne faccia pura lastra. Alle quali differenze si possono aggiungere ancora dell'altre simili per la ragione delle facultà loro: imperocché cotali differenze appajono veramente più naturali. Puosseli adunque aggiungere il timestre, il bi-

C



mestre, e se altro sene ritrova, che cresca, e simili con non manco tempo, come è quello d'una propria specie, il quale affermano nascere in Eubea, e maturarsi in quaranta giorni, e esser duro, pesante, e non leggero, come è il timestre. E però dicono che questo lo danno à i famigli, e che non faccia mala semola. Quello di questa sorte è il più veloce à maturarsi, ma non si ritrova se non difficilmente. Di quello che dapoi che è seminato, si matura in due mesi sene ritrova in Achaja statovi portato di Sicilia; ma questo rende poco, e poca fecondità vi si ritrova, quantunque sia al gusto dilettevole, e facile da digerire. Nascono alcune altre specie in Eubea, e specialmente appresso Caristo. Il trimestre è copioso per tutto: questo è leggero, produce poco, e fa un sol gambo, e quello del tutto fragile. Il leggierissimo, intendendo semplicemente, è il Pontico, e il più grave di quelli, che si vogliono portare in Grecia, è il Siciliano, ma è ancora più grave di questo il Beotico. Dicono vedersene l'effetto con la prova, perciò che gli Athleti stando in Beotia non ne possono consumare più che tre mezzi festarj, e stando in Athene volentemente ne consumano cinque. E ancora assai leggero quello, che si matura in Laconia. La cagione adunque di tutte queste cose si dee assegnare al cielo, e alla terra, che le produce. Onde dicono, che in Asia di là da i Battri è un certo luogo, ove il Grano produce le granella grosse come noccioli d'Olive. Più oltre dicono, che appresso à i chiamati Pisioni nasce il Grano così saldo, e serrato in se stesso, che mangiadosene più del bisogno fa crepare lo stomaco. Nè manca chi affermi, che il medesimo habbia più volte fatto quello di Macedonia. Tutto questo del Grano scrise Teofrasto. Ma Plinio antepose l'Italiano à tutti gl'altri Grani al settimo capo del decimo ottavo libro con queste parole: Le sorti de Grani sono assai denominati dalle genti dove nascono; ma l'Italiano non ha comparazione nella bianchezza,

za, n

ta, nè nel peso, per cui massimamente si discerne. E questa fu commune opinione fino al tempo d'Alessandro Magno, essendo all' hora la Grecia floridissima, e potentissima tra tutte l' altre provincie del mondo. Di modo che quasi cento, e quarantacinque anni avanti, che morisse Alessandro, Sofocle Poeta nella favola di Tritolemo lodò il Grano Italiano sopra tutti gl' altri, con questi versi:

E celebrar l'Italia fortunata,  
Per il bianco Frumento, che ricoglie.

La qual lode fin hoggì è speciale dell' Italiano, Onde maggiormente mi maraviglio, che i Greci posteriori non facessero alcuna memoria di questo Grano. Tutto questo disse Plinio. Nè ci dobbiamo maravigliare, che Sofocle huomo Greco tanto lodasse il Grano Italiano; imperoche par che di tal sorte la natura habbia amatigl' Italiani, & ornati, e privilegiate di costumi, e di leggi per vivere più politicamente d'ogn'altra natione, che meritamente ancora habbia dato loro per eibarsi il più nobil Grano, che si ritrovi nel mondo insieme con molte altre cose, nelle quali supera l'Italia molte altre nationi. Fà il GRANO asci, esotili radici, e produce da prima una foglia sola, e dipoi mette fuori non pochi germini, i quali non fanno però rami. Stassene tutto il verno in herba, ma come l' aria nella primavera si comincia à bonacciare, comincia ancor egli à mandar fuori il gambo, e come ha fatto il terzo, o vero il quarto nodo, produce poi le spiche ferrate come in una guaina, nè si vede prima che quasi tutta intera, uscita che se n' è fuori, fiorisce doppo al quarto, o quinto giorno, & altrettanto dura di notire. Doppo al che il Grano s' ingrossa, e maturasi quaranta giorni dal fiorire, come che in luoghi caldi si maturi più presto. In alcuni luoghi d'Italia, especialmente nella Maremma di Siena, s' è più volte veduto una pianta di grano havere ventiquattro spiche, imperoche tanta è la fertilità del terreno, che alle volte si sono trovati agricoltori, che da un moggiò di seme, n'hanno raccolti cento. Onde del Grano scrivendo Plinio, non è veramente (diceva) cosa veruna più fertile del Grano, e li fu dato ciò dalla natura, per nutrire egli gagliardamente gl' huomini, avvenga che in Bizantio d'Africa, dove sia buono il terreno, un moggiò di seme ne rende cento, e cinquanta. Fugià mandata di questo luogo al Divo Augusto dal suo procuratore una pianta di Grano nata da un solo granello (cosa quasi incredibile) che haveva poco meno di quattrocento spiche, & à Nerone ne fu mandata un'altra pianta, che n' haveva trecento, e quaranta. Ma in Sicilia, in tutta la Betica, e l'Egitto si fa il grano cento spiche, e più per pianta. Tutte le specie hanno le foglie come le Canne, ma più strette, che quelle dell' Orzo, & i calami più lisci, e più fusi. Vedesfi nelle specie del Grano manifesta differenza nelle spiche, imperoche alcune sono tose, e senza teste, come è quello, che si semina, e si raccoglie in tutta Boemia, & alcune altre, come nel nostro di Toscana, il quale è più ferace, hanno le teste lunghe, & appuntate. Il Grano adunque per far l' ottimo Pane, vuole esser ben maturo, nato in grastoterreno, netto da ogni mestuglio, malagevole da rompere, pieno, grave, lucido, liscio, di colore d'oro, e di quello di tre mesi. Percioche, come dice Galeno al primo delle facultà de gl'alimenti, interviene qualche volta, che il Grano à vederlo di fuori di bel colore, dimostri esser ben pieno, e nondimeno ingannando l' occhio è fiappo, e leggero: il perche facendo egli nel macinarli assai sembla, fa poca il Pane semboloso; il quale non solamente non nuerisce, ma riempie lo stomaco di molte superfluità. Latarina, che più si loda, è quella, che si fa del buon Grano, non macinata troppo trita, ma che habbia la sembla grossa, e quella, che non è macinata di fresco, nè di lungo tempo; imperoche la troppa trita fa il Pane semboloso: la macinata di fresco è piena d'un certo caldo non naturale, datogli nel

A macinarla dalla pietra della macina: e la vecchia stata macinata lungo tempo il più delle volte sà di muffa, o di polvere, o d' altro fastidioso odore. A volere adunque fare uno eccellentissimo Pane, cerchisi oltre all' hayere la buona farina, buona acqua per impastarlo, che sia chiara, di buone fonti, e che non sappi nè di fango, nè d' altro mal odore, mettendovi tanta portione di Lievito, che non habbia poscia il Pane à diventare acetoso, e come che noi in Toscana non vi mettiamo sale, come si fa altrove; nondimeno secondo l' opinione de Medici molto vi conferisce,

Quale sia l' ottima farina per fare il buon Pane.

B oltre al farlo più saporito. Fatta, e formata la pasta, non troppo tenera, nè troppo dura, si malasta prima, e si rimena benissimo, formandone poscia i Pani di mediocre grandezza, i quali come sono lieviti à bastanza, si cucono in un forno caldo à supplimento, bene spazzato dalla cenere. Il forno deve essere proporzionato alla quantità del Pane; perciocche così come in un forno grande il poco Pane, o si secca troppo, o si brugia; così l' assai in un picciolo s' ammiaschia, e cuoce male. E però ben diceva Galeno nel luogo predetto, che quello è ottimo Pane da digerire, il quale ben fermentato, e ben rimenato si cuoce in un forno, che sia moderatamente caldo; imperoche il troppo calore al primo tratto arrostisce, & indura la corteccia di fuori come un testo, lasciandovi le parti interiori della midolla mezze crude. Onde accade, che diventa talor Pane non solamente brutto da vedere, ma doppiamente cattivo, per restar egli di dentro crudo, & imperfetto, e di fuor secco, e troppo arrostito. Ma quello, che si cuoce più adagio ugualmente per tutto, si cuoce, e si digerisce molto bene nello stomaco. Convertiscesi il Grano seminato ne i campi agevolmente in Loglio, quando il tempo dell' anno va molto piovoso, e molto freddo; del che se ne dirà poi al suo stesso capitolo. Fassi del Grano stretto fra due lame di ferro mediocrementi affocate, un' olio, il quale commendano alcuni alle fistole, alla ruvidezza della pelle, & alle crepature causate dal freddo. Il Grano applicato di fuori (secondo che disse all' ottavo delle facultà de semplici Galeno) scalda nel primo grado, quantunque non sia egli dissecattivo, nè intrigidativo: ha alquanto del viscoso, e dell' oppillativo. L' Amido poi, che si fa del Grano, è più frigido, e più secco: ma gl' impiastri, che si fanno di Pane, hanno virtù molto più digestiva, che quelli, che si fanno di Grano, per haver il Pane in se, e lievito, e sale; imperoche il lievito ha potestà di tirare, e di digerire quelle cose, che sono in profondo. Il Grano mangiato cotto (come per haver provato in se stesso affermò Galeno al primo delle facultà de gl'alimenti) è malagevole da digerire, grave allo stomaco, ventoso, & evaporabile molto alla testa. Puossi ragionevolmente connumerare fra le specie del Grano quello, che malamente chiamano alcuni Formento Turco, e dico malamente, perciocche si deve chiamare Indiano, e non Turco, per essersi portato dall' Indie Occidentali, e nond' Asia, nè di Turchia, come crede il Fuchsio. Di questo ne sono state portate à noi quattro sorti differenti solamente nel colore delle granella; imperoche di tolle porporeggianti, di nere, di gialle, e di bianchiccie ve ne sono. Fà questo grano il gambo come di Canna, come ancora le foglie, grosso, tondo, alto, e nodoso, come propriamente fanno le Canne, ma però pieno di bianca midolla, come le Canne, di cui si fa il Zucchero, e quelle della Saggina, che i Lombardi chiamano Melega, nella cui sommità produce certe panicole, come pennacchi, mà però inutili, per non esservi dentro seme. Il frutto, dove sono i grani, produce egli serrato in certe guaine cartilagineose, e bianchiccie, le quali escono da mezzo del gambo dell' una delle bande. Questo frutto è simile à quello del Pezzo, dico così di grossezza, come di lunghezza, intorno al quale per tutto sono i grani calcati insieme nudi, lisci, tondi, e grossi come Piselli, & accomoda-

Olio di Grano.

Grano scritto da Galeno.

E F imperoche si deve chiamare Indiano, e non Turco, per essersi portato dall' Indie Occidentali, e nond' Asia, nè di Turchia, come crede il Fuchsio. Di questo ne sono state portate à noi quattro sorti differenti solamente nel colore delle granella; imperoche di tolle porporeggianti, di nere, di gialle, e di bianchiccie ve ne sono. Fà questo grano il gambo come di Canna, come ancora le foglie, grosso, tondo, alto, e nodoso, come propriamente fanno le Canne, ma però pieno di bianca midolla, come le Canne, di cui si fa il Zucchero, e quelle della Saggina, che i Lombardi chiamano Melega, nella cui sommità produce certe panicole, come pennacchi, mà però inutili, per non esservi dentro seme. Il frutto, dove sono i grani, produce egli serrato in certe guaine cartilagineose, e bianchiccie, le quali escono da mezzo del gambo dell' una delle bande. Questo frutto è simile à quello del Pezzo, dico così di grossezza, come di lunghezza, intorno al quale per tutto sono i grani calcati insieme nudi, lisci, tondi, e grossi come Piselli, & accomoda-

Formento Indiano, e sua historia.



B



C

modativi dalla natura per diritte linee, le quali in ogni spica non sono manco di otto, o di dieci. Pendente dalla parte di sopra della guaina una chioma, come di capelli del medesimo colore del frutto. Ha molte radici dure, e nervose, mà non però molto grosse. Seminano gl'Indianì questo suo grano, il quale chiamano MAHIZ, in questo modo. Vanno sene nel campo alquanti insieme, & accoccolansi per diritta linea egualmente discolto l'un dall'altro, e dipoi con la mano destra fanno un pertugio in terra con un palo ben aguzzo, e con la sinistra vi mettono dentro quattro, o vero cinque grani di seme, e con un piede riuoprono il pertugio, accioche i Papagalli non mangino il seme, e così con questo ordine facendo un paletto in dietro seminino tutto il campo intero: mà avanti che seminano, tengono in macera il seme due giorni, ne lo seminano, se prima la terra non è bagnata dalla pioggia. Nasce frà pochi giorni, & in quattro mesi si matura, e si miete. Evvèna una specie, che in due mesi si semina, e si raccoglie, & un'altra, che in quaranta giorni soli fa il medesimo, mà questo è più minuto, e manco buono, nè si semina, se non quando si teme di carestia. Crede si, che il temperamento del Formento d'India sia simile al nostro, o poco più caldo, il che ne dimostra la dolcezza del suo Pane. Fa la farina bianca, della quale fanno il Pane, la sostanza del quale è più grossa, e più viscosa del nostro. E però si giudica, che il suo nutrimento sia più grosso di quel del nostro, e che però possa facilmente oppillare. Onde la farina di questo Formento per gli impiastri maturativi deve ragionevolmente essere utilissima; imperoche ferrando con la sua viscosità i meati, non può essere se non buona per maturare. Ma poichè l'haver qui ragionato del Formento d'India mi riduce à memoria il SARACENICO, non posso lasciare di non scrivere ancor di questo l'istoria, e le virtusue. Questo adunque (per quanto io me n'intenda) ne fu portato in Italia d'Africa, e

D però in molti luoghi d'Italia, si chiama Saracino, quantunque in altri luoghi lo chiamano Formentone. Produce, quando nasce, le foglie quasi tonde, le quali crescendo diventano, come d'Hedera, mà più molli, e più appuntate. Fa il gambo fragile, tondo, vacuo, rosso, e pieno di foglie, crescendo all'altezza di due gombiti, e qualche volta maggiore. Fa i fiori in cima copiosi, bianchi, e racemosi, da i quali nasce un seme triangolare, il cui guscio è nero, e la midolla bianca. Seminasi il mese d'Aprile, e raccogliesi maturo il mese di Luglio, ne i luoghi calidi, di modo che alle volte il medesimo anno due volte si semina, e si raccoglie, come sò io esser stato fatto in più luoghi d'Italia. Fanno i villani della sua farina non solamente Pane, mà ancora la Polenta, del che vivono il verno. Pestanlo ancora, e sgusciarlo, elo cuocono ne i brodi della carne, come si fa con il Riso, e con l'Orzo, e se lo mangiano nelle minestre, mà bisogna cuocerlo di forte, che i grani restino intei, e non si spolpino. I villani, che habitano ne i confini, che dividono l'Italia dalla Germania, fanno della farina la Polenta, la quale dipoi che è cotta in una massa, la tagliano con un filo in larghe fette, e sottili, & accoccoliane in un piatello con Cascio, e con Butiro, & assai ingordamente se la mangiano: improprio come posso ben dire io, non è cibo ingrato al gusto, nè aggredisce così lo stomaco, come fa la Polenta, che si fa di farina di Miglio, usata per lo più da i carbonari, e da coloro, che tagliano le legna ne i boschi. E se bene è la Polenta del Saraceno alquanto ventosa, non gonfia però ella, come fanno le Fave, i Piselli, & i Fagioli. S'ingannano manifestamente coloro, che si danno ad intendere, che questa specie di Grano sia quella forte di pastura, che da gl'antichi fu chiamata Ocimo, il quale seminavano per purgare il bestiame, onde si vede in ciò essersi ingannato doppiamente Girolamo Trago, pereioche non solamen-

E te è

se è già insieme con alcuni altri nel sudetto errore, ma non facendo distinzione dall'Orzo, che feminava-  
no gli antichi per purgare i bestiami, dall'Orzo o-  
dorato, cioè al Basilico, dà, e costituisce tutte le  
virtù del Basilico al Saracino, che in vero è pure cosa  
da ridere. Chiamano il Grano i Greci Πυρόν: i La-  
tini Triticum: gli Arabi Henta, Henca, & Han-  
tha: i Tedeschi Vveyffen: li Spagnuoli Trigo: &  
i Francesi Fourment.

## Dell'Orzo. Cap. 78.

**I**l buon Orzo è quello, che è bianco, e ben mondo. Nutrisce l'Orzo manco del Grano, nondimeno la Ptisana, per il grossò humore, che rende nel cuocersi, nutrisce molto più, che non fa la polenta, che si fa d'Orzo. Accomoda della Ptisana, che si fa d'Orzo, a tutte l'acutezze de gli humor, all'asprezza delle fauci, e similmente all'ulcere, al che giova medesimamente quella, che si fa del Grano, la quale nutrisce maggiormente il corpo, e protoclorina. Data la Ptisana d'Orzo cotta con seme di Finocchio in bevanda, provoca il latte. Afferge l'Orzo, porca l'orina, magenera venosità, e nuoce allo stomaco: matura le posteme. La farina d'Orzo cotta con aqua melata, e Fichi secchi, risolve le posteme; e mescolata con Pece, Ragi, e Sterco di Colombo, matura le durezze. Leva i dolori del costato messarvi sufo insieme con Melilotto, egusci di Papaveri. Applicasi utilmente in forma di linimento alle ventosità delle budella con seme di Lino, di Fiengreco, e Ruta. Impastata con Cera, Pece liquida, Orina di fanciulli, e Olio, matura le strofate. Mescolata con frutti di Mirto, e Vino, o vero con Pepe salvatiche, o con More di Rovi, o con gusci di Malagano mal matura, ristagna i flussi del corpo. Composta con Aceto, e Mele Cogogne alleggerisce l'infiammazioni delle podagre. Cottà nell'Aceto fortissimo, e fatte in piastre nel modo, che si fa di questa medesima farina d'olio, e d'acqua, e applicata calda guarisce la stabbia. Il liquore, che si spreme dell'infusa nell'acqua cotto dopo con Pece, e con Olio, è maturativo. Il cavato dall'infusa prima nell'Aceto, e poscia cotto con Pece, giura ai catarrì, che scendono alle giunture. La Polenta, che si fa di farina d'Orzo ristagna il corpo, e mitiga l'infiammazione.

