

SORBO TORMINALE.

A.

P R U N O .



B.



C.

foal 15. capo del terzo libro dell' historia delle piante, scrive che il Cratego hà 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 di varj colori, nè rosseggiante, come è quello del Cratego, se in ciò si debba credere a Teofrasto, nè manco vi corrispondono le note del frutto, il quale in questo Sorbo è lunghetto, e nel Cratego per la più parte tondo. Sono le Sorbe, per quanto recita Galeo all'ottavo delle facultà de semplici, e all' 11. de cibi, costrette, ma molto meno delle nespole. Sono amendue assai più nelle medicine, che ne cibi, convenevoli. Chiamano i Greci le Sorbe *οὐζα*; i Latini Sorba: i Tedeschi Spejerling, Sporoepffel, Sperbieren: li Spagnuoli Sorbas: i Francesi Cormiera.

Del Pruno, ovvero Succino. Cap. 138.

E' Il Pruno un' albero notissimo. Mangiansi i suoi frutti, ma nucono allo stomaco, e mollificano il ventre. Le Prune di Soria, e massime le Damascine secche, sono utili allo stomaco, e costringono il corpo. La decoctione delle frondi fatta nel vino gargarizzata, e lavandose la bocca, vale al catarro che discende, all'ugola, alle gengive, e al gorguzzole. Fanno il medesimo i frutti de i Pruni salvatici, secchi, dapoi che son maturi; ma cotti nella Sappa sono più utili allo stomaco, e più atti a ristagnare il corpo. La gomma del Pruno è conglutinativa: bevendosi con vino, fa romper la pietre. Ungesi con aceto per sanare le impetigini ne fanciulli.

Notissimi frutti sono le Prune, le quali in Toscana chiamano Succine, tutto che diverse specie ne tieno; imperocchè di verdi, di rosse, di bianche, di gialle,

PRUNO SALVATICO.

D.



E.

F.

ed i 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

se ne ritrovano. E quantunque dica Dioscoride; che le Damaschine secche sieno costrette, 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, nè perche Dioscoride si dicesse, che le Prune Damaschine secche rittagnassero 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 esperimento, e dottissimo nelle considerazioni 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 costrette. 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 insieme solutiva virtù, e costrettiva, come manifestamente appare ne Tamarindi, e ne Miobolani; percioche, oltre all'essere egliino solutivi, lasciano sempre dopo loro il corpo stitico, per la virtù costrettiva, che oltre à ciò posseggono. Il che quantunque non capisse il Brasavola, l'intese, 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 costrette 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, et tengonsi migliori quelle, che da Damasca 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 costrette, come fanno preclaramente le Damaschine, delle quali quelle sono ottime, che mediocrementemente costringendo, sono larghe, e vencie 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 dimostra, che con poca ragione, e poco fondamento si sia mosso il Brasavola contra Galeno, come s'egli non haveffe saputo che cosa, e di che natura fussero i sapori, gli odori, et tutte le altre qualità non solo de i frutti, ma di tutto il resto de i semplici, del che sù egli divinissimo scrittore, e acutissimo investigatore, come fanno, à chi sà, 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 elctte simili à quelle, che loda Galeno, mangiate solvono il corpo benissimo, lasciando poscia il corpo stitico, come fanno i Tamarindi, e i Miobolani. E imperò volendo salvare Dioscoride, non si può dire altro, se non che quando ei dice, che le Prune Damaschine sono costrette, intenda più dell'altre; 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, sapori, conditi, e lettovari aggradevoli 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 hà 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 conformanli 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 di tutte sono (come dice Galeno) le Damaschine, che si portano di Soria à Venetia. Il secondo luogo hanno quelle, che si portano in Germania d'Ongharia, e di Transilvania, fra le quali ve n'è una sorte di piccioline molto più grate al gusto dell'altre, 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, imperocchè 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 aspere, e costrette, e hanno dentro il nocciolo, come di Ciregie. Tutta la pianta hà virtù costrettiva come hanno i frutti, i quali si danno utilmente ne vomiti, e nella disenteria. Cotte le medesime con le scorze delle radici della sua pianta, nel vino brusco, o vero nell'acqua ferrata sanano l'ulcere, e i flussi della bocca, della lingua, e delle gengive, dell'ugola, e del gorgozzule, gargarizzandosi la sudata decoctione, e lavandose la bocca; onde non sentono poco giovamento di questa medicina coloro, che unti 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'Alome, e il mel Rosato. Sedendosi nella medesima decoctione 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. Confinili alle Prune, e nelle fatezze, e nelle facultà loro sono quei frutti, che gli Speciali, e i moderni Medici, mutando pure i vocabili Arabici, chiamano Sebelten,

D

PRUNO SEBESTENA.

E

F



c i Gr.

ei Greci Mixe, e Mixaria: e come che Dioscoride, e Galeno di questi frutti niente scriveffero; nondimeno dai loro posterii Greci, come furono Paolo, Aetio, Psello, e Attuario, ne fu fatto in più luoghi menzione. Cominciarono a portarsi gli alberi loro in Italia al tempo di Plinio. Ma hora non sò io, ches'habbino i sebesteni in veruno horto d'Italia. Fummene mandato un ramo secco con i frutti dal Clariss. Medico M. Gabriele Faloppia da Padova, di cui è quila 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 a Vinegia d'Alessandria, ed a Soria; del che ci rendono certi i noccioli, che vi s'incrovan 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 persuada il contrario il Fuchio Medico de tempi nostri dottissimo, il quale al ventesimo settimo capo 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 a 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. Dimostrasi poscia, oltre alle autorità, la facultà loro solutiva per la quotidiana isperienza, vero lume di tutte le cose, molto apertamente; perciocché, 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 a non tenere, anzi a reprobare quell'altra opinione del Fuchio; che se il lettuario de i Sebesten solve il corpo, non sia per il Sebesten, ma per l'altre misture solutive, che v'entrano; perciocché facendo eglino ciò da per se, l'istesso faranno giunti con altre cose. E però non posso se non maravigliarmi non solamente del Fuchio, la cui dottina hò sempre altrimenti havuta in buon conto; ma molto più di alcuni altri, i quali andando più dietro a mantenere le loro opinioni, che a palesare il vero per beneficio universale del mondo, promettendo la luce, mettono altrui nelle tenebre, confidandosi, che per sapere ben ciarlare, e agramente dir male di questo, e di quello, e saper mettere un testo di lettere Greche ne suoi volumi, gli s'habbia a 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 a 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 giovano a 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 desinare muovono il corpo commodissimamente. Quelli sono i migliori, che sono pieni, grassi, carnosì, e che non fanno di muffa, ne sono tarlati. Ma poscia che pur siamo a dire de gli sputi, i quali s'usano hoggi nelle medicine, e ne i cibi, non havèdo fatto Dioscoride menzione alcuna delle Giuggiole, le quali i moderni chiamano Jujube, e i Latini Zizipha, reputo non essere inconveniente, per far ben conoscere a i Medici, e al li Speciali, che molto le hanno in pratica, la natura loro: dirne qui l'istoria,
- B

GIUGGIOLO.



- C
- D
- E le facultà 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 scorza non poco si rassomiglia a quella delle Viti. La materia del legno è come d'Oliacantha, e le radici sono forti, ferme, e ben piantate. Hà 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 picciuoli verdi simile allo Sparto, venticidi, e arrendevoli, e lunghi più d'una spanna; da i quali nascono le foglie di quà è di là inequalmente attaccate, lunghette, nervose, e ferme, come nella Clematide chiamata da noi Provenca, e tanto minutamente per intorno dentate, che a pena vi si discernel' 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, comed'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
- F

Giuggiole, e loro considerazione.

Disensione
di Avicenna
contra il Fu-
chfio.

nel calido, come nell'humido. Galeno (ilquale 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 vagliano le Giuggiole per conservare la sanità; e per guarire le infermità; imperoche 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 stomacho. 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, sistima che giovino à i dolori delle reni, e della vescica. E perche diceva Galeno non haver trovato nelle Giuggiole virtù alcuna per infermità de corpi, combatte il Fuchfio 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 ne gli 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 pettorali contra i caldi humori, 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, imperoche ingrossano il sangue, per essere viscoso, 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 sapesse poscia fare la conseguenza. Ma è bella cosa combattere co i morti, che non 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 mondifichino il sangue, e che le mettono nelle medicine pettorali per le malattie causate da grossi, e da frigidi humori, come fanno alcuni de moderni, che in ogni mal di petto indifferente 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 elle appresso Plinio al 14. cap. del 15. lib. dove si leggono le presenti parole, cioè: *Æque peregrina sunt Zizipha, & Tuberes, quæ & ipsa non pridem venire in Italiam. Hæc ex Africa, illa ex Syria Sextus Papinius, quem Consulem vidimus, primus utique attulit, divi Augusti novissimis temporibus in castrorum aggeribus sata, Baccis similiora, quam Malis: sed aggeribus præcipue decora, quoniam & tecta jam sylva scandunt. Tuberum duo genera candidum à 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, ilquale habbiamo veduto Console ne gli ultimi tempi di Cesare Augusto. Furono queste piante ne gli argini 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 forti, una bianca chiamata Serico. E al 25. capo del 16. lib. diceva pur egli: *Ab Amygdala proxime florent Armeniaca, dein Tuberes, & Præoces; illæ peregrinæ, hæc 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 Aprilis. Tuberes me-**

A *lius inseruntur in Pruno sylvestri, in Malo cotonea, & in Calabrice, ea est spina sylvestris, cioè: E le Giuggiole si piantano sotterando 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 forti, bianche cioè, e rosse: dicendo che le Api molto si dilettrano de lor fiori. Onde si può facilmente sospettare, 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. Accrescesi questa suspitione per ritrovar io, che Avicenna trà gli Arabi, e Simeon Sethitra 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 ζίζυφα, ζιζύφα, e parimente ζιζύφα, 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 corrotto, o che l'istesso Plinio habbia errato. Colgonfi le Giuggiole l'Autunno nella fine di Settembre insieme con ilungghi picciuoli, da cui nascono, e legansi in mazzi, e sospendonfi per alquanti giorni al Sole, e poi à i palchi delle case, e come sono impassite si spiccano da i picciuoli, e conservansi nelle casse per li bisogni. In Puglia, e altri luoghi, dove se ne ricolgono gran quantità, le distendono in su le grati intessute di venchi al Sole, sino che si seccino. Chiamano i Greci le Prune Κοκκύμηνα: i Latini Pruna; gli Arabi Anas, Avas, o veramente Agias: i Tedeschi Praumen, Pflaumen, & Kriechen: li Spagnuoli Prunas, Andrinan, & Amexas: i Francesi Prune. Li Sebesten chiamano i Greci Μυζα, & Μύσα: i Latini Myxa, Mixaria, e Sebestena: gli Arabi Sebesten, Motheica, Mukeita, e Mokaita: i Tedeschi Schuvarzbrustbeerle: i Francesi Sebeste. Le Giuggiole chiamano i Greci, ζιζύφα, ζιζύφα, & ζιζύφα: i Latini Zizypha, i Tedeschi Rorbrustbeerle: li Spagnuoli Azufecifa: i Francesi Jujubes.*

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. Mangiandosi, punge la lingua, come se fusse pieno di reffe. Nuoce allo stomaco, e fa dolere il capo.

L O ARBUTO in Toscana, ove per ogni selva si vede verdeggiare, il verno si chiama Albato. E come che Dioscoride lo rassembri al Melo cotogno, penso che più alluda egli alla procerità, che alle frondi, e alla corteccia. Quantunque io habbia non poco da sospettare, che sia in questo luogo corrotto il testo di Dioscoride; imperoche 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 habbi l'Arbuto le frondi sottili, come si legge ne i più frequentati testi di Dioscoride; imperoche (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 verζόου, cioè di sottil corteccia, e non

ARBUTO.



ἄρβυλλον, cioè, di sottil frondi. Scrisse dell'Arbutus Teofrasto al 16. c. del terzo libro dell'istoria delle piante così dicendo: L'Arbutus, il quale porta un frutto buono da mangiare, non è troppo grande, ha la scorza sottile come il Tamarigio, e le frondi mezzanella Elice, e'l Lauro. Fiorisce il mese di Luglio. I fiori stanno insieme a modo di racemo, attaccati con un fol picciuolo, nella parte ultima loro. E' ciascun di loro di forma simile a 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 a maturarsi, di modo che sempre fiorisce, avanti che il frutto dell'anno passato si maturi. Tutto questo dell'Arbutus disse Teofrasto. Quello che nasce in Toscana corrisponde molto bene alla historia, che ne scrive Teofrasto; perciocchè produce le sue frondi simili a 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 rofseggiate. Il tronco è ricoperto d'una scorza rossigna, aspera, e squamosa, da cui procedono i rami molto più grossi, e più lisci. Fiorisce nella fine della state il mese di Luglio, e d'Agosto, con fiori piccioli, e bianchi, simili a quelli del Lilio convallio, raccolti in modo di racemo, che pajono tante campanelle. Da cui nascono i frutti tondi, grossi come Sorbe, i quali nel principio son verdi, e dipoi gialli, e rossi, quando son maturi, aspri al toccare, e senza nocciolo alcuno, come le Fraghe, a cui parimente si rassomigliano. Sono al gusto sciapiti, e austeri, e nel mangiarli (come dice Dioscoride) pungono alquanto la lingua, & il palato, che par proprio, che liano pieni di sensibili reffe. Mangiano i frutti dell'Arbutus il verno volentieri i tordi, e i merli, & impero sono ruffiani de gl'uccellatori a far fruttare i lacci che ascondono fra le frondi, delle quali secche in Toscana se ne conciano le cuoja. Sono alcuni sperimentatori, che danno l'acqua lambicata delle frondi con polvere d'osso di corno di cervo;

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

Delle Mandorle. Cap. 140.

B **L**A decottione della radice del Mandorlo amaro pesta leva via le macchie della faccia. Il medesimo fanno le sue Mandorle applicate in forma di linimento. Misse 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 unite con vino all'epinitide, 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. Tolle con Amido, e Menta, ristagnano lo sputo del sangue. Bevute in acqua, o vero acconcie in modo di lettovario con Ragia di Terebinto, vagliono nelle malattie delle reni, e all'infiammazioni del polmone. Giovano bevute con vino passo allerenelle, al male della pietra, e al retinimento della orina. Mangiate alla quantità d'una Nocciuola, composte in lettovario fatto di latte, e di mele, vagliono a i segatossi, alla tosse, e alla colica. Cinque, o vero sei Mandorle amare mangiate avanti pasto non lasciano imbracciare. Ammazzano 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: e bevuta in vino inacquato, conferisce alla tosse vecchia. Bevesi 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 disseccano ancor esse, e provocano l'orina. Le verdi con tutta la cortecchia, che le cuopre, mangiate ne i cibi giovano all'umidità dello stomaco.

E **V**olgarissimi frutti sono le MANDORLE, tanto le dolci dico, quanto le amare: Ma è differenza però trà loro; perciocchè assai più calde, e più disseccative sono le amare, che le dolci; il che fa, che per purgare il petto da i frigidi, e grossi humori 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 cortecchia, e con non molte radici: imperocchè per lo più non ha se non una radice, ma grande, robusta, e profonda in terra. Produce le foglie del tutto simili al Persico, a cui è ancora simile tutta la pianta; imperocchè ancora i fiori sono nei Mandorli come di Persico dal colore in poi; perciocchè in questo sono incarnati, e in quello sono bianchi. Fioriscono i Mandorli nel principio della primavera, e fanno il frutto simile a un cuore, cioè le Mandorle, le quali, quando sono tenere, si mangiano in Toscana, e massimamente dalle donne gravide; imperocchè sono appetitose, e dilettevoli. Vestonsi le Mandorle di doppia cortecchia come le Noci. Raccolgonsi il mese d'Agosto nel fine della state, nel tempo, che la prima scorza si rompe. Temono il freddo le piante, nè allignano ne i luoghi Settentrionali; il perchè nascono copiose in Puglia, e in Sicilia, donde si portano Mandorle a noi. Galeno scrivendo delle dolci al 1. delle facultà de cibi così diceva: Le Mandorle dolci non sono costrette, e hanno solamente virtù di disseccare, e di mondificare, e purgano le viscere, e mondificano per via di sputo gl'humori del petto, e polmone. E scrivendo delle amare al sesto delle facultà de semplici, e parimente delle dolci, così diceva: Le Mandorle, che manifestamente sono amare, hanno veramente virtù di disseccare; il che dimostra

Mandorle, e loro esaminazione.

Mandorle scritte da Galeno.



B

C

D

E

F

PISTACCHI.



mostra la qualità loro, e l'approva, e conferma l'esperienza. Della qualità amara s'è detto di sopra nel 4. Ma venendo 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 la conferenza, che hanno di purgare per via di sputo i grossi, e viscosi humori del petto, e del polmone. Il che, come è stato detto, non fanno se non quelle cose, che sono generalmente incisive, e specialmente astringive. Oltre a ciò è stato detto di sopra la virtù accidentale, ch'hanno di disopillare, come dimostra l'esperienza; perciò che aprono, e mondificano le oppilationi del fegato, e delle vene estreme, causate da grossi, e viscosi humori: 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 decoctione delle sue radici trite purga, e spegne le lentigini lavandose. Oltre a questo, fieno le Mandorle quanto si vuole dolci, nondimeno partecipano alquanto d'amaritudine, occultata dalla dolcezza, che supera in loro; il che si conosce poscia col tempo. Fannosi (secondo che scrive Teofrasto, e Plinio) le Mandorle amare diventar dolci, se scavato il tronco dell'albero fino alle radici, si pertugia poscia quello nella più bassa parte fino alla midolla, e lasciasene bene scolare fuori l'humore, che ne distilla. E per contrario, le dolci diventano amare, se quando son giovani gl'alberi, si lasciano pascere le cime dal bestiame. Non sono le Mandorle (se si deve credere a 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 Berbera. Chiamano i Greci le Mandorle *amygdaloi*: i Latini *Amigdalæ*: gl'Arabi *Jauz*, *Rauz*, & *Lauzi*: i Tedeschi *Mandolkern*: gli Spagnuoli *Almendras*: i Francesi *Amandes*.

Mandorle
amare 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, convescono a i morsi de i serpenti.

I PISTACCHI, che comunemente s'adoperano nelle spezierie, si portano a Venetia di Soria, e furono prima portati in Italia, secondo che riferisce Plinio, da Lucio Vitellio Censore, essendo Legato in Soria, nei primitempi di Tiberio Cesare. Le piante hò vedute io a Venetia, a Gaeta, e Napoli in diversi giardini. E 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, e scottile, come di cuoio, rosseggiante, e odorata. La scorza di dentro biancheggia, ne sono differenti i Pistacchi di forma dalle Noci Unguentarie, che i Profumieri chiamano Ben. La midolla di dentro è ricoperta da sottilissimo invoglio di purpureo colore, & essa di dentro verdeggia, il cui sapore non è molto dissimile da quello de i Pinocchi, ma ha però non solo che più dell'aromatico, il che m'induce fermamente a credere, che il Pistacchio sia il Terebintho Indiano, di cui scrive Teofrasto, come habbiamo detto di sopra, scrivendo del Terebintho: imperocché le note sono così evidenti, che non si può negar ciò contragione da veruno. Nel chetanto più mi conferma quel che ne scrisse Atheneco al ventesimo capo del 14. libro con queste parole: Nicandro Colosonio scrive nelle sue Teriache, i Pistacchi producono i frutti simili alle Mandorle; e Poslidonio 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 verdeggiando, nè hanno così buon succo, come i Pinocchi, ma sono bene più odorati. I frate-

li, 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 facultà de cibi) non sono di molto nutrimento; tutto che utilissimi sieno al fegato, & alle sue oppilationi. Ma se sieno, ò non sieno utili allo stomaco, disse egli non haverne certo testimonio; come ancora se mollichino, ò costringano il corpo. Al che contraponendosi Avicenna, e non volendo nominar Galeno, diceva nel secondo al capitolo proprio: Dice un certo uomo, non ritrovo, che i Pistacchi giovinno, 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'amarrezza, 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 restitativi, e ne cibi, e nelle compositioni, che si fanno per coloro, che bramano d'ingrassarsi: come che ancora sieno in commune uso de moderni Medici, seguendo Galeno, per confortare il fegato, e lo stomaco. Chiamano in alcuni paesi Pistacchi salvaticchi i frutti di quell'albero chiamato da Plinio al 16. capo

STAPHILODENDRO.



del 16. lib. STAPHILODENDRO, quantunque sieno da 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 fa egli bianchi in racemi, come ancora i frutti, iquali son dentro a certi follicoli, come vesichie di color rosso scuro, quasi di forma d'un Cere, ma alquanto maggiori, in cui è dentro una mi-

A dolla verdegna, dolce, ma nimica dello stomaco, per muovere ella la nausea, & il vomito, quando copiosamente si mangia. Quasi simili a i Pistacchi sono i Pinocchi, ò vero Pignoli, i quali, come al già detto luogo dice Galeno, nutriscono assai, e generano buon humore, ma grosso, come che sieno duretati da digerire. Soggiunge, oltre a questo Avicenna, dicendo: I Pignoli sono maturativi, lenitivi, e risolutivi. Ingrassano, conferiscono alle putrefatte humidità del polmone, alla marcia del petto, & alla tosse. Mordicano lo stomaco, se prima, che si mangino, non s'infondono in acqua calda. Aumentano lo sperma, e provocano al coito. Mondificano le reni, e la vesicella, e proibiscono l'ulcere di quelle, & il distillar dell'orina: e confortano la virtù retentiva di quei luoghi. E perciò in simili malatie molto sono in uso appresso i moderni Medici. Chiamano i Greci i Pistacchi *πισταχια*: i Latini Pistacia, & Pistacea: gl'Arabi Pistech, ò vero Festuch: i Tedeschi Vvelsch 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 si digeriscono: nuocano allo stomaco, aumentano la colera, 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 a i veleni mortiferi: mangiate copiosamente, cacciano via i vermini larghi del corpo. Impiastransi con un poco di Mele, e Ruta all'infiammagioni delle mammelle, alle posteme, & alle membra dislogate: & applicate con Cipolle, Sale, e Mele, vagliono a i morsi de i cani, e de gli huomini. Brugiate col guscio, e poste sopra l'ombilico, mitigano i dolori del corpo. I gusci delle Noci brugiati, e triti con olio, e vino, & untone il capo a i fanciulli, fanno crescere i capelli, e rinascere, ove sono cacciati. Le Noci senza guscio brugiate, & applicate con vino, fermano i flussi de mestrui. 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, nuocano meno allo stomaco, & imperò meschiate con l'Aglio gli tolgono l'acutrezza. Impiastrate in su i lividi, li spengono.

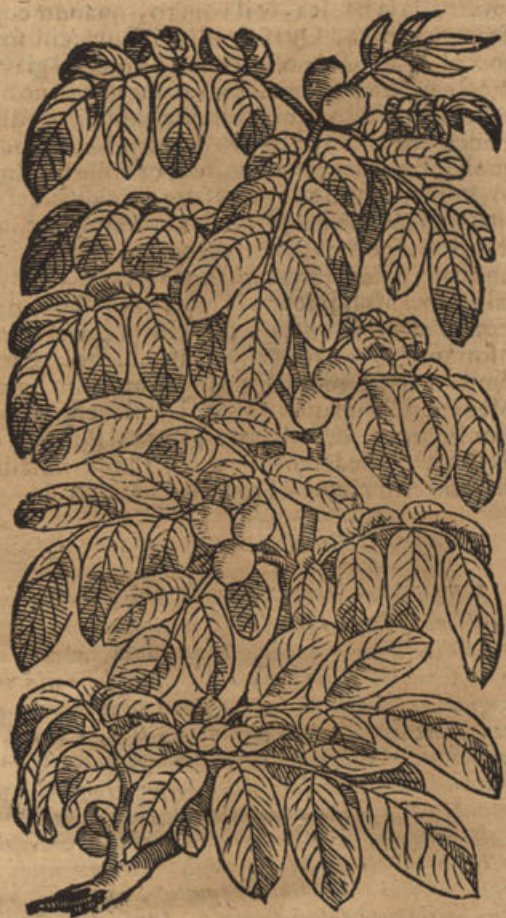
Q Uali si sieno le Noci usuali, e come sieno fatte le piante, che le producono, non accade a darne notizia in Italia; imperochè quivi in ogni luogo abbondantemente si veggono. Chiamansi le Noci da Latini Juglandes, cioè Ghiande di Giove, e furono così chiamate, secondo l'opinione di più autori, ne i primi tempi del mondo da gl'huomini; conciosia che essendo eglino usi al cibo delle comuni Ghiande, ritrovando poscia le Noci esser di quelle molto più dolci, e più aggradevoli al gusto, le chiamarono per eccellenza Ghiande di Giove. L'albero delle Noci si connumera fra i più grandi, imperochè, come si vede, hà il tronco lungo, e grosso, da cui escono molti grossi, e lunghi rami, i quali si diffondono così all'alto, come all'intorno. Vestesi il Noce di grossa corteccia bianchiccia, e rimosa. Ferma sopra lunghe, grosse, e robuste radici. Le foglie produce di quà, e di là da un lungo picciuolo a 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 sommesso, le quali presto si seccano, e caccano, sopra l'origine delle quali escono poi le Noci ricoperte di doppia scorza, dentro alle quali è il nucleo crespo, e diviso in quattro parti, tra le quali divisure si contiene una assai dura membrana. Più veramente sono le specie delle Noci differenti di forma, di scorza, di durezza, e di sapore: quelle sono le migliori, che sono lunghette, e fragili, con bianco gu-

Pignoli, e loro facultà.

Nomi.

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 germi, ha una certa virtù costrettiva, 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 oliosa, e sottile, dalla quale si cava benissimo l'olio: ma tirasi molto meglio delle Noci vecchie spremendole, o vero lambiccandole, per ciò che nell'invecchiarsi si convertisce ogni loro sostanza 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 costrettive, ma le verdi, e fresche non dimostrano facultà alcuna oliosa, nè costrettiva. Digerisconsi le Noci meglio, che le Nocciuole, 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 a muovere il corpo, che le secche; per ciò che meno costringono. Oltre a 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, o vero in mele: le quali sono poscia utili allo stomaco, & aggradevoli al gusto. Le panicole delle Noci, le quali nascono la primavera nel primo germiare dell'albero secche, e fatte in polvere, e date a bere con vino al peso d'una dramma liberano le donne dalla perfocazione della matrice. Fassi 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 legnajoli per lustrare le loro. Bevuto 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 enfagioni, quando si ungono con esso caldo: e molifica i nervi ritratti, e massimamente incorporandosi con calcina lavata. Il vecchio ungendosene sana la rogna. Le Noci secche macerate nell'acqua fin tanto, che si possino mondate dalla scorza, mondate, e messe in macera nell'acqua vita per alquanti giorni continui provocano infallantemente i mestru mangiandosene due ogni mattina a digiuno per otto giorni avanti, che sia il tempo de i mestru. Ma poscia, che siamo nel ragionamento delle Noci, non havendo Dioscoride, nè gl'altri antichi Greci fatto memoria alcuna dell'Indiane, delle Moscade, 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 notizia, che sarà possibile. Et impero parlando prima dell'Indiane,

N O C E D' I N D I A.



dico, che le Noci d'India volgarissime hoggi in tutte le speciarie d'Italia (secondo l'opinione de gl'Arabi) son frutti d'un'albero di quei paesi, simile alla Palma, grandi, quando son cinti da tutti gli invogli loro, come grossi Melloni. La prima scorza, la quale è molto grossa, nello scuro rosseggia; bench'ella sia di fuori durezza, tenace, e callosa, nondimeno di dentro nella sostanza sua è tutta di sottile, 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 affai dura, concava in mezzo, e vacua, della grossezza d'un'ovo d'Oca, grossa di doge un buon mezzo dito. E questa tenace, viscosa, e durezza, e di fuori è quasi del color medesimo, che il guscio, quantunque nel concavo di dentro biancheggia. La sostanza sua è bianchissima, untuosa, & al gusto dolce, quasi del sapore del Burro. Lodansi le fresche, del che fa manifest

sto segnale, quando si trova nel concavo loro acqua di dolce sapore; imperochè svanite son quelle, e già vecchie, in cui non si ritrova coral 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 meschiato con quello de Noccioli delle Pesche: mitiga i dolori dei lombi, e dei ginocchi, e caccia i vermi del corpo. Quello, che si sprema dalle fresche, 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 cibi, ò in qual altro si vogli modo ingrassa i magri, aumenta il seme virile, e mollifica, unto, le durezza delle giunture. Sono mirabili le Noci d'India à fare ingrassare i magri, e massime le donne. Seguono

NOCE MOSCADA.



dopo queste le NOCI MOSCADE, le quali (secondo che riferiscono coloro, che hanno e navigato, e caminato per l'India) nascono quivi abundantissimamente nell'Isola di Badam, da un certo albero assai simile al nostro Pesco, 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; imperochè 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 comuni, di bigio colore. Questo all'intorno è ricoperto di Macis, a modo di ricamo, erompendosi, vi si ritrova dentro la Noce Moscada; il che si vede manifestamente nelle Noci Moscade, le quali tutte intiere 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 comuni; imperochè non accade à coltivarli altrimenti. Lodansi delle Noci Moscade quelle, che son fresche, e non pertugiate, e che son gravi, ben piene d'humore, eben 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. Vagliano à provocare l'orina, e ristagnano il corpo: consumano le ventosità, e conferiscono alla matrice. Accomodansi in somma utilmente ovunque s'accommodino per giovare, come i Garofani. Cavasi delle Noci Moscade fresche, ben peste, eben calde, un liquore per il torchio, simile e di sostanza, e di colore

B alla Cera nuova, che respira di fragrantissimo odore, il quale è molto utile nelle frigidità de i nervi, e delle giunture: & oltre à ciò valentissimo in più composizioni per madonna Venere. Mangiate le Noci moscade mitigano 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; imperochè 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. Cuocifene una ben pella in sei oncie di vino bianco potente, fino che cali la terza parte, e dipoi si cola il vino, e dassi à bere con due dramme di zucchero fino. Non furono conosciute le Noci Moscade da gl'antichi Greci; percióche nè Teofrasto, nè Dioscoride, nè Galeno punto ne parlarono. E però, come fu di sopra nel capitolo del Macero nostra opinione, è da pensare, che il Macero di Dioscoride, e di Galeno non sia questo delle Noci Moscade, ma una scorza d'una radice d'albero, come dice Plinio. Perchè è molto ben da credere, che se egli non havevano conosciuto il fiore, havrebbero similmente conosciuto il frutto, il quale in conto alcuno, per le sue mirabili parti, non si farebbe taciuto. Oltre alle Moscade habbiamo ancora pur da gl'Arabi le NOCI VOMICHE, ele METELLE. Nella considerazione delle quali m'accorgo pur hora d'esser stato in errore, imperochè credevo, che le Noci chiamate Vomiche communemente nelle Speciarie fussero le vere Metelle, ma non però senza apparenti congetture; 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; imperochè io non sono tale, nè

C così ostinato, che vogli (come molti fanno) compiacere molto più à me stesso, che alla verità, e con ciò ingannare ancora i poteri di questa facultà 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; imperochè 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 sudetto 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

D Noce Vomica, così volgarmente chiamata, non è la legittima, nè la vera; percióche (se si deve credere ad Avicenna, e Serapione) la Noce Vomica debbe essere simile alla Metella, eccetto che in luogo di spine debba avere alcuni nodi, i quali non solamente non vi si veggono, ma non ha somiglianza veruna di Noce: e però più presto sarebbe da chiamare, Noce Canina, che Vomica, poscia 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 Moscade, ma que-

E ste

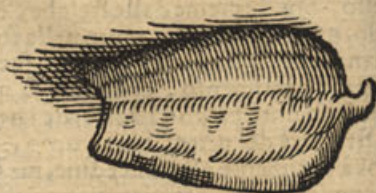
F

Virtù delle Noci Moscade.

Noci Vomiche, e Metelle, eloro historia.



B



C



Faufel, ovvero
Avellana
Indiana.

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 quì 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 Farfaliche, secondo che già mi scrisse l'Eccellentiss. Medico Guglielmo Quacelbeno Fiamengo, che di là 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 stare ritta, come nello scacchiere una pedina; ma in ogni altra cosa così dentro, come di fuori è simile alla Noce Moscada, ma però insipida, e senza odore. Nasce ferrata tra certa lanugine simile à una boccia, ovvero folliculo di seta. Portansi queste spesso fra le Noci Moscade da Calicut, & io l'hò vista ferrata nel suo folliculo. Questo tutto del Faufel scrisse il Silvatico. 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 corroborano i membri, e conferisce à tutte l'infermità calde, tanto presa per bocca, quanto impiastata 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 colliri, che si fanno per le infiammazioni de gl'occhi. Ma diversa molto da questa è un'altra specie d'Avellane Indiane, mandatemi

già dal Nobilissimo Sig. Giacomo Antonio Cortuso gentiluomo Padovano, e Semplicista famosissimo; imperoche queste e di faccia, e di grandezza non si rassomigliano punto alla suddetta, come dalla loro imagine quì 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. Sono grosse come le Noci, quando hanno la scorza verde, dentro dalla qual coverta è l'Avellana, lunghetta, d'ogni parte acuta, con la schena eminente, & il ventre piatto, la cui midolla è ferrata 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 mettermi fine, ecco che all'improvviso me ne viene mandato una terza specie pur dal medesimo Signor Cortuso minore della suddetta. Questa adunque cavata fuori del suo primo invoglio, il quale è liscio, tenero, gialliccio, e non più grosso d'una foglia di Palma, è simile à un Mirobolano Citrino, il guscio è duro, di colore rossiccio 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, adoperandosi anch'eglino 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 mele, 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

fecchi 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 quello liquore a sensi corrotti, conferisce alla memoria, & alle frigide infermità de i sensi, de i nervi, e del cervello. Nondimeno è ulcerativo, & adustivo del sangue; & imperò è velenoso, e massime ne i giovani: al quale nocumento vale il latte della vacca bevuto, e similmente l'olio delle sue animelle. Chiamano i Greci le Noci comuni *Κάρυον*: i Latini *Nuces Juglandes*: gl'Arabi *Jeuz Leuz*, ovvero *Giauz*; i Tedeschi *Nunssén*, & *Vvelsch-nusz*: li Spagnuoli *Nuezes*: i Francesi *Noix*. La Noce d'India chiamano i moderni Greci *κάρυον Ινδικόν*: i Latini *Nux Indica*, gl'Arabi *Neregil*, *Dabig*, ovvero *Giauzi Alhend*: i Tedeschi *Indianisch Nusz*: li Spagnuoli *Nuez de las Indias*: i Francesi *Noix d'Indie*. Le Noci Moscade chiamano i Greci, *Μισχοκάρυον*, *μισχοκάρυον*, *κάρυον μυρισκόν*, e *κάρυον ἀρωματικόν*: i Latini *Nux Myristica*, & *Nux Moschata*: gl'Arabi *Jevyba-ve*, *Jusbague*, ovvero *Giauzi ban*: i Tedeschi *Muschar Nusz*: li Spagnuoli *Nuez de especie*: i Francesi *Noix 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 *Αναναρδίων*: i Latini *Anacardum*: gl'Arabi *Baladar*, e *Beladur*: li Spagnuoli *Anacardo*.

Delle Avellane, ovvero Nocciuole. Cap. 143.

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

LENocciuole, le quali alcuni chiamano Avellane, & alcuni Nocelle, furono anticamente chiamate Pontiche da i Greci, per essere elle 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 rosseggiano, e son fragili da rompere, come sono le Vicentine, le quali sono di così soave sapore, che si possono agevolmente conferire à i Pistacchi; imperochè non tutte le Nocciuole hanno il medesimo sapore, nè tutte sono universalmente gratiose al gusto; imperochè 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 perchè sono più piene, più dense, e più mature, e si conservano più in lungo, che quelle. Copia infinita di salvatiche, di lunghe, di tonde se ne vede per tutte le montagne della giurisdittione di Trento, ove con sacchi 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 escono 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 hà grosse radici, ma ben profonde, e vivaci. Non fa altri fiori, che certe panicole, ovvero iuli l'autunno nel cascar delle foglie, simile del tutto al Pepe lungo. Durano in sù l'albero fino al principio di primavera, e seccandosi cascano 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 Nocciuola involta in una sottile membrana. Aumentano le Nocciuole la colera, e mangiandose 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 cascano. I gusci crudi polverizzati, e bevuti con vino rosso brusco al peso di due dramme ristagnano i flussi del corpo, e de i mestruai, 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 morsi de gl'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 nutriscono; imperochè sono più dense, e meno oliose. Diceva Dioscoride: Le Nocciuole nutriscono 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 *κάρυα ποικίλα*, *Δειπνοκάρυα*: i Latini *Nuces Ponticae*, *Nuces Prænestinae*, & *Nuces Avellanae*; gl'Arabi *Agileuz*,

Nocciuole scritte da Galeno:

Nomi.

Agileuz, ò vero Bunduc: i Tedeschi Haselnusz: li Spagnuoli Avellanas: i Francesi Noÿfettè, e Melline.

Del Moro. Cap. 144.

E Il Moro un' albero conosciuto da tutti. I suoi frutti sol-
vono il corpo, corromponsi facilmente, e sono inimi-
ci dello stomaco. Fa il medesimo ancora il succo, che si
spreme da quelli: macotto in vaso di rame, e poscia di-
seccato al Sole, diventa più costrettivo, & aggiuntovi
un poco di mele, si conviene a i catarri, alle ulcere cor-
rosive, & alle infiammazioni delle parti interiori della
gola. Aumentasi di virtù, aggiungendovi Alume scis-
sile, Galla, Mirra, Zaffarano, seme di Tamarigio,
Iride, & Incenso. Usansi le More acerbe secche, e peste,
in luogo di Somachine i cibi utilmente per li flussi stoma-
cali. La decottione della corteccia della radice fatta nell'
acqua, bevuta, solue il corpo, e cacciane i vermini lar-
ghi, e conferisce a chi havesse bevuto l'Aconito. Le fron-
di 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, diventar ne-
ri i capelli. Il succo spremuto dalle frondi, bevuto al
peso d'un ciatho, vale al morso de i ragui, che si chiamano
Phalangì. La decottione della corteccia, e delle frondi le-
va il dolor de denti, lavandosene la bocca. Cogliessi del
Moro al tempo, che si mettono 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
elaminatio-
ne:

IL MORO è di due specie, bianco cioè, e nero, e
sono così chiamati solamente dal colore de i frutti
loro, imperocché ve ne sono di neri, e di bianchi, dif-
ferenti non solamente di colore, ma di grandezza, e
di sapore ancora. Il nero per il più hà 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. Ve-
stesi di grossa corteccia, ma però venticida, & arrende-
vole. Il legno è forte, e robusto, e giallo intorno alla
midolla. Ferma si sopra molte radici grosse, e robuste,
le quali se bene non sono molto profonde, si diffondo-
no, e si dilungano all'intorno notabilmente, e massi-
mamente quelle de i Mori bianchi. Il che accade for-
se 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 bian-
chi, 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

B 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 pri-
ma è verde, e bianchiccio, crescendo diventa rosso, e
maturandosi diventa nero. Il rosso è al sapore costret-
tivo, ma diventando nero diventa di forte maturo, e
dolce, che poco ò niente vi rimane dell'austero. Nel
bianco i frutti sono assai minori, i quali avanti al ma-
turate, mentre che sono verdicci, sono alquanto au-
stero, ma quando sono del tutto maturi, non sono me-
no 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 vermi-
ni, che fanno la seta. Fu chiamato il Moro da gl'anti-
chi più savio di tutte l'altre piante, per essere l'ultima,
che germi fra tutte l'altre piante domestiche: ama i
luoghi ameni, e lodasi il suo legno per far opere piega-
te, come sono le ruote de i carri, ed i cerchi delle bot-
ti, e molte altre cose nelle fabbriche delle navi, nel che
non hà pari, essendo la sua materia atta à piegarsi, for-
te, 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 cor-
po, e l'immature secche lo ristagnano; & imperò uti-
lmente s'accommodano nella disenteria, ne i flussi sto-
macali, & in ogni altra sorte di flussi. E oltra ciò noto

C à ciascuno, che il succo delle mature è utile ne i medi-
camenti, che si compongono per lo stomaco, per la fa-
cultà costrettiva, che si ritrova in lui; avvenga che in
altre cose particolari, ove sia bisogno di ristagnare, s'
adoperi utilmente. Le More poscia immature oltre
all'acerbezza, hanno parimente dell'acetoso, e vedesi
che ancora la pianta hà in tutte le sue parti facultà im-
ita di ristagnare, e di purgare. Nondimeno la virtù
purgativa, con una certa amarezza è più valorosa nel-
le scorze della radice, di modo che ammazza i vermi-
ni larghi del corpo; ma in ogni altra parte vincela
virtù costrettiva; tutto che nelle frondi, e ne i germi-
ni non più l'una, che l'altra s'abondi. Le More man-
giate avanti al cibo, presto scendono dallo stomaco,
facendo la via à i cibi, che vengono doppo loro; ma
mangiate dopo al cibo, subito si corrompono insieme
con esso. Il che fanno ancora, se quando si mangia-
no, ritrovano nello stomaco cattivi humori: ma non
corrompendosi, inhumidifcono il corpo, nè però
lo rinfrescano, se non si mangiano ben rinfrescate.

D Danno pochissimo nutrimento, come fanno ancora i
Peponi, nondimeno non causano il vomito, nè son
contrarie allo stomaco, come son quelli. Di quelle,
che producono i Rovi al suo proprio capitolo, concedo-
dolo Iddio nel 4. libro diremo poscia à bastanza.
Ma perche delle frondi de Mori si pascono, e si nutrif-
cono gl'artificiosi vermicelli (veramente mirabile spet-
tacolo della natura) che fanno la Seta, adoperata hog-
gi 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 Gre-
ci) 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; ben-
che s'usi qualche volta ancor la cotta, che non sia tinta
di colori. E la seta calda, e secca nel primo ordine: è
disseca-

E facendo la via à i cibi, che vengono doppo loro; ma
mangiate dopo al cibo, subito si corrompono insieme
con esso. Il che fanno ancora, se quando si mangia-
no, ritrovano nello stomaco cattivi humori: ma non
corrompendosi, inhumidifcono il corpo, nè però
lo rinfrescano, se non si mangiano ben rinfrescate.

F Danno pochissimo nutrimento, come fanno ancora i
Peponi, nondimeno non causano il vomito, nè son
contrarie allo stomaco, come son quelli. Di quelle,
che producono i Rovi al suo proprio capitolo, concedo-
dolo Iddio nel 4. libro diremo poscia à bastanza.
Ma perche delle frondi de Mori si pascono, e si nutrif-
cono gl'artificiosi vermicelli (veramente mirabile spet-
tacolo della natura) che fanno la Seta, adoperata hog-
gi 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 Gre-
ci) 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; ben-
che s'usi qualche volta ancor la cotta, che non sia tinta
di colori. E la seta calda, e secca nel primo ordine: è
disseca-

disseccativa, assottigliativa, con proprietà di confortare, e alleggerire il cuore. Per la qual cosa slarga, ferma, mondifica, chiarifica, & illumina gli spiriti: nè s'appropria la facoltà sua a un solo spirito in una disposizione, 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 Avicenna, che la Seta cotta, e tinta di colori non s'adoperinelle medicine; la mette però Mesue nel siropo, che si fa de' Pomi, semplice, adoperandovi quella, che è tinta in Grana, e parimente nella confettione, che chiama egli Alchermes. Chiamano i Greci il Moro *Mor*, o veramente *Σικαμωρος*: le More *Σικαμωρα*: i Latini l'albero *Morus*: i frutti *Morum*, gl' Arabi *Thut*, ovvero *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.

Chiamano alcuni il Sicomoro ancora *Sicamino*, cioè Moro: il frutto del quale, per essere di sciocco sapore, s'chiama ancor egli Sicomoro. E il Sicomoro albero grande, simile al Fico, abbondante di latte: le cui spesse frondi si rassomigliano non poco a quelle del Moro. Produce il frutto tre, e quattro volte l'anno, non ne rami, come si il Fico, ma su per il tronco, simile a i Fichi salvatichi, e più dolce de' Fichi grossi primaticci, senza haver dentro granelletti alcuni. Non si matura, se prima non si graffia con l'unghie, o co' l'ferro. Nasce assai in Cavia, Rodi, & altri luoghi, ove non è grande abbondanza di Grano; imperocchè per la copia de' continui frutti, che ei produce, è veramente molto utile. Il suo frutto mollica il corpo, ma conferisce poco nutrimento, e nuoce allo stomaco. Cava si dall'albero un liquore nel principio della primavera, avanti che produca il frutto, battendogli leggermente con una pietra la corteccia di sopra, conciossiachè gravemente battuta niega poscia il liquore. Coglie si questo nel lagrimar fuori con l'ania, ovvero 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 posteme dure, che malagevolmente si maturano. Bevesi oltre a questo, & unge si al morso delle serpi, alla milza dura, a i dolori dello stomaco, & al freddo, che viene nel principio delle febbri, ma presto si tarla. Nasce un altro Sicomoro in Cipro, diverso da questo, il quale quantunque sia simile all'Omo, 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.

Il Sicomoro (secondo che recita Teofrasto al 2. capodel 4. dell'istoria delle piante) un'albero d'aspetto, di frondi, e di grandezza simile al nostro Moro. Ha egli una particolar natura, oltre a tutte l'altre piante in produrre i suoi frutti, imperocchè non nelle cime, nè frà i rami gli produce, mà su per lo tronco, e su per li più grossi rami, ove non sono le frondi, di grossezza, e similitudine de' nostri Fichi; ma di sapore, e d'humore simili a i Fichi salvatichi, quantunque assai più dolci, senza esser punto di dentro granellosi. E 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' medesimi luoghi, onde furon spiccati i primi; e così maturi i secondi, rinascono i terzi, & i quarti. Produce il Sicomoro, così come il Fico, gran copia di latte; & è il suo legno, per esser solido, robusto, e nero, commodato a molte cose. Ha una proprietà, oltre a tutti gli altri alberi, chetagliato stà sempre verde, nè mai si secca,

SICOMORO.



SICOMORO FALSO.



se non si gitta nell'acqua, & imperò per seccarlo, lo precipitano ne i laghi, e negli stagni; percioche standosi al fondo, si secca, e vienesene poscia, come è secco, per

Sicomoro
scritto da
Galeno.

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 fù mandata dal preclarissimo Medico, e Semplicista famossissimo 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 fra 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. Hà questo frutto (disse ancor'egli) un modo di nascere, oltre à tutti gl' altri frutti; conciossiache non nelle cime, nè 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 sopracitato dice Teofrasto) è in Creti quella pianta, che si chiama Fico Di Cipro, percioche 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 radice 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 Conventi de Frati, de i cui frutti fanno le corone de pater nostri. Questo chiama Avicenna, secondo la correctione del Bellunese, AZADARACHT, e lo pone per cosa velenosa alla festa del quarto, come più à lungo diremo nel 6. lib. Chiamano il Sicomoro i Greci Συκομορος: i Latini Sicomorus, & Ficus Ægyptia: gl'Arabi Mumeiz, Jummeiz, Aliumeiz, Giummeizi.

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 nutrono il corpo, scaldano, fanno sete, e mollificano il ventre; nondimeno nucono all'arheuma dello stomaco, e del corpo, come che alla canna del polmone, alla gola, alle reni, & alla vescica giovino assai. Chiarificano la pallidezza causata per lunghe malattie: conferiscono à gli stretti di petto, al mal caduco, & à gli hidropici. La decoctione 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 Cnico, e mangiati, mollificano il corpo. Gargarizzafi utilmente la decoctione loro alle infiammazioni delle fauci, e delle altre parti interiori della gola. Mescolansi negli empiastri insieme con polenta d'Orzo. Mettonsi con Pisana, o con Fien greco ne i fomenti de luoghi delle donne. La decoctione loro fatta con Ruta si mette utilmente ne i cristeri per li dolori del corpo. Cotti i Fichi secchi, e poscia pesti, & impiastriati, risolvono le durezze, le scrofole, i foroncoli, e le posteme, che nascono doppo le orecchie. Maturano i panni, ma molto più aggiugnendovi l'Iride, o il Nitro, o la calcina. I crudi, pesti con le cose predette, fanno il medesimo. Purgano insieme con i gusci immaturi de Melagrani

A i pterigi delle dita, e non Vatriolo le ulcere delle gambe, che per lo continuo fusso sono incurabili, e quelle, che malagevolmente si saldano. Cotti nel vino con Assenzo, e farina d'Orzo, s'impiastrano utilmente sul corpo de gli hidropici. Brugiat, & incorporati con Cera guariscono le buganze. Pesti crudi, & incorporati con Senape, d'altro liquore, e distillati nelle orecchie, acchetano il susfolare, che vi si sente, e parimente il prurito. Il latte del Fico tanto domestico, quanto salvatico, fa apprendere 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, e solue il corpo. Bevuto insieme con Mandorle tritte apre le oppilationi della matrice, & applicato di sotto convosso d'ovo, ovvero con cera di Toscana, provoca i mestruj: è utile negli empiastri delle podagre con aceto, e farina di Fien greco. Mondifica la scabbia, sana le impetigini, le vitiligini, le macole della faccia, la rogna, e le ulcere del capo, che menano, applicatevi con polenta. Conferisce alle punture de gli scorpioni, al morso de i cani, e di tutti gli animali velenosi, applicatevi sopra. Guarisce i dolori de i denti, bagnandovi dentro la lana, e mettendola nelle cavità 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, e vanti che appassano le gemme. Pestansi questi, e spremene 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 in cambio di spatola, diventa più solutivo. I Fichi grossi primitici, i quali chiamano alcuni Erinei, mollificano, applicati cotti, le durezze, e le scrofole, e crudi fanno cadere le formiche, i porri, e similmente i thimi, applicatevi 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 humigano, la farfarella, e l'epinitide. Fregansi con queste le crescenze fucose, e le ruvidezze delle pappebre. Fassi linimento delle frondi, e delle cime de Fichi neri alle vitiligini bianche. Queste impiastrate con mele, vagliono à i morsi de i cani, & alle ulcere ferine. I Fichi grossi insieme con foglie di Papavero salvatico cavano le ossa rotte: e con cera risolvono li foroncoli. 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 baccia, reiterandovi spesso per farla più forte dentro la cancrena, e lasciandola bene macerare, & invecchiare, convenevole ad ulcerare, e brugiare ovunque faccia bisogno, e massime nelle cancrene; imperoche ella consuma, e brugia via tutte le parti cattive, che sopraabondano. Usasi ne luoghi, ove bisogna, bagnandovi dentro una spugna, e poscia mettendola in sul male. E qualche volta bisogna di cristerizzarla nella disenteria, ne i fissi del corpo vecchi, e nelle ulcere profonde, e cancrenose, e grandi; conciossiache ella mondifica, incarna, e consolida, e non salda manco di quegli empiastri, che s'adoperano à saldare le ferite fresche. Bevuti per liquefare il sangue appreso nello stomaco. Giova la freccata, e bevuta con un ciatho d'acqua, & un pochetto d'olio, à i rotti, à gli spasmati, & à quelli, che cascino in precipitio dall'alto. Bevuta sola al peso d'un ciatho, giova à i flussi stomacali, e disenterici. Unge si oltre à questo utilmente con olio allo spasmo, e dolore de nervi: percioche provoca il sudore. Dassi à colore, che hanno preso il Gesso per bocca, e vale al morso de i vagni, chiamati Phalangi. Fanno ancora il medesimo tutte l'altre liscie, e massime di cenere di Quercia, & hanno tutte virtù costrettiva.

L Fico notissimo albero in tutta Italia, rare volte produce il piede dritto, vestesi di bianca corteccia tutta piena di latte, al gusto costrettivo, acuto, & amaro,



B



C

to, di modo che può ulcerare la carne, applicandovisi sopra. La materia del legno è bianca, fungosa, e tenace, come di Vite, e però è ottima per far gli scudi, e lerostelle. Hà di molte radici, ma poco profonde, equi viene, che ne i luoghi freddi non allignano i Fichi. Produce le foglie intagliate, come di Vite, ruride, ample, erme, & attaccate a robusti picciuoli: produce i frutti senza fiorite, appresso al nascimento delle foglie ne i più estremi rami, differenti così di forma, come di colore; imperocché alcuni sono come i Peri, alcuni stacciati, come le Cipolle, e altri tra questi due mezani, e alcuni sono bianchi, alcuni verdi, alcuni neri, altri purpurei, altri gialli, altri rossicci, e altri vergolati purpurei, e bianchi. Hanno la sostanza della polpa tenera, tutta piena di picciole granella, e sono al gusto molto dilettevoli. Lodansi per li migliori i più grassi, i più dolci, e quelli specialmente, che hanno slessa la scorza, quando sono bene maturi. 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 Primatici 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 scrisse Teofrasto al 5. capo del 4. libro dell' historia delle piante in questo modo: L'INDIA produce l'albero del Fico, il quale ogni anno manda fuori le radici dai rami, non da i nuovi, ma da i vecchi d'un'anno e più antichi. 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, imperocché sono molto più bianche, torte, e villosse, e con due foglie solamente. L'albero poi nella parte più alta s'allarga con i rami lungamente al tondo, e in cosiffatta larghezza,

D

che ricuopre 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 i frutti non sono maggiori de i Ceci, ma simili à i Fichi, e per questo chiamavano i Greci Fico quest'albero. Fà pochissimi frutti rispetto alla sua notabile grandezza. Nasce questo albero intorno al fiume Arcelista. Questo tutto scrisse 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 Fico Indiano, che s'è portato a

E

i nostri tempi dalle Indie Occidentali; imperocché questo non hà nè nel tronco, nè ne i rami, nè nelle foglie, nè ne i frutti somiglianza veruna con il sudetto. I frutti di questo chiamano gli Indiani TUNE, la pianta de 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 eglino soavi; Imperocché, come ti vede manifestamente da noi, spiccandosi una foglia dall'albero, e piantandosi in terra fin al mezzo, non solamente fà le 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 germi, come chiaramente si vede dalla qui disegnata figura; di modo che si può questa pianta connumerare meritamente frà 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

Opuntia, e sua historia.

F

N

pianta

Fichi scritti
da Galeno.

Fichi secchi,
e loro
facoltà.

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 mangiandosene 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 paesani. Vna foglia con i frutti me ne fu donata dal gentilissimo M. Angelo Croto Agente del Conte di Ficco appresso all'Imperator Ferdinando Primo, con tre frutti in cima non ancor maturi, portata di Provenza fino 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, ne dirò qui quanto ne ritrovo scritto da Galeno al 2. delle facultà de gli alimenti, ove egli ne scrive in questo modo: I Fichi tutto che non tanto di mali humori generino, quanto gli altri frutti dell'autunno, e quelli della state; nondimeno non sono anco eglino privi de i vizj, e nocumenti di quelli; ma più di quelli hanno questo di buono, che presto si digeriscono, e agevolmente penetrano per tutto il corpo. Sono manifestamente asterfivi, del che ne fa 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 ancora le Fave; perciocche son ventosi anch'eglino. Il perche non farebbono mangiati poca molestia nel corpo, se non fusse il lor presto partirsi dello stomaco; perciocche 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 nocumento. E nel capitolo dell'Uva, poco di sotto diceva: L'Uva, e i Fichi, così come sono il capo, e l'honore di tutti i frutti dell'autunno, e come più nutriscono di tutti gli altri, che poco durano, così parimente generano pochissimi cattivi humori, 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 carnosissimi; quantunque la carne loro non sia dura, nè densa, ma tenera, e spongosa, e però finito quel tempo, presto si svanisce, e si risolve. E parlando poi de i secchi, diceva: I secchi similmente, come che si lodino di molte utilità; nondimeno chi li mangia spesso, e in gran quantità, sente, che non sono senza nocumento; imperocche non generano troppo buon sangue. Di che fa 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 habbiano eglino questo in particolarità loro: ma à corali membri oppilati, e induriti come che i Fichi secchi per loro stessi non giovano, nè noccano; nondimeno congiunti, e mangiati con cose incisive, estenuative, e asterfivi assai conferiscono, e imperò 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 Hissopo. Il che facendo, non solo può molto giovare à gli ammalati, ma an-

A cora à i sani; imperocche 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 con cose contrarie alle predette, che generino grossi humori, grandemente nucono. Et all'ottavo delle facultà semplici diceva il medesimo Galeno: I Fichi scaldano nel fine del primo ordine, o vero nel principio del secondo, e hanno fottilità nelle parti loro; e però sono utili à maturare, e digerire le picciole posteme del corpo. E quelli à questo effetto sono i migliori, che son più grassi; e imperò quelli, che sono acuti al gusto, sono più asterfivi. Solvono i freschi, e i secchi il corpo; ma manco nutriscono i freschi 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; perciocche l'uno, e l'altro è valentemente caldo nelle facultà sue, e dimostrano apertamente non solo nell'essere eglino asterfivi, ma nell'ulcerare, e nell'aprire le bocche delle vene, che essi fanno, e nelle verruche, formiche, e porri, che stirpano da i membri. Ma molto più son valenti à tutte queste cose quelle de i salvaticchi, le cui cime tanto sono calde, e sottili nelle parti loro, che cocendosi con le carni de buoi, quantunque durissime, le fanno mirabilmente intenerire. Habbiamo 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 i Fichi primaticci: e per contrario poscia gli producono molto tardi, spiccandone i primi Fichi che fanno, quando son grossi come Fave. Haffi 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 cassette in su le finestre, si fa in questo modo. Tagliasi un semplice ramoscello, o vero furcolo dall'albero la primavera, quando hà 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 Miglio, e così si ricuopre di terra, fin che avanzi di sopra due o tre dita al più del tronco. Fassi per questo, che presto germogliino fuori all'intorno piccioli rami, i quali slargandosi per la cassa in brevissimo tempo producono i frutti, rimanendosi sempre la pianta picciola, e nana. Distillasi il latte de i Fichi utilmente nelle orecchie verminose, e le toglie vagliono per provocare le hemorrhoides, fregandosene il sedere. I Fichi secchi cotti con radici di Giglio, d'Iride, e di Malvavischio maturano impiastrati commodamente i tinconi. I Fichi chiamano i Greci *Συκή*: i Latini *Ficus*, e *Picus*: gli Arabi *Sin*, *Fin*, & *Tin*: i Tedeschi *Feighen*: li Spagnuoli *Higos*: i Francesi *Figuier*.

Del Perseo. Cap. 147.

IL Perseo è un'albero d'Egitto. Produce un frutto buono da mangiare, e aggradevole allo stomaco, nel quale si ritrovano quei ragni, liquali chiamano Crancolati, e massime in Thebaida. Le sue frondi secche, e fatte in polvere, risorgnano, applicate, i flussi del sangue. Dissero alcuni essere questo albero in Persia velenoso, e mortifero, ma che trasportato in Egitto, mutando natura, diventò salutare, e buono da mangiare.

Come di sopra nel capitolo di tutte le Mele dicemmo, il PERSEO d'Egitto non è (come s'imaginò Marcello Vergilio Fiorentino) il Pefeo nostro d'Italia, ma pianta assai differente dal nostro, come si può comprendere per Dioscoride, e per Galeno, perciocche amendue dell'uno, e dell'altro per diversi cap. 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.



di grande, e bella procerità ne i rami, nelle frondi, ne i 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'hà de maturi vecchi, e de giovani, che si maturano. Vogliono un'anno à maturarsi, e imperò la natura gli provide, che sotto à i vecchi nascono i giovani. Sono maturi della grandezza delle Pere, lunghi à foggia di Mandorle, di verde colore. Hanno il nocciolo come quello delle Sufine, ma molto minore, e assai più tenero. La sustanza 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 stave, lettieri, tavole da mangiar sufo, e altri honorati instrumenti. Le cui note se ben si considerano, manifestamente si conosce, che altre piante sono queste che i nostri Pescchi 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'11. delle facultà de gli alimenti, così diceva: la pianta del Perseo vedemmo noi già in Alessandria, e puossi molto bene connumerare con quelle piante, che son grandi. Dicesi, che'l suo frutto è nel regno di Persia così maligno, e velenoso, che ammazza, mangiandosi, gli huomini: ma portato poscia 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 Cephalet, dicendo; L'albero del Perseo solamente ho veduto io in Alessandria, e non in altro luogo sudito à i Romani. Il che manifestamente dimostra quan-

A to sia egli dal nostro Pescco differente, essendo in tutta Europa notissimo, e abundantissimo 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 Persia *Pepoia*; i Latini *Persea*.

Errore di Columella.

Nomi.

Dell'Iberide. Cap. 148.

B **L**A Iberide, o vero *Cardamantica*, hà le frondi simili al *Nasturtio*, ma nella primavera sono più verdi di quelle. E' 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. Hà oltre à questo due radici, simili al *Nasturtio*, calide, e ulcerative. Il perche si lodano alle sciatiche, applicandovele sufo per quattro hore trite con grascia salata in forma d'empastro; intendendosi però, che dappoi entri il paziente nel bagno, e ungasi con lana in luogo d'olio.

I B E R I D E.



D **I**mostrommi 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'historia, che se ne scrive da Dioscoride, e da più altri Greci. Di questa non fece Galeno ne i suoi libri 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. libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, trattando della cura delle sciatiche scritta da Damocrate, affermando questo medesimo, così diceva: Ritrovassi di Damocrate un libretto, chiamato Clinico, scritto in versi jambici, come suole egli fare, nel quale scrisse di tre forti di medicamenti. Il primo è di quella herba, che chiama egli Iberide, laquale lodò per la cura delle sciatiche, dicendo, che con questa herba

Iberide. e sua esaminatione.

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 isegni in questi versi.

Iberide
scritta in
versi da
Damocra-
te.

*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 bisfolco mai,
Nel coltivar de campi, con l'aratro.
Verdeggia ogn' hora, e produce le frondi
Come l'Nasturzo, 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'el verno,
Fatto come sarmento il gambo duro,
La secca, rompe, e consuma co'l gelo.
Produce il gamboncello il fior la state
Picciolo, e vario, come latte bianco:
Dopo à cui segue'l seme sì minuto,
Ch'inganna l'occhio, e si discerne à pena.
Hà la radice seco altre compagne,
Acutissime al gusto, il cui sapore,
Molto à quel del Nasturzo si rassembra.*

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

Oltrè 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 sciatiche, 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 il 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-



Il fine del Primo Libro.

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 sciatiche, diceva: Restituisce in tutto coloro, che patiscono le sciatiche, alla sanità, l'uso dell'Iberide herba, la quale chiamano Lepidio. Il perche 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 iscusati, come quelli che forse più hanno atteso alle cose divine, che à conseguire la vera cognitione de semplici. Hò 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. Oltrè à ciò si vede, che Paolo Eginetta, oltre alla predetta Iberide, ne usò nelle sciatiche 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 ramie frondi di Lauro, quantunque più grandi, corrispondere à questa fanno testimonio molti esperimenti fatti non solamente nelle sciatiche, ma in assai altre vecchie, e lunghe malattie. Rassembraasi 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, o vogliamo pur dire Lepidio, che produce le frondi Laurine, sia quella, che hoggi si ritrova in tutti gli horti, chiamata da chi Piperitis per il suo acutissimo sapore, e da chi Piperella. E imperò errarono manifestamente Hermolao, 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. Segià forse non chiamarono Raphano il Lepidio. Chiamano i Greci l'Iberide i βερίς καρδωρ, ἀγριον ῥάδαρον: i Latini Iberis, e Lepidium: gli Arabi Seitaragi. Asceitaragi, Sitaregi, e Hausab: i Tedeschi Vulder kresc: li Spagnuoli Nasturtio montefino: i Francesi Chassierage, Passeraige, e Nistort sayrange.

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

Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo.

PROEMIO DI DIOSCORIDE.

NEL Primo Libro, 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 Grassi, 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'Agljo, le Cipolle, & la Senape. E questo, accioche la virtù di quelle, che sono consimili, non siano separatamente trattate.

Del Riccio marino. Cap. 1.

IL Riccio marino è convenevole allo stomaco, lubrifica il ventre, e provoca l'orina. Il suo guscio abbruciato crudo si mescola con quelle cose, che si 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 a coloro, che in Italia habitano nelle rive di tutto il mar Tirreno, e dell'Adriatico ancora, per cioche in questi mari quasi da per tutto si ritrovano. Quantità grande n'hò veduto, 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'historia 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 parimente 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-

Amano 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 Brisfi, i quali stanno in alto mare, e rare volte si ritrovano. Sono oltre a questi quelli, che chiamano Echinometri (come se si volesse dire madre de Ricci) i quali sono maggiori di tuttigli altri. Enne ancora un'altra specie di minuti, con lunghe, e dure spine, laquale non suole ritrovarsi, se non dove l'acqua è profonda. Lodasi, e usasi questa da molti per medicare alle distillationi 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 Aristotile giova alle distillationi dell'orina. Il che disse Aristotile di quella specie de minuti, e non degli Echinometri. La forma del corpo de Ricci marini è quasi simile a un forno, ferrato così nella parte dinanzi, come in quella di dietro: nel resto poi non è del tutto continuo, ma simile a una lanterna scarcata. 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 a luogo. Del che fa testimonio l'alga, che sempre si ritrova loro intrigata tra le spine. Hanno la bocca nella parte di sotto, cò 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 cotali animali è necessario, che il pasto ascenda da basso all'alto. Tutti i Ricci marini hanno cinque denti, di dentro concavi, i quali tramezza una certa poca carne, la quale par che faccia officio di lingua. A questa sta colligata la gola: e alla gola il ventre, diviso in cinque parti, come se questo animale avesse più ventri; imperoche

Errore del Giovio.

Bstotile di quella specie de minuti, e non degli Echinometri. La forma del corpo de Ricci marini è quasi simile a un forno, ferrato così nella parte dinanzi, come in quella di dietro: nel resto poi non è del tutto continuo, ma simile a una lanterna scarcata. 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 a luogo. Del che fa testimonio l'alga, che sempre si ritrova loro intrigata tra le spine. Hanno la bocca nella parte di sotto, cò 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 cotali animali è necessario, che il pasto ascenda da basso all'alto. Tutti i Ricci marini hanno cinque denti, di dentro concavi, i quali tramezza una certa poca carne, la quale par che faccia officio di lingua. A questa sta colligata la gola: e alla gola il ventre, diviso in cinque parti, come se questo animale avesse più ventri; imperoche

roche tutti sono l'un dall'altro separati, e pieni delle materie, che soprabondano; ma dependono però tutti da uno stomaco solo, e tutti fioriscono in un solo meato, per cui escono le fecchie. 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 provengono per tempo, fermando le lor navi con molte più anchora del solito. Questo tutto ho 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 fordidie. Chiamano i Greci il Riccio marino *ἐχινος θαλάσσιος*: i Latini *Echinus marinus*: li Spagnuoli Erizo de la mar.

Del Riccio terrestre. Cap. 2.

LA pelle del Riccio terrestre abbrugiata, e mescolata 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 elephantici, allo spasmo de nervi, & à cachettici: e disicca i flussi dell'intestino. Riponsi il secco sopra un testo al Sole, e conferisce dato alle medesime cose.

HISTRICE.

RICCIO TERRESTRE.



Ricci terrestri, e loro esaminatio-
ne.

Sono 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. E' 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 fa egli parimente con tutti gli altri frutti salvatici, quando gli ritrova copiosamente cascati sotto gli alberi. E 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 gittandoseli adosso dell'acqua, subito si distende, e camina. E la sua carne più presto da usare nelle medicine, che ne cibi, per esser terrestre, e dura da digerire. 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 assegnò Rasis nel trattato, ch'ei fece de i sessanta animali. Ma percioche à me pajono più apocriphe, 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 ascoso nelle sue caverne, come l'Orso: etanto tempo stanno à partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro. L'Histrice quando si corrucia, si ritira in se stesso, e gonfiando la pelle à modo d'un otre, 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 brugiata bevuta (come scrive Plinio) non lascia sconsigliare le donne gravide. Chiamano i Greci il Riccio

Virtù del
Riccioterre-
stre.

Histrice, e
sua historia.

D terrestre *ἐχινος γροσσεος*: i Latini *Echinus terrestris*: gli Arabi Ceufud, & Caufed: i Tedeschi Hechel, o vero Ygel: li Spagnuoli Erizo: i Francesi Herison.

Del Hippocampo. Cap. 3.

L'Hippocampo è un picciolo animaletto di mare, la cui cenere impiastata con pece liquida, o grassia, o vero con unguento Amarcino, unita fa rinascere i capelli, che son cascati per pelagione.

Quantunque frà gli antichi, e moderni autori non manchi (come scrive Marcello Vergilio) chi connumer l'HIPPOCAMPO tra le specie delle Locuste marine, nè anco chi lo lodi per l'uso della medicina in molte cose; nientedimeno non ho io sin' hora ritrovato 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'herbene 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, come ne fanno testimonio l'Hippolapatho, e l'Hippomarathro, & l'Hippofelino. Ma non però per questo vogliono, che si danni Dioscoride, nè gli altri, che avanti à lui ne scrissero, e lo chiamarono parimente Hippocampo; 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 picciolo pescetto, anzi più presto moltro marino, che chiamano alcuni Draghetto, e alcuni Cavalletto marino; e dicono che quella particola Greca hippo significa in questo luogo Cavallo, e non grande. E così determinano, che Hippocampo non voglia dire, nè rilevar altro, che Cavallo flessuoso, cioè ritorto, e però dimostrano per l'Hippocampo questo Cavalletto marino, di cui è qui il ritratto dipinto. Ritrovassi questo animale nelle pescarie per lo più tra le minutaglie del pesce marino, ma non si mangia. Egli è di lunghezza di mezzo 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 ciglia, le quali ne i maschi finiscono in due peli. La fronte è retta, erasa, e il ciuffo con le crina, come è ancora la superiore parte del collo. Il che non si vede nelle femine; imperocché hanno solamente le crina dinanzi nel ciuffo sopra la fronte, le quali restano loro fin tanto che son vivi, e cascano subito ne i morti. Hanno una sola penna, 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 quale scarica gli ecrementi del cibo per una picciola fessura, 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'oncino. Il corpo loro è tutto composto, e organizzato di cartilagine anella, e quasi per tutto spinoso; imperocché ha dal capo alla coda di quà, e di là dalla schiena due ordini di spine, che se ne vanno di lungo via dirittamente: Et hannone ancora una collana attorno al collo, e una linea che se ne va per lungo il petto ancora tutta spinosa. Ma in verità io non ho ragioni alcune vere, con le quali io possa approvare, nè manco dannare l'opinione di costoro; perciocché fin' hora 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 Prassitele, e del figliuolo Cefisodoro, che si vede di rilievo Nettuno, Theti, Achille, e Nereidi assai, chi sopra Delphini, e chi sopra gli Hippocampi; parmi nondimeno che per esser queste cose poetiche, e favolose, non sia da prestar loro alcuna fede; imperocché ancora ne tempi nostri presentisono varie, e diverse finzioni, e chimere di scultori, e di dipintori, dove spesso si veggono cavalli marini, tra diversi altri mostri, nuotare nel mare come gli altri pesci, con testa di natural cavallo; e il resto del corpo parte squamoso a 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 Plinio,

sapendo per cosa certa, che i dipintori, e gli scultori de nostri tempi, che sono in consideratione, vanno tutti imitando gli antichi. Ma quantunque non sia veruno autore, che descriva l' historia, e le note dell' Hippocampo, nondimeno l'animo m'induce a 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 qui di sopra scritto l' historia, e tanto più in ciò ci confermiamo, vedendo noi, che molti dotti huomini de i tempi nostri, che hanno scritto l' historia de i pesci, tengono la medesima opinione. Scrisse nell' Hippocampo Galeno all' undecimo delle facultà de semplici, così dicendo: Dissero alcuni, che la cenere dell' Hippocampo marino giova molto a

Hippocampo scritto da Galeno.

fare rinascere i capelli cascati; e che esso, o vero la sua cenere, ha facultà di disseccare, e di risolvere. Mettonla alcuni con l'unguento Amaracino, altri con Pece liquida, e altri con grasso di Porco. Ma altrimenti scrisse 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 poterli sputare cosa veruna. Doppo ciò fa enfiare lo stomaco, e manda alcuni vapori calidi al capo, i quali scendendo al naso vicaufano un'odore come di pesci corrotti. Diventano 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 salvano la vita coloro, a 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'huomo di vita. Quelli che salvano la vita, fatti mentecatti, si diletano mirabilmente dell'acqua, nè per altro si godono di vederla, e di udire il suo romore, se non perche sentono quì non poco alleggiamento del mal loro, e anco perche gl' induce il sonno. Onde fa loro molto a proposito l'habitare presso a i fiumi, a i lidi del mare, e presso a i laghi, e a i fonti. Non però perche habbino molto desiderio di bere, 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'Hippocampo sia di tale, e 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 passavano, che si dovesse uccidere la Cagna, e dar loro a mangiare il fegato, e altri persuadevano, che si dovesse ricorrere a Diana per aiuto: ma il buon vecchio pescatore lodato i consigli loro, e lasciati andare via, havendo preso alcuni Hippocampi nella rete insieme con altri pesci, cavato loro l'interiore, parte ne diede loro a mangiare arrostiti, e parte ne pose sopra la piaga del morso triti con mele, e aceto, e così curò i figliuoli dalla rabbia, e gli fece sani. Tutto questo delle facultà dell' Hippocampo scrisse Eliano. Chiamano i Greci l' Hippocampo ἵπποκαμπος: i Latini Hippocampus.

Nomi

Delle Porpore, e delle Buccine. Cap. 4.

LA cenere delle Porpore disicca, netta i denti, consuma la carne superflua, e mondifica, e consolida le ulcere. 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. Spargesi utilmente sopra le cotture del fuoco, e lasciavisi suso fino

A che s'indurisce, imperoche come l'ulcera è saldata, se ne cade poi per se stessa. Fassi oltre a questo delle Buccine calcina, come diremo, quando parleremo della calcina. Chiamansi Cionie 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, convenerole allo stomaco, ma non mollifica il corpo.

PORPORE.