**N**on meno è in Italia volgare l'Orzo, che si sia il Grano. Del quale (secondo che recita Teofrasto al 4. capo dell'ottavo libro) se ne ritrovano più specie, come si vede nelle granella, e nelle spicchietto; imperoche le granella sono in alcune spicchetonde, picciole, e raccolte in se stesse, & in alcune altre lunghe, e maggiori. La differenza delle spiche è, che alcune hanno solamente due ordini di granella, altre tre, altre quattro, & altre per lo più fino a cinque, e sei. Da questi è differente l'Indian, per produrre egli rami lunghi un braccio. Oltre a ciò sono alcune spiche lunghe, e rade: alcune corte, e folte di granello: alcune alte, e lontane dalle frondi: alcune basse, e circondate da quelle, come è l'Achilleo: tanto s'è dilettata la natura di variar nell'Orzo. Vedesi similmente differenza nel colore delle granella, ritrovandose di bianche, e di rosse, le quali si crede, che facciano più farina, che le bianche. Il rosso resiste più al freddo del verno, & a i venti, & a tutte le mutationi dell'aria, che non fa il bianco. Seminasene una specie in Francia, la quale chiamano Orzo mondo per uscir egli mondo dalle spiche, quando si tribbia, come fa il Grano. Più agevolmente diventa l'Orzo rugginoso ne i campi, che non fa il Grano, e manco tollera egli l'impeto delle piogge. E però si convertisce, quando seminato che è nei campi, sente troppa umidità o di terreno, o di pioggie, agevolmente in Loglio, come fa ancora il Grano. Scrivendo dell'Orzo Galeno al settimo delle facultà semplici, così diceva: Produce l'Orzo le foglie più larghe, e più ruvide del Grano, il gambo



più fragile, e minore, ma con otto nodi, con una foglia, che ricopre quasi tutto il gambo ruvida, e larga. Hanno i suoi grani un solo guscio, saldamente attaccato, dalle cui sommità escono le rette più ferme, più lunghe, e più mordaci, che quelle del Grano. Ha la radice ramola, e salda. Debbei seminare l'Orzo in grassi terreni, perciò che per propria natura gli si magra, nè vorrebbe essere feminato, se non quando la terra è trita, e secca. Il migliore è il bianchissimo, pieno, grave, e quello, che facilmente si cuoce, e che non ha tanto di muffa, nè d'altro mal odore. Il rosso, se bene resiste più al freddo, & al verno, nondimeno non è così buono ne i medicamenti. L'Orzo è frigido, e secco nel primo ordine, oltre all'haver egli alquanto dell'affterioso. La sua farina diseca poco più che quella delle Fave monde; ma nel resto per l'uso, che se ne fane i corpi nelle parti di fuori sono del tutto simili la farina dell'Orzo, e quella delle Fave monde. Ma mangiato l'Orzo ne i cibi è migliore, che le Fave, perciò che lascia per la cottura la ventosità sua; il che non fanno le Fave, quantunque si cuocano lungamente, per esser esse di più grossa natura, che l'Orzo, e però nutriscono ancora più valorosamente. Ma per essere amendue poco lontani dal temperamento, perciò sono molto in uso; perche simili medicamenti s'accompagnano con molti degli altri, come materia di quelli, non altrimenti, che s'accompagnano la Cera, e l'Olio con molti de gli altri. La Polenta poi diseca molto più, che non fa l'Orzo. E nel 1. lib. delle facultà de gli alimenti: Questo seme (diceva) è molto in uso tra gli uomini per esser egli d'altra natura, che il Grano; imperoche questo scalda evidentemente, e l'Orzo non solamente non scalda (come alcune cose, che tengono il mezzo tra il caldo, e il freddo, come è l'Amido, & il Pane lavato) ma usato in qualsivoglia modo, o fatto in Pane, o cotto in Ptisana, o acconcio in Polenta, sempre vi si vede delle virtù refrigerativa. E oltre a ciò differente l'Orzo dal Grano per propria natura dell'

dell'humore, ch'egli genera; imperoche degl'humori, che l'uno, e l'altro può generare, quelli, che si generano in noi dal Grano, sono veramente grossi, e viscosi: e quelli, che dall'Orzo, sono sottili, & al quanto alterativi. Preparisi adunque l'Orzo come si voglia, mai non può però egli scaldare; ma bene in varj modi humettare, e dissecare, secondo il modo del prepararlo; percioche veggiamo, che la Polenta fatta d'Orzo arrostito, manifestamente diseca; e la

Ptisana,  
sua efami-  
natione.

**P**TISANA per lo contrario humetta, quando ella si prepara secondo che si conviene, cioè, lasciandosi cuocertanto, ch'ella cresca quanto possa crescere, e dipoi macerare à lento fuoco, fino tanto ch'ella si riduca in chilo. Questo tutto disse Galeno. Dal che si conosce esser non poca differenza dalla Polenta alla Ptisana, la quale non havendo secondo l'ordine di Galeno, e de gl'altri antichi, saputa rintracciare i moderni Medici, prendono in vece di quella l'Orzo benissimo cotto, e pestatolo bene in un mortajo di pietra, lo passano poi per il setaccio, aggiungendovi, chi Peniti, chi Zuccato, chi Latte di Mandorle, e chi Seme di Papaveri. Vero è, che il Manardo da Ferrara non lauda per i tempi nostri né la moderna Ptisana, né quelle de gl'antichi, per essere, secondo che dice egli, cibo non consueto à noi Italiani, e similmente perche il nostro Orzo non è di quella bontà, che era quello de gl'antichi. La cui sentenza è del tutto veramente aliena da tutti i moderni Medici dell'

Pane d'Or-  
zo, e sue fa-  
cilità.

**P**olenta, e sua efami-  
natione.  
**P**ane d'Or-  
zo, e sue fa-  
cilità.

Hippocratica, e Galenica Setta. Il PANE, che si fa d'Orzo, oltre all'aggravare egli lo stomaco, & al generare frigidità, e grossi humorì, nutrisce poco, e genera assai ventosità; quantunque dicano alcuni, che conferisca alle podagre. Oltre à ciò facendosi la Polenta di farina particolarmente d'Orzo, e ritrovandosi in molti luoghi interposta da Dioscoride tra le medicine de i semplici, accioche sappia ciascuno, che cosa intendessero gl'antichi per la Polenta, ne dirò qui quanto ne hò ritrovato scritto. E però dico prima, che insegnando Plinio al 7. cap. del 18.lib. il modo di comportarla, in questo modo diceva: Bagnano i Greci per far la Polenta l'Orzo con acqua, e lascianlo à seccare una notte, & il seguente giorno lo friggonno, e poscia lo macinano in farina. Altri di nuovo bagnano con un poco d'acqua il già prima arrostito, e poi lo seccano, e lo macinano. Altri prendono l'Orzo fresco, scosso giù dalle spicche ancora verdi, e mondanlo, e poscia lo bagnano, e pestarlo, e poi lo lavano nelle corbe, e seccatolo al Sole di nuovo lo pestano, e lo purgano, e lo macinano. Prendono dunque per far Polenta 20. libbre d'Orzo in qual siviglia di questi modi preparato, tre libbre di seme di Lino, e mezza libbra di Coriandoli insieme con un'acetabolo di Sale, e fatto prima ben seccare tutta questa mistura insieme, la macinano parimente tutta di compagnia, e fannone farina, e questa chiamano specialmente Polenta. Fassì ancora in Italia con tutte le cose medesime, ma l'Orzo s'arrostitisce senza bagnare: e sono alcuni, che v'aggiungono una parte di Miglio. Tutto questo della Polenta disse Plinio. Ma altrimenti ritrovo esser io la Polenta, di cui intese Galeno; imperoche (secondo che si legge al primo libro delle facultà de gl'alimenti) vuole egli, che sia la Polenta di sol farina d'Orzo prima arrostito, e poscia macinato, e non di tanti meschugli, come scrive Plinio. Il perche direi io, che ogni volta, che si ritrova in Dioscoride Polenta, si debba intendere sempre della farina d'Orzo prima arrostito, e massimamente di quello, che è ancora verde; imperoche di questo intende Galeno. Questo adunque hò voluto dir'io, accioche non si pensasse alcuno, che intendesse Dioscoride per la sua Polenta quella, che usano i villani delle montagne, fatta di farina di Miglio, e d'altra ancora, à modo di dura Polte con Cascio, e Butiro; quantunque questa più ragionevolmente Polmenta, che Polenta, si dovesse chiamare. La cenere dell'Orzo abbrugiato si sparge utilmente sopra le

Polenta de'  
Villani.

Virtù parti-  
colari dell'  
Orzo.

cotture del fuoco, e sopra alla carne, che si spicca dall'osso. La farina impastata con Aceto, e con Melle, spegne le lentigini impiastravate sopra. Chiamano i Greci l'Orzo Κριόν: i Latini Hordeum: gli Arabi Xahaer, & Shair: i Tedeschi Gersten: li Spagnuoli Cevada: & i Francesi Orge.

Del Zitho, e del Curmi. Cap. 79.

**I**L ZITHO, che si beve, si fa d'Orzo. Questo beverio provoca l'orina, manuoce alle reni, & à i nervi, e specialmente à i pannicoli del cervello. Genera ventosità, e cattivi humorì nel corpo, e fa à ventar gli uomini le profi. L'Avorio, che s'infonde nel Zitho diventa trattabile da poterne fare ogni opera. Fassì medesimamente d'Orzo quella bevanda, che si chiama Curmi, e che si usa di bevere in cambio di Vino; ma fa dolere la testa, genera mali humorì, e nuoce à nervi. Fanno, confusili bevendo ancora di Grano nelle parti di Bertagna, e d'Ibernia, che rimira all'Occidente.

**I**L ZITHO, per quanto si cava da Dioscoride, si vede essere manifestamente una bevanda, che si fa d'Orzo, e di grano simile à quella, che si chiama Cervisia, come dimostra Plinio all'ultimo capitolo del 22. libro così dicendo: Fassì delle Biade una bevanda, che in Egitto si chiama Zitho. In Spagna Celia, e Ceria: & in Francia Cervisia. Da cui non è guari differente il CURMI; imperoche anch'esso si fa d'Orzo, e di grano macerato nell'acqua, e bevesi in cambio di Vino. Il perche si può agevolmente dire, che'l Zitho, & il Curmi de gl'antichi furono poco lontani dalla Cervisia, over Birrha, che s'usa ai tempi nostri nelle parti Settentroniali in tutta l'Alemagna, Boemia, Polonia, Fiandra, Francia, & altre regioni d'Europa. Nè credo io, che si possa dire esser altra differenza dal Zitho al Curmi, quantunque sieno amendue bevande fatte d'Orzo, e di Grano, se non che sieno fatti, ò per diversi modi, ò lasciando cuocere, e putrefare l'Orzo, e'l grano più nell'uno, che nell'altro, come si fa in Alemagna, & in Boemia con le Cervisie; percioche quantunque esse sieno fatte d'Orzo, e di Grano, se ne fanno però in diversi modi delle dolci, dell'amare, delle garbe, delle torbide, e delle chiare. In Baviera Provincia d'Alemagna macerano per far la Cervisia l'Orzo, e'l Grano con la decottione de i fiori de i Lupoli, i quali per questo effetto coltivano ne i campi loro su per le pergole, e su per gl'alberi, come coltiviamo noi le nostre Viti; dimodo che chigli cogliesse, ò guastaflè, vi sarebbe non leggermente punito; percioche, secondo che risifti scono costoro, danno questi fiori sapor di Vino alla Cervisia, e fannola più aggradevole al gusto. La Cervisia imbriacata bevendone troppo, come fà il Vino, e più dura il suo nocimento, che quello del Vino. Chiamano il Zitho i Greci Ζύθος: i Latini Zythum: i Tedeschi Bier.

Della Zea, o vero Seme. Cap. 80.

**L**A ZEA è di due specie: una semplice d'un solo grano; e l'altra, la qual chiamano Dicoccus, cioè di doppiogranulo, per haver ella congiunte due granella in due guscii. Questa nutrisce più, che non fa l'Orzo, e nei cibi è soave. Nondimeno il suo Panet nutrisce assai meno, che non fa quello del Grano.

**S**E la ZEA scritta da Dioscoride non è quella, che per tutta Italia si chiama Spelta, veramente appresso à noi se n'è perduto il seme. Mà che la Zea sia la Spelta, si può conjecturare per quello, che scrive Dioscoride, facendola egli di due specie, cioè di semplice granello, e di doppio; imperoche d'amendue se ne ritrova in Toscana. Quella di doppi granella chiamano i Furiani Pirra Farra; percioche ne fanno l'Halica, quali

Z E A.



qui essi chiamano perversamente Farro. Plinio oltre à questo all'8. cap. del 18. libro, dice, che la Zea nascerà copiosissima in campagna, e che specialmente si chiamava Seme. Il che dimostra (essendo così fatta la Zea copiosa in Italia) che agevolmente ella possa esservi durata fino à tempi nostri. Il che essendo vero, non può esser la Zea altro che la Spelta, la quale noi in Toscana chiamiamo privatamente Biada: somitando quasi gl'antichi, che la chiamarono Seme; imperoche come Seme è nome commune à tutti i Semi; così è Biada commune à tutte le Biade. Chiama-si Spelta in alcuni luoghi di Lombardia Alga. Il che viene ancora à corroborare, che la Zea sia la Spelta; perciòche l'Alica appresso à i vecchi, non era altro, che Zea pesta, e trita nelle pile di legno. La Zea adunque la quale noi chiamiamo SPELTA, nasce quasi simile al Grano, ma con il gambo più sottile, e più fermo. Produce le spighe piane con i grani d'amendue i lati, dalla cui cima escono le resti lunghe, e sottili. Enne di due specie, la maggiore produce il gambo più fermo, e maggiore, e la Spiga molto più grande, la quale produce due grani per guaina, per esser fatta di due guscii congiunti insieme. La minore produce il gambo, e la spiga parimente minori, e non ha se non un granello per guaina. Pestasi l'una, e l'altra per mondare da i guscii, e romperle in pezzi, come si fa con la Pitsana dell'Orzo, come più diffusamente si dirà poco qui di sotto al suo luogo. Parlando della Zea Galeno al 6. delle facultà de semplici, disse, che nelle facultà sue era mezzana fra il Grano, e l'Orzo. Chiamano la Zea i Greci Ζεα: i Latini Zea; gli Arabi Has: i Tedeschi Speltz, S. Peters Korn, Kinkorn, e Dinkelkorn: li Spagnuoli Spelta: i Francesi Espelta, & Espautre.

Del Crimno. Cap. 81.

**I**L Crimno è più grosso di macinatura, che non è la Farina, e fassi tanto di Grano, quanto di Zea. Fassi del Crimno la Polte, la quale abundantemente nutrisce,

A quantunque malagevolmente si digerisca. Quella, che si fa di Zea, ristagna più il corpo, e massime della Zea prima arrostita.

**I**L CRIMNO non è altro, che un Grano, ò vero Crimno, e una Zea macinata grossamente, la quale usavano gli antichi per far la Polte, che fù à loro gran tempo in uso in vece di Pane, come all'ottavo cap. del 18. libro afferma Plinio. Chiamano il Crimno i Greci Κριμνος: i Latini Crimnum: li Spagnuoli Farina Nomata colada, & Rolum.

B

Dell' Olira. Cap. 82.

**L**'Olira è specie di Zea, manutrasce però qualche poco manco di quella. Fassi di questa Pane come della Zea. Fassi ancora dell'Olira quella Farina grossa, la quale chiamano i Greci Crimno.

**L**'OLIRA, come si può vedere per quello, che ne scrive Dioscoride, come che à tempi nostri non si femini in Italia, è una specie di Zea, ò vero Spelta. E però parlando delle facultà loro Galeno, quel medesimo disse dell'Olira che della Spelta, mettendole amendue co'l temperamento loro in mezzo tra il Grano, e l'Orzo. Credevi quasi Marcello interprete di Dioscoride, che l'Olira sia la Segala volgare, di cui fanno il Pane in Italia i contadini, & in Germania, & in Boemia universalmente tutti gl'altri, tanto nobili, quanto ignobili; il perche pare, che non leggesse diligentemente Plinio, altrimenti suo famigliate, non havendo avvertito, come egli scrisse e dell'Olira, e della Segala particolarmente; la quale Segala chiama egli Farragine; e però nell'ottavo libro al 10. cap. scrive dell'Olira, chiamata da lui Arinca, in questo modo; Fassi dell'Arinca dolcissimo Pane. E' ella più spessa del Farro, e produce la spica maggiore, e più pesante. Un moggio del suo grano rare volte pesa più di diciassette libbre. In Grecia si monda malagvolmente, e però (diceva Homero) si dà à i cavalli. Questa è quella, che chiamano Olira. In Egitto non solamente vi nasce ella facilmente, ma vi è molto fertile. Et iscrivendo della Segala al 15. capo del 18. libro diceva queste parole: Quella, che si chiama Secale, ò vero Farragine, quando si semina, bisogna ben appianare la terra con l'erpice. I popoli chiamati Taurini sotto l'Alpi la chiamano Asia, della quale si fa tristo Pane, utile solamente nel tempo della fame. Sono i suoi culmi sottili, e fertili; ma il seme per essere nero, non è buono, se bene è pesante. Mescolasi col Farro, per mitigare l'amaritudine del suo Pane, ma con tutto ciò è ancora ingratissimo allo stomaco. Nasce in ogni forte di terreno. Questo tutto disse Plinio, dal che non solo manifestamente si conosce, che la Segala di Plinio non è l'Olira; ma che chiaramente la nostra Segala non è altro, che quella di Plinio, la qual egli chiama Farragine; imperoche oltre al ritenere ella il suo proprio nome in Italia, dove per tutto è chiamata Segala, corrisponde con tutte le sue note alla Segala di Plinio; imperoche è ella fertile con li culmi più sottili del Grano, neregna di colore, come è parimente il suo Pane, e vedesi ancora, che i villani per mitigare la sua amarezza la mescolano con il Miglio in cambio d'Orzo, con cui la mescolavano gli antichi al tempo di Plinio, della qual mistura non ha bisogno l'Olira, facendo ella da per sé dolcissimo Pane. Appo ciò che l'Olira sia differente dalla nostra Segala, ne fa fede degno testimonio il gravissimo Galeno, nel primo libro delle facultà de i cibi, scrivendo della Zipha, dell'Olira, e della Zea con queste parole: Il seme della Zipha ha il guscio di fuori, come l'Olira, e l'Orzo, ma del mondo, e scorticato se ne fa Pane. E poco di sotto diceva pure egli della nobilissima Olira mondata, e scorticata, come si ricerca, se ne fa nominatamente il Trago. Il che disse di nuovo nel libro della sottile dieta

Olira, e sua esaminatio-ne.

Errore di Marcello.



ditta con queste parole: Ma è da sapere, che l'Orzo, l'Olira, e l'Avena hanno bisogno d'essere mondati, e spogliati da i gusci, e dalle scorze. E però diceva ancor Plinio (come s'è detto) che in Grecia l'Olira malevolmente si sgusciava. Le quali autorità manifestamente concludono, che altro seme sia l'Olira, & altro la nostra Segala, essendo noto à tutto'l mondo, che questa si sguscia, e si monda solamente nel batterla, e nel tribiarla, come si fà il Grano: nè è bisogno di pestarla nelle pile, come pestavano gl'antichi l'Olira per sgusciarla. Oltre à ciò vi si conosce manifesta differenza per il colore; imperoche, come testifica Galeno nel luogo sudetto delle facultà de i cibi, nell'Orzo, e nell'Olira il colore è bianco, e nel Grano rossetto, il che non si vidde mai nella Segala. Nel medesimo errore ritrovo essere il Brunfelsio, & il Coronario, contra le cui opinioni sono tutte le sudette ragioni. Oltre di ciò non mi posso se non grandemente maravigliare d'Hermolao, del Manardo, e del Ruellio, quantunque sieno stati tutti dottissimi, accordandosi tutti, come per una bocca, à dire (il che però non si ritrova) che Plinio chiama l'Olira Siligine, essendo cosa chiara, che ei chiama l'Olira *Αρίνα*, e non Siligine, e che ei scrisse di questa, e di quella per capitoli, & historie particolari, come di cose veramente differenti, all'8. 9. e 10. cap.del 18. lib. Imperoche Plinio intende per la Siligine una specie di Formento più di tutti gl'altri eccellente, della cui più seelta farina facevano gl'antichi un Pane leggierissimo, & ottimo sopra tutti gl'altri, e per l'Olira intende egli un'altra specie di biada, della quale si faceva (come s'è detto) il Pane dolce, e le parole di Plinio sono queste: Fassi della *SILIGINE* un'ottimo, e laudatissimo Pane, quando è ben macinata, e bene governata ne i molini. In Italia si fà migliore, quando si mescola quella, che nasce in campagna con quella, che nasce intorno Pisa, la quale è più bianca, e quell'altra più rossa, ma quella, che nasce ne i campi cretosi è molto più grave. Il dover vuole, che d'un mog-

*Silagine, e sua historia.*

## Discorsi del Matthioli

A gio di quella di campagna restino quattro festari di Siligine (cioè della più eletta farina) e di quella, che non è castrata cinque. Oltre à ciò mezzo moggio di fiore, e di seconda farina per far il Pane commune quattro festari, & altrettanti di semola. Della Ptisana poisi cavano cinque festari di Siligine, e tutte l'altre patti sono pari. Et al 10. cap.del medesimo libro, la Siligine, diceva, si fà laudatissima del Grano, cioè Formento, & il dovere vuole, che dell'Africano se ne cavi d'ogni moggio la metà, e di polline cinque festari, che così si chiama nel Formento quel, che si chiama fiore nella Siligine, il quale è in uso nelle librerie, e nelle botteghe del rame per incollare. Et all'undecimo capo del sudetto libro, il pane più laudato (diceva) è quello, che si fà di buona Siligine burattata sottilissimamente. A Plinio pat che sottoscriva Galeno nel primo lib. delle facultà de i cibi, dove vendendo egli del Formento, dice queste parole: Et appresso à i Romani, & appresso tutti gl'altri, che sono sudditi al loro imperio, l'ottimo, e purissimo Pane è il Siliginte, cioè Siligineo: e quello, che è à questo il più prossimo è il Semidalite (cioè Similaceo.) Ma in vero questo vocabolo *σιλιγίνης*, è nome Greco, & antico, ma *σιλιγίων*, non è Greco, nè io lo posso esprimere altrimenti, però adunque dice, che il Siligineo dà grandissimo nutrimento, e dopo questo il Similaceo. Il terzo luogo si dà al mezzano, il quale chiamano i Greci *αγρυπεῖος*, e *αὐτότρουπος*, & il quarto à tutto l'altro Pane nero, e sfordido, fra i quali si dà l'ultimo luogo al Furfuraceo. E scrivendo dell'Olira, e del suo Pane, diceva queste parole: Verramente il Pane, che si fà d'Olira, facendosi di buona, ha il primo luogo doppo à quello di Formento, & il secondo quello, che si fà della Ziphia. Ma se l'Olira non è buona, quello, che si fà della Ziphia non sarà punto inferiore. Questo tutto disse Galeno, per le quali autorità manifestamente si prova contra l'opinione d'Hermolao, del Manardo, e del Ruellio, che l'Olira non sia la Siligine, la quale quanto sia differente dalla nostra Segala, non solo lo potrà conoscere chi crede altrimenti, dalla bontà, e singolarità del suo Pane, ma ancora dall'istoria, che della Siligine scrive Plinio al 10. cap.del 18. libro con queste parole: La Siligine non si matura mai tutta in una volta, nè si ritrova veruna specie di Biada, che patisce manco dilatatione à mietersi per la sua tenerezza, e gentilissima natura; imperoche come è matura subito casciano i grani delle spiche: ma è ben vero, che porta manco pericolo, quando è nelle spighe, imperoche stando sempre diritte, non ritiene la ruggiada, da cui si causa la ruggine. Queste tutte sono parole di Plinio, le quali benissimo distinguono le differenze della Siligine, e della Segala volgare, vedendoli, che questa si matura tutta insieme, ha le spighe pendenti à terra, non le casciano i grani, nè bisogna contanta fretta mietterla. Ma è veramente non poca maraviglia, che la posterità, seguitata da i Romani fino à i nostri tempi, sia stata così negligente, che non habbi conservato d'età in età il seme della Siligine, avvenga che non si ritrovi più in Italia, dove era copiosissimo, ma nè ancora (che io sappi) in tutta Europa. La Farina della SEGALA volgare per essere tenace, e viscosa si mette utilmente ne gl'empiastrì maturativi. La decotione della Segala bevuta caccia i vermi del corpo, ilche fa ella molto meglio, quando vi s'aggiungono i Coriandoli. E però si da utilmente la Segala cotta à mangiare per li vermi à i Cavalli. Usano i villani la paglia macerata nell'acqua per legare le viti. Chiamano i Greci l'Olira *Οὐρά*, e parimente i Latini. Ma la Siligine chiamata da i Latini Siligo, non ha altro nome appresso all'altre nationi. La Segala volgare chiamano i Latini Sécale, o vero Farrago: i Tedeschi Korn: li Spagnuoli centeno blanquo: i Francesi Seigle blanche: & i Boemi Ziro.

Dell'Athera. Cap. 83.

A

V E N A .

**L**'Athera assà di Zea macinata sottilmente; & è una vivanda da sorbire, come un sugolo, commoda af faniulli. E utile questa ne gl'empiastrì.

**D**ichiara per se stesso Dioscoride, che cosa sia l' ATERA, e però non accade dirne altro, se non che secondo altri diversi autori, ella si può fare ancora di Grani d'Olira, e d'Amido. I Tedeschi la chiamano Moves, o Muos, & usanla dar da mangiare non solamente à i fanciulli che lattano, come usiamo noi il Pan cotto; ma nelle proprie mense, fati di Farina, di Latte, e di Butiro; come ben fanno coloro, che hanno conversato in Alemagna. Chiamanla i Greci Α'θηρα: i Latini Athera: i Tedeschi Moves, o Muos: li Spagnuoli Papas.

Del Trago. Cap. 84.

**L**Il Trago di figura è simile all'Halica. Nutrisce assai manco della Zea, per esser molto restoso; e per ciò non facilmente si digerisce nello stomaco: ma mollifica maggiormente il corpo.

**C**Il TRAGO, il quale alcuni rassembrano al Farro, & altri all'Halica, veramente non penso, che l'abbiamo à tempi nostri in Italia. Ma non è però gran maraviglia, perciò che commemora Plinio al 10. capitolo del 18. libro, era egli stato portato à noi d'Oriente, come alla giornata ci si portano diverse altre piante. E così per esser egli seme sottiero in Italia, non è gran maraviglia, se per la lunghezza de gli anni se n'è perduto fra noi il seme, ritornandosene nell'antica sua patria, donde ci fu primamente portato: come in molte altre piante forastiere à delle volte intervenuto. Chiamanlo i Greci Τράγος: i Latini Tragus: gli Arabi Sult: i Tedeschi HamelKorn: i Francesi Duble turguet.

Della Vena. Cap. 85.

**H**A la Vena la sua paglia compartita da più nodi, nella quale, e nelle frondi se rassomiglia al Grammo, et nelle sommità sue alcune dependenze simili à piccole Locuste di due piedi, dentro alle quali si contiene il suo seme, il quale negli empiastrì non è manco utile dell'Orzo. Fassi di questa Polte, la quale s'usa per ristagnar il corpo. Dassi utilmente la sua espressione in bevanda à coloro, che tossiscono.

**L**AVENA è biada volgarissima, e conosciuta da ciascuno; e come che ella sia stata prodotta dalla natura più per li Cavalli, che per gl'Huomini; nondimeno appresso à i Tedeschi s'usa monda dal guscio ne i cibi, come usiamo noi in Toscana il Riso, el Farro; e similmente ne fanno la Polte, la quale chiamano eglino Mues, o Mosa, nel modo che dicemmo nel capitolo dell'Athera. La Vena (secondo che riferisce Galeno al 6. delle facoltà de semplici) è nelle virtù sue simile all'Orzo. Onde impiastrata difecca, e digerisce leggiermente, e senza mordacità alcuna. Ma è di natura alquanto più frigidetta: & ha ancora alquanto dell'astringente, di modo che ella può giovare à i flussi del corpo. Scrivendone poscia al primo delle facoltà de gli alimenti, così diceva: Questo seme è abondantissimo in Asia, e massime in Misia, che è sopra Pergamo, ove si semina più per cibo de'Cavalli, che de gl'Huomini, quantunque qualche volta costringa la carestia, e la fame à farne. Ma fuori delle carestie si mangia la Vena cotta con vino dolce, over con Sapa, o vetro con Vino melato. Oltre à ciò, secondo che disse Plinio al 25. cap. del 22. lib. la farina della Vena toglie via i nei, empiastratayi suo con Aceto.



Chiamanla i Greci Βρευμος: i Latini Avena: gli Arabi Cartamum, & Churtal: i Tedeschi Habern: li Spagnuoli Avena: i Francesi Avoyne.

Del Riso. Cap. 86.

**C**ontien si il Riso nelle specie de grani. Nasce nelle paludi, e in luoghi umidi. Nutrisce mediocrementi, e ristagna il corpo.

**I**LRISO, conosciuto da tutti per essere volgarissimo nell'uso de i cibi, fa le foglie come di Canna, quantunque minori, lunghe, e ruvide, & il piede alto un gombito, e maggiore, nodoso, e più grosso, e più fermo di quello del Grano, nella cui sommità è la spica aperta, e divisa come in ramoscelli, nei quali sono i grani da ogni banda impari l'uno sopra l'altro, la cui forza è gialla, & aspra al toccare. La forma de Grani è ovale, con alcune costole di lungo tirate dal capo al piede. Mondo il Riso da i gusci è bianco evidentemente. Seminasi in molti luoghi d'Italia in terreni umidi, e palustri, mà copiosissimo si raccoglie in Asia, in Soria, & in Egitto. Cuocendosi nel latte Vaccino, o di Mandorle dolci, o ne i brodi delle carni grasse, non solamente si digerisce più facilmente, mà diventa più dilettevole al gusto. Dassi utilmente nelle ristagioni dello stomaco, nella disenteria, & altri flussi di corpo, prima abbrustolato, e dipoi cotto nell'latte, nel quale sieno stati spenti i ciottoli de i fiumi prima affacciati. Vogliono alcuni, che il Riso cotto nel latte Vaccino, e mangiato con Zuccaro, & un poco di Cannamomo aumenti il seme virile. Fassi della decottione del Riso cristeri utilissimi per la disenteria, nel che vale ancora non poco bevuta, e massimamente facendosi nell'acqua ferrata. Mettesi la farina utilmente ne gl'empiastrì ripercussivi, & impiastrasi la medesima con non manco utilità in principio nell'infiammazioni delle mammelle. Scrise del Riso Galeno all'ottavo delle facoltà de i semplici, così dicendo: Il Riso

Virtù, e  
cultà del  
Riso.

Riso scritto  
da Galeno.  
hà



Nomi .  
hà alquanto del costrettivo, e però ristagna egli il corpo mediocremente. Et al primo delle facultà de i cibi: Usano (diceva) tutto il Riso per ristagnare il corpo, cuocendolo come si cuoce l'Halica; come che più di quella fia egli malagevole da digerire, e nutrisca manco, come ancora si sente di quella manco soave al gusto nel mangiarlo. Chiamano il Riso i Greci Ορύζα: i Latinī Oryza: gl'Arabi Arz, & Azi: i Tedeschi Reiz: li Spagnuoli Atroz: i Francesi Ris.

*Dell' Halica. Cap. 87.*

**L**'Halica sifādi Zea, di quella, cioè, che per haver due ordini di Grano, chiamano Dicoccōn. Questa nutrisce più del Riso, costringe più il corpo, e più è utile allo stomaco. Cotta nell'aceto, e' unta con esso guarisce la scabbia, fà cadere l'unghie corrutte, e medica à principj delle fistole lagrimali. I cristeri della sua decottione vagliono à i dolori della disenteria.

Halica ,  
sua esamina-

**C**Ostumavasi di far l'**HALICA** da gl'antichi di Zea, pestandola (come all'11. cap. del 18. lib. scrisse Plinio) in certe pile di legno, fino che'l suo grano era ben separato dalle resti, e da i gusci, e po'scia si ritornava, quando era monda, à ripetare; e così pestata si crivellava, e si separava la sottile dalla mezzana, e questa dalla più grossa; e così ne facevano di tre sorti, mescolandovi in ultimo una creta bianca, la quale si portava da Pozzuolo, per farla più tenera, e più bianca: del che non mi posso se non maravigliare, che si mangiasse à quel tempo la terra mescolata ne i cibi, & il gesso ancora; imperoche l'**Halica**, che si portava sofisticata (come dice Plinio) d'Africa, e d'altri luoghi in cambio di creta bianca, era composta con gesso, il quale mangiandosi oppilla le vie degli spiriti, e suffoca gli umori se forse non si dicesse, che quantunque vi si mettiasse da chi creta, e da chi gesso per farla più bianca, e più tenera,

A che segli togliesse però via co'l lavarla prima molto bene, quando ella si voleva usare ne i cibi. Perche vediamo ancora à i tempi nostri dare la terra rossa al Gengevo, per conservarlo, che non si corrompa; la quale si leva perciò via, quando si vuol pestare. Il che mi fa considerare Galeno al primo delle facultà de gl'alimenti, quando dice: Bisogna stare avvertenti diligentissimamente, quando si preparano i sugoli dell'**Halica** lavata, &c. Imperoche volendo egli, che si lavi l'**Halica**, è segno che per questa via ella si spogliaisse dalla creta, e dal gesso. Che ancora non si mangiasse ella con quella creta, over gesso lo dimostra il medesimo Galeno, così dicendo: L'**Halica**

B una specie di valentissimo Grano, dotata di viscoso humore, ò sia ella cotta nell'acqua con Vino meleno, ò nel Vino dolce, ò nell'austero, ò con Olio, ò con Sale. Quella benissimo cotta, e poi colata, e condita, giova à coloro, che patiscono mordacità di budella, ò per humoris colericici, ò per qual si voglia altra causa; perciò che non così l'havrebbe lodata Galeno se si fusse ella mangiata senza purgaria prima dalla etera, e dal gesso. Facevasi anticamente l'**Halica** non solamente di **Zea**, chiamata da i Greci **Dicoccus**, cioè doppia di granello; ma ancora di Grano, e d'altre specie di biade: come si può agevolmente intendere da Galeno, da Paolo, e da Actio.

C Fassi parimente à i nostri tempi in Italia in varj, e diversi luoghi, quantunque si chiami falsamente dalla più parte Farro, per esserle assai simile; e dico fallamente, perciò che il Farro è assai differente dall'**Halica**. E che sia il vero, che il Farro sia differente dall'**Halica**, la quale chiamano i Greci **Chondros**, eche sia egli una propria specie di Grano, chiamato dagli antichi **Adoreo**, di cui si fà, e si prepara il Farro, ciò apertamente è manifesto dal testimonio de gli scritti di più autentichi, & approvati scrittori. Dichiaradunque questa cosa primamente Plinio al 18. cap. del 18. libbro, così dicendo: Le specie del Grano non sono in ogni luogo le medesime, nè dove sono le medesime, hanno i nomi medesimi. Volgarissimo è il Farro, il quale chiamavano gl'antichi **Adoreo**. Più oltre per dimostrar forse, che altra cosa fusse il Farro, & altro la **Zea**, di cui si fà l'**Halica**, disse nel medesimo capo: Coloro, che usano ne'cibi la **Zea**, non hanno Farro. Et al 7. capo del medesimo libbro scriisse Verrio (diceva) che il popolo Romano haveva vinto trecento anni solamente di Farro fatto di Grano. Nel qual tempo non era l'**Halica** ancora in uso appresso di loro, come fà testimonio il medesimo Plinio al 25. cap. del 22. libbro, così dicendo: L'**Halica** è cosa Romana, ma non però antica, nè penso, ch'ella fosse ancora in uso al tempo di Pompeo Magno. Corrobora questo per Asclepiade, e per Galeno nel 7. lib. delle compositioni de medicamentis secondo i luoghi, dove d'autorità d'Asclepiade descrive egli un lettorario per lo sputo del sangue, con queste parole: Togli di Farro chiamato Chiucino mezzo festario, e di decottione di Marrobio un festario, mettitutto in macera in un vaso di vetro, e lascia così per un giorno, & una notte, & il giorno seguente distempera questo medicamento mollificandolo nel modo, che noi sogliamo fare con l'**Halica**. Questo tutto scrise Galeno. Dal che si conosce manifestamente, che il Farro è differente dall'**Halica**. A Galeno poi sottoscrive Actio al 45. cap. del 9. libbro, dove d'autorità d'Archigenē si leggono queste parole: Quello, che latamente nelle regioni vicine à Roma chiamano Farro, si fa in questo modo. Bagnasi per un poco di tempo il Grano nell'acqua, e po'scia se ne cava fuori, e mettesi nella pila, e mondasi dall'invoglie, come si monda la Ptisana, e come è mondo, se ne cava fuori, e secca al Sole, e fregatolo dipoi con le mani fino che sia netto dalla Lolla, si fa rompere grossissimamente sotto la macina, di modo che le granella si spezzino in quattro, o al più cinque parti, e po'scia si secca molto bene, e riponsi. Usasi poi co'l tempo, e cuocesi nel modo

E

F

domedelismo, che si cuoce l'Halica per cibo dicolore che son sani; imperoche per gli infermi, si prepara in varj modi, e mettesi ancora nelle epithime. Altri togliono le spighe del Grano verdi, e di questo fanno il lor Farro, il quale è più soave, e più aggradevole al gusto. Tutto questo disse Aetio. Per tutte adunque queste ragioni è cosa chiara, che il Farro è di gran lunga differente dall'Halica. E di ciò diremo (concedendocelo Iddio) più diffusamente nel volumetto delle nostre lettere. Chiamano l'Halica i Greci Χωρόπις: i Latini Halica: gli Arabi Chandaros.

*Del Miglio. Cap. 88.*

**N**utrisce meno di tutti gli altri Pani, quel Pane, che si fa di Miglio. La Polta sua ristagna il corpo, ma provoca l'orina. Messo il Miglio arrosto caldo ne i facchetti, vale applicato a dolori del corpo, & a d'ogni altro luogo.

### M I G L I O.



IL MIGLIO produce le foglie come di Canna, e simile a quelle del Panico, e il piede alto assai più d'ungombito, grosso come un dito della mano, nudo, e per tutto peloso. Le radici ha egli dure, e sparse, le spighe aperte, e divise in cima inchinate verso terra, nelle quali sono copiosissime granella, tonde, salde, e veltite da fottile guscio, liscio, e gialleggiante, poco maggiori, che di Panico. Il Pane della sua farina, quando viene fatto con certa arte, (come fanno bene fare i fornai di Lombardia, e specialmente i Veronesi) mangiato caldo, come si cava del forno, lascia nel gusto una certa dolcezza, che molti, molti lo comprano, e se lo mangiano con dilutto: e però non mancano huomini, che lo portano attorno per la città gridando Pane di Miglio caldo. Ma come si raffredda, e diventa duro, perde tutto il buon sapore. I Boschieri, che fanno il carbone, etagliano le legna nel territorio di Trento, non vivono d'altro, che di mangiare con il Latte la Polenta fatta di farina di Miglio; imperoche (come egli-

A no dicono) non possono durare à quella fatica con altro cibo, che con questo, e con bere acqua fresca di fontana; e però si nutriscono tutto l'anno di questo cibo. Messo il Miglio ne i facchetti di tela, e applicato, dove bisogna, diseca senza mordacità, e risolve i dolori ventosi, e massimamente mescolato con Sale, e con fiori di Chamomilla. I medicamenti, che presto si corrompono, e si tamano, sepolti nel Miglio, si conservano lungamente, come parimente fanno i Cedri, i Limoni, gli Aranci, & anco (come hò inteso da alcuni) i Pomi granati; come fanno parimente le carni fresche degli animali; imperoche ravvolte in tela rara, sepolti nel Miglio, vi si conservano assai bene. Il Miglio, per quanto si legge in Galeno al settimo delle facultà de semplici, è frigido nel primo ordine, e secco nel principio del terzo, o vero nella fine del secondo: ma ha ancora un pochetto del fottile; onde per cotal sua natura mangiato per cibo nutrisce manco di tutti gli altri grani, diseca, e ristagna il corpo, e risolve applicato di fuori caldo ne i facchetti, quelle infermità, che non ricercano d'esser medicate con cose mordaci. Diseca medesimamente applicato in forma d'impiastro, ma è tanto trita, e secca la sua farina, che malagevolmente s'impasta con i liquori. Alche corrisponde quello, che disse poi al primo delle facultà de gli alimenti, cioè: Il

**C**Pane del Miglio è arido, e frangibile, simile alla Rena, e alla Cenere; imperoche non si ritrova nel Miglio grassezza, né viscosità alcuna. Mangiano la farina sua i lavoratori, & i villani cotta nel Latte; il che fino à tempi nostri vediamo noi fare nella valle Anania à i boschieri, che tagliano le legna, e fanno i carboni per i forni del ferro, i quali m'hanno più volte con giuramento affermato, che non ritrovano altra sorte di cibo, co'l quale possano perseverare à tal fatica, se non con questo di farina di Miglio, e di Latte. Chiamano il Miglio i Greci Κερχόπος: i Latini Milium: gli Arabi Jevers, Geguers, e Giavres: i Tedeschi Hirsz: li Spagnuoli Milho, & Myyo: i Francesi Millet.