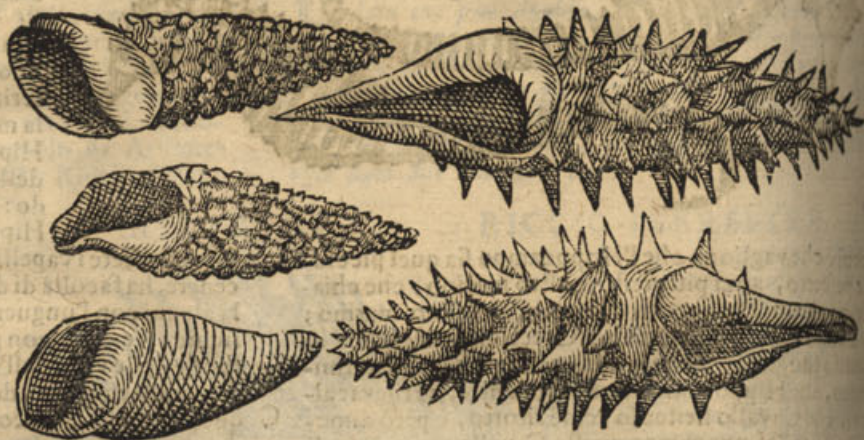
BUCCINE.

Porpore, e loro historia.

SONO 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 porporo, adoperato per tingere le superbe vesti de i Re, e de gli Imperatori. Hanno cotai liquore questi animalletti nella gola in una vena assai bianca; ma non si ritrova in quelle che son morte, percioche si risolve insieme con lo spirito 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, e le 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 tesson tra corde, tra venchi, e tra giunchi, à modo di nasse, le quali appicciano poscia à lunghe funi, e le gittano in mare; laonde interviene, che essendo questi cotai Nicchi sitibondi, e mezzì morti, come sentono l'acqua, subito s'aprono. à i quali correndo le Porpore, per pascersene, vi mettono dentro quella lordura lingua; ma quelli, come si sentono punger, subito riserrandosi, gliela stringono tra amendue le pareti de i gusci, e fannolesi prigion, così poscia 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'appicciano, 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 Conchilj 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 cotai specie di Conchilj, non essendone stato scritto nè da Dioscoride,

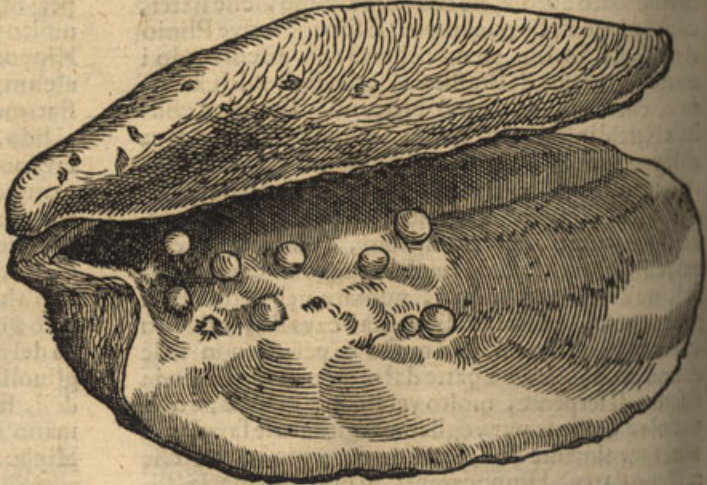
Buccine, e loro historia.

Perle, e loro historia.



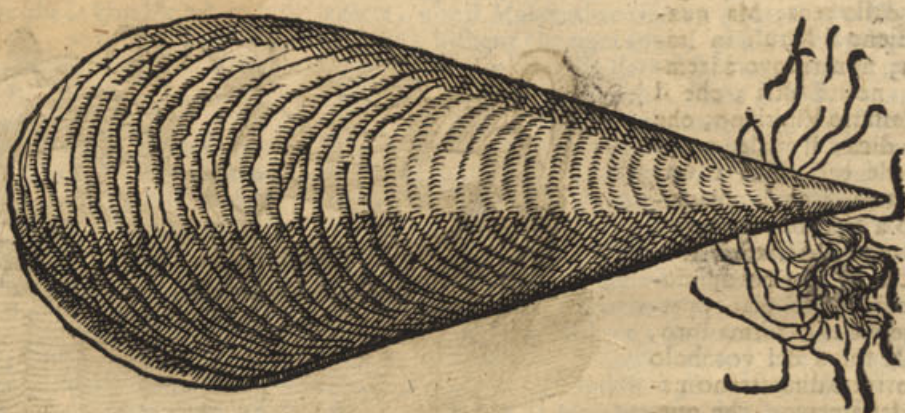
nè da Galeno, e havendomele la materia, che si tratta, ridotte hora à memoria, non hò voluto, che le lodi, e il bel nome loro rimangano adietro. Nascono adunque gli animali, che le producono (secondo che recita Plinio al 53. capo del 9. libro) nell'Oceano Indico, e in quello, che circonda l'Isola Taprobana, 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'aprono la notte, empiendosi, e nodricandosi di generativa ruggiada, della quale ingravidandosi, partoriscono poscia le Perle, essendo chiare, e torbide, secondo la qualità della ruggiada, che raccolgono. Se quando s'ingrossano, è tempo nuvolo, producono poscia le Perle pallide, e torbide: grosse le fanno, quando abundantemente si satiano: e picciole diventano per lo contrario, quando non pigliano ruggiada à bastanza. Nel che le impediscono i baleni; percioche 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 poscia generano Perle vane senza sostanza alcuna, piene di vento. Nell'acqua le Perle son tenere; ma subito che le ne traggono,

MADRIPERLE.



s'indu-

s'induriscono. Dicono alcuni, che le Madriperle vanno a sechiera, 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; percioche 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 serrano 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; percioche consumandosi così la carne, rimangono poscia 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 gran di tempesta. Plinio scrive, che non si ritrovano più, che quattro, o cinque Perle per animale. Ma Amerigo Vespuccio nella sua seconda navigazione, ch'ei fece per l'Oceano Atlantico, sotto al cerchio dell'equinoctio 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 si fatta quella corazza, che Giulio Cesare dedicò al Tempio di Diana. Trovansi ancora le Perle nelle PINNE, che i Veneziani chiamano Astore, come scrive Plinio, & io hò 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; imperoche in Boemia è un fiume chiamato Vuotavva, nel quale sono copiosissimi Nicchi lunghetti, che producono 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 diseccare l'acqua, e l'umidità, che scende negl'occhi. Chiamano i Greci le Porpore Πορφυρα, e le Buccine κάρυκες: i Latini le Porpore, Purpure, e le Buccine, Buccina: 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 Μαργαρίτης: i Latini Margaritæ, & uniones: gl'Arabi Hageralbato: i Tedeschi Perlin: li Spagnuoli Perlas.

Le Perle si ritrovano ancora ne i fiumi.

Nomi.

M I T U L I.

Dei Mituli. Cap. 5.

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



Delle Telline. Cap. 6.

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

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

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' 11. 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 Egineta, 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-

quando son ben purgate 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; per cioche e la forma loro, e la forza del vocabolo corrotto dimostrano manifestamente, che questi sieno i veri, e legittimi 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 *μυτูลι*; i Latini Mituli: gl'Arabi Amarchas:

Nomi.

Delle Chame.

Cap. 7.

LA decottione delle Chame, e parimente dell'altre Gongole, fatta con poca acqua, solue il corpo. Bevesi questa con vino.

Chame, e loro esaminatione.

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

Nomi.

Dell'Unghia odorata. Cap. 8.

LA Unghia odorata è un coperchio d'un Conchilio simile à quelli delle Porpore, e ritrovasi nelle pa-

Unghe odorate, e loro esaminatione.

Coloro, che leggono diligentemente il capitolo qui dell'UNGHIE ODORATE, quali chiamano gli Speciali Blatte bysantis, non senza ragione si maravigliano, che scrivesse Dioscoride, che le si ritrovano in India in alcuni paludi, ove nasce il Nardo; non essendo veruno, 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 fiume



li Spagnuoli Mixilhus. Le Telline chiamano i Greci *τελλινοί*; i Latini Tellinæ: gl'Arabi Sedef, e Talsam: li Spagnuoli Brignigois.
C H A M E.



ludi d'India, che producono il Nardo, e però respira di soave odore, perche si nutrice ella quivi solamente di Nardo. Ritrovassi 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 alquanto al Castoreo. E l'una, e l'altra convenevole nelle fomentationi, che si fanno per le prefocazioni della matrice, e parimente in quelle, che rilevano dal parossismo del mal caduco. Beveste, mollificano il ventre. La cenere delle abbrigate tanto vale, quanto quella delle Porpore, e delle Buccine.

UNGHIE ODORATE.



me Gange, il quale irriga il piede del monte, ove egli nasce; imperocche questo non nasce in quel fiume,

nasce in quel fiume, nè in paludi, ma in quella parte più bassa del monte, irrigata dal fiume. Oltre a ciò ritrovandosi, che Dioscor. 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 communemente sono nelle spezierie, e non facendo alcun soave odore, ma più presto spiacevole, simile a quello del Castoreo, non fanno come le si possono chiamare odorate, e abbrugiare per far buon odore, e massimamente scrivendo Dioscoride che se ne fa fomento alle donne per le prefocazioni 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'errori; non posso fare, che non dica qui in sua difesa tutto quello, che pensando sopra ciò m'è venuto alla mente. Dico adunque prima, che a me non sia così gran maraviglia, che scriva Dioscoride, che le Unghie odorate naschino in India in quei paludi, che producono il Nardo; imperocchè 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 pratici nella scienza delle piante, chiamassero 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 Conchilj non si possono ritrovare altrove, che in mare, con queste parole: *Nam si Conchilia marina sunt animalia, quomodo in lacubus inveniuntur, colligunturque aquis astu exsiccatis; an mare deserunt turbinata, ut fluvios, lacusque subeant*; cioè: Imperocchè se i Conchilj sono animali marini, come si ritrovino eglino ne i laghi, e si raccolgono nell'acque secche dal caldo? Hor lasciano forse i Conchilj ravalto 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; imperocchè i Conchilj, 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 Vuotavva; nè mancano laghi in Boemia, ne i quali si generano non poca quantità d'altra sorte di Conchilj; iquali 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 rarissime sieno le Unghie odorate, che respirino di soave odore? Veramente non per altra cagione credo mai io avvenire questo, se non perche la lunghissima distanza del camino si svanisce fra via il lor buon odore del Malabathro, come (secondo che dicemmo nel primo libro) avviene parimente nel Nardo: o veramente che quelle, che si portano hora à noi sono di paludi, ove non nasce Malabathro veruno; imperocchè 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. Il che 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 ispirino 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 donne prefocate dalla matrice, e parimente quelli, che patiscono il mal caduco; imperocchè 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 messo 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 testacci 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 accostare in questo alla opinione del Rondoletio, il quale per parere di volere mantenere la lettione di Dioscoride, dice, che questa parola *ιωδες*, non sempre significa appresso Dioscoride grato, e giocondo odore, ma qualche volta vehemente, e grave; percioche quantunque io non voglia negare questo, non però affermarò, che *ιωδες* significhi ingrato, e puzzolente, o veramente vehemente, e grave; imperocchè 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 altrimenti dottissimo historico, il quale poteva pure considerare, che chiamandosi 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' hora possuto chiaramente intendere; essendo il coperchio della Porpora, come della Buccina tondo, e lungo quello del Conchilio; seggià non vogliamo dire insieme con il Rondoletio, che non intese Dioscoride, che le Unghie odorate fussero simili alli coperchi delle Porpore, ma che questi Conchilj odorati si cuoprono con i suoi coperchi, come le Porpore con li suoi; facendo la comparatione non dalla forma, ma dalla sustanza 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; imperocchè 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, lequali 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, fa ch'io non dubiti d'affermare, che sieno le vere, e le legitime Unghie odorate, di cui intende qui Dioscoride. Il Fuchio nelle sue dottissime annotationi fatte sopra Nicolao Alessandrino, nella compositione dell'aurea Alessandrina, dove nella interpretatione fatta da lui si legge, *Offis anterioris narium Purpuree*, dice, che questo non significa altro appresso Nicolao, che quello che chiama Attuario, e altri suoi successori *Blattium Byzantium*, sive *Bylantis*: per haver ritrovato egli in alcune interpretationi di Nicolao scritto *βλάττιον βυζαντίον ὀσφύς τῆς πικροῦς πορφύρας*, cioè: Blattio Bizantio è osso del

Opinione del Rondoletio reprobata.

Opinione del Fuchio reprobata.

nasò

nafo della Porpora. E appo ciò vuole egli, che sieno differenti tra loro il Blattium Byfantium, e le Unghie odorate di Dioscoride, per essere (così dice egli) le Unghie odorate gusci d'alcuni Conchili, & il Blattium Byfantium un'osso della parte inferiore del naso delle Porpore. Il che replicò egli parimente nel suo volumetto delle compositioni de medicamenti, ev' aggiunse ancora, che questo osso del naso delle Porpore si chiama fin'hoggi 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 composti (come il medesimo Fuchfio afferma) usurpano i Greci più moderni, Blattium Byfantium, non significa altro, che l'Unghie odorate scritte da Dioscoride. Oltre a ciò non ritrovando io fin hora autore alcuno, che scriva, o dica, che l'osso della bocca, o del naso della Porpora (come vuole il Fuchfio) 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'abbrugiate sia dissecativa, spurghi i detti, levvi via la carne superflua, mondifichi l'ulcere, e le faldi; e per il contrario sia cosa a tutti chiara, che appresso a gli Arabi sieno stimate l'Unghie odorate, le quali chiamano egliino Blatte Byfantis, per lo buono odore, ch'elle spirano, e per havere elle virtù, e proprietà, oltre al havere del caldo, e del costrettivo, a i difetti dello stomaco, del fegato, del cuore, e della matrice: non solamente non si deve accettare l'opinione del Fuchfio, ma nè ancora approvare la scrittura di Nicolao in questo luogo, il quale può agevolmente essere scorretto, e contaminato, sì come è in infiniti altri luoghi osservati dal medesimo Fuchfio. Ma che sia il vero, che gli Arabi, da cui confessano i Greci moderni havere tolto molte cose, lodano, e celebrano le Unghie odorate per li malori delle membra sudette, ne farei testimonio Serapione d'autorità di Mesue, con queste parole: Il Conchilio d'India scalda, e disicca nel terzo grado, e partecipa del sottile, e del costrettivo, e conferisce oltre a ciò per la refragranza del suo odore allo stomaco, al tremore del cuore, al fegato, e alla matrice. Onde facilmente mi riduco a credere, che ancora Attuario non intenda altro per il Blattium Byfantium, che le Unghie odorate Indiane, e non altrimenti osso del naso delle Porpore, come s'imagina il Fuchfio. Mettonsi adunque i Conchili, o vero l'Unghie odorate, non senza gran ragione, & autorità da i Greci più moderni nella Aurea Alessandrina, per esser ella utilissima a 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 rittaurare le forze delle membra indebolite, di sanare, e di risvegliare i tramortiti, e curar le sincopi, tanto causate dal cuore, quanto dallo stomaco, di ricreare gli afflitti, e i fiacchi per lunghe malattie, 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 però 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. Conoscendosi oltre ciò esser falso, che le Blatte Byfantis delle speciarie sieno queste ossa imparate dal Fuchfio, e da Nicolao, e per la ragione già assegnata, e per esser cosa chiara, che le Blatte Byfantis del commune uso

A non sono altro che le Unghie odorate: Finalmente sieno pure quali si vogliano quelle espositioni sopra Nicolao, in cui si fonda il Fuchfio; imperochè elle non ostano punto alle ragioni, e autorità da me assegnate, per esser elle per avventura, o incerte, o non approvate; e parimente per esser del tutto contrarie alla verità, e alla ragione. Se già non dicesse alcuno contra quello, che intende il Fuchfio, haver l'autore di quelle espositioni interpretato le parole di Nicolao, e ammonito i lettori, non significare altro appresso Nicolao *ὄστυς τῆς πύδος τῆς πορφύρας*, che Blattium Byzantium, cioè Unghia odorata; imperochè essendo il testo di Nicolao secondo la traduzione del Fuchfio, per se stesso di tal sorte chiaro, che non ha bisogno di veruna espositione, non faceva 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 saperli per cosa certa da lui essere una favola, che si ritrovi osso di forte alcuna nel naso, o nella bocca delle Porpore. Alche si vede haver molto bene avvertito l'antico interprete di Nicolao; imperochè non ha egli interpretato nell'Aurea Alessandrina, nè manco nell'antidoto delle Margarite a modo del Fuchfio; ma che vi debbi mettere le Blatte Byfantis, cioè le Unghie odorate. Chiamano i Greci le Unghie odorate *ὄνυξ*: i Latini Conchula Indica, & Unguis odoratus: gli Arabi Athfar Atheb, over Adfar, Althahib.

Delle Chioccioline. Cap. 9.

LE Chioccioline terrestri sono utili allo stomaco, e facilmente si corrompono. L' eccellentissime son quelle, che nascono in Sardegna, Libia, Astipalea, Sicilia, e Chio: ottime sono ancora quelle delle alpi di Liguria, chiamate Pomatice, cioè coperchiate. Le marine sono stomacali, e facilmente si digeriscono. Quelle de i fiumi hanno abominevole odore. Quelle che si 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 brugiati hanno virtù di ulcerare, e di scaldare: mondano la scabbia, le vitiligini, & i denti. Brugiati insieme con la carne, e tritti in cenere, e uniti con mele, giovano alle debolezze della vista, e mondificano le cicatrici, e le bianchezze de gli occhi, e similmente le macchie della faccia. Le Chioccioline peste crude con i suoi gusci dissecano l' enfiagioni dell' hidropisia, impiastratevi luso, nè se ne disippicano se prima non si disicca tutto l'humore. Alleggeriscono le infiammazioni delle podagre: e cavano, impiastrate, le spine, o altre cose, che rimangono fitte nel corpo. Trite, 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 della Africane, e inghiottita con aceto, mitiga i dolori dello stomaco. Arrostate le Chioccioline con i suoi gusci, e poscia trite, e bevute non molto copiosamente con Vino, e con Mirra, acquetano i dolori colici, e della vesicchia. Quel viscoso humore, che rimane attaccato all'aco nel passar le terrestri, ungendosene i peli atti a cascare, gli conglutina, e gli ritiene.

NOtissime a tutta Italia sono le CHIOCCEIOLE, quali chi chiama Lumache, chi Bugoni, e chi Buovoli. 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 rispetto de i luoghi più opachi, e più esposti al Sole, ove elle nascono, e similmente dell'herbe, onde si nodriscono. Del che è buon giudice il gusto: imperochè ne sono di quelle, che per il pascere che fanno dell'Assenzo,

CHIOCCIOLE.



l'Assenzo, sono amarissimi, & altre puzzano di fango, per esser colte appresso alle paludi. Aggradevoli, e molto saporite al gusto son quelle, che faccendo il Serpolio, il Calamento, il Pulegio, l'Origano, & altre herbe odorifere, diventano eccellenti. Fra le quali si possono veramente connumerare quelle poco maggiori de i Lupini, che si raccolgono in campagna di Roma, ove si trovano l'autunno attaccate à migliaia à i flus. Si dicerti 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 circconvicini. E si cercano il verno sotto terra appresso alle siepi, & à gli sterpi della campagna: laonde scalzando la terra coloro, che le cercano, con certi uncini di ferro, le ritrovano ferrate tutte in se stesse, con un coperchio, che loro ferra tutta la bocca dinanzi, bianco, e duro, come se fusse di gesso. Sono veramente queste così ferrate senza comparatione 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 ne gli spuri del sangue. Peste insieme col guscio, e bevute per sette giorni, o per nove al più, con Vino dolce, giovano à chi non può orinare. Dannosi nelle vertigini, e nelle strettature del petto con gioventamento, dandosene il primo giorno una grande, il secondo 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 Chiocciola cruda, pesta con il suo guscio con la Sapa, continuando così per qualche tempo; ma bisogna che per questo effetto, sieno le Chiocciole delle più grosse, che si ritrovino: e non succedendo la sanità, riposinsi gl'ammalati tre giorni, e poi ritorninsi gl'ammalati al medesimo medicamento per più, e più giorni continui. Giovano parimente à i vomiti, dandone due peste con il guscio, & incorporate con dueova 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 gozzule, & alla ruvidezza della canna del polmone: quando si cuociono senza lavare, e si bevono poi con vino dolce, mangiandosi dalle donne gravide ogni giorno, quando sono vicine al parto, partoriscono poi senza molto travaglio. Mettonsi utilmente ne gl'impiastri 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 saline risolvono le scrofole, & il gozzo trite con il guscio, & impiastratevi sopra. Il liquore, che distilla dalle Chiocciole vive, quando si pungono, vale à difetti dell'ugola ungendovisi con una penna. Pestandosene alquante in un mortajo ben netto insieme con un'ovo di gallina, & applicandosi con lana succida ben ligate strette in sul la fronte vagliono à gl'impedimenti degli occhi. La cenere dell'abbrugiate bevuta con Mele, seme di Lino, e d'Ortica sana gli splenetici in pochi giorni. Le Chiocciole piccoline crite, & applicate risolvono i tumori dell'unghie. I gusci di tutte le sorti diligentemente abbrugiati, fattone polvere, giovano alle putredini, & ulcere delle gengive. I medesimi ritrovati à castoriti provocano le pietre delle reni, e parimente l'orina dandosene à bere due dramme con Vino bianco, & acqua calda. Le Chiocciole delle selve purgate dalla viscosità loro, e cotte nel latte Vaccino fresco insieme con Farfara tagliata minuta è uno degli ottimicibi, che si possono dare à i phthistici. Trite le Chiocciole con Incenso, & una chiara d'ovo di gallina giovano mirabilmente alle rotture de i fanciulli impiastratevi sopra, e facendo stare i pazienti in letto. La cenere dell'abbruciate sana qual si voglia ulcera de i piedi, spargendovisi sopra. Brugiate le Chiocciole, com' insegna 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 di tutto sottilissima polvere, s'usa poscia sopra à i cibi, o vero si beve con acqua, o con Vino austero. Ma senza meschiarvi Galla è la cenere loro di molto secca virtù, e partecipa alquanto ancora del caldo contratto nell'abbrugiarsi. Le crude trite insieme col guscio, & impiastrate sopra al ventre nell'hidropisie, e sopra l'enfiagioni delle giunture diseccano 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 costusioni fatte nell'orecchie; imperoche le diseccano valorosamente, ancora che vi fossero 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, disecca valentemente tutte quelle parti del corpo, dove l'umidità soprabondi. Oltre à questo quell'humore viscoso, che fanno le Chiocciole, composto con incenso, o con Aloe, o con Mirra, o con tutte queste cose insieme, tanto che s'induri, e facciasì tenace, disecca l'umidità, e la marcia, che distilla dall'orecchie: & applicato alla fronte disecca i flussi, che discendono à gl'occhi. Usanle ancora

Chiocciole
scrutte da
Galeno.

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 infiammazione del nervo. Ed era il ferito un villano molto zotico; ma mescolai con essa della farina volatile del molino. Scrissero alcuni Medici miei maggiori, che per far ciò si debba mescolare la carne delle Chioccioline con Incenso, e con Mirra; ma io all' hora non haveva nè l'uno, nè l'altra, percioche 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 viscoso humor loro, bisogna pertugiar la carne loro, con uno stile appuntato, e torre di quelle, che son prese di fresco; percioche altrimenti co'l tempo si dissecano. Le fresche hanno assai di quell'humore, che punte mandano fuori: il quale s'adopera ancora per incolare i peli cacciati dalle palpebre. Questo tutto disse Galeno. Usansi le Chioccioline, crude, e cotte, peste col guscio, e senza, ne gl'empiastrì, che maturano, e rompono le pestime; 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

Chioccioline
marine.
Chioccioline
senza guscio.

Granchi, e
loro esamina-
zione.

Errore di
molti Me-
dici.

Sono 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 Carcinus 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, & à 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 così 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 Locustis, Squilibus longum sit, Canceris vero rotundum est.* Astaco chiama poscia Oppiano particolarmente il Gambaro di mare, il quale à Roma, & in altri luoghi si chiama Leone: & à Venetia, riferbando 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 conjetture, 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 Cancris, 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 feбри terzane. Ritrovansene di simili assai nelle cantine, & in altri luoghi humidi 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 esserne 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 Chioccioline i Greci Χοιδοί: i Latini Coleæ: gl'Arabi Dalzum, & Halzum: i Tedeschi Schyneckken: li Spagnuoli Caramuyos, & Caracoles: i Francesi Escargotz.

B

Dei Granchi de i Fiumi. Cap. 10.

La cenere de i Granchi de fiumi brugiate data tre di à 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 bugance, & i cancri. Triti, e bevuti crudi con latte di Asina, giovano al morso de i Serpenti, de i Ragni, che chiamano Phalangis, & alle punture de gli Scorpioni. Cotti, e mangiati con la loro decottione, giovano à i phthirici, & à chi havesse bevuto il Lepre marino. Messi triti con Basilico sopra à gli Scorpioni gli ammazzano. Tutto questo fanno ancora i marini, ma con assai minore successo.

C

GRANCHIO DE I FIUMI.

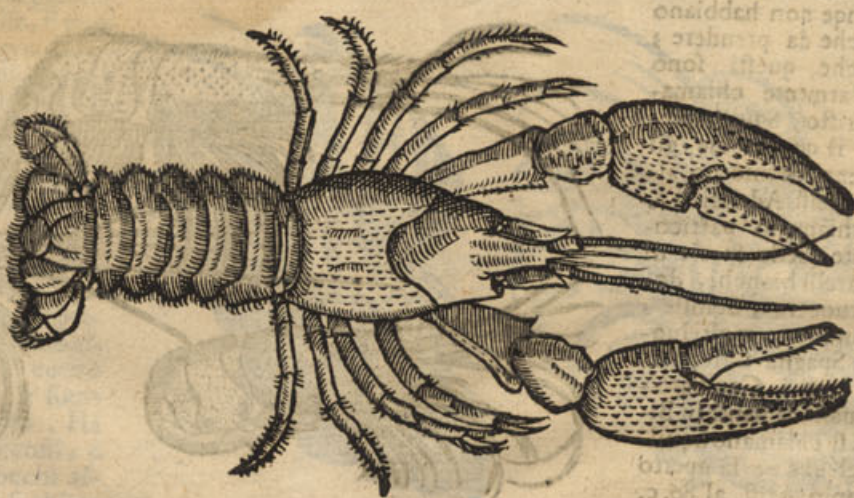


GRANCHIO MARINO.

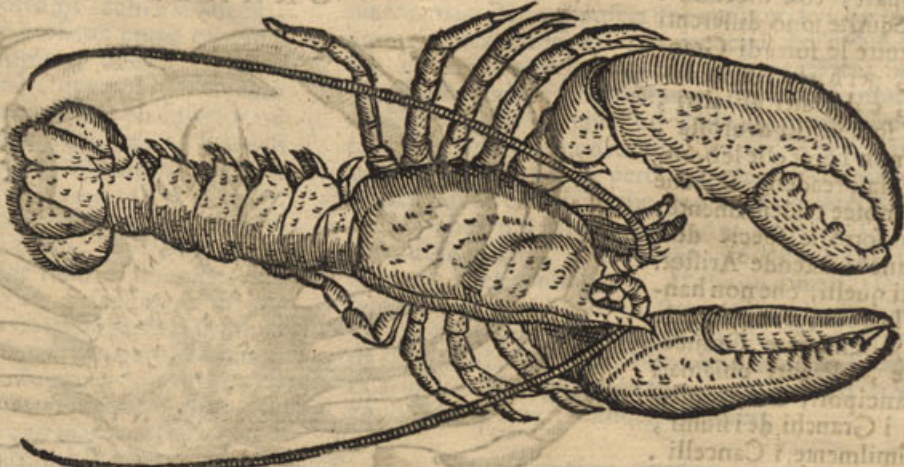


Greci, si come non l'hanno parimente alcune specie di Granchiolini, come fa testimonio il medesimo Arist. quando dice: *Ceteri, minutiores, & nullis pene nominibus annotati.* Onde hò io più, e più volte pensato, che i Gambari siano quelli, che chiama Galeno.

GAMBARO.



ASTACO.



Galeno Gammarides, togliendone il vocabolo da Latini, con cui lungo tempo praticò in Roma, per non ritrovarsi appreso ai Greci. E però diceva egli nel 3. lib. delle facultà de gli alimenti, *Astaci, Paguri, Cancri, Locuste, Carides, Gammarides, & id genus alia tenui testa concluduntur*. E tanto più hò io ardire d'assertare ciò, quanto veggio non ritrovarsi, che io sappia, questo vocabolo, Gammarides, 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 morsicabiossi, & à gl'hectici usano di dare i Gambari: per ciò che non de i Gambari, ma de i Granchi infero Dioscoride, e Galeno, il quale all'undecimo delle facultà de semplici così lungamente ne scrisse: dicendo. La cenere de i Granchi de i fiumi, come, che ella sia così disseccativa, come è quella delle Chioccioline, nondimeno hà 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'hò io mai usata altrimenti, che l'usava Eschione empirico compatriota, e precettor mio, vecchio, e peritissimo ne medicamenti. Haveva egli per far questo una padella di rubicondo rame, nella quale messi sopra al fuoco i Granchi vivi, ve gli arrostita, fino che si potessero ridurre in fortissima polvere, della quale sempre teneva in casa di preparata, e la faceva dipoi al nascer della canicola, essendo il Sole in Leone à 18. di della Luna: e così la dava poscia à bere à coloro, ch'erano stati morsi 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 fossero tali cose da recitare in questo luogo, nondimeno ce n'hò voluto far menzione, per essermi io grandemente confidato in questo medicamento; per ciò che niuno main'è morto di coloro, che l'hanno usato. Questo 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 Petrosello. Altri le commendano per debolezza

del cuore; ma io però non hò di ciò certezza veruna. Trite le medesime con Tartaro vagliono all'ulcere del membro virile. Dannosi ancor utilmente con carbone di Tilia à coloro, che cascando, si fanno male, & anco per dissolvere il sangue appreso dentro al corpo, e con la polvere delle medesime si fermano fregandose ne 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, infero Eschione, Gal. e Diosc. e non de Gambari; per ritrovarsene non meno abbondante 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 impiastriati sopra, e con la medesima polvere si saldano ancora le ferole del federe, e l'ulcere delle calcagna applicativi incorporati con olio. Fattone fumo alla natura delle donne tirano la creatura già morta fuor del corpo. Vagliono i medesimi triti crudi, & impiastriati utilmente à i tumori delle mammelle, anzi che vi risolvono le durezza, 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'alcuni.

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

di à modo di Gambari, quantunque non habbiano le branche da prendere; imperochè questi sono particolarmente chiamati da Aristot. Squille picciole; il qual nome gli dà 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 Biscaglia si chiamano Squille. Del che ne fa 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. Dal che 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 Macinette, i Granchi de i fiumi, e similmente i Cancelli. Nè per altra cagione diffi io esser chiamati i Gambarelli Squille picciole, se non per avvisar altrui, che sene ritrovano di maggiori. Il che ne descrive Arist. al 2. cap. del 4. lib. dell' historia 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 fa 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. Hanno la coda come i Gambari, e non hanno le branche da prendere. Le Squille quantunque sieno de i cibialquanto durette da digerire, nondimeno giovano 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. Il Rondoleto, ancora che nell' historia 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' historia del Paguro appresso

Virtù delle
Squille.

Errore del
Rondoleto.



GRANCEVOLA.



GRANCIPORO.



Eliano. Gli schiavi, che habitano nel Carso, a i di del quale batte il mare Adriatico, serbano ancora del Granciporo il proprio nome, imperochè altrimenti non lo chiamano, che Paguro, il quale morendo nella sua caverna, come scrive Nicandro, genera 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, e ritrovansi 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 Cancelli, 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 fa poscia sempre la sua vita; diventa però simile a i testacei. Dal che si vede essere il Cancelli animale di dubbioso genere, per esser egli commune ad amendue i generi predetti. Egli è di forma (dicendolo alla schietta) simile a 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 sottili, 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 tutta tenera, e molle, & aprendosi gialleggia. E vedesi un meato, che va dalla bocca allo stomaco, ma non vi si 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 legato col guscio, in cui si ripara, come sono le Buccine, e le Porpore; ma vi sta dentro libero, e espedido. 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 camminare. Tutto questo disse Aristotile. E però ben diceva Eliano scrivendone al 19. cap. del 13. lib. dell'istoria de gli animali, che nascono i Cancelli nudi, e fuor de i gusci delle conche; quantunque poscia s'eleggano quelli per habitarvi dentro; imperoche ritrovando alcuni piccioli gu-



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'habitatione, 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 fino a tanto che ritrovatone di molto maggiori se ne godano, come di gran casa. Il perche spesso 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 *Kepivov*; Nomi. i Latini Cancer: gli Arabi Sartam, & Sarthan: li Spagnuoli Cangrejo: i Francesi Cancres.

Dello Scorpione terrestre. Cap. 11.

LO Scorpione terrestre è rimedio alla puntura fatta da se stesso, trito crudo, e applicatovi sopra. Mangiasi parimente per questo ancora arrostito.

SCORPIONE TERRESTRE.



GLi 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 trafitti 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 quivi fermamente s'affermi per cosa vera accader questo per speciale 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; soggiungendo poi, che in molti altri luoghi, e massimamente in Scythia sono velenosissimi, e mortali, non solamente a gli huomi-

Fni, che da loro sono trafitti, ma a tuttigli animali bruti fino a i Porci, i quali però non temono qual si voglia altro morfo, o puntura d'animale velenoso. Sono li Scorpioni (secondo l'istoria di Plinio, d'Avicenna, d'Alberto, d'Eliano, e d'altri ancora) di nove forti, distinti per diversi colori; cioè, cedrini, rossi, cenericci, ferruginei, verdi, gialli, con nera coda, vinosi, bianchi, e fumosi. De i verdi oltre a i neri, e a quelli, che sono ferruginosi, copia infinita n'hò veduta io nel Contado di Arco poco lontano dal fiume della Sarca, in

Scorpioni, e loro specie.

cas in un certo picciolo boschetto di Quercie appresso al romitorio di San Paolo, dove in brevissimo tempo sotto à i sassi ne di canicolari ne cogliamo 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 poscia ammazzati, e discacciati da quelli per essere in gran numero; perciò che il più delle volte ne partoriscono undeci. 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 ritrovarse 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 quà da gli Ethiopi (diceva Plinio) è una grande regione rimasa 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 poscia dove sieno assai Scorpioni, tutti vi si congregano appresso. Il che non si conviene à quello, che di sopra disse Dioscoride nel

Scorpioni
non l'ali.

Scorpione
marino, e
sua esamina-
zione.

Hannosi 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 trafiggendo 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 de li 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 stà 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. Dice si, 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 toccandosi con l'Elleboro bianco gli Scorpioni, che sono morti, resuscitano. Usano alcuni Medici la cenere de gli Scorpioni brugiati vivi per coloro, che per oppilatione di renelle, o di pietra nella vescica, non possono urinare. Al che lodò Mesue il loro olio, che si tiene fatto nelle speciarie, unto alle reni, e al pettenecchio; & Avicenna lo commendò ne i dolori delle orecchie. Io hò bene sperimentato questo, che un olio il quale fò io, nel quale entra grandissima quantità di Scorpioni ungendone solamente il cuore, & i 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 Aspidi, e ogni animale velenoso. Come buon testimonio ne fanno coloro, che essendo stati prima unti dai Sacerdoti d'olio santo, sono stati poscia liberati col mio; del quale nella peste hò ritrovato miracolosi effetti, e massime nel preservarli: e similmente nelle pettecchie, ne i vermi de i fanciulli, e in tutti i dolori intrinseci del corpo, e specialmente mattricali, nel che è efficacissimo rimedio. Di questo adunque daremo la descrizione, e parimente il debito modo di farlo nel 6. lib. quando parleremo della cura universale di tutti i veleni. Chiamano i Greci lo Scorpione terrestre *Scorpio* *xepaios*: i Latini Scorpio, e Scorpius: gli Arabi Harab, o vero Hacharab: li Spagnuoli Alacran.

Dello Scorpione marino. Cap. 12.

Il fele del marino scorpione è utile alle suffumigazioni, e debilita de gli occhi.

SCORPIONE MARINO.



SCORPENA.



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

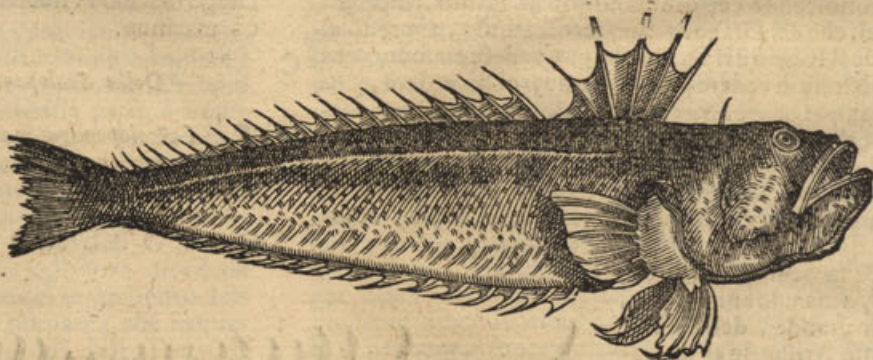
Oltre à ciò lo Scorpione rosseggia quasi per tutto il corpo, hà due corna in su'l capo mollicchiose, e denti molto appuntati, quantunque minuti. Hà appo ciò le alette; con cui nuota, spinose, e spinoso parimente il dorso, con le cui spine ferisce i pescatori. Chiamano questo pesce alcuni, pesce Cappone,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

A re, nella sostanza, e nel sapore della carne. Il vino, 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 hà egli nel capo dando sene 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 degli occhi ne 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 Σκορπίος *Scorpio*: i Latini Scorpio marinus. Virtù dello Scorpione marino.