*Del Panico. Cap. 89.*

**C**onnumerasi il Panico tra le Biade. È simile al Miglio, e fassene similmente Pane, il quale è nelle facultà sue simile à quello del Miglio, quantunque manco nutrisca, & meno ristagni il corpo.

**I**L PANICO notissima pianta, nelle foglie, ne i calami, e nelle radici è quasi del tutto simile al Miglio, ma è differente nelle spiche, imperoche il Panico fa le spiche, anzi più presto Panicole, lunghe un piede, non aperte, come nel Miglio, ma in racemi tutti serrati insieme, e pieni di copiosissime granella, tonde, e pelose. Enne una specie, i cui racemi escono alquanto in fuori, come se fussero altre panicole, e questo è molto più fertile. Il colore delle panicole in alcuna sorte è bianchiccio, in alcune è giallo, e in altre rossiccio, e in questo sono le spighe molto minori. Enne di salvatico, utile solamente per gli augelli. Questo è molto minore del domestico, e nasce con sottilissimi culmi, alto un gombito, e con sottile spiga, con foglie più strette, più corte, e più sottili, e parimente ruvide. Sono le sue panicole rosseggianti, e ruvide, che s'attaccano fortemente alle vestimenta. Ha le medesime virtù, che il Panico domestico, ma è più costrettivo, e refrigerativo. Il Panico (per quanto scrive Galeno al 6. nelle facultà de semplici) è simile al Miglio, e nelle facultà sue è di poco nutrimento, e dissecattivo. Ristagna alquanto anco egli i flussi del corpo, come fa il Miglio, e applicato di fuori rinfresca, e diseca. Il Ruellio erra, dicendo che'l Panico si chiami in Italia Melega: perciò che la Melega in Lombardia, è quella, che in molti luoghi si chiama Sorgo, e in Toscana Saggina. Nè sò io luogo alcuno in Italia, ove

Miglio, e  
sue facultà  
scrritte da  
Galen.

Nomi.

Panico, e  
sua historia.

Panico  
scritto da  
Galen.

Errore del  
Ruellio.

S ficia-



PANICO SALVATICO.



si chiami il Panico, altrimenti che Panico, & Panizzo; imperoche la Saggina, che chiamano chi Melega,

## Discorsi del Matthioli

**A** e chi SORGO, è una specie di biada, che produce il suo gambo simile alle Canne, di modo che quando è cresciuto fino alla ultima sua grandezza ne i campi, ove egli è seminato, non pagono altro, che canneri, come che le sue canne non sieno di dentro vacue, ma piene d'una midolla bianca simile à quella, che si trova nelle canne, di cui si fà il Zuccaro. Le mazzocchie del seme, che hanno nella sommità loro, sono grosse come Pine domestiche, e qualche volta maggiori, di colore, che nel rosso nereggia; ovamente del tutto sono nere, come se ne ritrovano in più luoghi della patria del Friuli, tutte cariche di numero seme, del quale fanno i villani farina, e di quella pane assai zotico, e ruvido; quantunque in Toscana più si semini la Saggina per dare à i Colombi, e alle Galline, che per l'uso de gli huomini. Cotal specie di biada chiama Plinio al settimo capo del 18. libro, MIGLIO INDIANO; quantunque ciò non avvertisse il Ruellio, altrimenti grandissimo imitator di Plinio, il quale lo descrive con queste parole: Il Miglio Indiano è stato portato in Italia fra questi dieci anni, nero di colore, grosso di granello, e di gambo simile alle Canne. Cresce all'altezza di sette piedi, con grandi mazzocchie in cima, le quali chiamano Lobe. È fertilissimo più che tutte l'altre specie di qual sivoglia Biada; di modo che un solo grano ne produce fino à tre sestari. Tutto questo disse Plinio. È un'altra specie di Miglio Indiano, il quale mi fu mandato da Padova dal nobilissimo Signor Jacomo Antonio Cornufo, molto migliore del soprascritto per essere egli bianco, e per spogliarsi facilmente dal guscio, e per far egli molto miglior pane. È questo nelle foglie, ne i calami, e nelle panicole simile all'altro sudetto: quantunque seminato in Boemia, tutte quelle pani nacquero minori, forse per essere il paese più freddo. Fasti della midolla del Miglio Indiano, chiamato da chi Melega, e da chi Sorgo, un medicamento utilissimo per il gozzo in questo modo. Pigliansi

**B** la pane assai zotico, e ruvido; quantunque in Toscana più si semini la Saggina per dare à i Colombi, e alle Galline, che per l'uso de gli huomini. Cotal specie di biada chiama Plinio al settimo capo del 18. libro, MIGLIO INDIANO; quantunque ciò non avvertisse il Ruellio, altrimenti grandissimo imitator di Plinio, il quale lo descrive con queste parole: Il Miglio Indiano è stato portato in Italia fra questi dieci anni, nero di colore, grosso di granello, e di gambo simile alle Canne. Cresce all'altezza di sette piedi, con grandi mazzocchie in cima, le quali chiamano Lobe. È fertilissimo più che tutte l'altre specie di qual sivoglia Biada; di modo che un solo grano ne produce fino à tre sestari. Tutto questo disse Plinio. È un'altra specie di Miglio Indiano, il quale mi fu mandato da Padova dal nobilissimo Signor Jacomo Antonio Cornufo, molto migliore del soprascritto per essere egli bianco, e per spogliarsi facilmente dal guscio, e per far egli molto miglior pane. È questo nelle foglie, ne i calami, e nelle panicole simile all'altro sudetto: quantunque seminato in Boemia, tutte quelle pani nacquero minori, forse per essere il paese più freddo. Fasti della midolla del Miglio Indiano, chiamato da chi Melega, e da chi Sorgo, un medicamento utilissimo per il gozzo in questo modo. Pigliansi

**C** la pane assai zotico, e ruvido; quantunque in Toscana più si semini la Saggina per dare à i Colombi, e alle Galline, che per l'uso de gli huomini. Cotal specie di biada chiama Plinio al settimo capo del 18. libro, MIGLIO INDIANO; quantunque ciò non avvertisse il Ruellio, altrimenti grandissimo imitator di Plinio, il quale lo descrive con queste parole: Il Miglio Indiano è stato portato in Italia fra questi dieci anni, nero di colore, grosso di granello, e di gambo simile alle Canne. Cresce all'altezza di sette piedi, con grandi mazzocchie in cima, le quali chiamano Lobe. È fertilissimo più che tutte l'altre specie di qual sivoglia Biada; di modo che un solo grano ne produce fino à tre sestari. Tutto questo disse Plinio. È un'altra specie di Miglio Indiano, il quale mi fu mandato da Padova dal nobilissimo Signor Jacomo Antonio Cornufo, molto migliore del soprascritto per essere egli bianco, e per spogliarsi facilmente dal guscio, e per far egli molto miglior pane. È questo nelle foglie, ne i calami, e nelle panicole simile all'altro sudetto: quantunque seminato in Boemia, tutte quelle pani nacquero minori, forse per essere il paese più freddo. Fasti della midolla del Miglio Indiano, chiamato da chi Melega, e da chi Sorgo, un medicamento utilissimo per il gozzo in questo modo. Pigliansi

## D MIGLIO INDIANO.



diecicannoni delle sue canne, lunghi quanto è la distanza di un nodo all'altro, e cavasene fuori la Middola, e abbrugiasi in cenere insieme con una spugna nuova ben colorita, e bene serrata insieme, e aggiuntovi dipoi dodici grani di Pepe crudo se ne fa polvere, al quale s'aggiunge una oncia di farina di Grano, e incorporasi ogni cosa con un'ovo, e fassene pasta, della quale fattone poi una focaccetta, si cuoce in sulfocolare sotto alla cenere. Dividesi questa, come è cotta, in sei parti, e se ne piglia una sera si, e l'altra nò nell'andare à dormire una parte, masticandola bene, e inghiottendola senza bere, e così si vò facendo, fin che si mangino tutte sei quelle parti; ma bisogna cominciare à fare ciò dopo la quintadecima della Luna, il primo giorno che cominci à fccmcare, e ciò facendo per due, tre, & quattro Lune, è sicurissimo timedio. I fiori rossi delle panicole della Melega, chiamata da noi Saggina, bevuti in polvere con Vino rosso ristagnano i mestrui rossi delle donne, come i fiori delle panicole bianchi ristagnano i bianchi, e dannosi amendue con il pari giovanamento ancora nella disenteria, e in tutti gli altri flussi del corpo. Fanno il medesimo ancora i gusci de i Grani fatti in polvere, e incorporati con un torlo d'ovo cotto, e mangiati à digiuno. Chiamano il Panico i Greci *ενύπος*: i Latini *Panicum*: gli Arabi *Dochon*: i Tedeschi Fenich, Heydelsenich pray, Fuchschuvantz: li Spagnuoli Panizo, & Paniso: i Francesi Paniz.

## Del Sesamo. Cap. 90.

**I**l Sesamo nuoce allo stomaco, e fa pizzare il fato, ogni volta che mangiadossi ne resta fra i denti. Risolve impiastrato le grossezze de nervi: giova alle emusioni, e infiammazioni delle orecchie, alle cotture del fuoco, à dolori colici, & à morsi delle Ceraste. Unto con olio Rosato alleggerisce i dolori di testa, causati dal caldo del Sole. Fa il medesimo la sua herba cotta nel Vino: e vale particolarmente alle infiammazioni, & gravissimi dolori d'occhi. Fassi del seme del Sesamo olio, il quale è in uso in Egitto.

## S E S A M O.



A **Q**uale si sia il seme del **S E S A M O**, che s'adopera à far olio, è notissima cosa nelle Speciarie; ma pochi Speciali fanno però come sia fatta la pianta, che lo produce, avvenga che poco, ò niente, per ismagrire egli maravigliosamente i terreni, se ne fanno in Italia, ma vi si porta di Grecia, e del Peloponneso. E' adunque (per quanto io posso ricavare da Teofrasto, e da Plinio) il gambo del Sesamo assai simile à quel del Miglio, come che alquanto più grosso, e più alto; le frondi son rosse, e produce il seme dentro à certi capi, simili à i Papaveri. Plinio al lib. 18. dice, che'l Sesamo venne dall'Indie, dove si semina copiosamente per far olio, il quale usano ne i cibi gli Indiani, & gli Egizj, come usiamo noi quello dell' Olive.

B Non senza ragione scrive il Ruellio, che non è Legume, nè Biada alcuna, che smagrisca tanto il terreno, quanto fa il Sesamo, per haver egli più grossi calami, e assai più, che il Miglio, e parimente più radici; percioche ritrovo haverlo detto Teofrasto ancora al 8. cap. dell'8. libro con queste parole: Tra tutti i semi, che si seminano la estate, nissuno è più molesto alla terra del Sesamo; e però si crede, che molto la smagrisca, come quello, che ha molti più calami, e più grossi, e molte più radici del Miglio. Ma è però da sapere, che la figura della pianta, la quale è qui scolpita per il Sesamo, mi fu mandata per tale da

C Pisa dall'Eccellenissimo Medico, & Semplicista rarissimo M. Luca Ghini. Ma se io debbo dirne la mia opinione, non mi pare che molto se li rassomigli, per non haverne ella li calami più grossi del Miglio, nè più copiosi, nè più lunghi, nè più radici ancora, ma un fusto, à vero gambone simile à quello delle fave, nel quale sono le silique di grado in grado quadrangulari, nelle quali è il seme: oltre à ciò le sue foglie non rosseggiano (che io habbi mai veduto) nè il fiore è verde. Io ne dico quello, che me ne pare, lasciando à dirne ancora à gli altri la loro opinione. Hâ il Sesamo (secondo che diceva Galeno all'8. delle facultà de semplici) non poco dell'untuoso, e del viscoso; & imperò è tenace, e mollificativo, della cui facultà è medesimamente l'olio, che se ne spreme fuori.

Opinione dell'Autore.

D Egli al primo delle facultà de gli alimenti: Il seme del Sesamo per esser grasso, presto satia coloro, che se lo mangiano. Guasta, mangiato, lo stomaco, digerisce malagevolmente, e genera ne i corpi grasso nutrimento. Il perche è ben chiaro, che non può egli fortificare, nè corroborare lo stomaco, come non lo fortificano similmente gli altri cibi grassi. Genera il Sesamo grossi humori, e però malagevolmente passa per il corpo. Chiamano i Greci il Sesamo, *Σιραμην*: i Latini *Sesamum*: gli Arabi *Semsem*, ò vero *Sensera*: li Spagnuoli *Jorgilim*, & Alegría: i Francesi *Jugeoline*.

Sesamo scritto da Galeno.

## Del Loglio. Cap. 91.

**I**l Loglio nasce in fra le Biade, la cui farina impiastrata con Sale, e con Rafani, ferma l'ulcere putride, e corrosive, e similmente le cancrene. Questa medesima meschiata con Solfo vivo, e Aceto sana le volatiches maligne, e la scabbia. Cotta nel vino con sterco di Colombo, e seme di Lino risolve le scrofole, e rompe quelle postume, che malagevolmente si maturoano. Cotta nell'acqua melata si mette utilmente in F rù le sciatiche. Applicata in modo di fomento con Polenta, Incenso, Mirra, ò vero Zaffarano, ajuta à fare ingravidare le donne.

Loglio, e sua esamina-  
tione.

**I**L LOGLIO, che in Toscana chiamiamo noi Gioglio, è notissimo veramente à ciascuno. Nasce ne i campi dell'Orzo, ò vero del Grano, quando il terreno è troppo umido, ò vero che'l verno vò piovoso, e freddo, come dicemmo di sopra, parlando dell'Orzo, e del Grano. Ma quantunque dicano alcuni, che nasca il Loglio nella primavera, nondimeno, per quanto si legge in Teofrasto al 7. cap. del 8. lib. nasce egli nel principio

## LOGLIO.



Natura del Loglio.

Contra alcun maligno.

del verno, con frondi strette, pelose, e grasse. Ma non solamente il Grano, el'Orzo diventano Loglio, ma lo istesso Loglio diventa Grano, degenerando dalla sua specie nativa. Ilche non solamente affermano gli agricoltori, e bifolchi de i nostri tempi, ma ancora lo dice Teofrasto al 6. cap. del 4. libro delle cause delle piante, con queste parole: E' veramente cosa maravigliosa, che alcune cose si trasformino in altre, come quando il Grano diventa Loglio, e il Loglio si trasforma in Grano, e la Spelta diventa Vena, &c. Dal che si vede, che meritano una gran fischiata i nostri calunniatori, negando loro che le piante non possono degenerare, né convertirsi in altre piante migliori di loro, evolendo che le permutationi loro sempre rieschino in peggio, cioè in piante peggiori. Ma se attendessero questi traforelli più à dire il vero, che à lacerare, e biasmare gli altri scritti, e l'altrui fatliche, e leggessero i libbri de buoni autori, ritrovarebbono appresso Teofrasto non solamente che il Loglio (come s'è detto) si trasforma in ottimo Grano, ma che al quinto cap. del secondo libro dell'istoria delle piante, che la Tipha, e la Spelta ogni terzo anno in alcuni luoghi si trasmuta in Grano, o vogliamo dire Formento. Oh non scrive egli ancora, che il Cipresso femina si trasforma nel maschio? Hippocrate poi degnissimo autore, non scrive ancor egli contra questi cervellini, dicendo alla fine del sesto libro dell'Epidemie, che Phaetus a moglie di Pitea, la quale per innanzi seconda, si trasmutò in un'uomo peloso, & barbato? Hor non scrive ancora Plinio haver ei veduto co i proprij occhi in Africa Lucio Cossico cittadino Tisdrítano, il proprio giorno delle nozze essersi trasmutato di femina in maschio? Hor adunque chi sarà quello di loro così sfacciato, e senza vergogna, che havrà più ardire di dire, che la sagacissima natura non operi sempre in meglio; veramente dicendo eglino il contrario si potrà poi ben dire loro in su gli occhi che sieno diventati pazzi, e furiosi. Hor non fanno costoro, che del putrido leta-

A me si generano più sorte d'animali, e del putrido corpo d'un giovenco le Api, le quali ne producono così dolce, e utilissimo liquore, come è il Mele? Hor non si generano di putredine alcuni Serpenti, Topi, le Anguille, le Ranocchie, & altri animali? Hor non si generano nelle viscere della terra di vile, e rozza materia, i metalli tutti, e le gioje pretiosissime? Hortacino adunque, e vergognarsi questi bestioli, i quali sono non solamente come i Cani per abbajare, e per mordere, e più per guastare le cose, che recano utile, & onore alla Republica, che per farle gioamento veruno. Ma lasciamo stare hormai di ragionare più di costoro, per non far loro tanto onore, e torniamo al fatto nostro.

Et diciamo, che il Loglio altro non è che un vitio delle biade, il quale nel principio del verno nasce fuor di terra, con foglie lunghe, grasse, e pelose, con il calamo più sottile, che di Grano, nella sommità del quale è una spiga lunga, con alcune siluette acute poste in amendue le bande à scaloni, nelle quali stanno come ammontinate, tre, o vero quattro granella, ricoperte da un guscio assai malevole da sgusciare. Matura si insieme con il Grano, Ha virtù d'affottigliare, di risolvere, e di mondificare. Il Pane dove è della sua farina, imbriacata, e nuoce alla testa, di modo che chi ne mangia, viene non poco travagliato da grave, e molestissimo sonno, e causa ancora alle volte i capogirli. Nuoce agli occhi, e scurisce la vista. E però in Italia con alcuni crivelli fatti à posta lo separano diligentemente dal Grano, e lo serbano per le Galline, e per i Capponi; imperoche non solamente non nuoce loro, ma mangiadolo copiosamente diventano in breve tempo grassi. Credeci Leornardo Fuchsio (come si legge nei suoi amplissimi commentarj dell'istoria delle piante) che'l vero Loglio sia il Pseudomelanthio, il qual molti chiamano Gittone, o vero Ghittone, cosa veramente non solo del tutto aliena dalla commune opinione de i buoni Semplicisti de i tempi nostri, ma ancora dall'istoria, che ne descrissero gli antichi, i quali scrissero, che il Loglio nasceva nelle spighe, e non in capi, come fanno i Papaveri, & il Melanthio. E quantunque si sforzi egli di voler provare con autorità di Teofrasto, che il Pseudomelanthio sia il vero Loglio, parmi veramente, che assai più parole egli v'aggiunga, che io non ho mai letto in Teofrasto. E però non si maraviglino i lettori, se già diffio scherzando, che forse havesse il Fuchsio mangiato Pane mesturato con Loglio il giorno, che ei scrisse di lui, per haver questo feme valorosa virtù stupefativa. Ma che veramente sia il Loglio vero, quello, che non solo conoscono hoggi i Medici, ma ogni villano che lavora, e semina la terra, si dimostra per Diocoride al capo della Phenice nel quarto libro, dove dice, che la Phenice fà la spiga simile al Loglio. Ilche ne dimostra manifestamente, che'l Loglio produce la spiga, e non capo, o ver calice, come fà il Pseudomelanthio, il Papavero, & altri simili. Discernesi oltre à ciò havere in questo non poco errato il Fuchsio, per la evidente operatione che si vede del Loglio nel commune uso; imperoche (come dicemmo poco qui di sopra) il Pane, in cui ne sia notabile quantità, fà diventar gli uomini, che se lo mangiano, stupidi, e come ubriachi, presi da gravissimo sonno, e però caviamo noi in Toscana con grandissima diligenza dalle biade il Loglio, per fuggire il nocume, che fà egli alla testa, imbriacando, e facendo dormire. E' il Loglio, secondo che riferisce Galeno al 6. delle facultà de semplici, calido nel principio del terzo ordine, e secco nel fine del secondo. Chiamasi il Loglio da i Greci Αἴρει; da i Latinī Loliū; da gli Arabi Scilem, & Zeven: da i Tedeschi Tuvalch trespe, Ruevveyssen, & Lulch: da li Spagnuoli Yoj: & da i Francesi Ivayra, & Yvroe.