Del Drago Marino. Cap. 13.

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

DRAGO MARINO.



SERPENTE MARINO.



V Arie veramente sono l'opinioni degli autori intorno all'istoria del DRAGO MARINO; imperochè secondo che scrive Alberto, è il Drago marino una gran bestia di forma di Serpente; ma non hà però altre alette, che quelle di cui à modo degli 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 spatj di mare. E' in oltre bestia velenosa, tal che mordendo gli altri pesci gli ammazza, e così ogni altra sorte 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 Aristotile, e da Plinio, v'aggiunge però del suo pur'assai, che se si possa prestar fede, non sò io per hora determinare; perciò che appresso d' Aristotile questo animale non è maraviglioso, nè 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 succhiello, un pertugio nella rena, fin che tutto vi s'asconde; imperochè hà egli il muso più appuntato che le serpi terrestri. Et al 14. capo del secondo libro della medesima historia 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 sassatili. Scrivene ancora Plinio al 7. capo del 31. libro con queste parole: Oltre alle predette Chioccioline vi sono le ri-

tonde per l'uso dell'olio: e de Pesci vi sono il Cocomero, il Cinopo, il Gambaro, il Cinofesia, & 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 Venetia, Aquileja, e Trieste chiamano pesce Ragno, & i Toscani Trascina: imperochè questo hà le spine nelle branchie delle orecchie rivolte verso la coda, & hanno ancor nella schiena dell'altre così maligne, e velenose, che se coloro, che sono trafitti da esse, non si curano diligentemente, o che patiscono crudelissimo dolore, o che vilasciano 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 hà nella schiena, e tanto più mi riduco à credere ciò, vedendo io, che egli all'ultimo capo del trigesimosecondo libro connumera non meno il Ragno tra i pesci

littorali, e più particolari del mare, che facci Aristotile 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'Aristotile 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 Aristotile del Serpente marino, e non del Drago. Dal che è manifesto l'errore di Plinio, e che egli assai negligenemente leggesse questo luogo in Aristotile, o veramente che non l'intendesse. Ne però potrà alcuno scusare l'errore di Plinio, dicendo, che ancora il Drago marino fa il medesimo cavando nella rena con il rostro; imperochè 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 scavar la rena, e farvi dentro una fossa. E però io non sottoscriverò così facilmente al dottissimo Rondoletio, però che non avvertendo, nè conoscendo l'errore manifesto di Plinio, diceva: Quel, che del Drago marino scrisse Plinio, appresso al quale il Ragno è il Drago, lo può vedere ciascuno, che si diletterà di vedere pescare; imperochè 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 cavi subitamente, e con molta prestezza una fossa nella rena, e altro appresso al Rondoletio, che solamente vi si rivolti sopra, come

Errore di Plinio, e del Rondoletio.

coopen-
dra marin
a sua histo-
ria.

E la Scolopendra marina uno animalletto, non grande, della quale scrisse Aristotile al 14. capo del 2. lib. con queste parole: Le Scolopendre marine sono simili alle terrestri, o poco minori. Nascono in luoghi sassosi, più roste 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 fortissime gambe da amendue 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 gran Turco per l'Imperatore Ferdinando Primo, la quale io mi persuado esser la vera marina Scolopendra; e però hò voluto darne qui la vera imagine, acciochè ciascuno altro vi possi far sopra il suo giudizio. Aristotile al 27. capo del nono libro dell'istoria degli animali scrive dello Scolopendra marina queste parole: Quella che si chiama Centipede (cioè Scolopendra) come hà inghiottito l'hano vomita fuori le sue interiora, e non le ripiglia dentro, fin tanto che non hà vomitato l'hano: 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, a me veramente non pare cosa credibile, havendo egli la bocca tanto stretta, e picciolina, che non è veruna ragio-

Scolopendra marina
Constantinopolitana.

A fanno tutti gli altri pesci, che si gittano vivi dalla rete in sul lido da i pescatori. Il perchè non senza ingiuria ne riprende egli, se ben non ne nomina, dicendo essere poco considerata l'opinione di colui, che scrisse commentarij 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 a coloro, i quali come i più periti, e dotti conosceranno la manifesta negligenza del Rondoletio (se ben 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 Aristotile. L' imagine del quale (ch'io sappi) non è stata data in luce senon primamente dal sudetto eccellentissimo Salviano nel suo bellissimo volume de i pesci, dalla quale noi habbiamo ritratta a nostra qui disegnata. Chiamano il Drago marino i Greci *Δρακὼν θαλάσσιος*; i Latini *Draco marinus*.

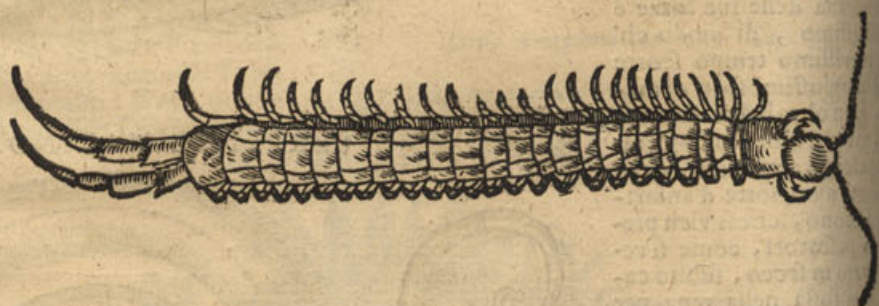
B

C

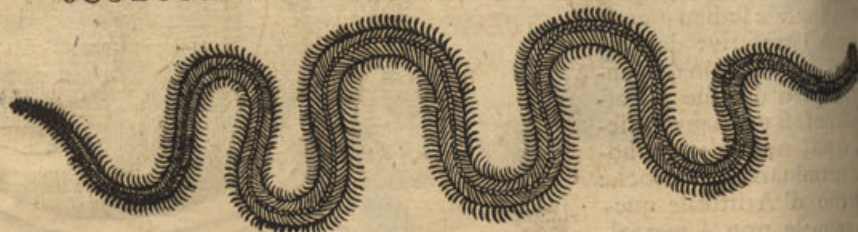
Della Scolopendra marina. Cap. 14.

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

SCOLOPENDRA.



SCOLOPENDRA MARINA DEL RONDOLETIO.

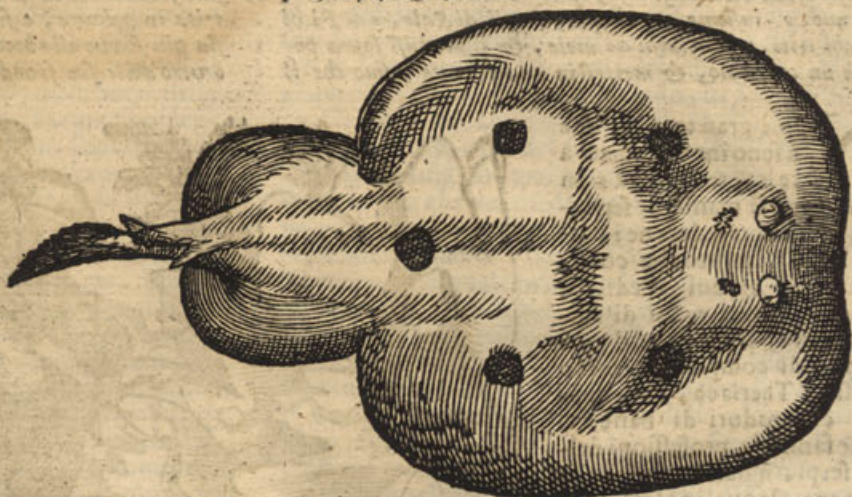


F ne, che conceda, che possa egli inghiottire un hano, quanto si vogli picciolino. Il perchè mi riduco finalmente a credere, che la Scolopendra portata da Costantinopoli, di cui è qui la figura, sia la legittima, e la vera; del che fà tanta manifesta credenza la forma dal suo corpo, che si potrà ben credere, che siano senza giudizio coloro, che altrimenti si daranno ad intendere. Chiamano i Greci la Scolopendra marina *Σκολοδὸν πύδρα θαλάσσια*; i Latini Scolopendra marina.

Della Torpedine pesce. Cap. 15.

L A Torpedine marina mitiga i vecchi, e lunghi dolori di testa, applicata vi suso, e mitiga parimente ogni altro

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



Connumerasi la TORPEDINE nelle specie de i pesci piatti, e cartilaginei, come sono le Raje, le Pastinache, e altri simili. La forma del suo corpo, levatone la coda, resta tonda, il capo ha così contratto fra le spalle, che non ne appare di fuori vestigio alcuno. Hà nondimeno gli occhi dinanzi nella parte di sopra, ma piccioli, e poco di là due forami inarcati, i quali sempre stanno aperti. Hà la bocca dalla parte di sotto non grande, con denti assai minuti, non hà lingua, e sopra alla bocca in luogo di naso hà due buchi, e hà nella medesima parte (come scrive Aristotile al 13. capo del 2. libro dell'istoria degli animali) cinquebranche, ma piccioline, e inarcate, & hà il culo con il suo pertugio nella più bassa parte del corpo, appunto dove nasce la coda, laquale ha corta, e carnosa, che finisce in assai larga penna, & hà ancora due penne nel dorso della medesima coda, delle quali la prima è la maggiore, come hà ancora appresso al nascimento della coda, più larghe, & incarnate, delle quali solamente scrisse pur egli senza dire delle altre parti 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 hà manco la coda spinosa, che la Pastinaca le Raje, & il resto de i pesci piatti. Il corpo della Torpedine è ricorperato 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 esserle dipinte à cerchi di diversi colori con una macchia tonda in mezzo, laquale è simile alla pupilla degli occhi: in alcune queste macchie non si veggono, ma sono però minutamente per tutto il dosso macchiate, & in alcune altre non è macchia veruna, ma hanno il dosso solamente rosseggiante. Ma benchè per le note sudette pajà, 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 di tal sorte fruttifera, che scrive Aristotile esser stata veduta una Torpedine grande pregna, la quale ne haveva 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'hanno, 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 però diceva Galeno al sesto libro de luoghi affetti: Tanta potenza di stupefare è nella Torpedine, che essendo con la foscina tocca dal pescatore, passando la qualità per l'hasta fin' alla mano, 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, & con hasta) si addormenta 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'asconde nel limo, laonde facendo stupidi, e immobili i pesci, che s'elli accostano, li piglia, e s'elli mangia. Il che prima di lui haveva scritto Aristotile al 37. capo del 9. libro dell'istoria de gli animali, così dicendo: La Torpedine fa diventar stupidi tutti i pesci, che ella desidera di mangiare, imperoche restado egli no stupidi, e quasi immobili, li piglia, e se li mangia. Ascondeli 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 pigliar i pesci, seguitandoli, li piglia con la sudetta astutia, del che danno manifesto inditio i Cefali, ritrovandosene spesso nel ventre delle Torpedini. Ma tal proprietà di stupefare non è se non nelle vive; imperoche se rimanesse nelle morte, mangiandosi, come si mangiano, stupefarebbono 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. Ma provandolo io nell'una, e nell'altra malattia, 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, è 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, fa posciatremare. A Roma (non sapendo io onde si cavino il significato di tal nome) lo chiamano, Battipotta, & Fotterigia. Chiamano i Greci la Torpedine *νυκτι*: i Latini Torpedo: gli Arabi Tead: li Spagnuoli Hugia: i Francesi Turpilles.

Torpedine
scritta da
Galeno.

Nomi.

Della Vipera. Cap. 6.

LA carne della Vipera cotta, e mangiata ne i cibi, rischiara la vista: giova alle infermità de i nervi, e risolve le scrofole. Bisogna, come è scorticata, tagliarle 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'inviechiano. Fassi con la carne della Vipera un sale buono à tutti questi effetti, ma manco valoroso: e farsi in questo

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

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

Vipera, e
sua esaminazione.

Non è gran tempo, che si sono incominciate a ritrovare le vere VIPERE in Italia per li manifesti segnali, che si son veduti nei parti loro; imperoche consigliandosi alcuni Medici, che sono stati vaghi di rintracciare, 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 le ritenevano ferrate, 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 a Pisone (se pur quel libro è legittimo 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 a nascere (tardano, per ciò che non nascono se non uno per di) rodono una pellicola, nella quale essi sono involti, per venire più presto alla luce. Et acciò che questo più manifestamente appaja, così suonano le parole, che all'ultimo capo del quinto libro dell'istoria de gli animali egli ne disse: *Vipera è serpentibus animal edit, cum intra se ova pimum peperit. Ovum hoc unius coloris, & molli cute contextum, ut piscium est. Fœtus supernè gignitur, nec duro cortice continetur, sicut ne piscium quidem. Parit parvas Viperulas membranis obvolutas, quæ tertia die rumpuntur. Evenit interdum, ut qui in utero sunt, abrosis membranis prorumpant. Singulos diebus singulis parit: pluresque parit, quam viginti, cioè, Sola la Vipera fra 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 sono 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 a nascere, rodono nel ventre della madre, l'invoglio loro, disse, che ammazzando la madre le rodavano le viscere, & il ventre. Contradice a tale erronea opinione parimente Philostrato; imperoche nella vita di Apollonio Tiano 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 credere, che trascrivesse da altri autori, nè osservasse come partoriscono, come ha fatto M. Ferrante Imperato Speciale Napolitano, e diligentissimo osservatore de i secreti della Natura; il quale scrivendomi una lettera di molte belle cose da lui osservate, mi scrive del parto di una Vipera queste parole formali: *Hò di più preso cura d'havere una Vipera pregna, & holla posta in una scatola di conve-**



C niente capacità, con coperchio fatto a postateffono di filo di ferro a modo di rete, dove le hò fatto far 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 a due, a due l'uno dopo l'altro, e circa un' hora dipoi, ne partorisce due altri, e di così fatti intervalli ne partorisce fino a diciotto, e tutti in termine di dieci o undeci hore al più, e non come vogliono alcuni buoni autori, che ogni di ne partorisca uno. Nascono involti in una membrana sottile, e trasparente, tal che si veggono di dentro conglomerati in giro, e quando si veggono alla luce, subito si cominciano a muovere, e rivoltarsi tanto che con la testa trovano la parte più fiacca della membrana, & si confene fuori, lasciando la membrana attaccata al fondo della scatola. Tutto questo mi scrive l'imperato. Questi Marfi, 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 a popoli, mostrano i lunghi, acuti, emortiferi denti (come dice Plinio al 37. capo dell'undecimo libro) nascosti nelle gengive, e coperti d'una certa 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 a ciò le Vipere partoriscono prima dentro da te le ova, & dipoi partoriscono i Viperini, nè fa 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 sottile con assai corta coda. Oltre a ciò volendo Galeno nel libro, che egli scrisse della Theriaca a Pisone, dimostrare come sieno le Vipere femmine differenti da i maschi, così diceva: Sono le femmine rossigne di colore, e molto agili del corpo: portano il collo disteso, hanno gli occhi rossigni, e steroci, 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 ha 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 riferisce Aristotile al 15. c. dell'8. libro dell'istoria de gli animali, che quantunque tutti gli altri Serpenti si nascondano il ver-

Erronea opinione di Plinio, di Nicandro, e d'alcuni altri.

balloquor
ab mital
omila

no nelle
nascond
male in
libbro d
si nasco
concavi
mamen
che la f
schio
facult
recito C
enellib
chiara
ove ella
secon
Porti
tutto il
impara
giovane
to, co
Era un
za risp
alcun
puzzo
to; il
confo
la, o
quivi
tanto
per so
che
po di
loro
quivi
nel p
bere
inac
Vipe
e du
si qu
ta, p
tem
scia
tum
doff
lor
chio
mut
Mi
ore
do
na
qu
am
qu
tur
v
do
qu
al
eg
qu
Ga
Vi
fin
ra
go
af
qu
al
Gi
dic
gli

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, et tutto il resto delle Serpi nelle concavità de gli alberi, ò de i sassi. Tacquesi medesimo Aristotile quello, che Plinio scrive, cioè, che la femina nel coito roda, e divori il capo del maschio. Ma perche oltre à questo si sappia la virtù, e facultà loro, nè dirò qui quanto per lunga historia nè recito Galeno all' undecimo delle facultà de semplici, e nellibro de gli antidoti, così scrivendone. E' cosa chiara, che la carne della Vipera è calida, e secca, ove ella sia condita del medesimo modo, che si condiscono le Anguille, cioè, con Olio, Sale, Anetho, e Porri. Ma ch' elle habbiano poseia facultà 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, appressò 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 diquindi lontani, proprio ne giorni canicolari, fù loro portato un boccale di buon vino, e fù lasciato quivi vicino à loro da colui, che l'haveva portato, nel parrisi, discoperto. Venendo poscia l' hora del bere, e mescendo un diloro il vino in una tazza per inacquarlo, cascò dal boccale insieme co'l vino una Vipera morta; del che restando sbalorditi i mietitori, e dubitandosi di avvelenarsi, se n'haveffero bevuto, si cavarono la sete con una purissima acqua; poi quando vollero 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 dosso, come si spogliano i Granchi, e le Locuste de i lor gusci, rimanendogli sotto una simil pelle mollicchiosa, 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 giovamento, e havendo menato seco una sua ferva giovane, e bella, quantunque buona compagna, vagheggiata, & amata da più amadori, ridotto si con essa al fine in certe case, alle quali era vicino un luogo fordido, e incolto pieno tutto di Vipere; per sorte nè intrò una in un'orcio di vino malriposto, & 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 lascerò 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'esserne vaghe. Il perche diceva Aristotile al 4. capo del 8. libro dell' historia 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 Buprestti, e secondo Aristotile al 29. capo del 8. libro dell' historia de gli animali, mangiano parimente gli scorpioni. E però diceva egli, che i morsi di quegli animali velenosi sono più nocivi, i quali mangiano altri animali mortiferi, come fanno le Vipere. Entrano le Vipere nella Theriaca; le quali insegnando à preparare Galeno nel libro de gli 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, sogliono 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; sì perche elle sono parti più velenose, sì 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 freseo, 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 elle 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 altrimenti, è pericolo, che non faccia diventare acetosa la Theriaca. E però, quantunque sia ancora bene arrostito, è necessario tenerlo per alquanti di in luogo secco. Fatto questo, e pesto bene insieme ogni cosa, fino che sia benissimo incorporato il tutto, se ne fanno i Trocisci sottili, e non grossi; perche i grossi malagevolmente si seccano, e vi diventa il pane acetoso, e la carne vi s'infraacidisce 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 rimiri à mezzo giorno, e non à Settentrione, di modo che il Sole possa scaldare il luogo per tutto il giorno; imperoche in un cotai luogo si potranno commodamente seccare. Subito adunque che i Trocisci faranno formati, mettinli in tal parte del luogo, che il Sole non li tocchi, e rivoltinli spesso, accioche si seccino 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 rivoltinli 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 preparino le Vipere per la Theriaca.

Trocisci di Vipera.

imperoche il vetro, e parimente l'oro non gli possono contaminare: ma lo stagno si suole falsificare co'l piombo. E però bisogna schifarsene non solamente in questo, ma in ogni altra sorte di antidoti, come ancora dell'argento misturato; perciocche il così fatto similmente diventa rugginoso. Debbonsi oltre a ciò mettere in opera i Trocisci non molto tempo dappoi che faranno fatti, quantunque non molto si svaniscano, 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 polyerina, che vi si ritrova sopra; perciocche rimanendovi ella lungamente, facilmente si tarlano. Mà 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 beffe Dioscoride, che coloro che mangiano le Vipere, diventino pidocchiofi. Al che contraponendosi Galeno all'undecimo delle facultà de semplici affermò esser questo vero in coloro, che hanno nei corpi loro molti humori corrotti. 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

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

Della spoglia delle Serpi. Cap. 17.

C *A spoglia delle Serpi cotta nel vino, e distillata nell'orecchie, vale à i loro dolori: similmente tenuta in bocca, mitiga il dolore de i denti. Mettonla alcuni in medicamenti de gli occhi, massime quella delle Vipere.*

SPOGLIA DELLE SERPI.

Spoglia delle serpi, e loro esamina-tione.

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 che fa ancora la Vipera. Tutte cominciano à spogliarsi da gli occhi, di modo che pare à chi non intende la cosa, che vogliono diventiar ciechi. Spogliandosi 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, appiccandosi 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 *σπίς οφεις*: i Latini Senecta Anguim: gli Arabi Alchalba, & Selach alhah: i Tedeschi Schlangen ballex; li Spagnuoli pelle de la culebra.

Nomi.



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

LEPRE MARINO.



Della Lepre marina, e terrestre. Cap. 18.

L A Lepre marina è come una picciola Lologine. 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, ovvero con aceto fa rinascere i capelli cascati per pelagione. Credesti, che dato à mangiare il suo caglio alle donne tre giorni dopo le purgationi del parto, le faccia diventare sterili: stagna oltre à questo il corpo, e i flussi delle donne: vale al mal caduco. Bevesti 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,

F S Econdo che riferiscono alcuni scrittori, si chiama Lepre questo pesce marino, per rassembrarsi 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 eccessivo vomito, e dissoluzione di 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 discernesi questo, per rassembrarla egli alle picciole Lologini, le quali sono anch'esse senza ossa, come sono i Polpi. Eliano dopo scrive che il Lepre marino è simile à una chiocciola sbudellata, onde parmi, che non poco se gli rassomi- gli

UN'ALTRO LEPRE MARINO.



gli l'immagine, che qui habbiamo po-
sta nel primo luogo, cavata da lib.
del Rondoletio. Questo hà la schiena,
che nel rosso nereggià, la testa senza
forma, della quale uno delle corna è
simile alla Libella, la quale i Greci
chiamano *Σφαγίς*, e l'altro è tronco,
né altro vi si vede, che un pertugio,
dal quale esce un certo che di carno-
so, come una linguetta, la quale que-
sto animale à suo piacere mette fuori,
e ritira dentro. Nel mezzo di queste
corna è la bocca, come una piccio-
la fessura. Hà un'osso nella schena
come la Sepia, ma storto, e più sot-
tile. Gitta fuore oltre alla testa
due picciole corna, come le Chioc-
ciole, ma più brevi, come se fussero tagliate. E piena
di liquore nero, come sono i Calamari, e le Sepie, con
i quali hà ancora simili l'interiora. Ven'è un'altra spe-
cie più grande differente dal sudetto nelle parti este-
riori: imperoche nella parte dinanzi hà due eminentie
larghe, e carnose, trà le quali hà la bocca, e poco di
sotto hà due picciole corna, ma più brevi, e più acu-
te, che non sono nell'altre. Questo non hà altrimenti
osso nella schena, 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 mor-
tal veleno, di modo che mangiato ammazza, e riguar-
dato dalle donne gravide gl'induce tanta nausea, che
le fa sconsigliare; e però bene diceva Plin. al 1. cap. del
22. lib. il Lepre marino ad alcuni è veleno mangian-
dosi, o bevendosi, & ad altri solamente vedendosi: im-
peroche timorandò le donne gravide le Lepri marine
femine, subito cascano in una nausea, & in tanto mal
di stomaco, che facilmente si sconsigliano, & altre muo-
rono, vivendo tanti giorni, quanti vive questo anima-
le: onde disse Licinio Macro, che incerto è il tempo di
questo veneficio. Hà un'odore molto stomacoso, e
brutto, e sempre se ne stà nel limo, e nella sporcizia.
Alberto disse esserne una terza specie, simile di corpo
à gl'altri pesci comuni; eccetto che la rassomiglia
nella testa à una Lepre di rosso colore per tutta la schie-
na, e buona da mangiare; tutto che, secondo la dottrina
d'alcuni, si dica, che sia dura da digerire, e generi la le-
pre. Appresso Dioscoride vale solamente il Lepre ma-
rino applicato per fare cascare i peli: ma appressò Plin-
io vale ancora alle scrofole messovi sopra, e levatone
via presto, e (secondo che scrive Marcello Empirico)
il Lepre marino trito con olio, o vero il suo sangue
prodotto che i peli cavati non rinascino, e se pure ri-
nascono, sono così molli, e sottili, che replicandosi il
medicamento, non rina scono più altrimenti.

Le TERRESTRI LEPRI sono volgarissimi animali,
e nel corso velocissimi, né
si ritrova altro animale,
che habbia denti dinanzi
di sopra, e di sotto in a-
mendue le mascelle, né
che habbia (come dice
Arist. al 15. cap. del 4. lib.
delle parti de gl'animali)
un sol ventre, che habbia
il caglio, se non la Lepre.
Trovansene il verno (co-
me al 55. cap. dell'8. lib. ri-
ferisce Plin. ritrovarsi
nell'Alpi) nelle più alte
montagne della valle A-
nnania, quando v'è altissi-
ma la neve, di quelle, che
sono bianche, ma non co-
si grosse, né così aggrade-
voli al gusto, come sono
quelle del piano. Né si ri-

trovano, però così bianche, se non il verno: impero-
che nel disfarli 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 Le-
pri con gli occhi aperti, né si fanno difendere per la
timidità loro, se non con la fuga. Né altro animale si
ritrova (secondo Aristotile al 12. capo del 3. lib. dell'
historia degli 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 opinio-
ne, per havere creduto gl'huomini, che quelli due tu-
mori, che hanno nell'anguinaglie così le Lepri mas-
chi, come le femine, sieno i testicoli loro, ma in veri-
tà 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 anco-
ra restino in questa falsa opinione, per vederli così co-
piosamente moltiplicare: quantunque ogni dì tanti, e
tanti se ne piglino. Ma questo non accade, perche i
maschi figliano, ma perche (come dice Arist. al 33. cap.
del 6. libro dell'historia de gli animali) le Lepri, se
ben son pregne, di nuovo si rimpregnano. Il che fan-
no parimente subito dopo al parto, di modo che ogni
mese generano, figliando poscia diversi tempi dell'
anno, secondo che la natura loro gli concede. Laon-
de ne segue la moltiplicatione, che se ne vede, per-
cioche se ben lattano i piccioli, non restano di rimpreg-
narsi, ancora che siano pregne. I maschi, come al me-
desimo luogo pur disse Aristotile) usando il coito, vol-
tano le natiche alle natiche della femina; imperoche

Vana opi-
nione di
molti.

Ignoranza
di molti in-
torno alle
Lepre.

LEPRE TERRESTRE.



hanno

hanno la verga loro ordinata di dietro, come si vede quando orinano. E questa è ancora l'una delle cose, che ha fatto credere a molti, che i maschi s'impregnino; perciocché è molto malagevole il conoscere se sieno maschi, o 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 appresso à Briletto, & à Therne, e nel Cherronefo appresso 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' historia, & 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 quivi si muojono. 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 serrato 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, & fiocchi bianchi, 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
taculta.

Virtù parti-
colar delle
terrestri.

Pastinaca
marina, e
sua historia.

Pesce Co-
lombo.

E LA PASTINACA MARINA connumerata nelle specie dei pesci piatti, e cartilaginosi, come è la Raja, la Torpedine, & altri simili. Chiamano Pastinaca i pescatori Venetiani il pesce Colombo, & i Romani Brucio. Ven'è di due specie, & amendue più volte vedute da noi; imperocché 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 sottoscrivo; imperocché 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 mostrarono 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 la femina. Ma è grande maraviglia, come ferischino crudelmente le Pastinache, havendo io veduto una Pastinaca in una barca stuzzicata da un pescatore, ficcare movendo 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 il corpo, che gli ne seguita. Il che interviene, perciocché essendo la spina di questo animale molto appuntata, e ferma, ficcandosi nella carne vi si profonda per fino à i nervi. Laonde spesso si muojono coloro,

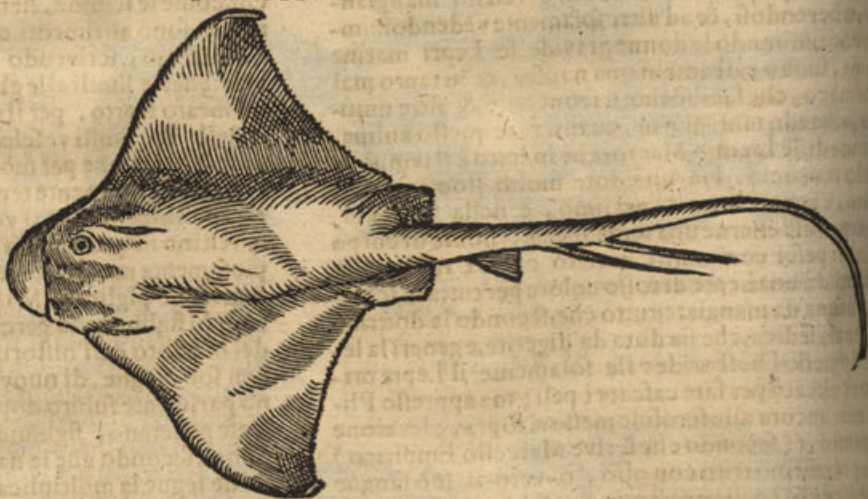
A messo nella natura loro, ristagna valentemente i mestruui, e disicca la matrice. I rognoni crudi, & massimamente caldi spiccati dall'animale, mangiati giovano mirabilmente per le pietre delle reni. Il polmone vale applicato più, e più volte, all'ulcere de i piedi, fatte da i calzamenti; i testicoli mangiati vagliono alle molettie 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, ancorché sia la rottura nelle sottili, ma bisogna continuar di usare questo rimedio fin che non vi sia più pericolo. I peli abbrugiati 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 seco l'osso del calcagno delle Lepri, non sente dolore di stomaco, e se bene è cosa superstitiosa, non è però da farsene beffe. Chiamano i Greci la Lepre marina *Λαγώς θαλάσσιος*: i Latini *Lepus marinus*. La Lepre terrestre chiamano i Greci *Λαγώς χερσαίος*: i Latini *Lepus terrestris*: gl'Arabi *Arnebeni*: i Tedeschi *Hase*: 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, gli rompe, e gli cava fuori.

PASTINACA MARINA.



E che ne son trafitti, d'un spafimo 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 de gl'alberi, gli fa seccare, e passa l'armi di dosso come faetta, & avelena insieme la ferita. Nascondesi questo pesce (come medesimamente recita egli al 42. cap. del medesimo) come fanno i ladri di strada, trafiggendo à tradimento i pesci, che se gl'approquinano. Marcello Vergilio desideroso di volere pur sapere, come si debba adoperare questa spina nel dolore de i denti, per haverlo taciuto Dioscoride, dice, che quantunque molto si sia affaticato, non haverne però ritrovata memoria alcuna appresso à gli antichi scrittori. Nel che manifestamente dimostra, che gli fusse Pli. poco familiare; imperocché apertamente all' 8. cap. del 32. lib. n'insegna il modo d'operare con questa spina nel dolore de i denti, così dicendo: *Pastinacæ 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 scalfare le gengive con la spina della Pastinaca, la quale spina peita 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 cavarenti 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 impiastata con aceto in sul la puntura, è efficace rimedio al suo istesso veleno: à cui similmente giovano 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, tranne 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 *τρυγών θαλάσσιον*; i Latini Pastinaca marina.

Nomi.

Della Sepia. Cap. 20.

Il nero della Sepia cotta mangiato è duro da digerire, nondimeno mollifica il corpo. Fatto del suo osso collirio fa liscie le ruvidezze delle palpebre. Brugiato con la sua crosta fin che la parte crostosa si levi, e fattone polvere, mondifica le vitiligini, la farfarella, i denti, e le macchie della faccia. Mettesi lavato nelle medicine de' gl'occhi, giova alle macole bianche, che sono in quelli de' gl'animali quadrupedi, soffiatorvi dentro con la bocca. Consuma trito con sale, & applicato l'unghielle de' gl'occhi.

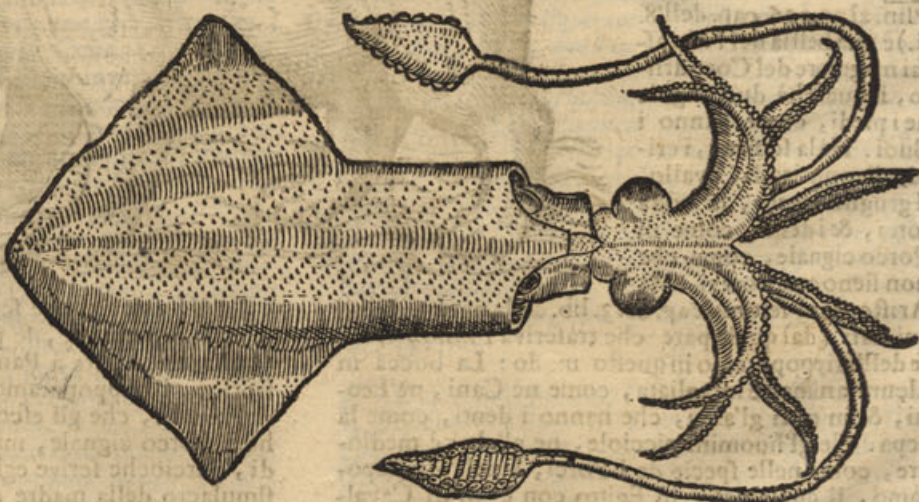
B

S E P I A.



cuocano, quantunque dicesse Artheneo, che le Sepie cotte lessé conferiscono allo stomaco, & assottigliano il sangue, e provochino l'hemorrhoidale. Ma in somma, per quanto s'hà 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'11. delle facultà de semplici, va l'osso della Sepia abbrugiato alle vitiligini, à i quosi, & alla rogna: e cura oltre à ciò insieme con sale minerale le unghielle de' gl'occhi. Il crudo fregandone i denti, li fa rilucen-
ti, e bianchi, e disicca l'ulceré quando v'isi mette sopra. Le loro ova (come dice Plin.) provocano man-

L O L I G I N E, O V E R O C A L A M A R O.



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 *Σηπία*: i Latini Nomi. Sepia: gli Arabi Sarathan, e Sartham: i Tedeschi Blaclich: li Spagnuoli Siba: i Francesi Seche.

Del

Sono le SEPIE conosciute per tutte le pescarie d'Italia, ove ti portino vivi i pesci marini. 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, e liscio, e di dentro, tenero, fungoso, e leggermente ruvido tutto pieno di fortilissimi, e ritortilimeamenti. Usano gl'orefici, per ciò che facilmente in quella parte fungosa improntano le stampe d'anella, e d'altre cose, che lavorano di gitto. Hanno le Sepie questa astutia in loro, che come sentono avvicinarsi il pescatore, o gl'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 cannelle, 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 rassembra 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 le decine de gli anni; come ancora può intervenire nelle Sepie, e nelle Loligini, chiamate da noi calamari; per ciò che nel luogo medesimo afferma Plinio essersene ritrovate ne i lidi di Spagna della medesima grandezza del Polpo sudetto. Ma ritornando alle Sepie, disse Anasilaos, che messo quel lor nero liquore nelle lucerne, tolto via ogn'altro lume, fa parere tutti gl'huomini mori. Ma se con ragione, o con ingiuria mi riprenda qui il Gesnero, per non entrare in contenzioni, lo lascerò nel giudizio di coloro, che intendono, non recitando io le parole formali d'Anasilaos, 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

Del Mullo pesce.
Cap. 21.

MULLO.

CRedesi, che l'uso del continuo mangiare il Mullo ingrossi la chiarezza della vista. Tagliato crudo, & impiastro medico i morsi del Drago marino, de gli Scorpioni, e de i Ragni.

Mullo, e sua
historia.

IPesci, che anticamente i Latini chiamarono MULLI, lasciato il nome Latino, si chiamano hoggi 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 spesse 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 macchiette, parte rosse, e parte livide su la schiena, e non eccedono la lunghezza d'un palmo. Sono amendue barbari, e però chiamati Barboni da pescatori Venetiani, e Triestini. Fù già in gran prezzo appresso à 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'esser tenuto così in prezzo, e così honorato, nè anco perche dia al corpo troppo eccellente nutrimento; e similmente dico del suo capo, il quale doppio al fegato lodano costoro. Ma non sapendo io perche causa ciascuno andasse cercando di

Triglie
scritte da
Galeno.



questi pesci più grossi, per esser i più piccioli più saporiti, e più aggradevoli allo stomaco, domandandone un giorno un goloso, che n'havea comprati de i grossi per una gran quantità di denari; mi rispose, che si cercavano i grossi per haver eglino maggior fegato, e maggior testa. E nel medesimo luogo nel principio del capitolo diceva: Le Triglie hanno la carne più sode, e più fragile di tutti gl'altri pesci, & imperò non è viscosa, nè grassa, ma di sapore aggradevole, e molto famigliare alla natura dell'huomo. Figliano le Triglie (come dice Plinio) tre volte l'anno, e sono tanto ingorde, che si pascono ne i corpi morti de gl'uomini. Quelle più si lodano, che hanno due barbe pendenti dal mento: e le Romane sono assai migliori, che quelle del Regno, e di Venetia. Disse Atheneco, che'l vino dove sia annegata una Triglia bevuto impedisce il coito ne gl'huomini, e nelle donne l'impregnarsi. Chiamano i Greci il Mullo *πρίλλα*: i Latini Mullus: li Spagnuoli Salmonete.