L'Amilo è così chiamato per far sì egli senz'amaca-  
na. L'eccellenzissimo è quello, che si fa di grano di  
tre mesi in Candia, & in Egitto. Fassi l'Amilo a questo  
modo. Bagnasi il grano ben netto di tre mesi cinque vol-  
te il dì, e se possibile è, ancora la nette, come si comin-  
cia ad intenerire, se ne scola fuori l'acqua pianamente,  
accioche insieme con quella non vada fuori la parte u-  
tile già uscita del grano; e così come è ben fatto ma-  
cero, e tenero, messogli sopra dell'altra acqua, si calca  
benissimo con i piedi, e ritornatagli di nuovo pur del-  
l'acqua, medesimamente si ricalca; ultimamente se ne  
curano con il crivello le sembole, che vi nuotano sopra;  
e quello che avanza ben purgato dalle sembole si colla  
prima, e poi si mette a condensare in su le tegole nuove  
fatto a caldissimo Sole; perciocché l'humido di fatto di-  
venta acetoso. È buono l'Amilo alle scese, che vengono  
ne gli occhi, e all'ulcere concave, & pustuli di quelli.  
Risagna bevento gli sputi del sangue: lenisce l'afprezze  
delle fauci: e mettesi oltre a questo col Latte, & con le  
rovane. Fassi l'Amilo similmente di Zea, la quale si ma-  
terra un giorno, o due, e poscia si rimana benissimo con le  
mani, come si fa con la pasta, quando si vuol fare il Pa-  
ne: e fatto poscia come è stato detto; si secca sotto a cal-  
dissimo Sole. Questo quantunque non sia buono nell'uso  
della medicina, e nondimeno convenevole in altre cose.

L'AMILo, così volgarmente chiamato nelle Specia-  
tie à tempi nostri, è notissimo à tutti. L'eletto,  
e buono è quello (come riferisce Plin. al 7. capo del  
18. libro) che è leggero, bianco, liscio, e fresco.  
E come che Dioscoride lodasse quello, che si faceva  
in Candia, & in Egitto, lodò nondimeno più di que-  
sto Plinio quello, che al tempo suo si portava di Chio,  
onde vuole egli, che habbia l'Amilo havuta la sua ori-  
gine. L'Amilo si fa di Grano (diceva Galeno al  
primo delle facoltà de gli alimenti) & ha virtù di le-  
nire, e ammorbidire le ruvidezze delle membra: la  
qual virtù è commune à tutte quelle sustanze, che fo-  
no secche nella loro consistenza, le quali non hanno  
né del costringente, né dell'acuto, né alcun'altra fa-  
cilità apparente, come tra le cose humide è l'acqua.  
E oltre à ciò l'Amilo nelle facultà sue simile al Pane  
lavato, quantunque manco nutritiva; né può l'Amilo  
scaldare come scalda il Pane non lavato. Oltre à  
 ciò, per quanto si cava da Plinio al 25. cap. del 22. lib-  
bro impedisce l'Amilo la vista, e nuoce alla gola con-  
tra quello, che se ne crede: e ristagna il corpo, & i  
flussi del sangue: e dassis ne i dolori della vescica al-  
quanto caldo alla quantità di mezza oncia con un'  
ovo, & Uva pasta tepido, doppo al bagno. Chiama-  
no l'Amilo, o Amido i Greci αιμων: i Latini Amy-  
lum: gli Arabi Nixe: i Tedeschi Amlung: li Spa-  
gnuoli Amydon: i Francesi Amydum.

## Del Fien Greco. Cap. 93.

L'avoria del Fien greco mollifica, erisolve: e buo-  
na i flemmoni tanto interiori, quanto esteriori cot-  
ta con acqua melata, e composta con Aceto, e Nitro,  
& applicata à modo di empiastro sminuisce la milza.  
Se d'esso nella decoctione del Fien greco giova alle ma-  
latie della matrice, e luoghi naturali delle donne, cau-  
sate à per oppillationi, o per posteme. I mucillagini del  
Fien greco cotto nell'acqua, mondificano i capelli, la far-  
farilla, e l'ulcere del capo, che menano. Mertonis con  
grasso d'Oea ne pessoli per mollificare, & aprire ne i luoghi  
naturali delle donne. Il Fien greco verde con Ace-  
to vale all'ulcere, & alle debolezze de luoghi medesimi  
feminali. Giova similmente la decoctione del Fien  
greco alle forze delle pondora, le quali chiamano i Me-  
dicis tensimi, e similmente à i flussi puzzolenti della di-  
senteria. L'oglio del Fien greco insieme col Mirtillo mon-  
difica i capelli, e le cicatrices delle membra genitali.



**E**' Volgarissimo seme il FIEN GRECO nelle Specia-  
rie, la cui pianta fa le frondi simili al Trifoglio, e sua histo-  
ria. Fien greco, all'intorno dentate. Ha i fusti, & i rami sottili, e più  
gambe che una. I fiori piccoli, e bianchi, & il seme  
in alcuni cornetti inarcati lunghi, sottili, & appunta-  
ti, grosso, e di noioso odore. Ha molte, e sottili ra-  
dici. Seminasi il mese di Marzo, e di Febrajo. La fa-  
rina del seme incorporata con Solfo, e con Salnitro, spegne le lentigini fregatavi sopra, o impiastratovi con  
Mele. Guarisce la rogna ulcerata, aggiuntovi la quar-  
ta parte di seme di Nastrizio, e unta incorporata con  
Aceto. Risolve l'enfagiioni della verga, e de i testi-  
coli cotta nell'acqua melata, e impiastratovi sopra  
fogna di Porco; e giova parimente alle posteme, che  
nascono dietro alle orecchie, alla podagra, & à tut-  
ti gli altri dolori di giunture causati da humor freddi:  
**D** incorporata con vino mondifica i cancheri: Dassi la  
decottione del Fien greco utilmente à bere per la tosse,  
e all'intrinseche ulcerazioni del petto. La  
medesima applicata alla fronte con pezzi di tela  
bianca prohibisce il flusso de gli occhi. E il fien greco,  
secondo Galeno all'8. delle facoltà de semplici, cal-  
do nel secondo ordine, e secco nel primo; & imperò  
impiastrato in su le posteme calde, maggiormente le  
sdegna, & infiamma; il perche più si conviene alle  
men calde, e più dure. Chiamano il Fien Greco i Gre-  
ci Υγνος, & Βρυνεπος: i Latini Fænum græcum: gli Ara-  
bi Olba, Helbe, o vero Hebbe: i Tedeschi Fenigrec,  
e Boecks horn: li Spagnuoli Alforas, & Alholvas: i  
Francesi Fenigrec, Senegrec.

## Del Lino. Cap. 94.

**I**L Lino è volgarmente noto. Il seme del Lino ha le vir-  
tù medesime, che ha il Fien greco; perciocché ancor  
egli risolve, e mollifica i flemmoni tanto interiori, quan-  
to esteriori cotto con Mele, Olio, & un poco d'Acqua,  
o vero impastato con Mele cotto. Spegne applicato crudo  
i quozi, e l'altre macole della faccia. Risolve le po-  
steme, che nascono dopo alle orecchie, e similmente

le durezze, impastato insieme con Nitro, e con Liscia A fatta di cenere di Fico. Purga cotto nel Vino l'ulcere corrosive, e i favi. Composto con la pari quantità di Nasturtio, e Mele fa cadere l'unghie corrotte. T'olto con Mele in forma di letterario purga il petto, facendo sputare, e lenisce la tosse. Cotto con Mele, e con Pepe, e mangiato copiosamente induce gli appetiti di venere. Fanno della sua decoctione cristeri ne i rodimenti delle budella, e della matrice, e per eavar fuora lo sterco indurito. Non giova manco alle donne, che seggono nella decoctione sua per le infiammazioni de luoghi loro naturali, che faccia la decoctione del Fien Greco.

## L I N O.



**N**oto, e volgare è il LINO, e parimente il suo seme, & imperò non accade à recitarne altra historia. Cavasi del seme Olio, il quale è non solamente in uso de Medici, ma de i dipintori, de i muratori, degli scultori, de i legnajuoli, e de fabbri. E' ottimo per l'uso delle lucerne, perciò che resiste più lungamente al fuoco, che non fà quello delle Olive. Per medicina giova allo spasimo: vale à mollificare le durezze de i nervi, e delle giunture: e conferisce mirabilmente à tutte le infermità del sedere, & à mollificare le durezze de i luoghi naturali delle donne. Lavato con acqua Rosa, ò vero di Nenufar, conferisce molto alle cotture del fuoco, & à far cadere l'eschara de i cauteri. Usano alcuni di darlo per bocca al peso di tre, ò quattro oncie nella doglia del costato, la qual noi chiamiamo Punta; del che hò veduto io mirabile effetto, e massime dandolo fresco nel principio del male. Oltre à ciò, perche (come scrive Plinio al primo capo del 19. libbro) da alcuni si connumera la BAMBAGIA chiamata da i Greci Xylon, & volgarmente in più luoghi Cotone, tra le specie del Lino, non essendone (ch'io sappia) fatto memoria alcuna appresso Dioscoride, nè manco appresso Galeno, non hò voluto lasciar di non scrivere in questo luogo l'istoria. La pianta adunque, che produce la Bambagia, se bene non è delle grandi, ha nondimeno non pochi rami. Le foglie fà ella triangolari, e il frutto barbato come le nocciuole, ma gros-

Bambagia, e sua historia.

## B A M B A G I A.



LINO SALVATICO.



fo quasi di piena mano, il quale è pieno di bianchissima Bambagia, tra la quale è il seme; e cavasi come il frutto è maturo, e nettasì, pettinasi, & filasi, per

per l'uso di molte, e molte cose, come parimente s'adopera la Bambagia non filata. E' la Bambagia di natura calda, e secca. Abbrugiata ristagna il langue delle ferite legatavi sopra. La midolla del feme fresco è utilissima alla tosse, e à molte altre infermità del petto. Scalda appo ciò, mollifica, & aumenta lo sperma. Adoperasi utilmente ancora da i Chirurgi per mondificare, e nettare l'ulcere, e le ferite. L'Olio, che si fa del suo feme, caccia via le lentigini, e tutte l'altre infestazioni della pelle. Nasce alla foresta una pianta simile al Lino nelle foglie, ne i fusti, e ne i fiori quantunque in questa sieno gialli; e però perché non solamente si rasomiglia al Lino, ma perchè ancora si può conciandosi filare, io l'hò chiamato **LINO SALVATICO**. Cotta l'herba insieme con i fiori risolvi impiastrata l'enfagiioni, e mitiga l'infiammazioni, emollifica le durezze delle giunture, e risolve i tinconi nelle anguinaglie. E' il feme del Lino (per quanto piace à Galeno al settimo delle facultà de semplici) quasi caldo nel primo ordine, tenendo il luogo d'mezzo infra'l secco, e l'humido. Chiamano i Greci Lino Λίνον: i Latini Linum: gli Arabi Bazatichchen, & Berzerchetan: i Tedeschi Lein, & Flachs: li Spagnuoli Lino: i Francesi Lin.

*De i Ceci. Cap. 95.*

I Ceci, che si seminano, son buoni al corpo, provocano l'orina, ma generano ventosità, fanno buon colore, scacciano il parto, e i mestrui, e generano assai latte. Impiastransi utilmente cotti con Ervo alle infiammazioni de testicoli, & à quelle specie di formiche, che si rassembrano à i porri. Cotti con Orzo, e con Mele vagliono contra alla rogna, e all'ulcere del capo, che menano, alle impetigini, & all'ulcere incancarite, e maligne. Ne sono d'un'altra specie chiamati Arietini, Provocano amendue l'orina, dandola loro decottione con Rosmarino al trabocco di fiele, & à gli bidropici; manucono all'ulcere della vescica, e delle reni. Sono alcuni, che per guarire i porri, e le pendenti formiche, quando la Luna è nuova, le toccano particolarmente con tanti grani di Ceci, quanti sono i porri, e le formiche, e ligatoli posisi in una pezza di Lino se gli gittano all'indietro dopo le spalle, pensandosi che così facendo se ne caggiano i porri, e le formiche. Le foglie de i Ceci salvatici sono simili à quelle de i domestici, ma sono d'acuto odore, e come che il feme sia differente dal domestico, è nondimeno utile à tutte quelle cose, che s'usa quello.

Sono i Ceci notissimo legume in Italia, e ritrovavansi di bianchi, di neri, e di rossi. I bianchi chiamano alcuni Colombini: i rossi Venerei, per provocare egli no il coito: e i neri Arietini. Cresce la pianta de i Ceci al un gombito, o poco più, con foglie lunghette, dentate, bianchiccie, pelose, e più attaccate à un picciolo. Ha il fusto legnoso con molti rami, i fiori purpuregni, da i quali nascono i follicoli corti, gonfi con una punta sottile in cima, ne i quali non sono più che due grani di Ceci. Ha la radice dura, e legnosa, e da per tutto fibrata, e profonda. Seminansi la primavera in grasso terreno, e raccolgonsi la estate. Scrissè de Ceci Galeno nel primo libro delle facultà de cibi, con queste parole: I Ceci non generano manco ventosità chele Fave, ma danno però maggior nutrimento. Provocano al coito, e credesi, che generino ancora sperma; onde sono alcuni, che gli danno à mangiare à glittalloni. Hanno virtù astersiva, e più potente assai, che non hanno le Fave; di modo che ne sono d'una certa specie, che rompono, e stritolano le pietre, che si generano nelle reni. Questi son neri, e piccioli, e na-  
sciono particolarmente in Bithinia, e chiamansi Arietini. E basta per far ciò, à bever solamente la loro decottione fatta nell'acqua. Mangiano alcuni i Ceci verdi come le Fave. Questo tutto disse Galeno. Chiamali Arietini Plinio, per esser egli nella forma simili alle teste de i Montoni. Scrissè parimente de i

A Ceci Actio, così dicendo: I Ceci, legume ventoso, fan- Ceci scritti  
no assai latte, e parimente sperma. La decottione da Aetio.

### C E C I.



CECI SALVATICI.



S 4 de ine-

de i neri romper le pietre delle reni. Enne d'un'altra specie chiamati Orobini, i quali hanno virtù di tirare, di risolvere, d'incidere, e di aftergere; il perche mondificano il fegato, la milza, e le reni, e parimente la roagna, e le impetigini, e risolvono le posteme, che nascono dopo l'orecchie, e le durezze de i testicoli; e nell'ulcere maligne sono di non poca efficacia. Questo tutto disse Aetio. La farina de i Ceci cotta nell'acqua destillata d'Endivia, risolve impiastrata i tumori del fegato, e giova à i morsi de i serpenti venosi cotta nella decottione dell'Hiperico. I Ceci bianchi macerati nell'acqua, pesti, e applicati fanno le gengive putrefatte. Fassi de i Ceci rossi con altre cose una bevanda molto utile per gli ardori della orina in questo modo. Pigliasi de Ceci rossi una libra, e mezza, e mettonsi in macera per un giorno in dieci libre d'acqua, e cuoconsi dipoi fin che cala la terza parte, colasi dipoi la decottione, & mettendosi dentro un'oncia di Regolitia, & di Malya con le radici, e radici di Gramigna, e di Malvavischio, e di Cuscuta, e foglie d'Agrimonie, di ciascuna un manipolo. Aggiungesi appresso dieci Sebesteni, & altrettante Giuggiole, e due oncie di seime monde di Melone, e di bacche d'Alchachengi, di Solatro, & de Litospermo, di ciascuno quattro dramme, ultimamente vi si mettono tre dramme di noccioli di Dattolo pesti, e fannosi bollire, fin che cala una terza parte, e dassene ogni matina quattro oncie. Nè accade à dir qui altro de i salvatichi, essendo volgarmente conosciuti, & havendo delle facoltà loro assai detto Dioscoride, e Galeno. Se non che Plinio dice, che mangiati copiosamente solvono il corpo, ma generano ventosità, e dolori nelle budella: Chiamano i Greci i Ceci Επειστρος: i Latini Cicer: gli Arabi Champs, Hamos, & Alhanos: i Tedeschi Kichern, Kichererbs, Zisererbs: li Spagnuoli Gravamcos: i Francesi Cices.

Nomi.

## Delle Fave. Cap. 96.

**L**E Fave gonfiano, e fanno ventosità, digeriscono malevolmente, fanno sognare cose paurose, e terribili, giovano alla tosse, e fanno il corpo carnoso, sono mediocri ne' temperamenti loro infra'l caldo, e'l freddo. Cotte le Fave con acqua, e con Aceto, e mangiate insieme col guscio ristagnano la disenteria, e i flussi dello stomaco. Usate le Fave ne i cibi sono utili à i vomiti. Gonfiano manco il corpo, quando si gitta via la prima loro decottione. Le verdi nuocono più allo stomaco, e sono più ventose. La farina loro da per se, e mescolata con Polenta mitiga l'infiammazioni, che sopravengono nelle ferite: riduce le cicatrici al colore naturale: giova al latte, che s'apprende nelle poppe, e spegne le infiammazioni di quelle, & estingue il latte. Impastata con farina di Fien greco, e Mele risolve le posteme, che vengono dopo l'orecchie, i foroncoli, e similmente i lividi della carne. Meschiata con chiara d'Ovo, Rose, & Incenso, riduce gli occhi dislogati, l'uve, e l'ensiagioni di quelli. Macerata con Vino medica alle suffusioni, e percosse pur de gli occhi: e per ristagnare i flussi loro si mettono le Fave masticate senza guscio utilmente in su la fronte. Queste medesime cotte nel Vino sanano le infiammazioni de testicoli: e messe in su'l pettinechio de fanciulli non vi lasciano per lungo nascere i peli: guariscono le vitiligini. I gusci delle Fave applicati in forma di linimento, dove sieno stati cavati fuori i peli, ve gli fanno rinascere più sottili. Questi medesimi mescolatori con Polenta, A lume scissile, e Olio vecchio, e fattone poscia empiastro sopra alle Scrofole le risolvono. T'ingonse con la decottione delle Fave ancora le lane. Ristagna mezza una Fava senza scorza il sangue, ch'escere da i morsi delle Magnatte, legatavi su.