HIPPOPOTAMO FINTO.

Dell' Hippopotamo.
Cap. 22.

ITesticoli dell' Hippopotamo seccati, e triti si bevono al morso delle Serpi.

Hippopotamo,
e sua
historia.

EL' HIPPOPOTAMO (secondo che riferisce Plin. al 25. e 26. cap. dell'8. li.) è una bestia del Nilo assai maggiore del Cocodrillo, il quale ha due unghie ne i piedi, come hanno i Buoi. Hà la schiena, i crini, e l'annitrire di Cavallo, il grugno levato, la coda torta, & i denti, come di Porco cignale, come che non sieno così nocivi. Ma Aristotile al settimo cap. del 3. lib. della natura de gli animali (dal quale pare che trascriba Plinio) scrisse dell'Hippopotamo in questo modo: La bocca in alcuni animali è intragliata, come ne Cani, ne' Leoni, & in tutti gl'altri, che hanno i denti, come la Sepa. Ne gl'huomini 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 gl'animali di due unghie. Hà i denti fuor della bocca, ma non molto; la coda di Porco cignale, e la voce di Cavallo, & è così grande, come un'Asino. Hà la sua pelle nella schiena così grossa, che se ne fanno da i cacciatori faette,



e dardi, e parimente scudi, elmetti, e rotelle, per esser impenetrabile, se prima non si bagna. Ma se vogliamo credere à Pausania, Greco, & antico historico, l'Hippopotamo hà nella mascella di sotto due zanne, che gli escono fuori di bocca, come hà il Porco cignale, ma non così evidenti, e grandi, percioche scrive egli essere 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 rassomigli al vero Hippopotamo l'immagine in questo luogo stampata, quantunque per l'Hippopotamo lo dipingesse prima il Bellonio, e dipoi il Gesnero pigliandolo da lui; imperoche

HIPPOPOTAMO.



perche non hanno i suoi piedi le unghie sfesse come 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 oltre non si vede, che habbi zanne fuor di bocca come il Porco cignale, non hà 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 in tutto 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. Nè 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 rassomigliando egli in parte veruna all'Hippopotamo, del qual scrisse 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 pigliano i Cocodrilli, e che tutti interi li portino in bocca; ma bene più presto mi maraviglio del Bellonio, che scriva havere visto in Constantino-poli un Hippopotamo simile à questo, il quale era vivuto giatte anni, e viveva ancora in luogo secco; imperoche scrive Aristotile all'11. cap. dell'8. lib. dell'istoria de' gl'animali essere alcuni animali, come sono le Testuggini marine, & i Cocodrilli, e gli Hippopotami, i quali non possono vivere per propria loro 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 parer d'haver veduto ogni cosa, molto più di quello, ch'ei non vidde giammai; e di ciò me ne fanno testimonio le qui scolpite medaglie antiche, havute dal rarissimo Antiquario Cesareo, M. Giacomo Strada Mantovano, e rarissimo investigatore delle antichità Romane, ed Esterne, vedendosi nei roversci loro le vere immagini 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 Solino. 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 parere, che sia venuto fuori, per non esservi preso. A Roma fu portato vivo insieme con sei Cocodrilli da Marco Scauro edile, facendone spettacolo ne i suoi giuochi. Hà l'Hippopotamo questa natura in sè, che quando si sente carico, e troppo ripieno, entra ne i canneti, dove ritrovato alcun tronco di canna, già stata tagliata, vi frega suso la vena, fino che si cava sangue, lasciandone venir fuor tanto, quanto pare à lui, che gli basti, e poi ferra la piaga con belletta, e con fango. La cenere del suo cuojo, impasta-

ta con acqua sana le posteme, che si chiamano panni: Alleggerisce il suo grasso il freddo, che viene avanti alle febbri, e similmente il suo stercio fumentato. I denti della mascella sua sinistra, fregati alle gengive fino che esca il sangue, sanano il dolore de i denti. La pelle della sinistra parte della fronte legata appresso all'anguinaglia, proibisce il coito, e brugiata in cenere fa r nascere i capelli. I testicoli bevuti al peso d'una dramma vagliono al morso de serpenti. Chiamano i Greci l'Hippopotamo *ἵπποπόταμος*; i Latini Hippopotamus, & fluviatilis equus.

Virtù dell' Hippopotamo.

Del Castoreo. Cap. 23.

El Castoreo ambiguo animale, percioche conversa insieme 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 usarsi in diverse cose universalmente. Bevuti con Pulegio al peso di due dramme, provocano i mestruj, e cacciano le secondine, 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 gli spasmati, & 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 (percioche egli è impossibile ritrovare due vesciche 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. Contrastano gli alcuni trussatori mescolando l'Armoniaco, o veramente la Gomma col sangue di questo animale, e con gli stessi testicoli, acconciando poscia tutto nelle vesciche à seccarsi. E veramente falso quello, che si dice, che seguito quest'animale da i cacciatori si stacchi i testicoli nel fuggire con i denti, imperoche non se li può pigliare per esser ritratti, come sono quelli del Porco. E necessario nel torli fuora di videndo la pelle, conservare quel liquore simile al mele con la vescica, dove stà dentro, e poi quando è secco riporlo.

Come si vede per tutta l'Alemagna bassa, ovunque trascorra il fiume del Reno, per l'Austria, & Ungheria, ovunque passi il Danubio, e per altri luoghi circconvicini, per cui trascorrono la Drava, la Sava, e la Mora amplissimi fiumi, sono i CASTOREI (come dice Dioscoride, veramente animali all'acqua, & alla terra comuni, vedendosi quivi hora nuotare nell'acqua, & hora trascorrere fra terra, e camminare dietro à i lidi de fiumi. E animale molto simile alla Lodria, come che alquanto più grande. Hà il capo quasi tondo, i denti, e gli

Castoreo, e sua historia.

gli occhi come i Topi, la lingua di Porco, le mascelle come di Lepre, con il mostaccio tondo senz'acutezza veruna, e con alcune setole 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 roseggia, ma i mascellari, che sono da ogni banda otto, sono ineguali, e ruvidi, come una lima. Ha picciole orecchie, ritondette, e pelose, 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. Hà 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 fa parimente de i piedi posteriori. Hà il fegato assai grande, nerigno, 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 giudizio) 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 l'anguinaglie 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'humore 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 hò 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 sudetto liquore non sieno i testicoli di questo animale, si conosce manifestamente, perciocché 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 senzatamente i testicoli (come s'è detto) attaccati di dentro alla spina della schiena, non è ragione, che consenta, che i sudetti follicoli sieno testicoli di questo animale. Noi adunque insegnati primamente ciò dal dottissimo Rondoleto, 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 patrone, ne volemmo vedere in tutto, e per tutto l'anatomia, la qual fù fatta in casa nostra presenti gl'Eccellentissimi Medici Cesarei, il Sig. Giulio Dottore Alessandrino, & il Signor Dottore Stefano Laureo, e M. Claudio Riccardo Chirurgico di sua Maestà, insieme con il Dottore Andrea Blavio, il Dottore Giovanni Villebrochio, il Dottor Giorgio Handschiumie colleghi, e M. Aliprando Spezzalancia Chirurgico di sua Altezza, i quali vedemmo questo fatto stare altrimenti di quello, che ne scrive il dottissimo Rondoleto, à cui ne debbe rendere gratie non solamente tutta la scuola de i Medici dell'età nostra, ma ancora tutta la posterità. Avvenga che da pochi de gl'antichi per molte, e molte età passate, o forse da nessuno fino à questi tempi, è stato conosciuto cotai 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 va del corpo, piscia, e partorisce per un sol meato, concorrendovi il collo della matrice, e parimente quello della vescica; Mangia 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. Hà il Castoreo ferocissimi, & acutissimi 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 ripe de fiumi. Morde crudelissimamente, di modo che main non sferra, dove assera 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 fa fede la grandezza loro. Corromponli coloro, che ne fanno incetta, pestando (come dice Plinio) i testicoli, & i rognoni insieme, & acconciandoli poscia con bell'arte nelle vesciche à seccare. Io ne hò ben havuti di non contrafatti, statimi portati d'Austria, molto differenti nella grandezza, nel colore, nell'odore, e nella bontà di questi, che son comuni 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; perciocchè 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 *ορυσσάνδης* 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'Assenzo 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 compositione del Mitridato il Castoreo di Ponto; e massimamente vedendosi, che Andromaco nella compositione 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 Archigene tutto un libro) caldo, 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 dissecano anch'eglino. Oltre a ciò è da sapere, che di gran lunga s'ingannano quei Medici, che in ogni specie di tremore, di spasimo, e di paralisi 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 rammentarsi i Medici, che lo spasimo de nervi hora per troppa abbondanza, & hora per mancanza d'humori si causa ne i corpi. E però benissimo, e con molta utilità, dove per abbondanza sia di bisogno di cacciar fuori, e di dissecare, si può il Castoreo e dar per bocca, & applicar di fuori. Il che non si può fare se non con gran nocumento, ovunque si ritrovi causarsi lo spasimo per siccità, per difetto d'humori, e di nutrimento. Il medesimo si debbe avvertire ne i paralitici, & in coloro, che tremano. Debbesi questo considerare similmente ne i lunghi singhiozzi dello stomaco; imperocchè dove si causino da troppa pienezza, vi vale mirabilmente il Castoreo, facendo poscia il contrario quando si fanno da siccità di stomaco, o da mordaci, & acuti humori. Ma come faccia credere di dover essere il Castoreo in qualche parte nocivo a 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 sven-

A rimentato (diceva pur Galeno) tratto però prima sangue dalla vena appresso alla giuntura del piede, a darlo con Pulegio, o verò con Calamento ne i mestruj ritenuti, e sempre hò ritrovato haverli provocati senza alcun nocumento. Vale brugiato in su i carboni, e toltone il fumo per bocca ài difetti del polmone, e della testa. Fattone fumo sotto al naso (oltre a quello, che ne scrive Galeno) vale à meraviglia alle prefocagioni della matrice. Fa il medesimo preso in pillole al peso di mezzo scropolo con altrettanta Assafetida. Bevuto al peso d'una dramma, fa andare del corpo, e caccia la ventosità, così di sopra, come di sotto. E oltre a ciò salutare, e sicuro rimedio dato à bere, ove si tema, che ne i dolori colici, & in quelli della matrice (come spesso hò io veduto accadere in Germania) i patienti non divenghino contratti, e stropicciati delle mani, e delle braccia, o veramente, che non si spasmino. Dassi ancora utilmente à bere à i paralitici, e contra il singhiozzo. Giova alle sciatiche bevuto al peso di una dramma con tre oboli d'Opopapaco. Dicono alcuni, che i denti dinanzi del Castoreo guariscono il trabocco del fiele, tenuti nel bicchiere, con cui bevono gl'ammalati il vino, del che (se ben pare haver non sò che del superstizioso) se n'è però veduto qualche speranza. Giova (come riferisce Plin. al 3. cap. del 32. lib.) al mal caduco. Alleggerisce il dolor de i denti, messo trito nell'orecchia da quella istessa parte, ove è il dolore. Distillato medesimo nelle orecchie con Opio, giova mirabilmente à i loro dolori. L'orina del Castoreo si mette ne i composti, che si preparano contra i veleni, e riserbasi nella sua istessa vescica. Chiamano i Greci il Castoreo *Κάστωρ*: i Latini Fiber; gl'Arabi Inchiam Alginde Beduster, Giendedestar, e Giendibidestar: i Tedeschi Byber: li Spagnuoli Bivaro, & Biverio: i Francesi Bieure.

Virtù particolari del Castoreo.

Nomi.

Della Donnola. Cap. 24.

L A Donnola, che va per le nostre case, abbrustolata prima, poscia cavatole l'interiora, salata, e servata fino che s'invicchi, 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 a ciò il suo stomaco empito di Coriandoli, & invecchiato, si beve poscia utilmente al morso de i velenosi animali, & al mal caduco. La cenere della Donnola brugiata in un vaso di terra, & applicata con aceto in forma di linimento giova alle podagre. Ungonsi con il suo sangue utilmente le scrofole, e giova al mal caduco.

D O N N O L A.

Sono le DONNOLE, sagacissimi animali, e quantunque piccioli, animosissimi, e ferocissimi, in Italia conosciute, e volgarì. Ritrovansi, come disse Plin. al 4. cap. del 29. li. Donnole di due sorti: una che vive, e conversa nelle campagne, e ne i 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 essendo state vedute le Donnole, quando trasferiscono i figliuoli loro con bocca, si sono falsamente imaginati alcuni, che partoriscono elle per bocca, come poetando par che si creda Ovidio nelle sue Metamorfosi. Nè manco mi pare di dar fede all'Encelio, huomo altrimenti dotto,



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 hà il pelo, che nel rosso nereggià, eccetto sotto la gola,

Martore, e sua esaminatione.

Foina, e sua
esaminatio-
ne.

gola, la quale è bianca, e questa noi la chiamiamo FOINA. Questa odiano non poco i villani, per cio che fuole 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. E 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 sta nelle selvetra i Faggi, tra le Quercie, e tra gl'Elici: e l'altra tra i Pini, tra i Pezzi, e tra gl'Abeti molto più bella da vedere. Di cotale 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 Moscovia, in Lituania, & in altre vicine Provincie, onde si portano a noi le pelli loro. Di specie di Martore, o di Foina è ancora il Furetto, chiamato da i Latini Viverra. 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'altri animali, e specialmente de i Conigli, de i quali caccia fuor delle caverne i bianchi con mirabil maniera. E 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 perche fin' hora non ho veduto, nè manco ho inteso certamente della forma, e natura loro, però non ho havuto che scriverne. Ma essendo io ridotto hora in Boemia, spero che con l'ajuto del Sereniss. Principe

Zibellini, e
sua esami-
natione.

Furetto, e
sua historia.

Ranocchie,
e sua esami-
natione.

LERANOCCHIE sono in Italia, e massime in Lombardia abundantissime, e volgari. Ma non sono però tutte d'una specie, d'un colore, nè di una natura; imperoche ne son di quelle, che nascono di putredine, nel bagnare, che fanno le pioggie della state la polvere del terreno: e 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. Ritrovandose 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, di verde, 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 minuti pezzuoli di carni, che non sono altro, che occhi, e coda, ne i quali crescendo si formano poscia le gambe, dividendosi la coda in quella di dietro. Vivino (disse pur Plin.) solamente sei mesi, e poscia senza esser viste si convertono in fango, e rinascono al-

Parto, e ge-
neratione
delle Kane.



A Ferdinando Arciduca d'Austria, e mio cosendissimo Signore, non solamente potrò io venire in notizia 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'historia 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, o veramente di Fiengreco, risolve le scrofole, e 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 Brionia, o veramente d'Aro. Altri dicono, che il lor polmone conferisce ne gl'huomini a tutte le infermità del polmone. La cenere della Donnola vale al dolor del capo impiastatavi fuso, & alle suffusioni de gl'occhi. Chiamano la Donnola i Greci Τολι: i Latini Mustella.

C

Delle Ranocchie. Cap. 25.

LERANOCCHIE cotte lesse con olio, e con sale, e mangiate sono la Theriaca de i veleni di tutte le serpi, & il medesimo fa la loro decoctione bevuta. Vagliano ancora contra gli antichirigori de i tendoni. La cenere delle brugiate ristagna, sparsa, i flussi del sangue, e serve utilmente linimento con Pece per fare rinascere i capelli, che cascano. Il sangue delle Ranocchie verdi non lascia rinascere i peli, che si cavano dalle palpebre, distillato ne i luoghi, onde furono stirpati. Lavata la bocca con la decoctione delle Ranocchie fatta d'acqua, e d'aceto, giova a i dolori de denti.

RANOCCHIE.

F

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 maremme, che non si gelano, ove d'ogni tempo si veggono, e si ritrovano. E però è da 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 a gli hettici, & a prisci, e dove sia di bisogno d'humettare il corpo, e massimamente cotte nel brodo de Capponi, e delle Galline. Mettonsi ne gli unguenti, ove sia bisogno di risolvere, e di dissecare: cotte così lungamente, che si disfaccino, e diventino come uno unguento,

R O S P O .



Disdaha, & 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, contradissi alla opinione del dottissimo Paolo Giovio, sapendo io che lo Storione non aveva denti da far quello, che scrive Plinio del Siluro, ilquale essendo armato (come scrive egli, errando nel nome) di ferocissimi 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 errori così di Plinio, come del Gaza, non hò potuto far di non accusare amendue, essendo stati cagione di farmi errare. Il perche sono hora sforzato, lasciata la mia prima opinione, sottoscrivere al dottissimo Salviano, il quale con saldi argomenti difende l'opinione dottissima del Giovio, contra quello, che ne scrivono il Rondoletio, e il Gesnero; per vedersi che il Gesnero dipinge più presto il Glanide, che il Siluro; e il Rondoletio un pesce più presto marino, che fluviale, armato di acutissimi, e lunghi denti, il quale dice egli haverli mandato il Gesnero: se bene il Gesnero lo nega manifestamente. Onde non posso accostarmi a 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 dottissime ragioni delli predetti, se io non vedrò che gli scritti loro sieno confutati. Chiamano i Greci il Siluro *Σιλουρος*: Nomi. i Latini Silurus: gli Italiani Storione: i Tedeschi Stor, ò vero Styrl: li Spagnuoli Suillo: & i Francesi Esturgeon.

Del Smaride pescicolo.

Cap. 27.

LA cenere della testa dello Smaride salato consuma la carne superflua delle labra dell'ulcere: ferma le ulcere, che pascono: e cacciano via i thimi, & i porri. La cui carne giova, così come la Salamuoja, a i morsi de i Cani, e alle punture delli Scorpioni.

quento, guariscono la rogna de Caval-
li. L'olio, dove sieno messe dentro le
Ranocchie vive, e dipoi messo l'esta-
te al Sole, ò 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 fognati alcuni scrittori de
tempi nostri, vedendosi che Dioscori-
de loda il lor brodo con olio, e con sa-
le contra i morsi di tutti gli animali ve-
lenosi; e si sa per cosa certa, che sono
le Ranocchie per gli hettici, e confu-
mati così salutarifero cibo, che alcuni
si sono fanati da quelli mali folamen-
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 le Rane *Βατραχίαι*: i Latini Ranæ: gli Arabi

Del Siluro pesce.

Cap. 26.

Mangiato il Siluro fre-
sco ne i cibi nutrisce,
e mollica il corpo, ma sa-
lato dà pochissimo nutrimen-
to, purga il gorgozzule, e
chiarifica la voce. La carne pur del salato impiastra-
ta cura fuori le spine, le saette, & ogni altra cosa
rimasa fitta ne i membri del corpo. Conferisce seden-
dosi nella sua salamuoja a i disenterici; imperochè ella
tira in pelle i flussi. Guarisce i dolori delle sciatiche
adoperata ne i cristeri.

Non posso senon maravigliarmi, che Teodoro
Gaza, nato Greco, e huomo veramente dotto
ancora nella lingua Latina, fusse così innamorato del-
la lezione di Plinio, che più presto volesse seguir egli
i suoi errori, nel tradurre, ch'ei fece Teofrasto nell'
hist. nelle cause delle piante, & Arist. nell'hist. de
gli animali, che la genuina sentenza de vocaboli Gre-
ci, così ne i nomi de gli animali, e delle piante, come
in altre varie, e diverse cose. Il che si vede manifesta-
mente haver fatto egli nel Siluro, conferendosi il detto
di Plinio con quello di Arist. imperochè 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, hà dato poi adito à
molti di errare, 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; imperochè confidandomi troppo nella traslatio-
ne di Plinio.

S M A R I D E .



Cap. 28.

LA testa delle Mene brugiata in cenere, cura impiastrata le callose fissure del sedere, e la loro salamoia tenuta in bocca, e lavandose, cura l'ulcere putride di quella.

Smaride, e sua esamina-
zione.

Quantunque 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 ho potuto io rintracciare cosa alcuna; eccetto 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 minuti, molto simili alle Mene, i quali à Venetia si chiamano vol-

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

G O B I O I.

Del Gobio.

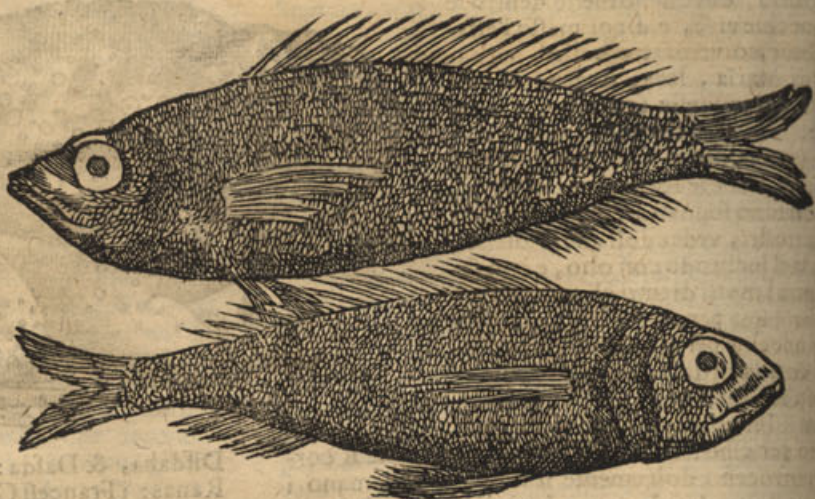
Cap. 29.

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

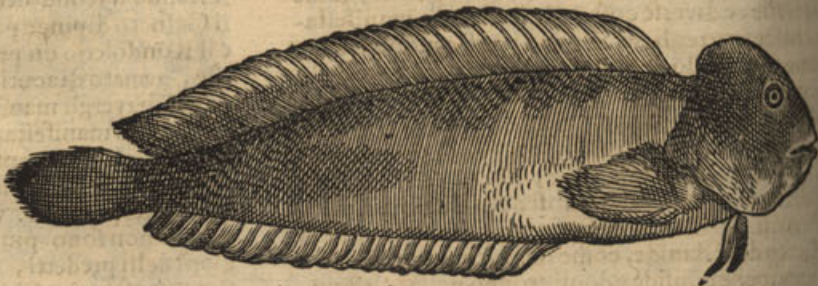
Gobj, e loro esamina-
zione.

IGOBII sono abundantissimi pesci nelle pescarie di Venetia; imperoche in quelle lagune ivi circonvicine assai allignano. E però diceva bene Aristotile, che i Gobj stanno volentieri nelle lagune de i mari, e dove sia poca acqua appresso à ilidi. Chiamansi i Gobj volgarmente à Venetia Gò. Hanno la testa grossa, e sono al gusto aggradevoli, 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, ò di mare, non sono così al gusto soavi, nè di così buon nu-

Gobj, e sue
facoltà.



G O B I O II. O VERO PAGANELLO.



G O B I O III.



trimento,



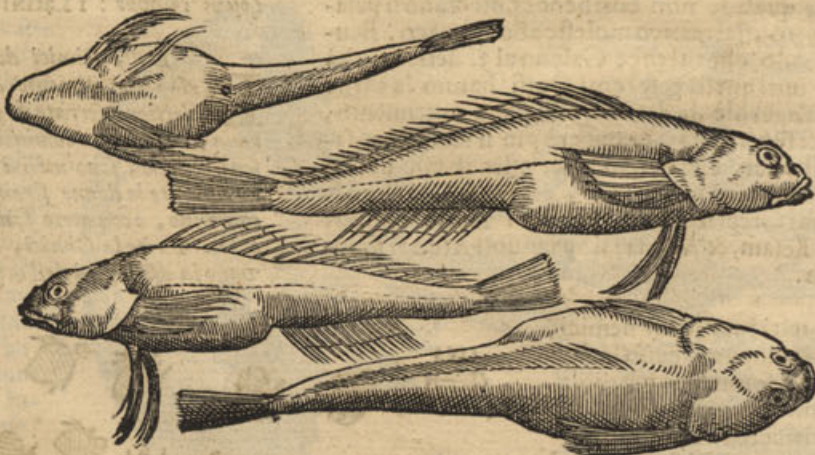
G O B I O V.



G O B I O V I.



MARSIONI, O VERO GHIOZZI.



trimento, nè così facili da 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; imperocchè quantunque questi pesci, che chiamano in Lombardia Bottatrifi, 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 fiumi, e de i laghi, come parimente quelli, che ne i fiumi universalmente sono più piccioli, quantunque qualche volta di due, etre oncie l'uno se ne ritrovino. In sul Trentino pochi sono i fiumi, che non ne portino assai, come l'Adeso, il Lavigio, il Noce, & la Sarca ne fanno giornalmente buona testimonianza. Chiamansi questi Capitoni, e Marboni. 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; imperocchè in loro sono grasse, e copiose, e molto dilettevoli al gusto. Onde i pescatori praticchi, che fanno i nidi delle loro ova sotto i sassi, sapendo quanto elle aggradino al gusto, con non minore diligenza le pescano, che gli stessi pesci Chiamano i Greci il Gobio *Kaßios*: i Latini *Gobius*: gli Arabi *Kamen*: i Tedeschi *Goeb*: li Spagnuoli *Codozes*: i Francesi *Goyones*.

Del Tonno. Cap. 30.

Chiamano 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 Presteri, e similmente vale a fare vomitare, ove si fussero mangiate cose acutissime. Applicata vale al morso de Cani.

F I TONNI, de i quali si fa la Tonnina, grossi, e polputi pesci, simili a i Porci, sono notissimi ovunque sieno Porti di mare, in sul Tirreno molto più, che in sul l'Adriatico: imperocchè 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 molto gran-

Tonnipesci, e loro esaminazione.

Pesci 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, e timidissimi pesci, si lasciano cacciare da questo pesce Spada, come un branco di

Come si pescano a i Tonni nell'Isola di Gade.

pecore dal Lupo, e così uscendo dell'Oceano se ne vengono per li nostri mari d'Italia. Ma non senza gran spasso de gli spettatori, si prendono il Maggio, e'l Giugno nell'Isola di Gade, concorrendo a questa pescagione tutto il popolo con grandissimo romore, e di voci, e di tamburi, e di tirare 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 ne fa 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 fattialquanto 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 Atheneco, 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 spesso 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 pance loro, come che molto aggrazzino al gutto, 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. Benchè, secondo che riferisce Galeno al 3. delle facultà 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 *ῥύζος*: i Latini Thunus gli Arabi Kefam, & Aliena: li Spagnuoli Atun: i Francesi Thun.

Tonni, e loro facultà.

Nomi.

Cimici, e loro c'aminatione.

IN frà tutti i notturni nemici, che ne rompono spesso la dolce quiete del sonno, non habbiamo veramente i più crudeli delle Cimici; imperoche oltre al mordere, al romperne il sonno, & al fucciarne il sangue, ne lasciano poscia di sè un'altra puzza, che molto più offende i sentimenti, e gli spiriti, che non fanno gli loro cocenti morsi 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 facultà di giovare; usarli 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.

LA Salamuoja tanto de i pesci, quanto della carne d'altri animali ferma l'ulcere, che vanno pasiendo fermentando con essa. Medica di morsi de Cani. Passa i cristeri, alla disenteria, e ancora alle sciatiche, in quella, accioche disecchi, e cuoca l'ulcere, e in questa, accioche ulceri le parti non ulcerate.

Del Brodo de i Pesci. Cap. 32.

IL 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 Julide, e con le Perce, e con altri pesci salsatili, teneri, freschi, e di buon odore, li quali si cuociono semplicemente nell'acqua, con Olio, & Anetho.

IL GARO (secondo che riferisce Plinio al 7. capo del 31. lib.) fu così chiamato appresso à gli antichi, per cioche si faceva dell'interiora d'un pesce, macerate, e risolte con sale, che si chiamava Garo. Il che poscia si faceva similmente con quelle de gli Scombrini. E usavasi questo condimento nelle cucine con grande solennità, per condimento di diversi cibi. Ma di questo non intese Dioscoride pigliando per il Garo generalmente tutte le Salamuoje de i pesci, e delle carni. Del Brodo de i pesci non accade dir altro, per esser cosa assai dichiarata dall'istesso autore. Chiamano il Garo i Greci *Γάρρον*: i Latini Garum: Gli Arabi Muri, & Almuri. Il Brodo de Pesci chiamano i Greci *ζωμαίον ῥυζός*: i Latini Jus piscium.

Delle Cimici delle lettiera. Cap. 13.

DAnnosi utilmente ad inghiottire sette Cimici, di lettiera serrate ne gusci delle fave, alla febre quartana, avanti che cominci la febre. E inghiottite così sole senza fave, sono utili a morsi de gli Aspidi. Risvegliano odorate le donne strangolate dalla matrice, e bevute con vino, o con aceto fanno spiccare le Sanguisughe attaccate. Trite le Cimici, e messe nel meato dell'orina, levano la difficoltà dell'orinare.



virtù espulsiva all'orinare. Trovasene de i salvatici in su l'erbe, verdi di colore, e similmente puzzolenti. Ma di questi non ne ritrovo alcuno uso nella medicina. Chiamano i Greci le Cimici *κίμεις*: i Latini Cimices, i Tedeschi Avantzen: li Spagnuoli Chismes, Chismefas, & Paravelhos: i Francesi Punces.

Delle Millepedi. Cap. 34.

LE Millepedi, che stanno volentieri sotto à gli orci dell'acqua, sono animali, che hanno molti piedi, e che subito che si toccano, s'abbottonano. Bevuti

A nel vino vagliono à coloro, che non possono orinare, e al trabocco di fele. Ungonsi utilmente con Mele alla schirancia, e bolliti triti in un gusio di Melagrano con olio Rosato, medicano i dolori delle orecchie distillati dentro.

MILLEPEDI.



Volgarissimi animalletti sono le Millepedi, le quali noi chiamiamo porcelletti. E però basti quello, che qui chiaramente descrive Dioscoride. Lodo questi animalletti Galeo al 2. lib. delle composizioni de medicamenti secondo il luoghi, nelle antiche passioni del corpo, così dicendo: Gli Atinelli chiamati Millepedi, i quali nascono sotto à gli orci dell'acqua, cotti nell'olio vagliono grandemente ne gli antichi dolori di testa. E però non sò io come dice 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 *δρωι*: i Latini Millepedæ, Afelli, Multipedæ: gli Arabi Harna: i Tedeschi Esel: li Spagnuoli Gallimilha: i Francesi Cloporte.

Delle Blatte de i molini. Cap. 35.

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

Cte, 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 humidi, ove sene 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 aggradevoli rimedj possa sanare quei mali la medicina, che non sono questi così stomacosi animali. Chiamano la

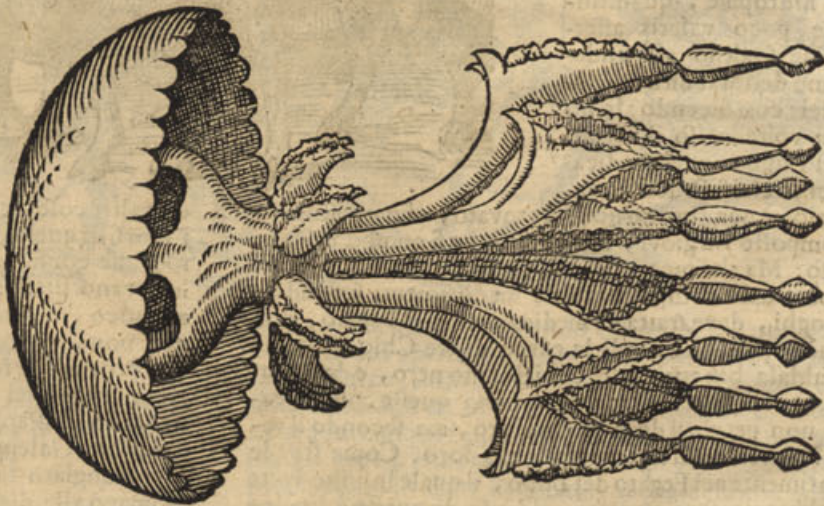
Nomi.

D Blatta i Greci *Σίλην*: i Latini Blatta: i Tedeschi Grillem, e Heymichen: li Spagnuoli Rapa cova.

Del Polmone marino. Cap. 36.

IL Polmone marino fresco trito, e impiastro, giova alle podagre, e alle bugance.

POLMONE MARINO.



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. Veggonsi qualche volta à galla di sopra all'onde, e significano vicina tempesta di mare d'un colore di vero cristallo chiaro, trasparente mescolato con un vividissimo azzurro; ma sono tanto fragili, che non senza difficoltà si possono tirar interi fuor dell'acqua. Questi fregati sopra alle bacchette, e i bastoni rendono lume di notte come fiaccole accese. Tocchi con le mani fanno subito un prurito grandissimo, al quale segue subito un rostore infiammatorio, come hò io sperimentato in me medesimo. Chiamano i Greci il Polmone marino *Γενευμνιδάειος*: i Latini Pulmo marinus; li Spagnuoli Natura de vieja: & i Portoghesi Capacha de velha.

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

IL Polmone del Porco, dell'Agnello, & dell'Orso applicato proibisce l'infiammazioni ne i mali, che sogliono far le scarpe à i piedi. Ma quello delle Polpi, bevuto secco, giova à gli stretti del petto, &

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

Sono 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 perche sono questi animali conosciuti da tutti, non accade recitarne qui altro. Quantunque non mi voglia tacere, poscia che del Polmone dell'Orso fa qui memoria Dioscoride, che non

Polmoni diversi, e loro esaminatione.

Erronea opinione.

sono i parti de gli Orsi un pezzo di carne senza forma, e formati poscia con il leccar delle madri, come molti hanno scritto, e volgarmente si crede. Percioche nella valle Anania della giurisdittione di Trento, da una Orsa presa pregrna, e assai vicina al parto nella caccia, hò veduto io trar fuor di corpo gli Orsacchi 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 Πνεύμονες: i Latini Pulmones; gli Arabi Kich, & Rihe: li Spagnuoli Lebianos: i Francesi Polmon.

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

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

le cose predette. Dicono che mangiato quel di Bue da coloro, che patiscono il mal caduco, subito gli fa cadere nel parossismo. Quello de i porci cignali secca fatto in polvere, e bevuto con vino, vale al morso de Serpenti, e de gli uccelli. Credeasi che'l Fegato del Cane rabbioso mangiato arrostito da coloro, che si sono stati morduti, gli assecuri dal timore dell'acqua. Altri usano ancora per rimedio di torre la zana di quello istesso Cane, che hà morduto, & legala in un sacchettino di cuojo al braccio del patiente. Il Fegato del Mergo salato, & invecchiato, caccia fuor le secondine bevendosi con acqua melata alla misura di due cucchiari.

FEGATI D' ALCUNI ANIMALI.

Fegati, eloro esamina-
zione.

OLtre al Fegato dell' ASINO, della CAPRA, del BECCO, del CIGNALE, & del MERGO ufano molto a 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 flussi hepatici, e nelle hidropisie, quantunque poco valerli affermasse 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'Eupatorio, e nondimeno 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 Chioccioline, e scaldala ben trita in tre ciati di vino nero, e dalla poscia 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 habbiamo sperimentato. L' uso di questo è simile a quello delle Chioccioline, imperochè prima si trita molto bene, e dassi poi à bere al peso d'una dramma con vino dolce, come è il Thereo, il Candiorto, il Scibelite, e il Protopro; imperochè tutte queste cose sono al Fegato molto benigne, e possono parimente nutrire, tenendo elle il mezzo tra il caldo e'l freddo. E però pare che questi medicamenti si convengano in tutte le complessioni, come quelli, che per proprietà della sustanza loro giovano, e non nuocano alle complessioni calde, nè meno alle fredde. Similmente disse egli, che quel del Cane rabbioso dato

E con altre cose sperimentate, haveva curato alcuni da i morsi di quello, ma che se ne erano morti di coloro, che confidandosi solamente in questo rimedio l'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 secondine. Nel che facilmente potrebbe esser errore nel testo di Paolo. Del ventre del Mergo fece ben mentione Galeno dileggiando coloro, che tengono, che mangiato tanto lessò quanto arrostito conforti lo stomaco alla digestion. E fecesi similmente beffe di quei Medici, ch' hanno nel medesimo uso le pellicole interiori de i ventrigli delle Galline, imperochè, dice egli, haver fatta la sperienza d'amendue senza successo alcuno di giovamento. Al che poco attendendo alcuni de moderni Medici, subito che vogliono ordinare da confortare lo stomaco, hanno sempre in bocca quel loro, Recipe stomachi Gallinarum. Chiamano i Greci il Fegato ὥπαρ: i Latini Hepar, & Jecur: gli Arabi Bedib: i Tedeschi Leber: li Spagnuoli Figado.

Fegato di
Lupo scritto
da Galeno.

Della Verga del Cervo. Cap. 39.

LA Verga del Cervo trita, e bevuta con vino, vale a i morsi delle Vipere.