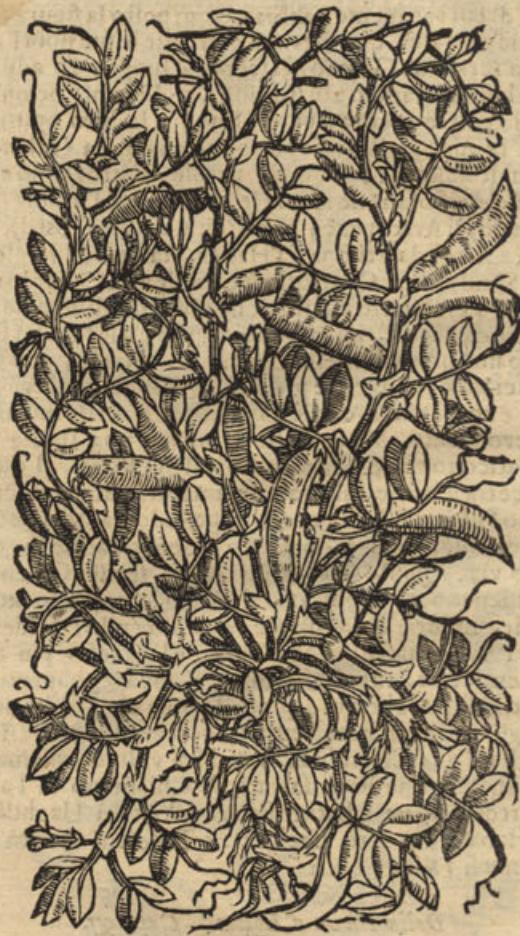
Fave, e loro historia. **N**Otissime son le FAVE à ciascuno, nondimeno seguitando il nostro ordine, dico, che le Fave



D producono il gambo quadrato, non diritto, ma fiorito, e articolato, voto di dentro, non senza concavità, ove nascono i fiori, i quali escono più insieme attaccati l'uno sopra l'altro da un solo picciuolo da una banda sola, e sono di diversi colori, pelosetti, e crostati. Nascono i rami da i fusti dispari, da i quali nascono le foglie grasse quattro per banda. Nascono parimente dalle summità de i rami alcuni semplici vittici, ma così sottili, che facilmente si perdono. Fanno le Fave i primi baccelli nella più basia parte del pedone, e sono maggiori, più grossi, e più carnosì di tutti gli altri legumi, con una punta in cima à modo di una, ne i quali sono dentro le Fave grosse, e picciole, secondo le specie loro; impero che se ne ritrovano di grandi, di picciole, di ritondette, & di stiacciate, delle quali alcune sono bianchiccie, alcune rosicce, & alcune nergine. Ha una sola radice con alcune fibre capillari all'intorno. Godonsi le Fave della puglia, mentre che fioriscono, ma nel disfiorire più profondo la nuoce. Seminano alcuni le Fave solamente per ingrassare i campi, impero che come le piante sono cresciute ben morbide, e che già cominciano à fiorire, gli agricoltori le voltano con l'aratro, e le seppelliscono in terra, e così infracidandosi ingrassano il terreno. La cenere fatta de i gamboni secchi delle Fave, incorporata con sognia di Porco, giova impiastrata alle sciatiche, & à gli antichi dolori de i nervi. E secondo che commemora Gal. al 7. delle facoltà desemplici, sono le Fave poco lontane dal temperamento nel dissecare, e nell'infrigidire. La polpa loro ha un poco di virtù astringente, come hanno i guicci alquanto del costringente, & impero le dettero già alcuni Medici cotte insieme con Oxirato alla disenteria à i flussi stomacali, e parimente à i vomiti, che chiamano i Greci ἐμετικοί. Ma come cibo, son le Fave malagevoli da digerire, quantunque sieno altamente atte à mondificare il petto, & il polmone per via dello sputo. Ma applicate di fuori, dissecano veramente senza molesta alcuna. E habbiamo usate

## FAVA SALVATICA.

state noi nelle podagre, cotte prima nell'acqua, e poi accompagnate con grascia di Porco. Et usata parimente habbiamo la sua farina nelle percosse, e nelle ferite de nervi, incorporata con Aceto melato, & insieme con Polenta nelle infiammazioni causate da percussioni. E oltre à ciò tal farina ottima per fare empiastri per l'infiammazioni delle mammelle, e de i testicoli; imperoche quando queste parti sono infiammate, amano molto i rimedi refrigerativi, e specialmente le mammelle, quando ciò gl'interviene per illatte, che vi s'apprende dentro. Risolve oltre à ciò tal'empastro ancora il latte, come proibisce, che per lungo tempo non nascono peli sopra al petenecchio de fanciulli, quando vi s'applica sopra. Et al primo de gl'alimenti così diceva: Quantunque si cuocano le Fave lungamente, e si preparino in qualsivogliamodo, non però si risolve in loro la ventosità, che posseggono, come si risolve nella Ptisana; perciò questa lascia per la cortura ogni facoltà ventosa. Oltre à ciò hanno le Fave la sustanza loro non densa, né grave, mà fungosa, e leggiera, in cui è però alquanto di virtù astringente, come nella Ptisana. È però manifestamente si vede, che la farina delle Fave mondifica le sordidezze della pelle; il che sapendo molto bene gli huomini, e le donne, che attendono all'arte di polire, e nettare i corpi, l'adoperano ogni giorno ne i bagni per l'effetto medesimo, che alcuni altri adoprano il Nitro, la spuma del Nitro, e ciascun'altra cosa astringente. Compongonla oltre à ciò à modo di linimento, & applicanla poscia alla faccia, come fanno alcuni con la Ptisana, e così ne levano le lentigini, e le macole causate dal Sole, & altre picciole eminenze. Essendo adunque le Fave di così fatta facoltà, non sono però tarde da passare in nutrimento come sono le cose viscose, e grosse, in cui non si ritrova virtù alcuna astringente, come sono l'Halla, il Trago, la Similagine, e l'Amilo. Più oltre è da sapere, che non essendo priva la minestra, che si fa di Fave infrante, di ventosità, molto più gonfia il cibo dell'intero: e quantunque le fritte lascino la ventosità sua, nondimeno diventano però esse malagevoli da digerire. Discendono con tardità dallo stomaco, e generano grosso nutrimento in tutto'l corpo. Quelle, che si mangiano fresche, & immature, seguendo la ragione commune di tutti gl'altri frutti, che si mangiano immaturi, generano molto umido nutrimento, e conseguentemente maggior copia di superfluità, non solamente nelle vie delle membran nutritive, & interiori, ma universalmente in tutto'l corpo, e però nutriscono esse assai meno, e più presto paßano. Sono alcuni, che non solamente mangiano le Fave crude, ma le cuocono insieme con carne di Porco, come si cuocono gl'herbaggi de gli homi; & altri in villa le cuocono con quella di Capra, e di Pecora. E perché sono alcuni, che sentono la ventosità, che esse generano, vi mettono nel cuocerle le Cipolle, e massimamente quando ne fanno Polmento. Sono oltre à ciò alcuni altri, che senza cuocervi Cipolle, le mangiano poscia crude con il Polmento; il perché è da sapere, che si correggono tutti i cibi ventosi con quelle cose, la cui facoltà è di scaldare, e di difeccare. Ritrovansi ancora una pianta, di cui è qui la figura, la quale (per mio giudizio) si può chiamare FAVA SALVATICA, per haver ella con la domestica non poca similitudine. Nasce questa (per quanto ne hanno detto alcuni) in Puglia quasi da per tutto ne i campi, e se ne va serpendo per terra con i fusti quadrati, i quali si vanno intricando l'un l'altro. Ha le foglie simili alla Fava, & i fiori, che nel purpureo biancheggiano, onde nascono poi i bacelli piatti, e minori di quelli delle Fave, ne i quali è un seme tondo del medesimo sapore delle Fave. Sono alcuni, che vogliono, che questa pianta sia l'Araco domestico, di cui fece memoria Galeno nel primo libro delle facultà degl'alimenti: nel che forse non s'ingannano, nè vo-



ARACO NEGRO.



glio contradire loro, se bene hò io chiamatò questa pianta Fava salvatica, per la similitudine, che hò con la do-

Araco.

Nomi.

la domestica, e massimamente essendo un'altra pianta, di cui parimente habbiamo qui posto la figura, la quale mi pare, che riferisca con tutte le sue note l'Araco scritto da Galeno nel secondo luogo. Io adunque lascierò campo alli studiosi, e diligentissimi Semplificisti di dirne ancora il parere loro, e la loro opinione, la quale facilmente potranno cavare da Galeno, il quale ne scrisse con queste parole: Ritroviamo appresso Aristofane ne i suoi Helcadi scritta d'ultima sillaba degli Araci per c, non aspirato, dove così dice: L'ARACO, la Ptisana, l'Halica, la Zeja, il Loglio, e la Similagine. Questo seme è simile alla Cicerchia, e però si crederanno alcuni, che non fusse differente di specie da questa, imperoche l'uso, e le facultà sue sono simili a quelle della Cicerchia, eccetto, che gli Araci sono più duri, e più malagevoli da cuocersi, il che è ancor causa, che le Cicerchie si digeriscono malagevolmente. Ma appresso di noi n'è una specie di salvatico tondo, e duro minore dell'Orobo, il qual nasce tra le biade, il quale chiamano Aracho, e scrivono l'ultima sillaba per ch. Questo lo cavano fuori delle biade, come fanno anco la Securidaca, e lo gettano via. Questo tutto de gli Araci scrisse Galeno. Scrissero ancora Teofrasto al libbro, e capitolo ottavo dell'istoria delle piante, così dicendo: Vedesi, che l'Avena nasce più nell'Orzo, e l'Aracho più fra le Lenticchie, ruvido, e duro, il che agevolmente si vede nell'Aracho qui dipinto da noi: Ma perche non veggio nell'altro nota veruna, con cui si possa asfogliare alla Cicerchia, non l'hò voluto chiamare altrimenti, che Fava salvatica. Chiamano la Fava i Greci Κιάμος: i Latini Faba: gl'Arabi Hachille, & Haballe, o vero Bachale: i Tedeschi Bonen: i Francesi Fabue.

## Della Fava d'Egitto. Cap. 97.

**L**A Fava d'Egitto, la qual chiamano alcuni Pontiaca, nasce abbondantemente in Egitto, come ch'ella si ritrovi ancora ne i laghi d'Asia, e di Cilicia. Produce questa le sue foglie grandi come cappelli: il fusto d'un gomito, grosso un dito: il fiore di colore Rosado; il doppio maggiore di quello de i Papaveri; il quale lascia nel disporire i follicoli simili a un nido di Vespe, ne i pertugi del quale sono le Fave, le quali tutte al quanto si veggono apparir fuori sopra al coperchio in modo di bolle. Chiamasi la Fava d'Egitto Cibotio, cioè, Cassetta, per seminarsi ella mettendosi prima in una zolla di terra bagnata, e giattandosi poscia nell'acqua. Ha la Fava d'Egitto la radice sua più grossa di quella delle Canne, la qual se chiama Colocasia, e mangiasi ne i cibi cruda, e cotta. Mangiasi la Fava anch'essa verde; quando è secca, diventa nera, e è maggiore delle Fave communi. E costrettiva, buona allo stomaco, e perciò s'impiastra utilmente la sua farina in vece di Polenta alla disenteria, e di fusti stomacali, nel che si dà a mangiare ancora in Polte, quantunque a tali difetti assai più giorni, bevendosi tre ciathi della decottione de i gusci. Quella parte verde, che si ritrova in mezzo alla Fava, amara al gusto, giova a i dolori d'orecchie, se primatrita, e poi cotta con olio Rosado vi si distilla dentro.

Fava d'Egitto, e sua historia.

**C**Hiamasi la FAVA d'EGITTO Colocasia, perciò che cosi particolarmente si chiama la radice sua. Questa la prima volta viddi io in Trento nell'anno 1538. mostratami da un'Odardo Polacco, il quale portava feco ancora altre rare piante d'Egitto, e di Soria. Però credo, che sieno in errore coloro, che si credono, che quella pianta portata d'Egitto simile all'Aro, quantunque più grande, sia la Fava d'Egitto; imperoche questa non produce né fusto, né fiori, né Fave, né radici grosse, come quelle delle Canne, né spinose, come scrive Teofrasto; ma è bene da farsi beffe dell'opinione dell'Anguillari, il quale con non poca contesa vuole, che l'Aro d'Egitto sia la legitima Colocasia; imperoche crede egli, che non

A

## FAVA D'EGITTO.

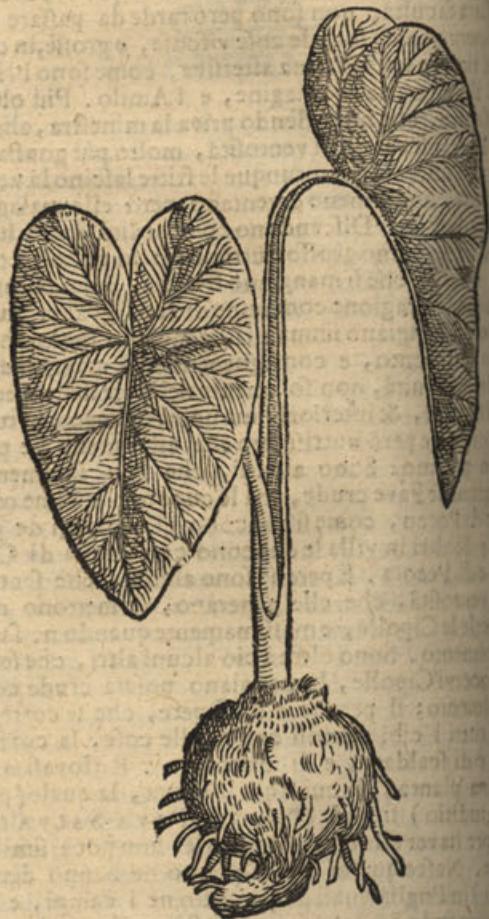
B



C

## ARO D'EGITTO.

D



E

F

per altra cagione questa pianta sia sempre senza fusto, se non perche gli habitatori di quella Regione, ove nasce, cavano ogn' anno le radici per mangiarle, e così impediscono, che non possa pervenire alla sua maturità. Ma à quanto frivolo argomento s'attacchi l'Anguillari, lo manifesta l'istessa pianta, avvenga che la medesima trasportata in Italia, e statava viva più, e più anni, mai vi fece ella né fusto, né fiori, né frutti.

frutti. Ma chi sarà colui così ignorante, che si crederà, che con tanta diligenza si cavino ogn'anno in quel paese le piante di questo Aro, che non ne rimanga qualch'una in qualche luogo? questo veramente è una scioccheria, ne è cosa da credere, e però io m'accordo à dire con molti altri, che questa pianta non sia altro, che una specie di Aro, vedendo che così nelle foglie, come nella radice non poco gli si rassomiglia, come si vede dalla qui espressa figura, portata da Costantino, e donatami dal nobilissimo S. Augustino Busbecke Fiamégo, e già Ambasciatore dell'Imperatore Ferdinando al gran Turco. Di questa scrivendo Teof. al 10. del 4. lib. così diceva: La Fava d'Egitto nasce nelle paludi, e ne gli stagni. Il suo più lungo fusto, il quale è simile ad una Canna tenera, senza nodi, è alto 4. gombiti, come che non sia però più grosso d'un dito. Ha questo di dentro per tutto certe fissure à modo di Gigli, e nella cima un capo simile ad un vespaio, ne i perrugi del quale (imperoche ogni perrugia ha la sua) sono collocate le Fave, le quali sono al più trenta per capo alquanto di fuori apparenti. Il fiore è rosso simile di colore alle Rose, & altrettanto maggiore di quello de i Papaveri. Le frondi larghe nuotano sopra all'acqua; e la radice, la quale è grossissima, è assai maggiore di quella della Canna, di dentro fessa, come è ancora il fusto. Usanla ne i cibi crudi, e cotta gl'huomini di quei paesi, che habitano alle paludi. Nasce per se stessa abbondantemente: e seminasi ancora nel fango rivotato nella paglia, accioche il fango la ricopra, e non s'infracidisca: e così fanno i frutti loro; imperoche come una volta sola s'appiglia, dura poi in perpetuo. La radice è dura non troppo meno di quella delle Canne, ma è spinosa, e però la fuggono i Cocodrilli, accioche non gli guasti gli occhi. Nasce ancora in Soria, ed in Cilicia. Questo tutto disse Teofasto. Havere la Fava d'Egitto grandissime foglie scrisse Plinio al 15. cap. del 21. lib. con queste parole: Nobilissima è in Egitto la Colocasia, la quale chiamano alcuni Ciamo. Questa si ricoglie dal Nilo. Il suo fusto mangiato cotto è arenoso, ma il torso, che nasce tra le foglie, è molto bello al guardare: le foglie sono larghissime, simili à quelle della Personata, che nasce ne i nostri fiumi: di modo che godono quelle genti delle doti del lor Nilo; imperoche di quelle foglie ritorte, e commesse insieme fanno diverse sorti di vasi da bere, i quali gli sono gratissimi. Seminasi hormai ancora in Italia. Tutte queste sono parole di Plinio. Le Fave d'Egitto (come disse Galeno al primo delle facoltà de gli alimenti) come sono maggiori delle nostre communi; così sono più, e maggiormente humide di quelle, e generano ne i corpi più superfuità. Chiamano i Greci la Fava d'Egitto Καρπος: i Lat. Faba Ægyptia: e li Spagnuoli Inhame.

Delle Lenticchie. Cap. 98.

**L**e Lenticchie usate frequentemente ne i cibi ingrossano la vista, sono malagevoli da digerire, nuocono allo stomaco, e gonfianlo insiememente con le budella. Mangiate con il guscio ristagnano il corpo. Le buone son quelle, che si cuocono bene, e quelle, che stando in molle nell'acqua non vi lasciano punto di nero. Hanno le Lenticchie virtù costringitiva, il perche ristagnano elle il corpo, se prima scorticata si cuocono benissimo, gittandosi però via la prima loro decottione, perciò che ella solve agevolmente il corpo. Fanno sognar le Lenticchie cose tremende, e paurose, e sono nocive al capo, à i nervi, & al polmone. Corroborasi la virtù loro, la quale hanno per li flussi del corpo, meschiandole con Aceto, & Indirvia, o Portulaca, o Bietole nere, o Bacche di Mirto, o gusci di Melagrano, o Rose secche, o Nespole, o Sorbe, o Pere Thebaiche, o Mele Cogno, o Cicorea, o Piantaggine, o Galle intere (imperoche queste, dappoi che son cotte, si gittono via) o con Somachi, li quali si debbono cuocere diligentemente nell'Aceto, altrimenti conturbano il corpo. Mangiansi utilmente trenta granella di Lenticchie scorti-

- A cate nelle sovversioni dello stomaco. Le Lenticchie cotte, & applicate à modo d'impiastro con Polenta, mitigano i dolori delle podagre; e con Mele saldano l'ulcere concave, rompono l'eschara, e mondificano l'ulcere. Cotte le Lenticchie nell'Aceto risolvono le durezze, e le scrofole. Meschiate con Meliloti, Mele Cogno, & olio Rosado sanano l'infiammazioni de gl'occhi, e del sedere. Il medesimo fanno nelle maggiori infiammazioni, e nell'ulcere concave del sedere, cotte con gusci di Melagrani, e Rose secche, aggiuntovi Mele. Vogliono alle cancrene, che mangiano la carne, insieme con acqua marina. Giovano similmente alle pustule, all'ulcere che caminano, al fuoco sacro, & alle bugane applicatevi sul modo predetto.  
B Cotte le Lenticchie nell'acqua marina, & impiastrate in su le poppe non vi lasciano apprender dentro il latte, e rimediano all'insopportabile abbondanza di quello.

### LENTICCHIE.

C



E

**N**otissimo legume sono le LENTICCHIE in Italia, produce le foglie minori della Vecchia, & il fiore non molto dissimile, onde nascono le filique picciole, compresse, e larghette, nelle quali sono dentro tre, o vero quattro Lenticchie, tonde, picciole, e piatte, e ricoperte da sottilissimo guscio. Ve n'è di due specie, l'una delle quali fa le Lenticchie bianche, e ne i cibi molto più grata. L'altra le fa bertine, & alquanto più grandette. Questa fa i fiori, che nel bianco porporeggiano, e l'altra semplicemente bianchi. È nimica della Lente l'herba chiamata Aparine, imperoche intricandosi attorno l'ammazza. Le Lenticchie imbrattate di sterco Vaccino avanti, che si seminino, vengono bellissime, e più presto si maturano per quanto ne scrivono i diligenti agricoltori. Le Lenticchie cotte, pestate, e passate per la stamegna giovano applicate all'ulcere della verga, de i testicoli, e della bocca. Sono alcuni, che scrivono havere esperimentato, che la decottione delle Lenticchie caccia fuori i vermi del corpo de i fanciulli; e quantunque assai à pieno n'abbia scritto qui Dioscoride, è nondimeno

Lenticchie,  
e loro hi-  
storia.