Disse Rafis, che la Verga del Cervo, oltre all'esser appropriata al morfo delle Vipere, come dice

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

LA cenere delle Unghie dell' Asino bevuta alla quantità di due cucchiari per quantità di giorno, per quanto si dice, al mal caduco, e impiastata con olio, e applicata sana le bugance, e le scrofole. La cenere di quelle delle Capre unta con aceto, fa rinascere i capelli cascati per pelagione.

Oltre all' Unghie dell' Asino, e delle Capre, sono in uso, appresso a Rafis nel trattato de i sessanta animali, quelle delle Vacche dei piedi dinanzi, brugiate in cenere e bevute, per provocar il latte alle balie, e quelle di Mula, per proibire l'ingravidare nelle donne, le quali vuole egli, che scaccino ancora i Topi delle case, facendone fumo, tanto che si bruginò in su i carboni per tutta la casa. Chiamano le Unghie i Greci *onyxes*: i Latini Ungues, & Ungulæ; gli Arabi Chafit, Stes, & Dalef: li Spagnuoli Unhas de animal: i Francesi Ongles.

Ecce di questi CALLI, che si ritrovano nelle gambe de i Cavalli volgarissimi a ciascuno, mentione Plinio all' 11. capit. del 28. libro, lo dandoli al dolore de i denti triti, e messi nell' orecchie con olio. Ma Galeno, e similmente Paolo Eginetta, oltre a quello che ne scrisse Dioscoride, dissero, che alcuni gli usavano a qualsivoglia morfo d'animali. Chiamano i Greci i Porri, che nascono nelle Gambe de i Cavalli, *Asyxi* i Latini Lichen equorum: gli Arabi Zeides: li Spagnuoli Impigenes dellos Cavallos: i Francesi Caldes jambes des Chevaus.

Delle Scarpe vecchie. Cap. 42.

LA cenere delle Scarpe vecchie, usata a modo di linimento, vale alle intertrigini, e alle scortitture, che fanno le Scarpe ne' piedi.

Glova la cenere delle SCARPE VECCHIE (come scrisse Galeno all' 11. delle facultà de semplici) alle scortitture de i piedi, che non hanno altra infiammazione attorno; imperoche quivi per esser calda, e secca più presto nocerebbe. Ma oltre a questo il fumo delle Scarpe vecchie poste in su carboni, tenuto sotto al naso, è cosa mirabile a rilevar le donne strangolate 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 a discacciare le Serpi, che praticando per le case, e fuori de i corpi de gli hu-

A Diosc. vale all'orina ritenuta, & a i dolori colici, lavandola bene, e bevutone poscia la lavatura. Usasi trita ne lettovarij, che provocano al coito, secondo l'opinione d'alcuni. Usansi alcuni secca nel forno, e trita in polvere nella disenteria, e dicono esser in ciò efficacissima medicina. Chiamano i Greci la Verga del Cervo *Aidipon exapou*: i Latini Genitale Cervi.

Nomi.

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 i Cavalli nelle parti di dentro sotto alle ginocchia, e qualche volta sopra all' unghie, triti, secondo che si dice, e bevuti in aceto, giovano al mal caduco.

PORRI, O VERO CALLI DELLE GAMBE DE CAVALLI.



mini, nelli quali, dormendo eglino alla campagna con la bocca aperta, tacitamente se n'entrano. Il che scrive Marco Gattinaria Medico de nostri tempi, esser accaduto ad un certo huomo al suo tempo a Pavia, a cui quantunque fossero fatti molti rimedi, niente altro gli giovò 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 fuori per il culo, con non poca maraviglia di tutti i circostanti. Chiamano i Greci le Scarpe vecchie *Karrò para*: i Latini Coria veteramentaria: gli Arabi Geldalatiche: li Spagnuoli Zepatos viegos.

Nomi.

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

LE Galline aperte, e applicate così calde giovano a i morsi delle Serpi, ma bisogna rimutarle spesso, mettendone di

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

A un Gallo vecchio il corpo, cavatogli l'interiora, emessogli in corpo del sale, cussito, e fatto bollire in tanti sestari d'acqua, tanto che solo ne resti tre hemine, e così tenuta poscia questa decoctione una notte al seno si bee tutta. Sono alcuni, che v'aggiungono la Brassica marina, la Mercorella, il Cartamo, e il Polipodio. Solue totale decoctione gli humori, che son neri, crudi, grossi, e viscosi, e giova alle fibre lunghe, a strettura di petto, a dolori di giunture, e alle ventosità dello stomaco.

GALLINE, GALLI, ET OVA.

Galli, e Galline, e loro facultà scritte da Galeno, e da altri.

SEcondo, che dice Galeno all' undecimo delle facultà 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 a i morsi delle serpente Galline, & i Galli, non apprendoli, e applicandoli, come scrive Dioscoride, ma così vivi gli pelano il culo, e applicandolo in su i morsi, co'l quale tira a 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 degli altri. Usano oltre a ciò il brodo delle Polastre giovani per pareggiare gli humori nelle reliquie delle febbri, dandosi co'l zucchero la mattina in forma di siropo. I testicoli de i Galli, ch' ancora non calcano le Galline, son molto restaurativi, & imperò gli usano alcuni a gli heretici, e estenuati per infermità lunghe. Moltiplicano questi lo sperma, e fortificano la natura al coito. Parlando Plinio delle Galline al quarto capitolo del 29 libro, così diceva: Io non lascierò di scriverne 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 elle velenosissime all'oro. Non cantano i Galli se se gli cinge il collo con un famento di vigna. Ne i quali non è volgar cosa il considerare l'istinto datogli dalla natura del cantare la notte a certe hore 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 ἀλεκτριδες: i Latini Gallinæ: gli Arabi Degedi, & Gaziudiuch: 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 a i dolori de gli occhi: cotto duro, e dissolto con olio Rosato, & Zaffarano, vale alle infiammazioni del sedere; e con Meliloto alle posteme, & ensiagioni del medesimo. Mangiasi fritto con Somachi, o vero Galla per restringere i flussi del corpo; il che opera ancor esso solo. La chiara dell'Ovo crudorinfresca, serve a porri della pelle, & alleggerisce applicata l'infiammazioni de gli occhi. Messa presto in su le cotture del fuoco, non vi lascia levare le vesciche, & ungendosene la faccia non la lascia arrostire dal Sole. Messa con incenso in su la fronte, ripercuote i flussi, che scendono a gli occhi, e mitiga abbattono la lana insieme con olio Rosato, Mele, e Vino l'infiammazioni de gli occhi. Beesi cruda al morso dell'hemorroide: e tepida a rodimenti della vescica, all'ulcere delle reni, all'asprezza del gargatile,



a gli sputi del sangue, & a i catharri, che disendono dalla testa alle parti inferiori del corpo, e assime al petto.

LE Ova, delle quali intese Dioscoride, son quelle delle Galline, come migliori di tutte l'altre, e adoperate tanto ne i cibi, quanto nelle medicine; imperoche, secondo che recita Galeno al terzo libro delle facultà de gli alimenti, & Isach nelle diete particolari, sono queste delle Galline saporite, aggradevoli, di maggiore, e di migliore nutrimento di tutte l'altre. Nutriscono, e ristaurano in breve spazio 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 habbiano havuto nel generarle il Gallo; perioche 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 humori grossi, e digerisconsi malagevolmente, come che ne gli stomaci vigorosi, e forti, digerendosi bene, diano a i corpi poscia molto nutrimento. Calde molto son quelle delle Colombe, più presto da usare nelle medicine, che ne i cibi. Cattive, e horribili di sapore, malagevoli da digerire, & inimiche della complessione dell'uomo sono quelle de i Pavoni, e degli Struzzi. Delle Ova molto migliori sono i torli, che le chiare; perioche quelli temperati, aggradevoli al gusto, di buono nutrimento, e facili da digerire; e queste son frigide, e flemmatiche, e dure allo stomaco. Cuoconsi le Ova in varj, e diversi modi; la onde poscia diversamente nutriscono, e operano ne i corpi. Lodansi coar nel guscio, e in questo modo quelle più dell'altre chetmano, come fa il latte appressio. Quelle, che per severse 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 humori, 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 intiere nell'acqua, che bolla, lequali noi chiamiamo sperdute, migiate pero

Nomi.

reperò eositremanti, e tenere; perche indurite nuoco medesimamente, come fanno l'altre già dette. L'affrittellate nell'olio, o vero nel burro nuoco allo stomaco, commuovono i rutti, sono malagevoli da digerire, corrompono il cibo, danno cattivo nutrimento, e generano corrotti vapori. Quelle poscia, che s'arrostiscono in su i vivi carboni, o in su tegole affocate, 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 in tutte l'altre, che ricercano medicamenti piacevoli, e non mordaci, come sono tutte l'ulcere maligne, e malagevoli da saldare, del federe, 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 Tutia lavata, & altri minerali, de' quali habbiamo specialmente scritto di sopra, nelle ulcere maligne, ovunque elle sieno ne i corpi. Di consimile facultà è ancora il torlo, & imperò si mette cotto lessò duro, ovvero arrosto ne i cetotti, che non contengono in loro mordacità alcuna. Ma è però cosa certa, che tra i lessi, e gli arrostiti non è gran differenza, disseccando poco più questi, che quelli: dal che si causa, che quanto acquistano egli di siccità, tanto perdono di facultà mitigativa. Mettessi parimente il torlo ne gl' impiastri contra l'infiammazioni, come son quelli, che si fanno di Meliloto per le malatie del federe. Usansi insieme la chiara, e'l torlo battuti con olio Rosado, all'infiammazioni delle palpebre, delle orecchie, e delle poppe, che vengono o per percossè, 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 a fuoco lento, e senza fumo con qualche cosa, che habbia del costrettivo, come Agresto, Somachi, Galle, gusci di Melagrani, Chiocciolate brugiate con i gusci, fiocini d'Uva, Mortella, Nespole, e Corniole, giovano a flussi tanto stomacali, quanto disenterici, ma molto più mettendo con esse l'Hipocisto, i Balausti, i Cicini, o vero i fiori del Melagrano. Sono oltre a ciò utili l'Ova crude alle cotture del fuoco, tanto applicandovisi la chiara sola con lana succida, quanto tutto l'Ovo insieme col torlo; imperochè rinfrescano mediocrementè, e disseccano senza mordacità alcuna. Debbonsi usar l'Ova in quelle medicine, che disseccano l'humidità o lesse, o

A fritte, o arrostiti; ma in quelle, che incidono gl'humori lenti, e viscosi del petto, e del polmone, si debbono usare da bere corte nell'acqua sola fino a 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 vescica. Questo tutto disse Galeno. L'olio, che per ispressione si cava da i torli dell'Ova benissimo prima arrostiti nella padella, giova ungendosene alla ruvidità della pelle, alle volatiche, & alle fisure delle labbra, delle mani, de' piedi, e del federe: e vale a dolori dell'ulcere, delle giunture, e di tutti i luoghi nervosi, & i dolori, & ulcere dell'orecchie. Ungesi 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 gl'animali volatili, quantunque i pesci ancora, eccetto alcuni, come sono i Delfini, i Vitelli marini, & alcuni altri. Generansi d'esse ancora alcuni de' 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 non è errore de' gli scrittori) si crea il pollo nell'Ovo dal torlo, e si nutrice della chiara. La qual sentenza è veramente contraria a quello, che con lunga dottrina disse Arist. al 3. cap. del 6. lib. della natura de' gli animali: e similmente contraria all'esperienza, che ogni giorno ne mostrano le donniciuole, che fanno covare i Pulcini in casa; imperochè cavandosi il Pulcino dell'Ovo un giorno, o due avanti al tempo del nascere, se gli ritrova gran parte del torlo nel corpo. 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. Et in oltre hò ritrovato io di quelle Testuggini, che n'hanno havute nel corpo fino a sette col guscio già fatto. Il che vogliono alcuni, che facciano ancora le Serpi: ma cionon si vede in alcuno de' i volatili. Chiamano i Greci l'Ovo $\Omega\upsilon\upsilon$: Nomi. i Latini Ovum: gl' Arabi Naid, Beid, & Baid: i Tedeschi Ein, & Ey: li Spagnuoli Huevo, & Ovo: i Francesi Oeuf.

Olio di torli d'Ova.

Animali, che nascono d'Ova.

Ova di Testuggini.

Delle Cicale. Cap. 45.

LE Cicale mangiate arrostiti ne i cibi soccorrono a i dolori della vescica.

CICALE.



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

Sono le CICALI per tutto tanto note in Italia, e tanto volgari, che spesso la State affordano con il loro 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 forti, 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 a farle moltiplicare il piovete assai. Crescono dal parto loro in prima dalla terra a modo di vermicelli, i quali crescendo diventano finalmente quegli animali, che chiamano i

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, nè manco s'odono ne i paesi freddi. Laonde si pensò Alberto Magno, che le Cicale fussero i Grilli, che cantano la notte: perciocchè in Alemagna, paese suo frigidissimo, e sotto al polo, quantunque vi sieno i Grilli in assai copia, non vi sono però le Cicale. In Parthia si mangiano le Cicale, e similmente in certi luoghi dell'Oriente. E però non è maraviglia, che Aristotile dicesse, che elle sieno soavissime al gusto, prima che comincino à volare. Scrive 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 quà dal fiume tut-

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, secondo l'uso d'alcuni Medici vagliono ancora à i dolori colici con il pari numero di granella 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, & il loro parossismi: Chiamano i Greci le Cicale *Ψέρη*: i Latini *Cicada*, li Spagnuoli *Ciguattregas*: i Francesi *Sigale*.

Delle Locuste. Cap. 46.

B **I**L fumo delle Locuste vale alle difficoltà dell'orina, e massime nelle donne. La carne loro non s'usa in alcuna cosa. Quelle, che si connumerano nelle specie delle Locuste, che si chiamano *Asiraci*, & *Asinelli*, senz' ali, e con grosse gambe, seccate si bevono utilmente con vino à i morsi degli Scorpioni. Mangianle ne cibi fino che ne sono satoliti, che habitano *Lepti*, paese d' Africa.

LOCUSTE.

Locuste, e loro historia.

CHiamasi le Locuste in Toscana, & in altri luoghi d'Italia con diversi nomi, cioè Grilli, Saltelli, Cavallette, Sajuppi, & altrimenti ancora, secondo i costumi, e varietà de i 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. degli animali. Sono i maschi minori delle femmine. Partoriscono queste ficcando in terra la coda, di cui mancano i maschi, e 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 tantò 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 frigidissimi 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; perciocchè nelle fessure 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 offuscavano il Sole, come l'offuscavano i nuvoli, con non poco stupore de gli huomini, e dubitanza che fermandosi ne i suoi paesi, non gli disertassero; imperoche molto ruinano, e fanno sterili i 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 coperfero 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 Sagina 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. Nè



anco è da maravigliarsi, che San Giovanni Battista le mangiasse insieme col mele salvatico nel deserto, quantunque vi siano alcuni espositori, che vogliano, che per le Locuste s'intendano alcune radici, & altri certe cime d'Alberi. Al che non consentendo io, tengo per vero, che per esser egli Hebreo, e grande osservatore della legge Mosaica, mangiasse veramente quelle Locuste animali. Il che tiene ancora Sant'Agostino nell'esposizione dell'epistola di S. Paolo à i Romani. In alcuni luoghi, come nella regione Cirenaica, nell'Isola di Lemno, & in Soria, vanno gl'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. Dice si, che in India se ne ritrovano di quelle, che son lunghe tre piedi, di modo che le gambe delle femmine, quando sono seccate, s'usano in vece di feghe. Chiamano i Greci le Locuste *εμπιδες*: i Latini *Locustae*: li Spagnuoli *Lagostas de tierra*, & *Gafanhotes grandes*: i Francesi *Locuste*.

Dell'Offisfrago. Cap. 47.

Dicesi, che l'ventriglio di quell'uccello, che chiamano i Latini *Offisfrago*, bevuto à poco à poco, sanava le pietre insieme con l'orina.

Ritrovo nell'Offisfrago diverse opinioni: imperoche appresso ad Arist. è l'Offisfrago un'uccello simile all'Aquila, quantunque maggiore, ma di bigio colore. Questo quado l'Aquila caccia i figliuoli del nido, avanti che sieno ben grandi, e finiti d'allevare, per vederli far questione fra loro per il cibo, che gli porta, li raccoglie, e li finisce d'allevare. Ha l'Offisfrago castiva villa,

OSSIFRAGO.



a vista, per havere una certa nuvola avanti alla lumella dell'occhio. Ma Plin. al 3. capo del 10. libro, connumerando l'Ossifrago fra le specie dell'Aquile, lo fa figliuolo dell'Halibero, 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 hor mai di nutrirli. Questetutte sono parole di Alberto, il quale assai più chiaramente ne disse frà le

A specie dell'Aquile, dove così ne scrive. La quinta-specie dell'Aquila è augello assai picciolo, e da alcuni è chiamato Ossifrago; imperocché quando ei mangia la carne, vola con le ossa ben in alto in aria, e le lascia cascar sopra qualche gran sasso, e così le rompe e si pasce della midolla. Ma par che in questo discorso egli 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; imperocché quell'Aquila va-

B lora lora, come scrive Aristotile, ha la vista acutissima, e per sua natura costringe i figliuoli, avanti che facciano le penne a rimirare il Sole, & cefendone alcuno, che lagrime, subito l'ammazza. Il che dimostra chiaramente l'errore di Plinio, e ch'egli leggesse Aristotile con poca attenzione; imperocché 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 libro de gli animali d'Alberto scorrento, dove era scritto Ossifraga in cambio d'Osina, m'era ridotto a credere, che l'Ossifraga appresso Alberto fusse un'augello tutto bianco assai maggiore del Cigno, che noi chiamiamo Agrotto, e pratica nelle nostre maremme intorno Port'hercole, ed Orbetello, pascondosi di pesce in quello stagno di mare.

C Ha grandissimo becco, e nella parte appresso la gola cartilagineo, e pendente a modo d'un sacco. Ma havendo dipoi ritrovato un' altro Alberto più corretto, ove era scritto Osina, e non Ossifraga, riconobbi l'errore, in cui era cascato per negligenza del stampatore. Chiamano i Greci l'Ossifrago *Nomi. qivis*: i Latini Ossifragus.

Errore di Plinio.

Della Lodola. Cap. 48.

E La Lodola un'uccellino, che ha un cappelletto in su la 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 ventunesimo cap. del 9. lib. dell'hist. de gli animali disse Arist. di due specie, cioè col cappelletto, e senza. Habitano ne i campi, mangiando hora vermicelli, & hora semi di diverse specie. I maschi cantano assai bene, e sono sempre egliino i primi uccellini, che preannunciano la state co'l canto loro. Temono le Lodole così grandemente li Sparvieri, e li Smerigli, che tequinte molte volte da quegli, si fuggono fin in seno a gli huomini. Tenendosi per cantare i maschi nelle gabbie, diventano spesso ciechi d'un'occhio, come per esperienza si vede. Chiamano i Greci la Lodola *Kopou-Savos*: i Latini Galerita: gl'Arabi Hanabroch, o vero Kanabroch: i Tedeschi Vvaldt Lerch: li Spagnuoli Cucuyada: i Francesi Alovette.

Delle Rondini. Cap. 49.

A Prendosi 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. La quali serrate in cuojo d'una vitella, o vero di cervo, &



attaccate al collo, o vero al braccio, giovano in tanto al mal caduco, che spesso con esse alcuni se ne liberano. Oltre a ciò l'istesse 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 schirantia, & infiammazioni dell'ugola, e del gargatite. Le Rondini secche, e parimente i Rondini, bevute con acqua al peso d'una dramma, giovano alla schirantia.

L E RONDINI, volgarissimi uccelli, sono ditte specie: delle quali una è quella, che si ricovra nelle nostre case:

Rondini, e tua esamina-tione.

case: la seconda nelle mura-
glie de gl'antichi edificj, e
nelle grotte, e scogli de i mō-
ti, e la terza nell'alteripe de
i fiumi; e queste due ultime
specie chiamano chi Ron-
doni, 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 a fare i nidi, e l'ova nel-
le case, tanto si confidano
nella benignità de gl'huomi-
ni. Dove havendo partorito
due volte, & allevati i figliuo-
li, se ne ritornano con loro
insieme nell'altro equinotio
dell'autunno ne i paesi loro.

La Chelido-
nia fu ritro-
vata dalle
Rondini.

Le Rondini sole fra tutti gl'
uccelli, che non sono rapaci, mangiano carne. Dice-
si, che la Chelidonia herba, che volgarmente vuol di-
re Rondinaria, fu ritrovata dalle Rondini; percioche
fu veduta portare ne i nidi per sanare gl'occhi de i lor
figliuoli accecati. E di già s'è provato (come scrivon-
no alcuni) che pungendosi loro gl'occhi ne i nidi, si
è veduto poscia, che le madri gli risanano con la Che-
lidonia. Il che essendo stato poi notato da i Medici,
hanno anch'essi, ammaestrati da questo uccellino, u-
sata la Chelidonia nelle malattie de gl'occhi. Ma con-
tradice all'opinione di costoro manifestamente Arist.
come diremo di sotto nel commento della Chelidonia
maggiore. Fa contrario effetto lo sterco loro, percio-
che cascando caldo ne gl'occhi, fa accecare, come ne
fa testimonio nelle sacre lettere l'istoria di Tobia.

Dell'Aporio. Cap. 50.

L A limatura dell'Aporio
sana, applicata, i pana-
ricci delle dita. Ha facultà
cofrettiva.

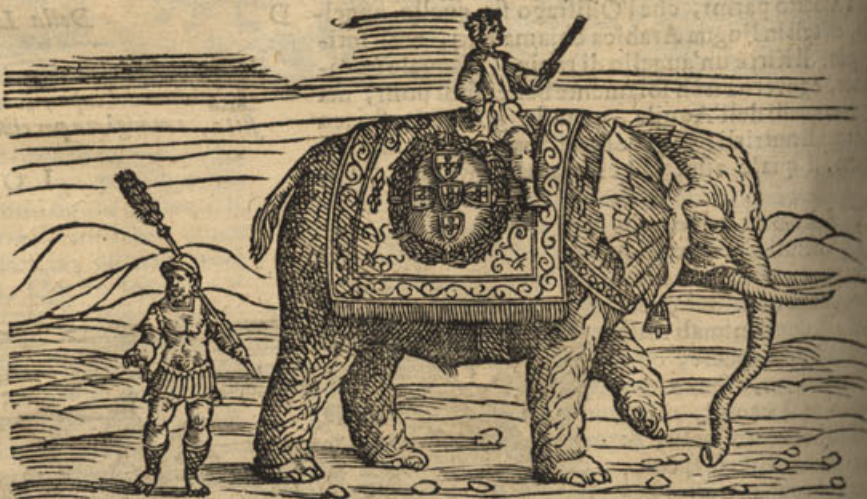
Elefanti, e
sua esamina-
zione.

E Notissima cosa à cia-
cuno, che l'Aporio non
è altro che dente d'ELE-
FANTE, quantunque Pausa-
nia nel 5. lib. della descrit-
tione della Grecia vecchia,
voglia che l'Aporio sia ma-
teria di corna, e non di den-
ti, con queste parole. Quan-
to spetta à dire dell'Aporio,
se alcuno si crede, che quel-
le siano zanne della bocca
dell'Elefante, piglino l'esempio dall'Alce fiera di Fran-
cia, e da i Tori d'Ethiopia; imperoche à gl'Alci maschi
(delle femine non dico, perche non hanno corna) na-
scono le corna sopra le ciglia, & à Tori d'Ethiopia so-
pra al naso, onde chi sarà che dica esser miracolo, che
si ritrovino animali, à cui eschino le corna dalla boc-
ca? 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 ca-
scano le corna, e dipoi le rifanno di nuovo. Il che in-
terviene ne Cervi, ne i Caprioli, e parimente ne gl'E-
lefanti, e però se l'Aporio fusse dente, e non corno;
qual farebbe quella forza della natura, che potesse
fare, che rinascessero? Questo tutto disse Pausania,
à cui sottoscrive Aretheo antichissimo Medico al 13.
cap. dell'11. lib. de i quali per undici capitoli conti-
nuò scrisse Plin. al principio dell'ottavo libro. Nas-
cono in Africa di là dalle Sirti, in Mauritania, in Ethio-
pia, & in India, e quantunque sieno di statura maggio-
ri di tutti gl'altri animali, nondimeno (come disse



Scrisse delle Rondini Galeno all'11. libro delle fa-
cultà de semplici, con queste parole: Molti sono, che
hanno usato non solamente gl'animali, di cui ha-
biamo detto, ma ancora le Rondini, abbrugiando-
le, e mescolando poi la cenere insieme con miele,
& ungendone le schirantie, e tutti gl'altri malori,
che vengono con enfiagione nel gorgozzule, e nell'
ugola. Altri sono, che usano la medesima cenere per
affortigliare la veduta, & altri danno le Rondini sec-
che à bere in sottilissima polvere. Chiamano i Greci
la Rondine. *Kēlōn*: i Latini Hirundo: gl'Arabi
Tarrat, Chatas, o vero Chataf: i Tedeschi Schu-
valb: li Spagnuoli Golandrina, & Adorinha, i
Francesi Arondelles.

ELEFANTE.



Arist.) sono mansuetissimi, e piacevolissimi, quando
son fatti domestici. Rassomigliansi (come dimostrò
quello, che fu al tempo di Papa Leone X. à Roma)
nella pelle molto à Bufali, come che vi sieno suso ra-
rissimi peli. Hanno la testa grossa, il collo corto, e l'
orecchie larghe per ogni verso due spanne. Il naso han-
no lunghissimo, concavo, fatto à modo d'una gran
tromba, che gli pende tra i denti dinanzi, qualifino à
terra; & usa questo in cambio di mani. La bocca è vi-
cina al petto, assai simile à quella del Porco, nella
quale hà nelle mascelle di sopra due grandissimi denti
(come se ne veggono assai in Marceria à Venetia, &
in altre Città d'Italia) i quali riguardano con le pun-
te verso terra. I piedi son ritondi, come tagliati, di
larghezza di due, e di tre palmi, circondati di callo-
sa materia, con cinque unghie d'intorno grandi, co-
me mediocri nicchi. Le gambe son grosse, e forti, ne
come alcuni sciocchi si pensano, sono tutte d'un per-
zo, ma hanno le giunture nelle ginocchia, come gli
altri animali quadrupedi. Et imperò (come riferi-
sce

see Aluigi Cadamosto nelle sue navigationi fatte per l'Ethiopia, & a Colocut) s'inginocchiino gl'Elefanti al montarvisi sufo, quando si cavalcano. La coda è come quella de i Bufali, lunga circa tre spanne, con rarissime setole. E però molto male si potrebbero riparare dalle mosche, se la natura non gli haveffe preparato altro ingegno d'ucciderle, il quale è, che havendo eglino la pelle piena di graticolate fessure, le restringono rannicchiandosi frà quelle, e così l'ammazzano. Non nucono a gl'huomini, se non se gli dà impaccio; ma se pur gli nucono, gli pigliano a traverso con il loro lungo naso, e così gli gittano in su all'aria una grande arcata; laonde muojono soffocati dall'aria, prima che cadano in terra. Non si trova huomo, che sia così buon corridore, che gl'Elefanti non l'arrivino, ancora che caminino 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 a cavalcarli, 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 fempre si lasciano con la testa in libertà. Ma per essere ubidientissimi, e per intendere i parlati de gl'huomini de i lor paesi, non escono da i mandati di chi gli governa. Hanno tanta paura del fuoco, che spaventati da quello non si possono rivocare dalla fuga: il che non sapendo coloro, che governavano quello, ch'era a Roma, essendo dentro al castello, 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, & imperò non usano se non con una sola femina, nè più la tocca. Non come la veggono pregar. 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'impregnano. E però dissero alcuni, che le femine portavano diciotto mesi, & altri chi due, e chitre 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 (disse Arist.) secondo alcuni ducent'anni, come che altri dicano, che non più di cento venti; ma il fiore dell'età loro è circa a 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 propinqui a gl'huomini: il che si vede per intendere eglino i parlati 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; E di già sono stati veduti in Ethiopia, e Mauritania, ove sono senza numero, andare la notte a schiera, quando la Luna è nuova, a 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 a schiera, mettendo sempre dinanzi per capitano il più vecchio, e dietro a quello, chi più di tempo, e d'anni segli avvicina. Dice si, 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, se li 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 salvatichi, ma s'addomesticano con arte, come si fa con molti altri animali, e parimente allevandosi sufo da piccioli, come che dica Plin. che s'addomesticano ancora i grandi con le bastonate, e con la fame, tenendoli frà quelli, che sono domestici. 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'Ethiopia. Usansi l'Avorio macinato in sul porfido in sottilissima polvere a i flussi bianchi delle donne, bevendolo in latte di seme di Lattughe, cavato con acqua ferrata. Chiamano i Greci l'Avorio *ελίφας*: i Latini Ebur: i Tedeschi Helfantheyn, li Spagnuoli Diente d'Elefante, e Marfil: i Francesi l'Yvoire.

Elefanti . e loro intelletto .

Avorio , e sue facultà .

Nomi .

TALONE DEL PORCO.

Del Talone del Porco.

Cap. 51.

Il Talone del Porco brugiato, finche di nero diventa bianco, e poscia fatto in polvere, e bevuto vale a i dolori colici, & a i vecchi dolori di corpo.

El Talone ne gli animali quell'ultimo osso del piede, che si commette con lo stinco della gamba, chiamato dai Greci Astragalos, e da noi volgarmente l'osso della caviechia. Chiamano i Greci il Talone del Porco *αργαλας* os: i Latini Talus quillus: li Spagnuoli Tornizuelo de pie di Puerco: i Francesi Talon de Porceau.

Del Corno del Cervo. Cap. 52.

Il Corno del Cervo brugiato in cenere, e lavato, bevuto al peso di due cucchiari giova alla disenteria, a i flussi del sangue, a i flussi stomacali, al trabocco di fie-



le, & a dolori di vescica con Gomma di Draganti. Vale parimente a i flussi de i luoghi naturali delle donne con qualche liquore a ciò convenevole. Il modo di brugiarlo è così. Tagliasi in minuti pezzi, e si mette poscia in un vaso di terra crudo, e lutatosi sopra benissimo il copercchio, si mette in una fornace, e lasciavisi tanto, che diventi bianco. Questo poscia lavato, come si lava la Cadmia, è utile ne i flussi, e nelle ulcere de gli occhi. Fregato a

to a

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

Cervi, e loro historia.

Sono i CERVI notissimi animali. Ma percioche a ciascuno non è nota la natura loro, per sodisfare ad ogni candidato lettore, ne dirò qui quanto d'Aristotile 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 ramosc 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 a terra, o vero che per non 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 spazio di tempo, molte, e molte ne montano. E se per forte 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 a quello de Beechi. E così se ne stanno, fino che viene il verno, nel quale ritornano di nuovo per le selve, e per le campagne alla pastura. La state per esser molto grassi corrono poco; il perche 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'invoglie 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 rilievo in amendue 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 a sei. Ma in Italia se ne veggono di quelli, che n'hanno fino a 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 ventuno ramo, e si tenevano per un miracolo di natura, e per cosa rarissima. Queste furono poi donate alla Serenissima Maria Regina d'Ungheria, e sorella 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; percioche vivendo i Cervi lunghissimo tempo, farebbono le corna maggiori delle Quercie, e de i 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; percioche ne i vecchi non rinascano, 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 veggonsi d'haver perdute l'armi, non escono alla pastura se non di notte, ne vengono al scoperto alla campagna, fino che non gli sono rinate le corna. Ascondono (disse Aristotile) il sinistro corno per sapere eglino esser in quella assai forte virtù, come che Plinio, & Alberto dicevano del destro. Quando sono morduti da i Ragni, o da altri velenosi animali, si guariscono mangiando i Granchi. Sono semplicissimi animali, e però spesso 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 a 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 a Cipro. E se ben non veggono nel nuotare la terra, vi vanno all'odore, che ne sentono col naso. Le femine naturalmente non hanno corna, ne 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'illustrissimo Duca, tutte adornate d'argento. Quelli, che si castrano grandi, serbano le corna, ma non le mutano mai. Vivono i Cervi (disse Plinio al 22. cap. dell'ottavo libro) lunghissimo tempo, come sensatamente dimostrano quelli, che essendo già stati domestici d'Alessandro Magno, fatti poscia per lungo tempo salvatici, furono presi più di cent'anni dopo la morte sua, e conosciuti alle catene d'oro, che avevano 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 Aristotile, dicendo: Dice si, che hanno i Cervi lunga vita, ma io di questo non ho certezza alcuna, ne manco la dimostra il lor presto crescer suso da picciolini. La certezza di quelli d'Alessandro, che scrive Plinio, non potè veramente saper Aristotile, per esser accaduta tal cosa lungo tempo dopo la morte sua, per esser egli stato maestro d'Alessandro. Ne manco seppe egli di quella Cerva, che, essendo già stata di Cesare, fu ritrovata similmente lungo tempo dappoi, e conosciuta alla collana d'argento, nella quale era scritto: *Noli tangere, quia Caesaris sum.* Nel monte Elapho d'Albania nascono i Cervi tutti con l'orecchie fesse; al qual segnale si conoscono poscia, che sieno di quel paese. E gran cosa, che dicesse Aristotile 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 a i tempi nostri copiosi vi si ritrovino. Se già non si volesse dire, che vi fossero stati portati

Erronea opinione.

portati ne i tempi, che succedessero dopo costoro. Hanno i Cervi insegnato à conoscere il Dittamo alla medicina; perciocchè fù avvertito da i cacciatori, che mangiando eglino questa herba nell'Isola di Candia, facevano andarli fuor del corpo le faette restate già nelle ferite loro. Il che disse Dioscoride delle Capre ferite dalle faette, e non de Cervi. Non hanno fiele nel fegato apparente, come similmente non l'hanno i Cavalli, gli Asini, i Muli, i Cameli, e tra i pesci il Vitellomarinò, e i Delfini: ma in luogo di fiele hanno certe vene sparte per le budella, nelle quali è dentro sparso il liquore, che fa il fiele ne gl'altri animali, e però per esser 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 mangiandosi. Il sangue del Cervo (diceva Rasis nel libro de i sessanta animali) usato à modo di cristero bene sbattuto con olio, vale all'ulcere, & à i flussi vecchi delle budella, e bevuto con vino vale alle faette avvelenate. Il cervello mondifica le posteme de i nervi, e delle giunture, & il corno brugiato, 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, & illutate sopra il suo coperchio, e poscia messe in un forno à seccare, e fattone polvere, sono cosa mirabile 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 raccogliersi diligentemente 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 mettesi utilmente ne gli 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 s'inganna egli in ciò manifestamente. Ma è però ben d'avvertire, che nelle speciarie si mette hoggi ne 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 habbiamo detto assai à bastanza nelle nostre Epistole medicinali, dove potranno, leggendo le, ritrovarne l'historia, e le virtù coloro, che saranno desiderosi d'intendere. Chiamano i Greci il Corno del Cervo *κέρνυς*: i Latini *Cervinum Cornu*: i Tedeschi *Hirtzhorn*: li Spagnuoli *Cuerno de Ciervo*, e *Punta de Ciervo*: i Francesi *Corne de Cerf*.

De i Bruchi. Cap. 53.

Delle che 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 animali, 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 Arist. delle frondi verdi dell'herbe, e massime di quelle de i Cavoli) generandovisi prima certi granetti bertutini minori del Miglio, de i quali nascono poscia 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, & imperò (disse Arist. e dopo lui Teofr. nel 5. lib. delle cause delle piante) chiamarsi Aureli. Non si muovono, se non si toccano, nè si conosce in loro bocca, nè altre membra. Romponsi poscia, ed escano 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 fossero alcuni ancora di colore d'argento, di modo che ciascuno si havrebbe pensato, che fossero stati d'oro, e d'argento massiccio se non si fossero veduti palpitare. La forma loro era proprio d'un fanciullo fasciato, con faccia tutta di disegno humano, con una mitria in testa, con due corna. De i quali hò ritrovati poscia sempre ogni anno alcuni, e specialmente attaccati alle muraglie de gl'horti, e de giardini; ma non però così di vivo color d'oro. Questa tal forma loro di faccia humana si tacque Arist. il quale come che diceste, 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 disse Arist. nascere 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 dipoi sieno 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 (disse Plinio) è di mettere il teschio d'una Cavalla in su la cima d'un palo in mezzo all'horto, o vero appicarvi un Granchio di fiume. Al che vale similmente toccando 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; imperocchè così facendosi mentre che sono quasi del tutto sopiti dal freddo della notte, cascando in terra non s'agliono più altrimenti sopra le piante. Ma libera da questa cura gl'hortolani, se avanti che si semino l'herbe, s'infonde il seme nel succo del Semprevivo; perciocchè proibisce questo, che i Bruchi non vi s'accostino. Ma Democrito nel libro, che è intitolato alla Greca *πρωτόν*, afferma, che se una donna, che habbia il mestruo, scapigliata, e scalza corre tre volte attorno à 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 *κέρνυς*: i Latini *Eruca*: gl'Arabi *Riapsa*: i Tedeschi *Raup*, & *Holtzurm*: li Spagnuoli *Bruchi*.

Delle Cantarelle, Buprestii, e Bruchi de Pini. Cap. 54.

Sono buone à conservare quelle Cantarelle, che si raccolgono ne i formenii. Mettonsi queste in un vaso di terra non impeciato, e serrasegli la bocca con un pezzo di tela rada, e poscia 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 poscia s'infilano in un refo, e si ripongono. Le migliori di tutte sono quelle, che sono di varj 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. Serbanli in questo medesimo modo quelle altre specie pur di Cantarelle, che si chiamano *Buprestii*, e così i Bruchi de Pini. Queste messe in un crivello, e

Nomi.

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

no i mesirui aggiunte ne i pessoli mollificativi. Alcuni dissero, che messe ne gl'antidoti giovano a gli hidropici, per hauere elle potestà di fare urinare. Altri hanno detto, che il uero rimedio delle Cantarelle bevute, sono le lor proprie ali, & i lor propri piedi.

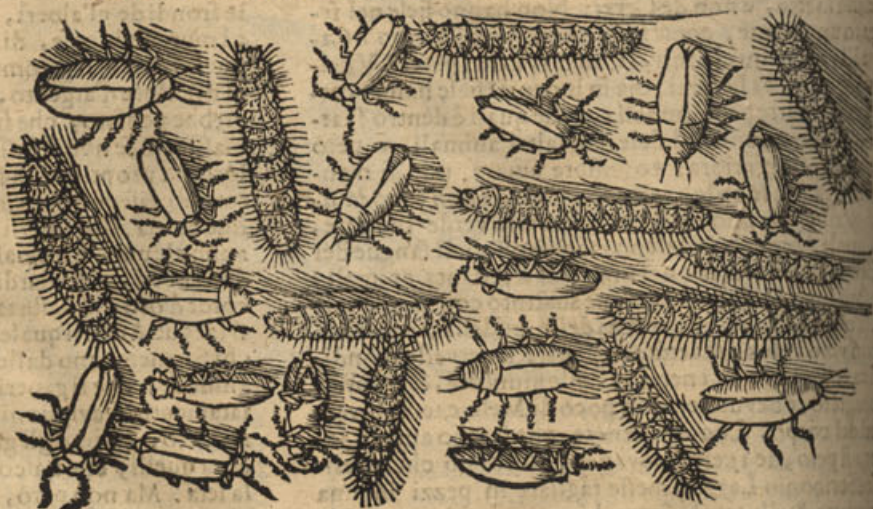
CANTARELLE, BUPRESTI, E BRUCHI DE PINI.

Cantarelle, e loro esaminatione.

Sono le Cantarelle volgarissimi animalletti nelle speciarie, & abbondanti ne i più caldi luoghi d'Italia, ove non solamente si ritrovano ne i campi del Grano, ma copiosissimi sopra à i Frassini. Non accade, che qui si dica quali sieno le migliori, per have in questo à pieno sodisfatto Dioscoride; ma è però d'avvertire, che questi animali invecchiandosi si tarlano, e così diventano poscia del tutto inutili. Le BUPRESTI, come disse Plinio al 4. cap. del 3. lib. sono rarissime in Italia, e rassembransi alli Scalabroni: 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, rosfeggianti, e pelosi, ferati 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 ferati, 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 ferrano, filata, e tessuta da loro, non è manco forte, e tenace, che si sia la seta, nè ad altro più s'affomiglia, che à sottilissimi veli di seta bianca. Questa per ristagnare il sangue non val meno di quel, che si vaglia la tela dei Ragni. Usano assai de i moderni Medici, e massime quegli, che seguitano le dottrine de gl'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 facultà de i semplici vuole, ch'elle s'adoperino tutte intere, come dice sempre haverle adoperate anch'egli. Al che se mi risponderanno questi tali, che non sia il far levare l'estremità alle Cantarelle nè loro inventione, nè degl'Arabi, ma d'Hippocrate al quarto, del modo di ministrare i cibi ne i morbi acuti: gli risponderò 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 così le diede poscia à bere ad uno hidropico, al quale comparse il primo giorno in una gamba una postema, da cui uscì fuori essendo tagliata il terzo giorno gran quantità d'acqua; e come che parebbe 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 avesse fatto à dare le Cantarelle senza piedi, senza ali, e senza capo; imperò che non così intendeva Hippocrate, ma che si dovesse dare à bere à gl'hidropici privatamente il corpo, e poscia 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 uscì poscia gran quantità d'acqua, ne seguì similmente la morte. Nella qual mala intelligenza essendo concorsi gl'Arabi, e non havendo saputo in-

Bupresti, e Bruchi de Pini.

Errore di molti moderni.



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 hà dato la natura, per la malvagità del lor veleno. Al che havendo bene l'occhio Galeno le dava intere, sapendo che così non potevano nuocere, per portare elle seco la Theriaca. E però scrivendone egli all'11. delle facultà de semplici, così diceva: Abbiamo delle Cantarelle sufficiente esperienza, cioè, che applicate con cerotti, o vero empiastri sopra le unghie scabrose, le cavano via tutte intere. Mettiamole ancora in quei medicamenti, che si fanno per la roga, e per la scabbia, e parimente con alcune medicine corrosive, e massimamente con quelle, che cavano i calli. Oltre à ciò soleva un certo mio precettore metterne un pocchetto di esse nelle medicine, che si danno per provocare l'urina. Altri vi mettono solamente i piedi, e l'ali, dicendo, che questi sono il rimedio, & il vero antidoto à coloro, che havebbero 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 elle si mettono in un vaso di terra cotta, e poscia si ferrano dentro, mettendo alla bocca del vaso una tela rara: e si sospendono alla bocca del vaso voltata sopra fortissimo aceto, sino à tanto che il vapore dell'aceto l'ammazzi. Così parimente bisogna preparare le Bupresti; perciocche sono ancor esse 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 *καραβιδες*: i Latini *Cantharides*: gl'Arabi *Dherarie*, e *Carariha*: i Tedeschi *Goldtkesser*: li Spagnuoli *Cantarides*, e parimente i Francesi. Le Bupresti chiamano i Greci *βυπρεστις*: i Latini *Buprestes*: gl'Arabi *Xofostis*: i Tedeschi *Knoelster*: li Spagnuoli *Arebenta Buei*. I Bruchi de Pini chiamano i Greci *πυρριπτα*: i Latini *Pinorum Eruca*: gl'Arabi *Pytoriapfa*: i Tedeschi *die vum vonfichten*: li Spagnuoli *Gufanos del Pino*.

Della Salamandra. Cap. 55.

La Salamandra animale pigro, e vario di colore, si connumerava nelle specie delle Lucertole. È una ferocezza il credere, che non si brugi nel fuoco. Le facultà sue

SALAMANDRA.

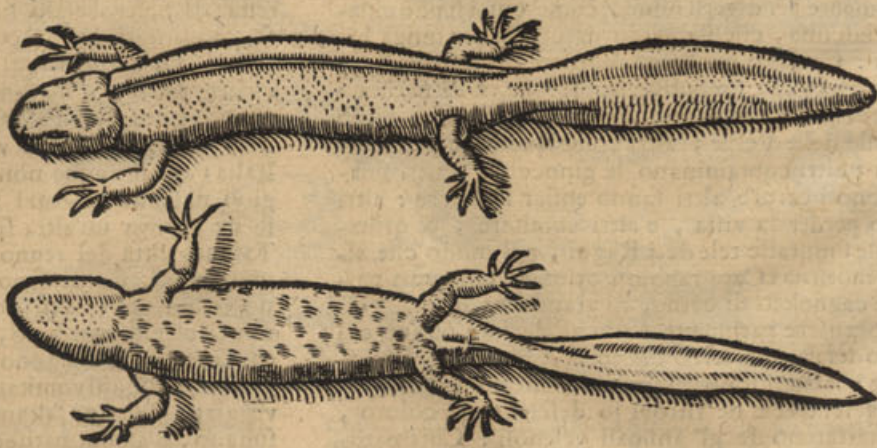
sue sono di mangiare, scaldare, & ulcerare la carne. Mettesi nelle medicine ulcerative, e in quelle della lepra, come vi si mettono le Cantarelle, e riponfi nel modo: che si ripongono quelle. Dissatta la Salamandra nell'olio sa cascare i peli: e servasi, nel mele, trattagli prima l'interiora, e tagliatale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



Veggonsi 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 state per lo caldo, e nel verno per lo gran freddo, rarissime volte escano di sotto terra. Sono animali di corpo, e di quantita simili a 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 tussero bruniti. Sono stomacose, e abominevoli alla vista. Di queste scrivendo Plinio al 57. capo del decimo libro diceva: La Salamandra non si vede se non ne i tempi delle pioggie, e nella sua natura è tanto frigida, che toccando il fuoco lo spegne. Il che si bene mettendola, come ho provato io, in sui carboni, come fa la carne cruda di qual si voglia animale. Ma gittata nel corpo del fuoco, ove sia gran vigore di fiamma, s'abbrugia. E' adunque una melenfagine il credere, ch'ella non brugi, e che viva di fuoco, come che vive il Chameleonte dell'aria. E però alludendo Galeno all'opinione di Dioscoride, e parimente a quello, che l'esperienza, vero paragone di tutte le controversie, ne dimostra, disse realmente al terzo libro de i temperamenti, che quantunque stia la Salamandra alcun tempo nel fuoco senza abbrugiarsi, nondimeno finalmente pur vi si consuma. Il che fa, che non sappia dichiarar'io, come diceffe Aristotile al decimo nono capitolo del quinto libro dell'istoria de gl'animali, che non abbrugi la Salamandra nel fuoco; repugnando però questo all'esperienza, che sentatamente se ne vede. Ne oltre a ciò so io come se gli possa credere, che (come pur dice egli nel luogo medesimo) in Cipro, dove lungamente s'abbrugia il Chalcitj, da cui si cava il Rame nelle fornaci, nascono in mezzo alle ardentissime fiamme alcuni animali volatili maggiori de i Mosconi, i quali caminano, volano, e saltano continuamente tra l'ardentissimo fuoco, e subito che quello lor manca, si muojono; im-

perochè le ragioni naturali non lo consentono, nè manco si vede, che il magno Galeno, ilquale 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 fù concesso mai di vedervi animali, che à modo di Mosche vi volassero nel fuoco. E però non so io come salvar si possa quì Aristotile, se non vogliamo dire, che d'autorità d'altri scrittori habbia egli in questa cosa scritto. Non è differenza, secondo Plinio, nelle Salamandre; imperochè elle non sono nè maschi, nè 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 elle forse prigioni, tal che amendue morirono avanti, che partorissero. Io desideroso di vederle dentro le aperfi con diligenza, e vi trovai in ciascuna di loro trentaotto

SALAMANDRA AQUATICA.



figli,

figli, tutti d'una forma, e d'una grandezza: una delle quali con i suoi figliuoli donai al Signor Giovan Vincenzo Pinelli mio padrone, e l'altra tengo appresso di me benissimo conservata. Il morso loro è velenoso, 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 cotali frutti, o herbe insalivate da loro. Enne una specie d'acquatiche in Friuli, e specialmente nella Città d'Udine 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:

Salamandra
acquatica.

Nomi.

Ragni, e loro
historia.

Falangi, e
loro histo-
ria.

Falangi de-
scritti da
Aetio.

A li Spagnuoli Salamantegua: i Francesi Samandre.

De i Ragni.

Cap. 56.

Quel Ragno, che chiamano Lupo, fregato ad una pezzuola di lino, o ad una faldelletta di fila, e applicato alle tempie, o vero alla fronte cura la terzaia. La sua tela risugna il sangue impiastata in su'l luogo: e proibisce l'infiammazioni delle ferite, che sono fra carne, e pelle. Enne d'un'altra specie, che fa le tele bianche, sottili, e spesse, ilquale legato in cuoio (secondo che si dice,) & attaccato al braccio, medica la quartana. Vale l'olio Rosato, ove questo sia cotto, a i dolori delle orecchie distillandovelo.

B

R A G N I.



Lupo, ilterzo Formicario, il quarto Cranocolap-
te, il quinto Sclerocefalo, & il sesto Scoletio. Il
Rhagio, cioè acinoso, è simile a un'acino d'uva ne-
ro, da cui s'hà egli preso il nome. Hà la bocca nel
mezzo del ventre, e i piedi da ogni banda brevissi-
mi. Il secondo chiamato Lupo, prende, & am-
mazza le Mosche per suo cibo quotidiano. Hà il cor-
po largo, e volubile, e le parti, che sono appres-
so al collo, intagliate, e hà la bocca in tre luoghi
rilevata. Il Formicario, così chiamato, per esser
di corpo simile alle più grosse Formiche, e di colo-
re fuliginoso, con certe macole per tutto il corpo, e
massime in su'l dosso come stelle. Il Cranocolap-
te è di figura lunghetto, e di verde colore, e hà una
spina appresso al collo, con la quale trasfigge of-
fendendo l'huomo per il più nelle parti vicine alla
testa. Il Sclerocefalo ha la testa dura come un sal-
so, e i lineamenti del corpo del tutto simile alle Far-
falle. Lo Scoletio poi è simile a un Verme mac-
chiato tutto, e massimamente appresso al capo.
Questo tutto de i Falangi scrisse Aetio. E però ar-
dirò di dir io d'haver vedute tutte queste specie in
Italia; quantunque non voglia Plinio, che i Falan-
gi 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, lequali fan-
no veramente diversi, e strani accidenti ne gl'huo-
mini, ch'elle mordono, imperoche di questi alcuni
cantano, alcuni ridono, alcuni piangono, alcuni
gridano, alcuni vomitano, alcuni dormono, alcuni
vegghiano, alcuni saltano, alcuni tremano, alcuni
sudano, e alcuni patiscono altri diversi accidenti, e
fanno pazzie, come se fossero spiritati. Iquali effetti,
non

E

F

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 elle 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 assai in Puglia, stannosi ne i campi del Grano ascosi in terra, dove spesse volte trafiggono i mietitori, che per non sapere l'usanza, non hanno gli stivaletti in gamba. De i quali già mi ricordo avere veduto io alcuni patire assai 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 hò veduto iotre, ò quattro di costoro assaliti da diversi di questi accidenti, esser menati dove si sonavano diversi stromenti da ballare, e subito calargli l'afflittioni, e ballare ancor eglino 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 glidia della Theriaca, del Mithridato, e dell'altre cose, che universalmente vagliono à i morsi delle Serpi, e de gl'Aspidi, Chiamano i Greci Ragni *αράχνη*: i Latini Araneus: gl' Arabi Hamdebut, & Hanchebut: i Tedeschi Spinu: li Spagnuoli Arana: i Francesi Arcine.

Nomi.

B

Delle Lucertole. Cap. 57.

LA testa della Lucertola, pesta, e applicata sopra, cava fuori le spine, i bronconi, e ogni altra cosa fitta nelle membra del corpo. Tira fuori i porri, i calli, i quosti, e quelle sorte di formiche, che pendono. Il segato messo nelle concavità de i denti, ne leva via il dolore. Messa tutta la Lucertola aperta in su le punture degli Scorpioni, v'alleggerisce il dolore.

LU CERTOLE.

Della Seps.

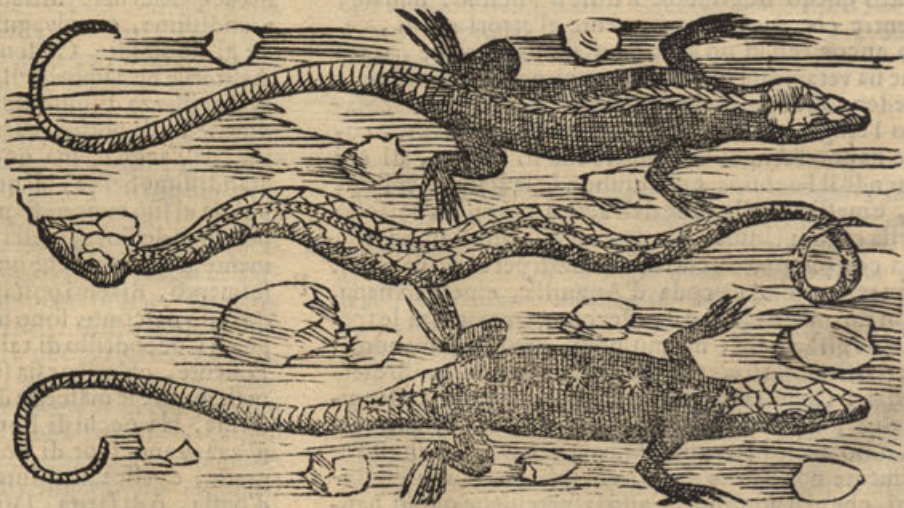
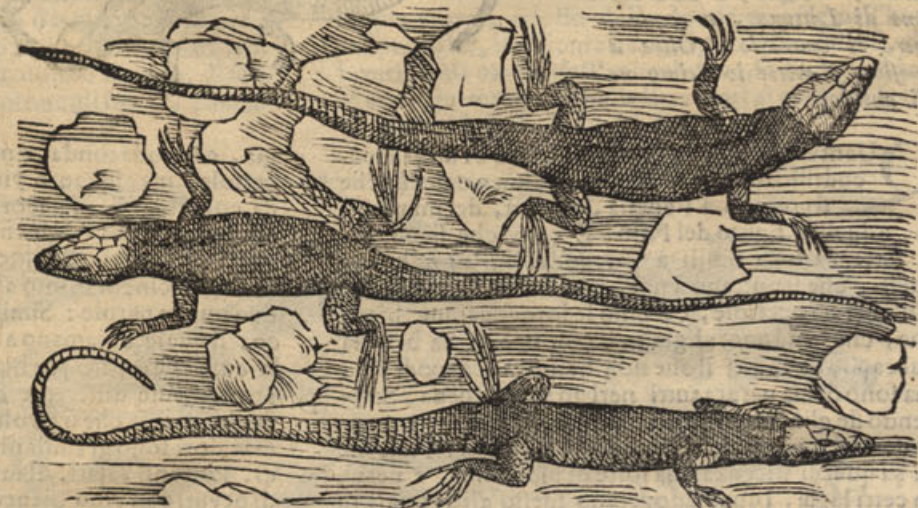
Cap. 58.

LA Seps, laquale chiamano alcuni Lucertola Chalcidica, bevuta nel vino è rimedio à i suoi istessi morsi.

LE LUCERTOLE notissimi animali, partoriscono anco esse l'ova, come fanno le Serpi, e sono innumerevoli delle Chiocciolate. 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, quali gialle, e quali cerulee. Ne sono ancora (come pur disse egli nel sesto) nell'Isola Capraria, la quale è una delle Fortunate, di molto grandi, e in grandissima copia. Le CHALCIDICE 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; percioche alcuni vogliono, ch'elle sieno simili alle Lucertole nostre volgari; e altri, ch'elle sieno quella specie di Serpenti, che si chiamano Cerasse, ò vero molto simili à quelli. Nicandro in questo tiene con Dioscoride, ch'elle sieno simili alle nostre Lucertole; & però diceva nelle sue Theriache; Guaderaiti dalla Seps, cioè dalla Chalcidica Lucertola, animale veramente simile alla Lucertola. Ma Aetio al libro decimotercio diceva: Il Serpente, che si dimanda Seps, è lungo due gombiti, & essendo grosso dinanzi si va poscia assottigliando fino alla coda: v'ardamente, ha il capo largo,

la bocca appuntata, e tutto è picchierato, e scaccato di bianco: e mordendo ammazza in tre, ò vero in quattro giorni. Pausania poseia, parlando d'un' Epipro Re d'Arcadia, dice che essendo egli à caccia fù morduto da una Seps, 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 storto, come quello del Granchio; il che è proprio delle C E P A.

E



raffe. E però è necessario dire, o che alcuni di costoro si sieno ingannati, ò ver che la Seps sia di due diverse sorti, e che alcuni dell'una, e alcuni dell'al-

Terrantole.

dell'altra habbiamo 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, hò più volte pensato, che sieno le Chalcidice di Dioscoride, ò se non queste, quelle che gl'antichi

Dello Scinco.

Cap. 59.

Nasce 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 sua veni bevuta al peso d'una dramma con Vino accende molto i desiderj di Venere, ma che bevuta con decoctione di Lentichie, e Mele, ò vero con seme di Lattuga, e acqua, opera il contrario. Oltre a questo, si mette lo Scinco ne gli antidoti.

Scinco, e sua hiltoria.

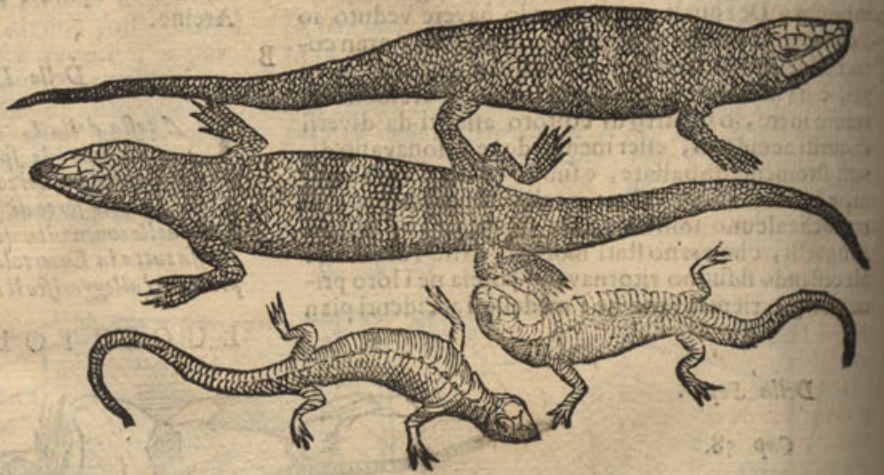
Scinchi d'acqua dolce.

Errore del Fuchfio.

Quantunque chiami Dioscoride lo **SCINCO** Coccodrillo terrestre; sono nondimeno quelli che si portano à Venetia, marini, del mar Rosso, e quelli d'Egitto del Nilo. E come che sieno nella fattezze 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 su la schiena. Scrivendo de gli Scinchi Pausania disse, che se ne ritrovavano in Libia di quelli lunghi due gombiti. Nascene 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 reprobò il Fuchfio nel primo libro delle compositioni dei medicamenti, con queste parole: Lo Scinco è uno animale acquatico simile à una Lucertola grande, ma più corpulento, 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 Fuchfio: il quale, mentre che danna meritamente gl'errori altrui, cascò ancor egli in un'altro non minore errore, tutto che sia veramente huomo de tempi nostri dottissimo, credendosi che gli Scinchi legittimi, di cui qui habbiamo l'effigie, habbiano la coda larga per nuotare, come hanno l'Anguille; imperoche lo Scinco, di cui intende il Fuchfio, 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 picchierato per tutto di rosso, contesta ritonda, coda d'Anguilla, e nera schiena, non è in modo alcuno da esser connumerato tra le specie degli Scinchi, ma più presto tra le Salamandre, per rassembrarsi veramente molto alle Salamandre terrestri. Onde ragionevolmente chiamano questi animali i Furlani Salamandre acquatiche, & hannole 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 diremo nel 6. lib. tra gl'animali velenosi, ove più chiaramente dimostreremo esser di due specie. Chiamano i Greci la Lucertola, *Σαύρα*: i Latini Lacerta. i Tedeschi Heidex: li Spagnuoli Gattixa. La Sepa chiamano i Greci *Σείλη*: i Latini Seps, & Lacerta Chalcidica.

S C I N C O.



gia, e la coda tonda, e non larga, come hanno le Lucertole, 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. Scrivse 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 biancha, e più sottile. E' gl'apertamente differente dal Coccodrillo acquatico, per le squame che si rivoltano dalla coda alla testa. I maggiori sono gl'Indiani, à cui succedono gl'Arabi. Portansi salati. Il muso loro, e parimente i piedi bevuti con vino bianco accendono altrui al coito, come fanno parimente quando se ne fanno Troscia con una dramma di Satirione, e una di seme di Ruchetta, e due di Pepe, e se ne toglie una dramma alla volta. Credeasi che la carne de fianchi al peso di due oboli tolta con altrettanta Mirrha, e Pepe sia per far ciò molto più efficace. Giova lo Scinco bevuto per avanti, ò veramente dapoi alle ferite delle faette avvelenate, e mettesi nei nobili antidoti. Tutto questo dello Scinco scrisse Plinio. Ma havendomi gli Scinchi revocati à memoria i **COCODRILLI**, che chiamano acquatici fiere particolari del Nilo, dico che sono grandissime, e malvagissime fiere, e molto nimiche de gl'huomini. Crescono (secondo che riferisce Aristotile ne i libri della natura de gli animali) alla lunghezza di quindici gombiti, come che Plinio dicesse 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 esceno i piccioli, secondola proportion dell'ova, nella grandezza loro. Ma è veramente gran cosa, che un così picciolo animale di nascimento, diventi poscia così gran bestia: imperoche quando nascono, sono minori de Ramarri. Hala lingua il Coccodrillo di tal sorte intricata, che pare veramente, ch'egli ne sia senza. Egli solo di tutti gl'animali muove le mascelle di sopra, e quelle di sotto non ferme. Ha occhi di Porco, denti crudelissimi, che gl'avanzano fuor di bocca, unghie acutissime nella grasie, e pelle tanto dura, che resiste ad ogni percossa d'hasta, ò di faetta. 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'isola

scritti; e della minore sono quelli, che scrisse egli che stanno sempre in terra fra l'erbe, e frà i fiori odorife-

A fà venire la pioggia con tuoni . E il medesimo vuole egli, che faccia il fegato brugiato sopra una tegola aff-

C O C C O D R I L L O .

ti. Vagliano, secondo che egli dice, i denti della mascella destra de i maggiori ligati al braccio dextro nelle cose veneree. Delle budella de i minori, le quali sono odoriferrissime, se ne fa un certo medicamento chiamato Cocodrilleo, molto utile à i vizj de gl'occhi. Mescolato con acqua svanisce tutti i difetti della faccia, come sono lentigini, pani, vitiligini, e simili infectioni, facendo bellissima pelle. Dicono, che il lor fiele vale oltre à tutte le medi-



cine, à levare i fiocchi de gl'occhi, e altri humori, che vi sieno ingroffati, che intorbidano la vista. La cenere del cuojo d'amendue impiatrata con aceto sopra i membri, che si debbono ò tagliare, ò segare, ne leva di tal forte i sentimenti, che gl'ammalati nell'operare con ferro non sentono dolore alcuno. Il sangue dell'uno, e dell'altro, untone gli occhi, rischiar-

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'ora del partorire, le assicura da ogni pericolo. Dicefi, 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 .

Il cuore de i Cocodrilli (secondo che si dice) involto in lana d'una Pecora del primo parto, che sia tutta nera senza macula alcuna d'altro colore, portato addosso sana la febre quartana. Cura le sciatiche il corpo del Cocodrillo levatone prima il capo, e i piedi, e poi mangiato cotto lessò nell'acqua. Tutto questo disse Plinio. Ma ritrovo, che tutto quel, che disse egli delle budella dei minori Cocodrilli, 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'historia, e le facultà sue. Onde dico, che il Chameleone (per quanto recita Arist. all'II. cap. dell'II. libro dell'historia de gl'animali) è uno animale nella forma di tutto il corpo simile alla Lucertola. Hà il costato piegato in giù, e congiungesi co'l ventre, come quello de pesci, à cui parimente si rassomiglia nella spina del dosso, quale hà egli elevata come di pesce. Il muso hà simile à una Simia porcaja, e la coda assai lunga, molto verso la punta sottile, con più cerchi insieme ferrati, e nondimeno di statura più alto, chela Lucertola. Hà i piedi snessi in due parti, le quali hanno tra loro tal proportion, qual hà il pollice con tutto il resto della mano. Appajono nella maggior parte alquanto le dita, con l'unghiette ritorte. La pelle hà egli ruvida come il Cocodrillo. Muta gonfiandosi il colore. Fratutti 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 camminare, che si sieno le testuggini. Impallidisce tutto nel morire, e morto poi non muta altro colore. Habita nelle caverne, in cui se ne stà nascosto, come fanno le Lucertole. Scrive Democrito che brugiandosi il capo, e la gola del Chameleone con legna di Quercia,

la mascella destra vale contra le paure, e contra'l timore. Il corpo dell'animale crito, e untone i peli (come si dice) gli fà 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 *Σκίνο*: i Latini Scincus, gl'Arabi Asanchur, e Scanchur, li Spagnuoli Stinco.

Virtù del Chameleo-
ne.

Nomi.

De i vermi della terra.

Cap. 60.

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 passò provocano l'orina.

Chiamansi 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 così in un tratto brugiano l'olio, e arrostitiscono i Lombrici. Il vero modo di farlo è à bagno di Maria, in un vaso di vetro

Vermi ter-
restri.

Errore de'
Speciali.

Facoltà de'
Lombrichi.

ben ferrato; perché così se ne cava l'humore, e la virtù senza brugiare, nè arrostitire l'olio, e i Lombrichi ancora. In questo, quando si fa con buona diligenza, hò ritrovato io mirabile giovamento ne i dolori delle gote calde, ungendo prima con l'olio il dolore, e poscia impiastrandovisi sopra i Vermigia 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 oglio vecchio. Oltre a ciò tolti i Lombrichi, e ben lavati con vino, e poscia messi essi così soli in una boccia ben ferrata di vetro à bollire à bagno di Maria per un dì 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.

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

Topo ragno
e sua histo-
ria.

IL TOPO RAGNO (secondo che recita Aetio) è di colore simile alla Donnola, ma di grandezza simile à i Topi volgari, e hà la bocca appuntata come la Talpa; nella quale tanto di sopra, quanto di sotto hà due ordine di denti, l'uno dentro dell'altro, sottili, e appuntati; & hà la coda assai più corta di quella de i Topi. Fecene 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' Coscertissima che i Topi, che stanno nelle case, tagliati minuti, e impiastriati medicano alle punture de gli Scorpioni, e che arrostiti, e dati à fanciulli ne cibi, gli diseccano la saliva, che gli abonda in bocca.

Topi, e loro
historia.

I TOPI sono di diverse specie; imperochè 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 Arist. all'ultimo capo del sesto libro della natura de gli animali, generano questi più figliuoli, che ogni altra sorte d'animali quadrupedi. Del che disse egli haverne fatto fede una femina loro; imperochè essendo stata ferrata pagna in un ripostorio di Miglio, aprendosi poscia il luogo vi si ritrovarono cento venti Topi piccioli insieme con la madre: Il perchè in alcuni luoghi in tanto numero moltiplicano all'improvvisa nelle campagne, che pen-

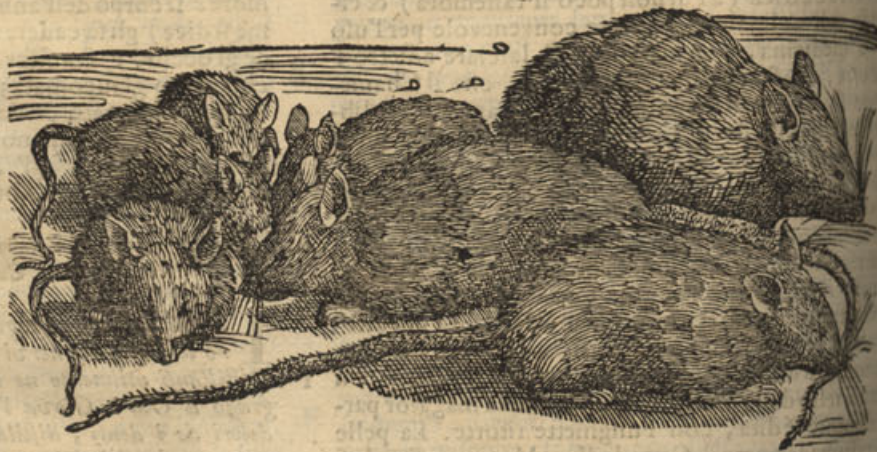
A to di sopra nel primo libro al capitolo del vero Balsamo: ò in cambio di questo con olio di Ragia di Larice, ò vero d'olio d'Avezzo; imperochè così in breve tempo consolida maravigliosamente tutte le ferite fresche di qual si voglia luogo della persona: eccetto che quelle della testa. Dannosi utilmente i lombrichi brugiati, 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 libro della Theriaca à Pisone. E parimente applicati triti con olio Rosato nell'infiammagioni delle podagre. Nel che con non poco giovamento de pazienti più, e più volte gli hò esperimentati io. Chiamano i Vermiterrestri i Greci *ἔντερρα*: i Latini, Vermes terreni: gl'Arabi, Charatin: i Tedeschi, Regenvurm: li Spagnuoli, Lumbrizes de tierra: i Francesi Vers de terre.

TOPI RAGNI.



D pennino; nondimeno assai n'hò veduti io nella valle Anania della giurisdictione di Trento. Ma quivvì 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 loro proprio capitolo à lungo è stato detto. Chiamano il Topo ragno i Greci *Μύζα*: i Latini Mus araneus: li Spagnuoli Murganino: i Tedeschi Ziffmauss.

T O P I.



F sandosi qualche volta gl'huomini di dover mietere il prossimo giorno il Grano, l'hanno tutto in una notte trovato mangiato da i Topi. Et imperò 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 partirsi dalle città loro. E tanta la inclinatione della natura

alge-

al generare questi animali, che (come disse pure Aristotile, setanto si può credere all'autorità d'untanto huomo) in un certo luogo di Persia essendo a caso aperta una femina pregna, gli furono trovate in corpo dell'altre femine pregne, prima ch'elle fussen nate. Affermarono (disse pur egli) alcuni per cosa certa, che gustando le femine il sale s'impregnano senza altro. I Topi d'Egitto son spinoli, come à noi i Ricci. Specie di Topi sono ancora i GHIRI. Et 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; parendo 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 frigidì humori, e fieno 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; imperochè dormendo nascono ringioveniscono poscia la State. Di questi nelle montagne vicine à Goritia, in Carniola, in Stiria, e altre provincie circòvicine se ne pigliano la notte con certa arte, quando i Faggi producono assai Faggiuola; numero infinitissimo, di modo che se ne fanno 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, laquale chiamano i Medici bolismo. Cuocansi i Ghiri scorticati, e sviscerati nel mele in una pignatta nuova insieme con Nardo, fino, che cali la terza parte dell'acqua; e serbanli poscia per quei malori delle orecchie, che malagevolmente si possono curare con altri rimedj. L'Agricola, huomo veramente dottissimo, e nelle cose metalliche primo dei tempi nostri, per non haver mai forse veduto, nè conosciuto i veri Ghiri, si persuade nel libbro, ch'è istruttivo de gl'animali terrestri, che i Ghiri sieno gl'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 veggono spuntare dal capo. Hanno il pelo quasi 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 rilevar altro, che Mus montanus. Stanno questi animali volentieri in piedi, come fanno gl'Orsi, e spesso adoperano i piè dinanzi à 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 tagliandosi i denti con le tanaglie, accioche non mordano (come più volte hò sperimentato io) in un giorno, e in una notte gli rinascano. 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; imperochè rodono panni, e ogni altra cosa, che trovano mal riposta. Il verno si cacciano MARMONTANA.



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; perche il sale oltre al preparar la molta humidità 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 Lassicci, i Norici, i Pannonici, gl'Indiani, e altri così nominati dalle provincie ove si ritrovano. Il Pontico è bianco come la neve, SCOJUOLO.



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

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 PANNONICO è quasi di un colore verdiccio, 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 appressa al nascimento grossa, la qual si v'assottigliando fino alla punta, come parimente si vede ne i nostri Topi. Legambe 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 Galeo lo sterco de Topi nel libro della Theriaca a Pisonne, così dicendo: Potrebbonfi ancora connumerare nelle specie de i Topi li Sciuri, che noi chiamiamo SCOJUOLI; imperocche dall'havere eglino villosa, e panocchiuta la coda in fuori, nel resto sono del tutto simili a i Topi Pontici. Sono quelli animali notissimi a tutti, de quali scrivendo Plinio al cap. 38. dell'ottavo libro. Gli Scojuoli (diceva) prevegono 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 salvatichi, la quale non solamente è dilettevole al gusto, ma ancora di buon nutrimento, essendo animale 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 vescica. Chiamano i Topi Greci *μύες*: i Latini Mures: i Tedeschi Mauff: li Spagnuoli Ratones: i Francesi Sorizes.

Scojuolo, e
sua historia.

Nomi.

Del Latte. Cap. 63.