Lenticchie,  
e loro fa-  
cultà scritta  
da Galeno.

dimeno da sapere (secondo che scrive Galeno all'ottavo delle facoltà de semplici) ch'el letégonone i temperamenti loro il luogo di mezzo infra'l frigido, e'l calido, e sono dissecative nel secondo ordine. Oltre à questo è da notare, che Dioscoride dice, che le Lenticchie scorticata da i gusci loro, e gittandosi via la prima loro decottione sono costrettive. Al che non consente Galeno, dicendo egli al primo delle facoltà de gli alimenti: La scorza delle Lenticchie è molto costrettiva, come che poco sia costrettiva la sustanza di dentro, la quale genera grosso nutrimento, e parimente terrestre. Il brodo primo, che si fa delle Lenticchie, è solutivo; e però quando si fa d'acqua, e di Sale, bevuto con Salamuja, & Olio solve il corpo. Ma quello, che si fa nel modo medesimo delle Lenticchie due volte cotte, opera tutto'l contrario; imperoche ristagna tutti i flussi del corpo, fortifica la bocca dello stomaco, l'interiora, etutto'l resto del ventre; il perche si dà egli commodamente per cibo ne' flussi stomachali, e disenterici. Oltre à ciò le Lenticchie infrante, e scorticata; così come perdono la forza loro costrettiva, perdono parimente tutte l'operationi, che ne seguiano, e così diventano più nutritive dell'intero, come che esse generino grosso, e cattivo nutrimento: tardi si digeriscono, e non ristagnano il corpo, come fanno quelle, che si cuocono con la scorza. E però diventano meritamente ancherosi, e leprosi coloro, che senza rispetto alcuno le frequentano ne i cibi; percioche quei cibi, che di natura sono frigidì, e secchi, si convertono agevolmente in humorim malinconici. Per ciò adunque utilmente si danno le Lenticchie à coloro, che sono preparati all'hidropisia; imperoche tanto giovanò à questitali, quanto elle nuocono à i fordidì, & à gli adusti. Per questa medesima ragione offuscano la sottigliezza del vedere, cioè per essere elle molto dissecative, e però fanno il contrario in coloro, che per contraria causa, cioè per superflua humidità, malamente veggono. Sono veramente molto appropriate ne i cibi per ristagnare i flussi delle donne; percioche ingrossano il sangue, ma ben si convengono molto ne gli corsi grandi de i mestruì. Pessime veramente ne i cibi sono le Lenticchie, che i cuochi de i ricchi condiscono con Sapa; imperoche non bisogna meschijare con esse cose, che ingrossino, ma cose liquide, e quelle massimamente, che sono incisive. Quelle adunque, che si condiscono con Sapa, fanno oppilazioni nel fegato, & aumentano l'infiammazioni in esto, e parimente nella milza, se non si corregge la malitia loro con Mele. Oltre à ciò è cosa chiara, che tal cibo sfugna, & aumenta le durezze delle predette interiora. Mangiate le Lenticchie cotte con la carne di Porco salata aumentano ne i corpi grossi humorì; percioche ancor essa genera sangue malinconico, e nero, e però non fà in modo alcuno al proposito, che usino le Lenticchie coloro, ne cui corpi si ritrovano humorì molto grossi, e del tutto cattivi. Questo tutto delle Lenticchie disse Gal. Dal che si può agevolmente concludere, che le Lenticchie non sono da frequentarsi ne i cibi, se non da coloro, à cui per qualche mala dispositione se gli convengono. Chiamano i Greci le Lenticchie φακος: i Latini Lens: gl'Arabi Hades: i Tedeschi Linsen: li Spagnuoli Lenteyas: i Francesi Létile.

#### De i Fagioli. Cap.99.

**I** Fagioli gonfiano, e generano ventosità nel corpo, digeriscono malevolmente, e mangiandosi cotti, quando son verdi, mollificano il corpo. Vagliono oltre à questo i Fagioli per ristagnare i vomiti.

Fagioli, e  
loro histo-  
ria.

**S**ono i FAGIOLI à tutta l'Italia volgari, ove copiosi si seminano ne i campi, e ne gl'horti. E se ne ritrovano di più forti, cioè di bianchi, di rossi, di gialli, e di peticchiatì di diversi colori, i quali penso, che non fuisse incogniti à gl'antichi, come che vogliono alcuni, che nuovamente sieno stati portati

A

B

C

D

E

F

#### FAGIOLI.



in Italia. Seminansi i bianchi, li quali sono di granello più picciolo di tutti gl'altri, ne i campi, come gl'altri legumi. Ma i rossi, i gialli, e quelli di diversi colori s'usano di seminare ne gl'orti, & in altri luoghi, ove si voglia far ombra per la state; imperoche oltre al rendere eglino il frutto, riuoprono avvolgendosi, e salendo in alto, pergole, loggie, capanne, e finestre, parando i raggi del Sole, come fanno le Viti, i Lupoli, le Vitalbe, la Matri selva, e l'altre specie di piante, che volentieri s'avvolgono, e sviluppano à gl'alberi, & alle siepi. Il perche non penso, che s'allontanasse dal vero, chi dicesse, che questa specie di Fagioli fusse lo Smilace de gl'horti, scritto in questo medesimo libro da Dioscoride, tanta corrispondenza manifestamente vi si vede, come si dirà più avanti. E però direi io, che manifestamente era Marcello Virgilio Fiorentino avido troppo di correre Hermolao, dicendo non esser possibile, che un legume possa tanto alto crescere, che investisca con le frondi le capanne, e riuopra le pergole; imperoche ripugna veramente à questa sua opinione non solamente quel, che per autorità di Dioscoride è contra di lui; ma ancora quello, che se ne vede ogni giorno ne gl'horti di tutta l'Italia, dove s'avvolgono ad altissimi pali, e riuoprono pergole, e capanne. Oltre à ciò non credo, che di gran lunga fallasse chi dicesse, che lo Smilace de gl'horti, il quale non è altro che questi Fagioli, fusse i Dolichi scritti da Teofisto al 3 cap. dell'8. lib. dell'Historia delle piante, e da Gal. al 1. delle facoltà de gli alimenti, e similmente al 1. di Paolo Eginetta; imperoche, come più ampiamente diremo (concedendocielo Iddio) al cap. dello Smilace de gl'horti, non sono Dolichi quel legume, che in Lombardia si chiama Roviglione, e in sul Trenino Arabeja, simile à i Piselli, come vuole il Mandado da Ferrara; imperoche dell'Arabeja scrisse Galeno, e parimente Paolo sotto il nome dell'Octo, come manifestamente si vede al luogo predetto, & in questo luogo scrisse Dioscoride solamente de i Fagioli bianchi, per esser eglino i più usati, e non dell'Arabeja.

beja, come vuole il Manardo, e nel capitolo dello Smilace di quelli, che sono di diversi colori. I bianchi adunque, & i più volgari, i quali si seminano comunemente ne i campi, stanno per se medesimi, ne hanno bisogno de pali, e se ne vanno slargando per terra i rami, e le foglie, le quali sono maggiori, che quelle dell'Hedera, più molli, e venose, nascendo tre per picciuolo. Fanno i fiori bianchi, minori di quelli dei Piselli, da i quali nascono i cornetti, lunghi una spanna, tondi, & acuti in cima, e nel principio sono verdi, e bianchi, quando sono maturi, dentro di questi è il seme, che noi chiamiamo Fagioli, come rognoni d'animali tutti bianchi, eccetto che nel bellico, il qual è nero. Scaldano i Fagliuoli, e humettano nel primo grado. Mangiateli ne i cibi gonfiano, & astannano lo stomaco, ma generano il seme virile, e sollecitano al coito, e massimamente mangiateli con Pepe lungo, Zucchero, e Galanga. Sono in ciò più efficaci cotti nel latte vaccino, fino che si rompino. Non fanno tanto affanno allo stomaco, quando si mangiano con Senape, o con Cardi. Fanno oltre a ciò sognare cose terribili, come fanno ancora le Lenticechie. I cornetti teneri si lessano, & acconciansi in insalata, e mangiansi saporitamente con Pepe, nè manco sono egli dilettissimi lessi prima, e poi involti nella farina, e fritti nell'olio, o vero nel botito, & acconci con Pepe, e con Agresto. I Fagioli secchi masticati con li denti hanno proprietà di guarire i morsi de i cavalli, e levarne i dolori. Hanno imparato le donne à fare ancora de i Fagioli i belletti, & i lisci, e per fare ciò pigliano una libbra di Fagioli, & altrettanta midolla di Pane bianco, & aggiungonvi una Zucca lunga, fresca, e tenera tagliata minuta, emettono il tutto in macera per una notte nel latte di Capra, e dipoi v'aggiungono cinque oncie di seme di Melone, tre di Mandorle di noccioli di Persichi mondate, e mezza libbra di Pinocchi mondi, pestando prima da per se nel mortajo tutte queste cose, & ultimamente vi mettono un Piccione giovanile.

## PISELLI MINORI.



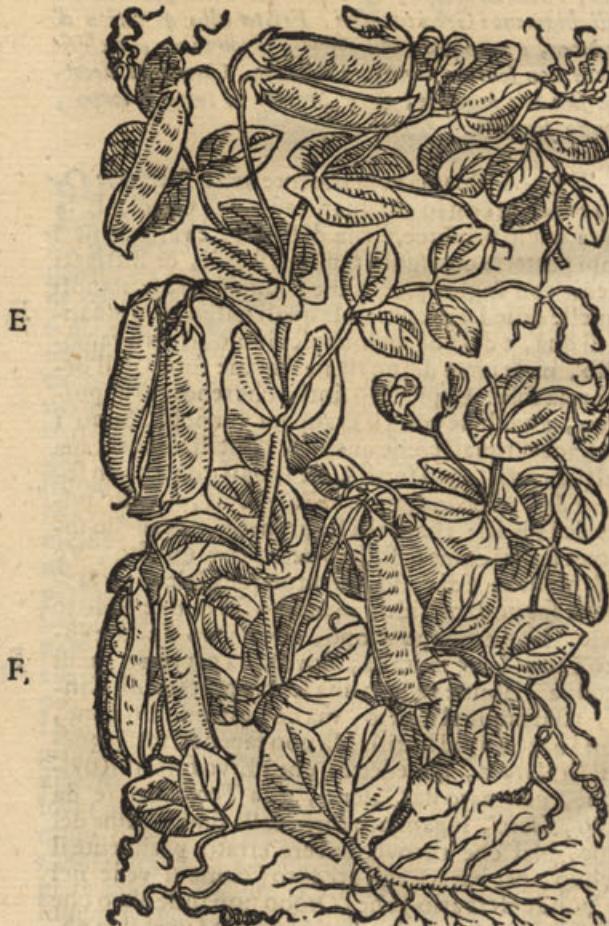
A ne, e domestico, stracciato in pezzi con le penne, toltono via solamente le budella, e messe poi tutte queste cose in una boccia di vetro, ne distillano l'acqua per bagno, e se la serbano diligentemente, lavandone la faccia; imperoche la fa splendente, e liscia. Ma havendomi i Fagioli ridotto à memoria i PISELLI, e vedendo che di loro non scrive Dioscoride, non m'è parso di tralasciare di dirne qui qualche cosa. Hor dico adunque, che i Piselli fanno i fusti vacui, con molti rami, e molte foglie lunghette, e carnosette, e nelle cime de i ramoscelli molti viticci. I bacelli fanno lunghi tre dita, o poco maggiori, più presto tondi, che piatti, ne i quali sono dentro i Piselli ritondi, e bianchi, della grossezza de i Ceci colombini. Fanno i fiori simili alle Farfarelle, & in alcuni sono bianchi, & in altri purpurei. Hanno debili radici, seminansi la primavera, e ricolgono la estate. Ve n'è di due specie, maggiori cioè, e minori. I maggiori meglio fruttificano, quando gl'agricoltori gli piantano appresso i rami de gli alberi, imperoche attaccandovi attorno non si guastano, come quelli, che stanno in terra. I minori covano in terra, e sono in tutte loro parti più sottili, e sono i loro Piselli manco grati ne i cibi. Sono due specie, una fà il seme bianco, e l'altra bertino, e questi chiamano i villani del Trentino Arabeja, & altri in altri luoghi Roviglioni. Diseccano i Piselli alquanto manco delle Fave. Scrivono alcuni con poco giudizio, che il brodo de i Piselli bevuto purga le donne di parto, e fa loro crescere il latte, e che il medesimo bevuto più giorni fa na il trabocco difiele, e giova à gli hidropici, ma s'ingannano di grosso; imperoche per modo veruno possono egli far questo, per essere dinatura friaudi, e secchi. Di questo errore (per quanto io me ne veggia) il principale autore è stato il Trago, imperoche credendosi egli per fermo, che i Piselli sieno i Ceci Arietini, cioè rossi, ne i quali è la virtù aperitiva, diede à i Piselli l'istessa virtù. E però avvertischino gli Alemanni, che i Ceci Arietini non sono differen-

Piselli, elo-  
ro historia.

Virtù dé i  
Piselli.

Errore del  
Trago.

## PISELLI MAGGIORI.



ti da

Piselli scritti da Gale-

Nomi.

ti da gl'altri, se non nel colore, ma bene sono più appetitivi de i bianchi. Onde debbono diligentemente avvertire à questo errore le donne Tedesche, le quali danno alle donne di parto il brodo de i Piselli, & à coloro, che si purgano per lavativo dello stomaco, imperoche ne i Piselli non è virtù veruna asterisiva, come testifica Galeno nel 1. libro delle facultà de i cibi con queste parole: I Piselli in tutta la loro sustanza hanno una certa similitudine con le Fave, e mangiansi nel medesimo modo, ma sono differenti in questo, che i Piselli non sono così ventosi, e non hanno facoltà veruna asterisiva, e però non escono fuor del corpo mangiati così facilmente, come fanno le Fave. Chiamano i Fagioli i Greci οξιδι: i Latinī Phasioli.

B

Dell' Ervo. Cap. 100.

L'Ervo è nota à ciascuno. È una picciola pianta, e sottile, con strette frondi, e produce il seme ne i baccelli, di cui si fa farina, che chiamano Ervina, usata nelle medicine. L'Ervo mangiato aggrava la testa, conturba lo stomaco, e fa orinare il sangue: cotto ingrassa i Buoi. Fa la farina dell' Ervo in questo modo. Eleggonsi più grossi, & i più bianchi grani, e messagli sopra dell' acqua quasi mescolano, e lascianli ben abbombare, & inhumidire, friggonli poscia, fino che se gli rompe il guscio, e fatti ben secchi si macinano, e così sciolte la farina per farsi setaccio si ripone. Questa mollifica il corpo, provoca l' orina, e fa buon colore, come che copiosamente mangiata, o bevuta, faccia flusso di sangue per il corpo, e per la vesica, con dolori delle budella. Purga insieme con mele l' ulcere: spegne le lentigini, e mondifica l' infestioni della pelle della faccia, e le macole di tutto il corpo. Ferma l' ulcere, che serpendo caminano: raffrena le durezze, e le cancrene, e risolve le durezze delle poppe: rompe i carboncelli, e sana i favi, e l'ulcere, che chiamano i Greci theriomata. La farina dell' Ervo macerata con Vino, & applicata medica à i morbi de gli Huomini, de i Cani, e delle Vipere: e con Aceto mitiga l'angoscie dell' orina, i dolori di corpo, & i premiti delle pondera: i quali chiamano i Greci tenasmi. Frita alla quantità d' una Noce, e mangiata con Mele, si conviene à i thisci, che non sentono il vigore del cibo. Giova la decotazione sua alle buganze, & al prurito di tutto il corpo, facendo fomento.

Ervo, e sua  
historia.

L'Ervo si chiama volgarmente nelle speciarie Orobio, e così lo chiamano ancora i Greci. È la pianta, che lo produce, piena di foglie, e va sene ne i campi per terra con molti rami, e sottili, & intrigati insieme con foglie piccioline, lunghette, e minori di quelle delle Lenticchie, le quali nascono in quantità di quā, e di là da un solo picciuolo, o vero ramo scello, nella cima del quale ne rimane fuori dell'ordine una sola. Fa piccioli fiori, che tendono al purpureo, e qualche volta li fa ancora bianchi. Sono i suoi baccelli quasi come quelli de i Piselli minori, ma assai più corti, e più sottili, ne i quali è dentro un seme tondo, poco maggiore della Vecchia, e molto minore de i Piselli: i baccelli fra granello, e granello sono così serrati come se fussero stretti con un filo. Ve n'è di bianco, e di rosso, quantunque Galeno ne faccia una specie di pallido, mezzano fra le due suderte specie. Non è troppo tempo, che il vero s'è cominciato à conoscere in Italia, dove hora per tutto quasi si semina. Honne veduto una specie portato di Candia, assai simile al nostro, ma con più minuto seme, e con i baccelli più sottili. Ma non sapendo forse que-  
sto il Brasavola, si credette, che l'Ervo fusse il Rovi-Brasavola, e glione, chiamato da Galeno, e da Teofrasto, e da Paolo, Ocro, ingannato forse dalla similitudine del nome. Nel che ritrovo havere errato parimente il Fuchcio, per haversi egli creduto ( come si vede nel suo grande Herbario ) che l'Orobo non fusse altro che la Cicerchia, come che altro non sia la Cicerchia ap-

Errore del  
Brasavola, e  
glione, chiamato da Galeno, e da Teofrasto, e da  
Paolo, Ocro, ingannato forse dalla similitudine del  
nome. Nel che ritrovo havere errato parimente il  
Fuchcio, per haversi egli creduto ( come si vede nel  
suo grande Herbario ) che l'Orobo non fusse altro che  
la Cicerchia, come che altro non sia la Cicerchia ap-

E R V O.



OROBO DI CANDIA.



presso Galeno, secondo i periti Semplicisti de tempi nostri, che quel legume, che ei chiama Lathiri. Oltre à ciò c'

ciò è cosa chiara, che nella Cicerchia non si ritrova quella facoltà, la quale scrive Dioscoride ritrovarsi nell'Orobo; impoche oltre al non ritrovarsi nella Cicerchia vertuna amaritudine, non s'è mai trovato, che mangiata copiosamente faccia la orinare, o uscire il sangue per la via del corpo con dolori, nè senza, comedicono dell'Orobo Dioscoride, e Galeno. Dal che è chiaro, che così il Fuchsio, come il Brasavola si sia in ciò manifestamente ingannato. Ma è da sapere, che quantunque si semini l'Orobo, nasce ancora per sé stesso tra le biade, ma essendo conosciuto da pochi, è tenuto, che sia una specie di Vecchia. Oltre a ciò è da notare, che quantunque per farne la farina elegga Dioscoride i più bianchi grani; Galeno nondimeno al primo delle facoltà de gli alimenti vuole, che il bianco affai men vaglia nelle medicine del rosso, ed è pallido. E però male insegnava il Brasavola al suo vecchio, proponendo il bianco à tutte l'altre specie. Vale la farina del feme dell'Ervò mangiata con Mele, à coloro che hanno nel polmone materie grosse, e malagevoli da cacciare fuori; impoche caccia ella fuori della concavità del petto ciò, che vi si ritrova attaccato di grossi humorì; & oltre à ciò presso nel modo medesimo sminuisce la milza: impiastrata con il medesimo Mele risolve i tinconi, e le poste-mee dell'anguinaglie. I bacelli freschi pesti insieme con i fusti, e foglie, fanno neri i capelli impiastrandovi sopra. Mettesi la farina dell'Ervò nella Theria, impoche senza essa non si possono fare i trocicidi Vipera. E l'Orobo (secondo che pur disse Gal. all. 8. delle facoltà de semplici) caldo nel primo, e secco nel fine del secondo ordine; e certamente quanto è gli amari, tanto nell'operation sua è astringente, incisivo, & aperitivo. Mangiato copiosamente fa orinare sangue. E nel primo libro delle facoltà de i cibi: I Buoi (diceva) così appresso di noi, come appresso à molte altre nationi, si pascono d'Orobo indolcito prima nell'acqua. Ma è però dannato ne i cibi de gli huomini, per esser egli dispiacevole al gusto, e di cattivo nutrimento. Quantunque ne i tempi delle grandi carestie, come scrisse ancora Hippocrate, sia stato usato ne i cibi de gl'huomini per grandissima necessità. Usiamolo noi preparato come i Lupini, insieme con Mele, come medicamento, che purga il petto, el polmone da i grossi humorì. Il bianco è manco buono per l'uso delle medicine, di quello che rossoglia, ó vero gialleggia nel colore. L'Orobo due volte lessò, & indolcito nell'acqua, lascia veramente tutto il suo dispiacevole, & insieme con ciò tutta la facoltà incisiva, & astringente, nè altro vi rimane, che la sustanza terrestre, e così diventa egli cibo, che senza amaritudine alcuna diseca. Chiamano l'Ervò Greci Ορόβος: i Latini Ervum: gl'Arabi Keisene, Heabum, & Kersene: i Tedeschi Erven: li Spagnoli Jervos: i Francesi Ers.

## De i Lupini. Cap. 101.

Lupini domestichi sono noti à tutti. Lambendo la farina de i Lupini con Mele, ó vero bevendosi, caccia fuori i vermi del corpo. Il medesimo fanno i Lupini infusi nell'acqua, e mangiati, che sieno ancora amari. Bevensi per il medesimo con la medesima utilità la decotion loro con Ruta, e con Pepe. Laonde giova ancora à coloro, che passano nella milza. Bagnansi utilmente con la decotion de i Lupini le cancrene, e l'ulcere, che i Greci chiamano theriomata, la roagna quando principia, le vitiligini, i nasimenti delle broze, l'ulcere del capo, che menano, e le macole della faccia, e della pelle. Questa medesima insieme con Mirra, e con Mele applicata à i luoghi naturali delle donne ne i pessoli, provoca i mestrui, e il parto. La farina de i Lupini mondifica la pelle, e spegne i lividi. Impastata con acqua, e Polenta mitigale infiammazioni, e con Aceto le sciatiche, & i foroncoli: Cotti i Lupini nell'Aceto, e impiastrati risolvono le scrofole, e rompono i carboni. Cotti in acqua piovana, fino che si

A disfacciano, mondificano la faccia, e cotti con radice di Cameleonte nero guariscono la roagna de gli animali quadrupedi, lavandoli con quella decotione tepida. La radice de i Lupini cotta nell'acqua, e bevuta provoca l'orina. I Lupini macerati, & indolciti nell'acqua, triti, e bevuti con Aceto mitigano i fastidj dello stomaco, e fanno appetito. Ne sono ancora de salvatici simili à i domestichi, e come che sieno minori di quelli, sono nondimeno utili à tutte queste cose, alle quali si convengono, e sono utili i domestichi.

## LUPINI.

B

C

D

E

F



Lupini, et loro historia.

LUPINI crescono con un solo gambone affai forte, con foglie divise in sette parti, molli, pelose, e biancheggianti. Fà i fiori bianchi, & i bacelli piatti, e criniti per intorno, e bianchicci di colore, ne i quali sono dentro Lupini, e non più che cinque, ó sei per baccello, e divisi l'uno dall'altro da certa membrana fottile. Sono i Lupini predetti tondi, piatti, e concavi nel mezzo, ricoperti d'un guscio, che nel bianco hā un non sò che dell'incarnato, e di dentro sono gialli, & evidentemente amari, hanno le radici gialliccie, e divise in più parti. Ha proprietà di stirpare, e dissipare tutte le piante nocive, che gli nascono appresso, e cominciano sempre à fiorire nel mezzo del gambone, e finalmente sono noti à ciascuno. Seminansene assai in Toscana, non solamente per mangiare, ma per ingrassare i campi, ove de i salvatici se ne veggono infiniti il Maggio per le campagne, fioriti di colore rosato. I domestichi s'indolciscono in Italia, e mangiansi quasi per un passatempo, come si mangiano ancora molti altri frutti. Sono i Lupini (secondo Galeno al primo delle facoltà de gli alimenti) quando si mangiano indolciti, duri da digerire, impoche dura, e terrestre è la sustanza loro; il perche generano ne i corpi humorì grossi, e crudi. De i quali trattando pur egli al 6. delle facoltà de semplici: i Lupini (diceva) si possono mangiare cotti, essendo però prima indolciti, e fatti lungo tempo nell'acqua, come che generino all'ora humorì grossi. Oltre à ciò usati Lupini così preparati

Lupini scritti da Galeno.

Nomi.

parati come medicamento, sono di quelle cose, che A hanno virtù di mollificare. Ma quella, in cui si ritrova la nativa loro amaritudine, hanno virtù di mondificare, e parimente di digerire applicati di fuori, e similmente inghiottiti con Mele, o vero bevuti con acqua, & Aceto, amazzano i vermi. Il che fà ancora la loro decottione, la quale usata in modo di lavanda giova all'ulcere del capo, che menano, alle vitiligni, all'ulcere, che chiamano i Greci exanthemata, alla rogna, alle cancrene, & all'ulcere maligne, e contumaci: il che fà ella mondificando, digerendo, e dissecando senza mordacità alcuna. Tolti con Pepe, e con Ruta per farli al gusto più soavi, mondificano il segato, e parimente la milza. Applicati con Mirra, e con Mele à i luoghi naturali delle donne provocano i mestri, e parimente il parto. La farina loro si digerisce senza mordacità, e però risolve non solamente i lividi, ma le scrofole, e le ghiandole, facendosi ella però prima cuocere ò nell'Aceto melato, ò in acqua, o puro, secondo, che ricerca la complessione de' gl'animalati, e la diversità del male. Fà oltre à ciò la farina tutti gl'effetti, che fà la decottione. Impiastranla alcuni ancora in su le sciatiche. Il Lupino salvatico è molto più amaro del domestico, e in tutte le cose più efficace. Chiamano i Greci il Lupino domestico Θερός: i Latini Lupinus sativus: gl'Arabi Tarinus Arinus, & Tormus: i Tedeschi Vviefbonen, Feigbonen vuolffsbonen: li Spagnuoli, Entramuces, & Entramocos: i Francesi, Lupinis. Il salvatico chiamano i Greci Θερός άγριος: i Latini Lupinus agrestis.

## Delle Rape. Cap. 102.

**L**A radice delle Rape domestiche cotta nutrisce, gonfia, stimola venere, e genera carne molle. Fanfi della decottione bagni utili alle podagre, & alle bugance, al che vale l'istessa radice impiastrata vi suso. Mettendosi in una Rapas cavata olio Rosato, e Cera, e così ponendosi in su la cenere calda fino che si liquefacciano, fà buono unguento alle bugance ulcerate. Le cime cotte lessé, e mangiate ne i cibi provocano l'orina. Il seme si mette negli anidoti, e nelle Theriache, e massime in quelle, le quali chiamano anodine, che levano i dolori. Bevuto è salubre contra à veleni, e stimola venere. Le Rape, che si serbano in salamuosa, quantunque manco nutriti sono, mangiate nondimeno ne i cibi fanno appetito di mangiare. La Rapas salvatica nasce ne i campi alta di fusto un gombito. Questo è ramoso, liscio nelle cime, e nelle frondi, le quali han lunghe un dito, e qualche volta maggiori. Produce il seme ne i follicoli, nell'quali, quando s'aprano, vi si ritrovano dentro altri follicoli simili in figura à picciole teste, dentro à i quali è poscia il seme minuto nero di fuori, e bianco di dentro. Mettesi questo con quelle medicine, che sono in uso per mondificare la pelle della faccia, e di tutto il corpo, e massimamente in quelle, che si fanno di farina di Lupini, di Grano, d'Ervo, e di Loglio.

Rape, e loro historia.

**V**OLGARISSIME sono le RAPE in Italia, e massime in Lombardia, dove per lo più si seminano ne i campi, subito che se ne son ricolte le biade il Giugno, el Luglio, e ricolgonsi mature poscia l'Ottobre. Ne sono delle domestiche di tre sorti, cioè delle schiacciate, delle lunghe, e delle tonde; quantunque Plinio dicesse al 13. capo del 18. libro, che le lunghe sieno le salvatiche. E veramente non poco miracolo della natura, che da sì picciol seme cresce in tre, over quattro mesi così grossa radice. Percioche in Savoja (secondo che si dice) se ne ritrovano di quelle, che pastano le centinaja delle libbre. Di trenta, e più libbre n'hò veduto io nella valle Anania della giurisdizione di Trento delle lunghe di purpureo colore. Le Rape, e parimente il Raphano (secondo Teofrasto al quarto capo del 6. libro dell'istoria delle piante) amano il freddo, il quale non solamente le fa dolci, ma

RAPE RITONDE.



RAPE LUNGHE.



F

L'ingrossa assai, facendo entrare il vigore più nelle radici, che nelle foglie. Fanno presto il seme quando i tempi

## RAPE SALVATICHE.



RAPONZOLO.



A i tempi vanno fereni, e austriſi. Le più lodeate appreſſo Plinio ſono le Norcine, forſe perche qui vi naſcono elle più dolci, più tenere, e più groſſe. Sono in Lombardia, e maſſime appreſſo alle alpi, dove non ſono troppo abondanti le biade, le Rape molto utili così à gli huomini, come ancora ai bestiami: impe‐rò non farà male il dire, che ſi conſervano, quelle, maſſime, che ſi ſeminano la ſtate, da i Pidocchi, e Bruchi, i quali molte volte tutte ſe le divorano, meſcolando affai fuligine co'l ſeme, quando elle ſi ſeminano: o vero infondendo prima il ſeme per una notte nel ſucco del Semprevivo; il che per coſa provata da lui affermò efficacemente Columella. La figura del

B RAPO SALVATICO qui vi eſpreſſa da noi, quantunque non ſia di quello, di cui ſcrifſe Diſcoride, ſi rafſo‐miglia nondimeno non poco al domēſtico, e però l'habbiamo poſto come noſtro proprio. Ma non mancano ſcrittori moderni, che vogliono, che il Ra‐po ſalvatico ſia ſenza fallo il noſtro volgare, e com‐mune Raponzolo, il quale ſi mangia nelle inſalate, alle cui opinioni non mi poſſo io accoſtare; im‐pero che i ricettacoli, ne i quali fa dentro il ſeme non ſono più che uno, nè hanno dentro di ſe altri ricettacoli: nè manco ſi può giudicare al gusto che il ſeme, che vi è dentro ſia afterlivo, ſenza che ſcrive Teofra‐ſto al ſetto capo del ſettimo libbro, che il Ra‐po ſalvati‐co fa la radice lunga come il Rafano domēſtico, e il gambo corto; coic veramente che non ſi veggono nel noſtro Raponzolo.

Rapo ſal‐vatico del Matthioli.

C Onde dico che il RAPONZOLO è una pianta, che produce più fuſti fotti, da una ſola radice con i ramoscelli nella cima. Ha le foglie lunghette, ma non però ſtrette, quello dico che giaci‐cione interra, percioche quelle de i rami ſono più ſtrette, e più corte. Fa i fiori nelle cime celeſti à modo di Giglietti, ma con quattro foglie ſole, da i quali naſce il ſeme ferrato in un picciolo, e ſemplice capi‐tello, minuto, e nereggiaante. Ha la radice bianca, lunga di quattro dita, groſſetta in mezzo, tenera, e dolce; il che (per mio giudicio) non havrebbe tac‐ciuto Diſcoride, ſe haueſſe tenuto il Raponzolo per il ſuo Ra‐po ſalvatico. Naſce ne i campi non coltiva‐ti, e ne i collameni, e ſeminati ancora negli horti, accioche coltivato facci più groſſe radici, per eſſere (cotte hò detto) grate à molti nelle inſalate, non ſolamente crude, ma ancora cotte. Ma in qual'uso della medicina ſi poſſa accommodare in Raponzolo fin' hora non ho ritrovato, quantunque diſchino alcu‐ni che genera egli affai latte, mangiadoli cotto con il Pepe lungo. Ma ritornando al noſtro Ra‐po ſalvati‐co, il quale naſce in Boemia per tutto copio‐ſamente, e per la più parte nelle eſtremità de i campi, dico che egli naſce con foglie, fuſti, fiori, e ſeme del

Raponzolo, e ſua histo‐ria.

D E tutto ſimile al domēſtico, quantunque le foglie ſieno più groſſe, e più ruvide affai. Fa la radice lunga, e groſſa, come il Rafano domēſtico, il cui ſapore, non è punto diſſimile dal Ra‐po domēſtico, e di qui mi ſono moſſo io à chiamarlo Ra‐po ſalvatico. Ma quello, che io tengo per vero Ra‐po ſalvatico di Diſcoride, naſce copioſamente in Toscana per quanto hò intefo da i miei compatriotti, che ſi dilettano della cognitione delle piante. Il ſeme del noſtro eſſendo evidentemente amaro, & habbi però non po‐co dell'afterlivo, non è da dubitare, che non ſi poſſi egli uſare in luoco di quello, di cui ſcrive Diſco‐ride, coſi in nettare le infeſtioni cutanee, come an‐cora in ammazzare i vermini del corpo ne i fanciulli. Il ſeme delle Rape, ſecondo che diceva Galeno al ſettimo delle facultà de ſemplici, aumenta le forze di Venere: per generar egli ſpiriti ventosi: e la radice è dura da digerire, gonfia il corpo, e genera ſperma.

E Et al ſecondo delle facultà de gli alimenti diceva: La radice delle Rape cruda è dura, e però non è bu‐na da mangiare, ma cotta nell'acqua non nutriſce manco che faccino l'altre piante che le ſono ſimi‐li. Preparansi le Rape in diversi modi, come in Ace‐to, e in ſalamoja per conſetvarle per tutto l'anno.

Rape ſcritte da Galeno.

T Lhu‐

Nomi.

L'humore che di loro si genera ne i corpi, e più grosso del dovere, e però mangiadosene fuori di modo, e massimamente non digerendosi bene, generano crudità nelle vene. Per mollificare il corpo non giovan, né manco nuocono, e massimamente quando sono ben cotte. Debbonsi le Rape cuocere lungamente; e però quelle sono migliori, che si cuocono due volte; imperoche le mal cotte sono difficili da digerire, nuocono allo stomaco, generano ventosità, e qualche volta mordicano il ventre. Chiamano i Greci il Rapo Γογγύλη: i Latini Rapum: gli Arabi Sellem, Selgem, Selgrem, e Alsegrem: i Tedeschi Rueben: li Spagnuoli Nabo, i Francesi Rave, òver Navéau blanc de jardin.

De i Napi. Cap. 103.

**L**a Radice de i Napi cotta, e mangiata gonsia il corpo, e nutrisce poco. Sminuisce il suo seme bevuto la forza de i veleni mortiferi, e però si mette ne gli antidotti. La radice de i Napi si serba condita con sale.

## N A P O.

Nagoni, e  
loro elami-  
natione.

**C**hiamano i Napi in Toscana NAGONI, e sono specie di Rape, conosciuti però da ciascuno, e quantunque nelle foglie, e nelle radici sieno più simili ài Rafani; ne i fiori nondimeno, ne i fusti, nel seme, e nel sapore si rassembrano del tutto alle Rape. Hanno i Nagoni, come riferisce Teofrasto, e Plinio, più specie, come che à tempi nostri solamente de i bianchi, e de i gialli se ne ritrovino. I gialli, quantunque sieno più grossi, e più aggradiuoli all'occhio, sono nondimeno più sciaipiti, e meno aggradiuoli gusto, che non sono i bianchi. Sono al gusto assai migliori, quando si cuocono ne i brodi delle carni grasse; nondimeno con tutto ciò sono ventosi, e gonfiano lo stomaco, e sono più efficaci à eccitare gli huomini al coito, e massima mente man-

A giati con il Pepe. Mettesi il seme loro nella Theria-  
ca, per esser potentissimo contra i veleni: bevuto con succhio d'Aranci, ò di Limoni, ammazza i vermini del corpo: e con la decottione del Capelvenere, e delle Lenticchie fa uscir presto il varolo, e la rosella;  
nel che giova non solamente per cacciare egli fuori del centro alla circonferenza gli humoris, che fanno questi mali, ma perché per sua porpria natura supera la malignità loro. Dassì utilmente in polvere alla misura d'un cucchiaro, con una dramma di farina di seme di Lino, con vino bianco caldo, per provocare l'orina: bevuto con Ossimile, e acqua calda, fa vomitare le crudità dello stomaco. E dassì ancora utilmente per più giorni continui al trabocco di fiele con decottione di Marrobio, e parimente ne i principj all'hidropisia. Ma più delle sue virtù abbiamo noi detto nelle nostre Epistole medicinali. In Egitto si seminano in gran quantità, perciòche deesse loro si cava olio abbondantemente. Chiamano il Napo i Greci Βούβια: i Latini Napus: i Tedeschi Steckfrüben: li Spagnuoli Nabicas: i Francesi Navet.

Del Rafano, il quale chiamano i Romani Radice.

Cap. 194.

**C**l a Radice, la quale chiamano i Greci Rafano, scalda, e genera ventosità; è grata al gusto, ma contraria allo stomaco: fa ruttare, provoca l'orina, e lubrica il corpo, mangiata però dopo al cibo; perché così più ajuta la digestione. Ma mangiata prima sospende il cibo sopra di sè, il perché se da per far vomitare sempre innanzj al cibo. Acuiscise la Radice i fini. Mangiata cotta lessa uilmente alle tosse vecchia, e contraii grossi humor, che si concreano nel petto. La corteccia sua bevuta con Aceto melato fa molto più presto vomitare. Applicata in modo di empiastro, è utile à gli hidropici, & à coloro, che patiscono nella milza. Spegne insieme con Mele i lividi, ferma l'acceri corrosive, e giova à i morbi delle Vipere. Farinascere i capelli cascatti, & insieme con farina di loglio toglie via le lentigini. Bevuta, ò ver mangiata vale contra à i Funghi malefichi, e provoca i mestri. Fa vomitare ancora il suo seme, provoca l'orina, e bevuto con Aceto sminuisce la milza. Applicato con Aceto in forma di empiastro sopra le cancrene le sacrifica validissimamente. Cotto nell'Acetomelato sgarazzza uilmente contra alla Schirantia: e gioua bevuto con Vino contra al morbo delle Cerafe. Il Rafano salvatico, il quale chiamano i Romani Armaracia, produce le frondi simili al domestico, ma più simili alla Lampsana. Ha la radice sottile, tenra, & alquanto acuta. Le frondi, e la radice s'usano ne i cibi, come l'altre herbe. Ha la radice virtù di scaldare, e provoca l'orina, ma scalda però fuor di modo.

**I**l RAFANO chiamiamo noi in Toscana volgarmente Radice; quantunque in altri luoghi d'Italia si chiama Ravanello. Del salvatico ritengono ancora il vero nome i Romani; imperoche à Roma si chiamano le Radici salvatiche Ramoracci. Ma essendo à tutti chiare, che il salvatico è molto più duro, e molto più acuto del domestico, facilmente può accadere, che in questo luogo sia il testo di Dioctotide scorretto, come in molti altri luoghi abbiamo dimostrato, leggendosi in esso, che la radice della Ramoraccia è tenera, molle, e non molto acuta. Fa il Rafano le foglie simili al Napo, e più strette, che quelle delle Rape, e parimente più ruvide, e piupepose, il gambo tondo, il fior bianco, e le silique gongie, acute in cima, quattro volte maggiori di quelle delle Rape, in cui è dentro il seme tondo, rosso, e maggiore che di Rape, e di Nagoni, e parimente