Genera comunemente ogni Latte buoni humori, 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 state, e più mollifica il corpo quello, che si genera d'herba verde. Lodasi il bianco ugualmente grosso, e quello, che instillato sopra l'unghia, sta raccolto in se stesso, e non si sparge. Quello delle Capre solve manco, che non fanno gli altri, per usar elle il più delle volte pastura costrettiva, come sono le Quercie, i Lentischi, gli Olivvi, 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'Asinino, e il Cavallino, sono migliori per muovere il corpo; ma lo conturbano. Ogni Latte generato di pascolo, ove sia Scammonia, Elleboro, Mercorella, e Volubile (come è stato scritto esser quello de monti Giustini) mette sossopra lo stomaco e'l corpo; e imperò le Capre che pascono quivi le frondi dell'Elleboro bianco, che di nuovo spuntano di terra, vomitano elle prima, e rendonne poscia il Latte, che bevuto fa vomitare, e rivolta 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 a quelle del gorgozzule, del polmone, delle budella, delle reni, e della vescica. Dassi il Latte fresco con Mele crudo, Acqua, e un poco di sale nel prurito della pelle, a le broze ulcerate, e altri cattivi humori. 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 humori 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; percioche 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 poscia a bere di questo Siero fino a cinque mine, interponendo da mina a mina nel beverlo passeggiando alquanto di tempo. E' buono oltre a quello, che è stato detto, ogni Latte fresco a tutti i veleni corrosivi, e incensivi, come sono Cantarelle, Bruchi de Pini, Salamandre, Buprestide, Jusquiano, Aconito, Doricnio, & Ephemero. Alche privatamente vale il Latte Vaccino. E utile il Latte gargarizzato all'ulcere della bocca, e del gorgozzule; e particolarmente per stabilire i denti, e le gengive vale l'Asinino. 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 spreffione di Spelia, imperocche così mirabilmente rammorbisce, e mitiga i dolori delle budella. Infondesi similmente nell'ulcere de i luoghi secreti delle donne. Dicesi il Latte humano, e molto nutritivo. Giova questo sotto dalle poppe a rodimenti dello stomaco, e a tussici. Beesi utilmente da chi avesse bevuto la Lepre marina. Mettesi con Manna d'Incenso ne gli occhi, che per percossa vengono sanguinosi, e ungesi utilmente nelle Pedagre con Opio, e con Cera. E veramente ogni Latte nocivo a difettosi di milza, a segatosi, alle vertigini, al mal caduco, a malatie di nervi, alle febri, e a dolori di testa; eccetto se non si desse di quello già detto per purgare. Dicono alcuni che il Latte del primo parto d'una Cagna unto fa cadere i peli, e bevuto vale contra a mortiferi veleni, e fa partorire le creature, che son morte ne i corpi delle madri.

Del Cascio. Cap. 64.

IL Cascio fresco senza sale mangiato in cibo nutrice: è utile allo stomaco, e distribuisce facilmente per le membra di tutto il corpo: fa carne, e mollifica leggermente il corpo. Tanto l'un Cascio supera l'altro di bontà, quanto è migliore il Latte, di cui egli si fa. Il Cascio cotto lessò, e poscia spremuto, e arrostato ristagna i flussi del corpo. Fattone linimento giova all'infiammagioni, e lividezze de gli occhi. Il fresco salato di poco, nutrice manco, sminuisce la carne, e contraria allo stomaco, e disturba l'interiora. Il vecchio ristagna il corpo. Il Siero, ch' esce dal Cascio nutrice benissimo i Cani. Quello che chiamano Hippace, è Cascio Cavallino, e come che sia d'odore fastidioso, nondimeno nutrice efficacemente, e corrisponde proporzionalmente al Vaccino. Sono alcuni che chiamano parimente Hippace il Caglio del Cavallo.

Del Botiro. Cap. 65.

Il più lodato Botiro si fa del grassissimo Latte, come è quello di Pecora. Fassi di quello di Capra ancora, ribattendone i vasi il Latte, fino che si separi il Botiro da quello. Il Botiro di sua natura è oleoso, e mollificativo, e imperò bevuto copiosamente solve il corpo. Mancando l'Olio si bee il Botiro in suo cambio contra a veleni. Mescolato con mele, e fregato alle gengive de fanciulli gli giova a far de i denti: e similmente al prurito delle gengive, a veleni che gli facciano: e all'ulcere, che gli sogliono venir nella bocca. Unto il Botiro per la persona conserva la carne

spien-

splendida, e fa meglio capace di nutrimento il corpo, preservando dalle pustule bianche superficiali. E' buono il Butiro, che non è rancido, nè vecchio, all'infiammazioni, & alle durezza de' luoghi naturali delle donne. Mettesi ne i cristeri per la disenteria, e per l'ulcere del budello, che chiamano colon. Aggiungesi utilmente ne gli empiastri maturativi: e specialmente nelle ferite de' nervi, de' pannicoli del cervello, e del collo della vescica: percioche mondifica, riempie, & incarna. Giova, impiastro, a morsure 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. Cogliessi la Fuligine del Botiro in questo modo. Mettesi in una lucerna nuova, & accesi il fuoco, si colloca in un vaso di terra, che habbia un coperchio fatto a foglia 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 si 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 liquore bianco generato nelle femine de' gli 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 facultà di quello, che habbiamo noi in uso a' tempi nostri, parte ne i cibi, e parte nelle medicine. Cotale adunque è l'Humano, il Caprino, il Pecorino, il Vaccino, il Bufalino, e l'Asinino, e come che appresso à gli antichi si ritrovi essere stato in uso il Cavallino, & il Camellino; nondimeno per non lo costumare noi in Italia, lo lascierò per hora stare da parte. Prevale à tutti l'Humano per esser egli temperato in tutte tre le sostanze sue. A questo s'accosta poscia il Caprino, per esser anch'egli in ogni sua sostanza temperato. Il Pecorino è assai grosso, e però ha manco Siero, e più Cascio de' gli altri. Il Vaccino, e l'Bufalino, oltre all'esser grosso, è molto più di tutti gli altri grasso. E' imperò diceva al 10. delle facultà de' semplici Galeno: lo mi maraviglio, come Dioscoride dicesse, che il Butiro si facesse di Pecora, e di Capra, avvega che sempre l'habbia visto far io solamente di quello di Vacca. L'Asinino ha più Siero, e manco grassezza di tutti gli altri. Conoscasi la bontà d'ogni Latte al colore, all'odore, al sapore, & alla sostanza. Però 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 sostanza mediocre infra grosso, e sottile, di modo che mettendosene una gocciola in su l'unghia del dito grosso, retti raccolta in se stessa, e non si sparga; percioche il così fatto è in tutta bontà, e genera ottimo sangue: come per lo contrario genera pessimi humori, e mette sotto sopra il corpo, e lo stomaco quello, che si mogne da gli animali infetti, e che praticano ne i pascoli, dove sieno herbe molto solutive, e velenose. E però diceva Galeno nel 3. libro delle facultà de' gli alimenti; che il Latte di qualsivoglia animale, che si nutrichi di Scammona, o di Tichimalo alla pastura, fa senza dubbio flusso di corpo. Acconviensi l'ottimo Latte à gli huomini di mezzo tempo, à i vecchi, che non sieno naturalmente frigidì, à colerici, à gli hettici, & à gli estenuati, & universalmente dove gli stomachi sieno mondi da cattivi humori. Ma nuoce per lo contrario alle febbri, à i dolori di testa, à i difetti de' gli occhi, alle paralisie, à gli spasimi, à i catarrhi, alle renelle, all'oppillationi, à i denti, alle gengive, à i giovani, à i flemmatici, & universalmente à tutti coloro, che lo mangiano do-

po pasto, etanto 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 montato di fresco da gli animali: che se gli metta dentro un poco di Zucchero, o vero di Mele, accioche non s'apprenda nello stomaco: e che non si beva, e non si mangi nè con pesce, nè con cose acetose, nè in tanta quantità, che lo stomaco non lo possa regolare nel digerirlo. E' similmente necessario il berlo da digiuno, e non mangiarli doppo cosa alcuna, fino che non sia prima ben digesto nello stomaco. Bevuto che 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 dica il contrario dell'Asinino) s'usa di lavarle sempre dapoi con vino, o 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 fa flusso di corpo. Il perche se pur qualche volta si mangia, si debbe mangiare per il primo cibo; percioche mangiato doppo il pasto (come secondo il più si suole usare) o si putrefa nello stomaco, o 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 gli appetiti di venere, moltiplicando lo sperma. Giova à gli ardori dell'orina. Ristaura i corpi smagriti. Fa buon sangue. Nutrifce assai. Mollifica il corpo. Fa 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 fa cadere i peli, e che bevuto fa partorire le creature, al 10. delle

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

Latte appreso, e suoculto.

Butiro, e sue
facoltà.

Capo di
Latte.

Cascio, e sua
esaminatio-
ne, e facoltà.

ab alloga
in mion
lon 3, dno
il pagnato
ortad

delle facultà de semplici, si fa beffe Galeno, dicendo non essere in conto alcuno da prestar fede à tal cosa. Il Butiro, il quale chiamano chi Boturo, chi Boriro, chi Smalzo, e chi Unto sottile, come al medesimo luogo disse pur Galeno, è maturativo, & alquanto 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'infiammagioni 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 affottigliar 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'empiastrì, 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'infiammagioni di quello, e nella punta; facendovi ancora maturare le superfluità, che vi sono. Inghiottito solo matura assai più, mà cava fuori manco sputo; mà preso con Mele, e con Mandorle amare, cava assai più sputo, e matura manco. Fassi della grassezza del Latte, che si fa il Butiro, quel cibo, che à Roma, e per tutta Italia si chiama CAPO DI LATTE. E perche da molti si tiene per cibo assai eccellente, sappiano costoro, che per la grossezza sua mollica 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 poscia si condensa della parte più grossa del Latte mescolata 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 gl'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 vescica, 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 affottigliare i grossi humori; nondimeno tanti, e tali son poscia gl'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, nè per aiutare la cottura del cibo, nè per muovere il corpo, nè per provocare l'orina, nè manco per dar nutrimento lodevole. Di questo parlando Galeno al decimo delle facultà de semplici, disse, che essendogli stato portato un Cascio vecchio, fattosene poco conto, lo dette à i famigli, con animo, che se'l dovessero mangiare: mà che essendo pure oltre al suo volere riferbato da loro, doppo alcun tempo gli dormandarono un giorno i servidori, 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 poscia 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 seguì, 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. Mà 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. Mà secondo che molto lodò Galeno quello del-

A la sua patria, non penso, che mi farà imputato se lo darò 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, mà col fiore d'una certa specie di Cardo, il quale volgarmente in Toscana si chiama Presura. E similmente quello, che si fa il su'l Sanese di Capra il mese di Settembre, che si mangia fresco, chiamato Ravaggiuolo, del quale se ne mandano fino à Roma à donare à i gran Prelati le sorme 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, mà 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, mà molto più grasso, e più viscoso di ciascun altro. La RICORRA si fa del Siero, e secondo l'opinione d'Avicenna, Rasis, & Isach, nuoce meno essendo fresca allo stomaco, che non fa il Cascio fresco. Giova alle complessioni calde, ristagna i flussi colerici, spegne la sete, e fa dormire: mà nuoce à i nervi, & à gli stomaci molto frigidì. Mà quella, che si mangia salata (come si costuma per Lombardia) nutrice poco, fa sete, costringe il corpo, genera ventosità, e digerisce malagevolmente. Il SIERO ultimamente, il quale è proprio la parte acquosa del Latte, secondo che disse Galeno al decimo delle facultà de semplici, è astringivo. Solve bevuto il corpo: e messo nei cristeri lava, e mondifica gli acuti humori delle budella, e similmente l'ulcere corrosive: imperoche senza mordacità alcuna fa egli gl'effetti suoi. Lodò Mesue per lo migliore quello del Latte delle Capre nere, e doppo questo quello delle Pecore, e poscia soggiunse, dicendo: Il Siero è caldo, e secco nel primo, e fino al secondo grado. E' lavativo, astringivo, aperitivo, fortificativo, eolutivo per la nitrosità sua senza mordacità alcuna. Per se solo solve debilmente; & imperò più s'usa per indovervi, e distemperarvi dentro altre medicine, che altrimenti. Le facultà sue sono di solvere la colera, & altri humori 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 coleriche, e specialmente à tutte quelle, che derivano da oppillationi. Vale à tutte l'infettioni superficiali della pelle, come volatiche, flemma falsa, roga secca, brozze, elepra. Bevesi per solvere il corpo fino al peso d'una libbra. Il modo di fare l'ottimo Siero, e 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 costrettiva, diventa ottimo rimedio per la disenteria, e per ogni altro flusso di corpo causato da humori acuti. Cotale facultà prende egli agevolmente dalle pietre affocate, che vi si spengono dentro. Mà vogliono esser di quelle, che chiamano i Greci *καταλκτες*. E debbesi così cuocer tanto, finche si consuma 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 par de gl'occhi, che chiamano hypopia, e hypophymata. Matura parimente l'infiammagioni delle palpebre applicatovi sopra con olio Rosato, e con Ova, quando i pazienti se ne vanno à dormire.

Metelli

Mettessi in forma di cristero 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 fossero infiammazioni, o fessure, o per se solo, o veramente aggiuntovi alcuno di quei medicamenti, con cui si possa egli agevolmente accompagnare, che hanno facultà di curare senza morder punto. Usiamoli così ancora all'ulcere delle membra genitali, & à tutti i malori, che ricercano d'essere mitigati, causati o per infiammazione, o per rodimento, o per malignità d'humori. E però s'usa nell'ulcere cancherose accompagnato con medicamenti anodini, come sono quelli, che si fanno di Ponsolige. E che accade à narrare, che gargarizzato, tenuto in bocca, e lavandofela, vi mitighi valorosamente l'infiammazione? mitigando egli i flemmoni dell'ugola, delle fauci, e di tutte quelle parti, e parimente la schirantia? Per dirne adunque in una sola volta, è il Latte un medicamento mitigativo, nelle cui parti non si ritrova mordacità alcuna, e tanto più è egli tale, quanto nel cuocerlo se gli toglie gran parte del Siero nel bollire. Così pare, che lo diano 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 Τάλα: i Latini Lac: gl'Arabi Leben: i Tedeschi Milch: li Spagnuoli Leche: i Francesi Laiet. Il Caseio chiamano i Greci τυρός: i Latini Caseus: gl'Arabi Lubon, & Gieben: i Tedeschi Kesen: li Spagnuoli Queso: i Francesi Fourmage. Il Siero chiamano i Greci ορός γάλακτος: i Latini Serum: i Tedeschi Molken: li Spagnuoli Suerode Leche: i Francesi Ser du Laiet. Il Butiro chiamano i Greci βύτυρον: i Latini Butyrum: gl'Arabi Zebd: i Tedeschi Butter, & Anchen: li Spagnuoli Mantecca: i Francesi Beurre, & Buyre.

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

L'Eccellentissima Lana succida è quella, che al toccare è più soffice, e che si tosa dal collo, e dalle coscie inferiori delle Pecore. Applicasi la Lana bagnata in Acqua, & Olio; o veramente con Vino nel principio alle frische utilmente, e similmente alle percosse, alle scorticature, à i lividi, & all'ossavotte, perciò che facilmente si fucca ella i liquori, ove s'infonde: e col succidume della grassezza sua, il quale chiamano Εῖσπο, agevolmente mollifica. E buona la Lana infusa nel medesimo modo in Aceto, & Olio Rosato à dolori di testa, di stomaco, e di tutte l'altre parti del corpo. La cenere della Lana abbrun-

A giata messa in sull'ulcere, vi fa 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 Stoppa, che si ritrova nelle porpore marine. Alcuni non purgandola altrimenti dal suo succidume, ma carminatola così lorda, & irrorata 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 messi più spessi molti stecchi di Teda, pongono 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, & accesorvi ultimamente la Teda, la brugiano, e raccolgono la cenere; 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 de' occhi in un vaso di terra, mettendogli sopra dell'acqua, e fregandola poscia gagliardamente con le mani; ma lasciassi poi far residenza alla cenere nel fondo del vaso, e gettassi via leggermente quella prima acqua, e vi se ne rinconde dell'altra, fregando pur di nuovo la cenere con le mani, e così si fa tante volte, fino che assaggiandosi col cenere con la punta della lingua, costringa lievemente, e non morda. Ma à cavare il grasso succidume delle Lane, il quale chiamano i Greci Εῖσπο, si fa così. Prendonsi le Lane succide molli, non altrimenti curate, con la radice dell'erba, che si chiama Lanaria, e lavansi con acqua calda, spremendone fuori benissimo il succidume, e messa poscia questa lavatura in un vaso di larga bocca, s'alza tanto con un altro vaso lasciandola cadere d'alto, o vero, che si rimena con un bastone valorosamente, fin ch'ella faccia la spuma ben alta, e così poscia si va irrorando d'acqua marina; e rabassata la spuma, si raccoglie quella grassezza, che nuota sopra, e mettesi separata in un altro vaso. Tornasi fatto questo à far fare nuova spuma, & irrorarla pure con Acqua marina, e raccorre la grassezza con la medesima arte, e così si fa tante volte, fin che essendone tratta tutta la grassezza, non faccia l'Acqua più spuma. Maneggiasi poscia l'Εῖσπο con le mani, cavandone fuori, se vi si ritrova dentro, sporcitia alcuna, e scolatone finalmente tutta l'Acqua, vi se n'aggiunge di nuova, e molto bene si lava, e si mescola l'Εῖσπο con le mani, fino che gustandolo con la lingua, si senta leggermente costringere, e che non morda, e che appaja all'occhio splendido, e bianco; e così fatto si ripone in vasi di terra, mà si deve far tutto questo sotto à caldissimo Sole. Sono alcuni, che colando la grassezza dell'Εῖσπο lo fregano nell'acqua fredda con le mani nel modo medesimo, che lavano le donne la Cera; imperocché diventa in questo modo più bianco. Trovansi di coloro, che tolto quel succidume spremuto dalle Lane lo cuociono in un Lavezo 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, fino che s'ingrossa abbastanza, e diventa bianco. Mò sono alcuni altri, che ogni due di gli rimutano l'acqua, e glielavino. Lodasi quello, che si cava dalle Lane non purgate con l'erba Lanaria, che non è ruvido al toccare, e che spira d'odore di Lana succida, e quello, che fregato in un catino con acqua fresca, diventa bianco, e che non ha in se durezza alcuna, come è quella, che si falsifica con grasso, e con cera. Hà l'Εῖσπο virtù di scaldare, riempire, e mollifica l'ulcere, e massimamente quel-

L A N E.



te quelle del 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 membrigenitali. Giova a i cantoni de gli occhi, che si corrodono, alla rogna, e calli delle palpebre, e pelagioni delle ciglia. Brugiassi l'Esipo in un testo di terranuovo, sino che consumata ogni grassezza diventi cenere. Raccogliessi 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
efaminatio-
ne.

Nomi.

LA LANA succida è nota a ciascuno quale ella sia, e similmente l'Esipo, chiamato (havendone corrotto il vocabolo gl'interpreti de gl'Arabi) hoggi nelle Speciarie l'Esipo humido. E però havendone 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 Greci, e più: i Latini Lana: gl'Arabi Sauf, & Suf: i Tedeschi Schmutzegewollen: li Spagnuoli Lana: i Francesi Laine. L'Esipo chiamano i Greci οἰστρος: i Latini Oesypus: gl'Arabi Senferatab, & Jusaratab: li Spagnuoli l'Esipo humido: i Francesi Gresse de la Laine forge.

Del Caglio d'alcuni animali. Cap. 67.

IL Caglio della Lepre bevuto nel vino al peso di tre oboli, è utile ai 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 si frigge dal petto. Ajuta il Caglio della Lepre a fare ingravidare messonella natura delle donne insieme con Botiro, subito che si sono purgate de mestrui. 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 Caprioli, 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 facultà del Castoreo, e credesi, 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 lasciatiolo così stare alquanto, togli poscia quella acqua, e mettila nel Caglio del Vitello marino; perche 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
efaminatio-
ne.

Caglio, e sua
facoltà.

IL CAGLIO de gl'animali (come scrisse Aristotile al 21. cap. del terzo libro dell' historia de gl'animali) è una sustanza di Latte, che si ritrova nello stomaco di quelli, che lattano. Tutti gl'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. Cotale 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 Caprioli, e de Cervati. Questo tutto disse Aristotile. 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 facultà de

A semplici, così dicendo: Ogni Caglio è acuto, e digestivo, e parimente dissecativo. 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 far 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 facultà commune in tutti i Cagli. Scrissero alcuni, che quello della Lepre ristagna, bevuto, il sangue, che esce dal petto, ma non ho 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 gl'effetti medesimi del Castoreo. Ma quello, che possa fare ogni forte di Caglio per propria, speciale facultà, non è hora tempo di narrare. Questo tutto del Caglio scrisse Galeno. Chiamano i Greci il Caglio Πρωα: i Latini Coagulum: gl'Arabi Anfea, Anhae, & Anhaa: i Tedeschi Lyppe, Kymn Lyppe, & Kaeslypp: li Spagnuoli Coalho: i Francesi Preseure.

Del Grasso. Cap. 68.

IL Grasso d'Oca, e di Gallina fresco serbato senza sale è veramente commodo a i difetti de i luoghi naturali delle donne; al che nuoce il salato, e quello, che per vecchiezza è diventato rancio. Prendesi qualsivoglia 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 poscia ben coperto si mette sotto a calidissimo Sole, dove liquefacendosi si cola in un altro vaso impeciato, sino 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 lentissimo fuoco de carboni. Cuius ancora il Grasso in altro modo, imperoche nettato prima dalle sue sottili pellicine, si trita, e mettesse a liquefare in un vaso di terra, spargendogli sopra un poco di sale trito, e poscia colatolo per una tela di lino, si ripone. Questo si mette utilmente nelle medicine, che si preparano per le lassitudini. Quel di Porco, e quel d'Orso si curano in questo modo. Togliessi da questi animali il più fresco, e il più grasso, com'è proprio quello dei rognoni, e così spogliatolo dalle sue pellicine, si mette in asai acqua piovana fredda, nella quale si va ben disfacendo con le mani, e poscia spremendolo se gli rinova l'acqua spesso volte. Togliessi poi questo così molte volte lavato, e mettesse 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 cola con una tela nell'acqua, e lasciassi apprendere, e così separatolo poscia 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. Togliessi, fatto questo, dal fuoco, e lasciatiolo posare, sino che se ne vada la sua feccia al fondo, si mette poi in un mortajo di pietra, fatto ben prima netto con una spugna abbeverata d'acqua, e qui vi lasciatiolo apprendere, e levatone poi via ogni fondaccio, che vi si ritrova, si ritorna senza più mettervi acqua di nuovo a liquefare, e liquefatto si rigitta medesimamente nel mortajo. Onde cavato ben netto, si ripone in vaso di terra ben coperto, e serbasi in freschissimo luogo. Il modo oltre a questo di curare, e di preparare quel di Cervo, di Becco, e di Pecora, è così. Prendesi qualsivoglia di questi, lavassi, e spogliassi dalle sue pellicine, come è stato già detto in quel di Porco, e mettesse in un mortajo di pietra, accioche alquanto si mel-

liscio, e mesorvi d'apoi à poco à poco sopra dell'acqua, si frega con mano, fino che non vi si discerna segno di sangue, nè alcuna grassella, che vi nuoti di sopra: ma sia il Grasso tutto bianco, e splendente. Mettesi fatto questo in una pignatta, e gittatagli addosso tanta acqua, che lo soprafaccia, se porta à liquefare à lento fuoco, e mescolasi, e come sia ben liquefatto, si colanell'acqua. Onde cavandosi appreso si rimette nella medesima pignatta fatta ben netta di nuovo à riliquefare, con quell'ordine, che s'è insegnato ne i sopradetti. La terza volta si riliquefa 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 Buoi, 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, infundendogli però sempre sopra di quell'acqua marina; e essendo finalmente bene ramorbidito, si pone in una pignatta, e se gli gitta di sopra tant'acqua pur marina, che lo sopravvanzizzi 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, raschiandone poi ogni fondaccio, che vi si ritrova, e così preparato si ripone in un vaso di terra: ma poi è necessario tenerlo coperto tanti dì 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 cartilaginose invoglie, si mette in un vaso di terra nuovo, con un poco di Sale, e liquefassi, e poscia si cola nell'acqua chiara, e come si comincia ad apprendere si malassa, e si rompe valentissimamente con le mani, mutandogli, e rimutandogli l'acqua, fino che sia benissimo lavato. Ritornassi, 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 lasciassi così raffreddare nel suo vaso per tutta la notte. La mattina poi se gli resta qualche poco 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 corrotto odore. Liquefassi ancora il Grasso senza Sale, per alcuni difetti, 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 ancora. Famosi odoriferi i Grassi di Vitello, di Toro, e di Cervo, e di questo la midolla ancora, in questo modo. Levansi prima d'attorno le pellicine, e lavansi poscia come più volte s'è detto, e fanli bollire in Vino odorifero, e aromatico, nel quale non sia dentro alcuna acqua marina: levansi poscia, come son cotti dal fuoco, e lasciansi così stare tutta la notte. Fassi la seguente mattina di nuovo liquefare in altrettanto del medesimo Vino, e colasi poscia diligentemente. Fatto questo si mettono in nove bocconi di questo Grasso così preparato sette dramme di Giunco odorato d'Arabia. Ma volendosi fare molto più odorato, vi si mette del fiore di questo Giunco quaranta dramme, e di Palma, di Cassia, di Calamo odorato, di ciascuna uguale portione: d'Aspalatho, e di Xilobalsamo, di ciascuno una dramma: di Cinnamomo, Cardamomo, e Nardo, di ciascuno un'oncia; e tutte queste cose si pestano diligentemente, e così messo ogni cosa in un vaso coperto, se gli gitta 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 gittasi via il Vino, e se gliene rimette di nuovo di quel medesimo, e lasciassi far tre bollori, e riposare nel medesimo modo. Cavasene la mattina di poi il Grasso, e gittandoviall'Vino, e lavato di nuovo il vaso, e netto il Grasso dal sedime, e dalla feccia, si liquefa di nuovo, e colatosi serbasi, e usasi. Fassi ancora odorifero ogni Grasso, che fusse stato prima curato, in questo medesimo modo. Ma à volere, che i Grassi ricevano bene gli odori, bisogna prima ispezzarli in questo modo. Prendi qualsivoglia di questi Grassi, e fagli bollire in Vino insieme con ramu-

- A** scelli di Mirto, Serpollo, Cipero, e Aspalatho ben polverizzati (come che alcuni non prendano se non una di queste cose;) e havendo così ogni cosa bollito tre bollori, leva leggermente il vaso dal fuoco, e colato con una tela di lino il Grasso, dagli poscia, come è stato detto, gli odori. Ispezzisconsi ancora i Grassi 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 nuova di terra, con tanto Vino vecchio bianco, e odorifero, che sopravvanzizzi otto dita tutto il Grasso. Fallo bollire di poi 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, togliti di questo due libbre, e mettilo in un altro vaso con quattro mine del medesimo Vino, e quattro libbre di seme 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, e aggiuntovi mezzo congi di Vino, fa bollire ogni cosa al fuoco, finche il Grasso riceva la virtù, e l'odore delle cose, che l'ispezziscono, e così levatolo dal fuoco, colalo, e fattolo di nuovo liquefare, riponilo. Ma se tu lo vorrai fare più odorifero, mescolagli appreso otto dramme di grassissima Mirra, macerata prima con vecchissimo Vino. Fassi odorifero quello delle Galiane, 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, Corteccia di Palma, Calamo aromatico, di ciascuno fatto in polvere dodici dramme, e aggiuntovi sopra un ciatho di Vino di Lerbo, fa bollire tutto à fuoco di carboni tre bollori, e levato poi il vaso dal fuoco, e lasciato raffreddare ogni cosa un dì, e una notte, fa di nuovo il dì seguente riliquefare ogni cosa, e colalo 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; perciocchè i Grassi non s'agghiacciano, e non s'apprendono la state. Laonde alcuni, acciò che 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 pesta, 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 leggermente, 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, raggiunge-li nuovamente altrettanto Majorana ben pesta, e riformatone 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 volendogli serbare incorrotto senza curarsi altrimenti il Grasso d'Oca, di Gallina, o di Vitello, si fa in questo modo. Togliessi il Grasso fresco, e lavasi diligentemente, e seccasi in un crivello all'ombra, e come ne sia sciolata ben fuori l'acqua, e sia ben asciutto, si mette in una tela di lino bianca, e spremesigagliardamente con le mani, e poi s'infilza, e appicasi all'ombra, e dopo alquanti dì si ripone involto in carta nuova in luogo fresco. I Grassi, che si serbano nel Mele, non si corrompono. Tutti i Grassi son calidi, mollificativi, e assottigliativi; come che quello di Toro sia alquanto costrettivo, al quale corrisponde nelle facultà sue quel

quel di Bue, di Vitello, e di Leone, il quale, secondo che si dice, si cura ungendosi da gli inganni, e dalle insidie. Quello del Cervo, e de gl' Elefanti disaccia ungendosi le serpi. Quello di Capra è molto più costrettivo, e cotto con Cascio, Polenta, e Somachi si dà nella disenteria, e mettesi ne cristeri insieme con ispressione d'Orzo. Il Brodo del Grasso bevuto è utile à thisci, e similmente à chi havesse bevute le Cantarelle. Quello di Becco per risolvere valorosamente, giova alle podagre, impiastatori con sterco di Capra, e Zaffarano, à cui nelle proportioni sue corrisponde il Pecorino. Conviensi 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, & impiastro con Genere, e Calcina giova grandemente à i dolori del costato, all'infiammagioni, alle posteme, & alle fistole cavernose. Dice si, che l'Asinino spegne le cicatrici delle ferite. Quello dell'Oche, e delle Galline, è buono per li asfetti delle donne, per le fissure della labbra, per far bella la pelle della faccia, e per li dolori dell'orecchie. L'Orsino fa dilungare i capelli, e rinascere ancora, quando cascano dal capo per pelagione, e giova alle bugance. Quello delle Volpi è buono à i dolori dell'orecchie. Il Grasso de pesci de i fiumi messo ne gli occhi rischiarava la vista; per il quale uso si liquefa prima al Sole, e poscia se gli aggiunge Mele. Quello della Vipera vale efficacemente alle debolezze, e suffusioni de gli occhi, messogli appresso liquore di Cedro, Mel Attico, & Olio vecchio, di tutti ugual portione, cavandosi i peli, che sono sotto alle diuella, e distillatorvi poscia sopra il Grasso della Vipera, non vi gli lascia rinascere.

Grassi diversi, eloro
facoltà.

Differenza
tra il Sevo, e
la Grascia.

Quantunque à lungo habbia Dioscoride detto le facultà di tutti i GRASSI, che sono in uso nella medicina, & insegnatone diligentemente i modi dicolarli, di prepararli, di spessirli, di farli odoriferi, e di serbarli incorrotti; nondimeno per haverne più particolarmente, e più distintamente scritto Gal. all' 11. delle facultà de semplici, ne reciterò qui quanto da lui se ne ritrova scritto. Dice egli adunque, che la Grascia, e'l Sevo sono comunissime parti tra l'altre de gl'animali; percioche tutti quelli, che si nutriscono bene, generano o Sevo, o Grascia, e per lo contrario quelli, che si nutriscono male, fanno poco, o niente di Grasso, 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; percioche questa si genera ne gl'humidi 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 farsi molto più duro della Grascia. Il porco, che sia ben tenuto, e ben pasciuto ha molta Grascia per il suo naturale humido temperamento: ma i Buoi, e le Capre insieme con tutti gl'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 Grasso; ma non però si può dire senza bugia, che'l Grasso di Capra sia più humido, che quello de i Porci; imperoche questo è più humido di tutti gl'altri, avvicinandosi nelle facultà sue assai all'Olio, come che molto più mollifichi, e maturi il Grasso del Porco: laonde poscia si mette egli ne gl'empiastru 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 perche il Caprino più ripercuota, e più spegna le mordacità di quello di Porco (imperoche quello del Porco di sua natura è più ripressivo) ma perche il Caprino per esser più grosso, subito s'apprende, e si applica al male; e'l Porcino per esser liquidose ne vien fuori, come fa

A l'Olio. Il perche si applica nelle disenterie, e nelle forze delle pondora, che chiamano i Medici, tenasini. Ma è d'avvertire, che sono alcune cose, che per esser fortili di sostanza più ripercuotono, che le grosse, dove si ritrovi essere il male più in alto, e più in dentro; percioche più penetra per la lunghezza del camino ne i corpi il liquido, che il duro, e meglio si mescola con l'humore, che corrode. E però ne i rodimenti, che sono nel più alto del corpo, più reprime il Grasso d'Oca, come che sia ancora più caldo di quello di Porco: nel mezzo de i quali è poscia quello delle Galline. Il Grasso de i maschi è sempre più caldo di quello delle femine, come che quello de gl'animali castrati sia men caldo, e men secco, per rassembrarsi sempre di sua natura i maschi castrati alle femine della specie loro. E differente il Grasso secondo le nature, & i temperamenti de gl'animali, che lo generano. Il perche essendo quasi il Porco inferiore nella calidità, e siccità à tutti gl'animali quadrupedi, ha la sua Grascia manco calda, e più humida di quelli. Ogni Grasso 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 scaldare come l'Olio, per esser ella simile à gl'huomini nella calidità sua. Il Grasso di Toro è molto più caldo, e più secco di quello di Porco, e quello di maschi (come tu detto) che quello delle femine, quando non sono castrati. Quel del Vitello è me caldo, e me secco, che quello del Toro, e quello di Capretto men di quello delle Capre, e quello delle Capre men di quello de Becchi, e quello de Tori meno di quello de i Leoni; imperoche questo è il più potente, e'l più digestivo di tutti gl'altri Grassi de gl'animali quadrupedi, per esser egli molto caldo, e molto fortile. Laonde mettendosi ne' medicamenti, che si convengono all'ulcere, & à flemmoni, non solo non vi giova, ma grandemente vi nuoce, aggiungendovi assai maggiore mordacità 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 facultà sue dall'uno, e dall'altro di questi ugualmente; percioche 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'impiastru, il quale chiamano Terrasimaco, che si fa di Cera, di Ragia, di Pece, e di Grasso. Et imperò mettendosi in questo quel di Toro, o di Vitello, o di Becco, o di Capra, o di Porco, si fa sempre lodevole medicamento per muovere la marcia, e per maturare le posteme. Ma è d'avvertire, che più si conviene quello del Porco à' fanciulli, alle donne, & à 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 Grasso quanto più s'invecchia, tanto più diventa caldo, più fortile, e disseccativo. Il che accade similmente à tutte le cose, che s'invecchiano, e non si putrefanno per avanti; percioche il Vino, il Mele, l'Aceto, il Grano, il Burro, & ogni forte d'Olio invecchiandosi diventano più calidi, e più fortili; e però sono al gusto più forti, e più acuti, & applicati à i mali, che sono malagerosi da risolvere, e da maturare, molto gli si convengono. Oltre à ciò, come Dioscoride (disse pur Galeno) dice se 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 Grasso di Capra era più costrettivo di quello del Porco, volse significare, che fusse più forte, e più acuto; perche s'havesse egli inteso della virtù costrettiva, simile à quella, che si ritrova ne i Somachi, ne i Balausti, e nell'Hipocisto; si porrebbe veramente dire, che havesse egli errato di gran lunga. Intesero similmen-

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

Della Midolla dell' ossa. 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. Raccolgonsi le Midolle nell' ultimo tempo della state venendo l' autunno; perciocchè ne gli altri tempi si ritrovano nell' ossa à modo d' una carne liquida. E' difficile cosa il conoscere la Midolla di quale animale ella sia, se non si cava per se stesso dall' ossa, e riponssi.

B Mollificano tutte le Midolle, assottigliano, e scaldano: riempiendo l' ulcere. La Cervina ha questo di più, che unto discaccia le Serpi. Curasi la Midolla dell' ossa fresca, come si curano i Grassi, lavandola, malassandola, sciogliendone fuori l' osse, e spremendola per una pezza di lino, fino che se ne gioioli fuori l' acqua ben chiara. Fassi liquefare poscia in un vaso doppio, levandone con una penna ogni sporcizia, che vi nuotasse sopra, e poi si cola 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 serbare senza altrimenti curarla, si fa nel medesimo modo, ch' è stato mostrato à servare il Grasso delle Galline, e dell' Oche.

C LA MIDOLLA dell' ossa degl' animali (diceva Gal. all' 11. delle facultà de semplici) hà virtù di mollificare tutte le durezza, 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; imperocchè quella de Becchi, e de Tori è più forte, più mordace, e più secca. Il perchè non mollifica le durezza nodose. Fannosi adunque di quella di Vitello, e di Cervo i pessoli per mollificare nelle donne le durezza della matrice: e similmente se ne fanno untioni di fuori per far i medesimi effetti. Cavasi la Midolla degl' animali non solo dall' ossa, ma ancora dal filo della schiena, quella cioè, che procede dalla nuca; quantunque sia questa più dura, e più secca dell' altra. Prendo io (diceva Galeno) per conservarla dalla muffa, e dall' altre corruttioni, la Midolla degl' animali nel principio del verno, come fò ancora i Grassi, e la ripongo fra frondi di Lauro in stanze secche, ove non sia punto d' humidità. Ma volendola riporre ne i tempi caldi della state bisogna metterla in luoghi alti, che sieno freschi, e ben scoperti dal Settentrione, ove sieno alcune fenestrelle aperte, acciochè tanto di giorno, quanto di notte vi spiri il rovalo, perciocchè tenendola ne' luoghi calidi, si putrefa, e diventa rancia, e ne gl' humidis appresso à terra fa poscia la muffa. Quella, che si cava dal filo della schiena, mangiata ne' cibi, opera ne' corpi quel medesimo, che operano le cervella. Et imperò il suo nutrimento è flammatico, genera humorigrossi, digeriscesi malagevolmente, nuoce allo stomaco, e fa nausea: come che si converta in assai lodevole nutrimento, se per sorte si ritrovano stomachi, che la digeriscano. Oltre à ciò quella, che si cava dell' ossa, quantunque copiosamente mangiata faccia ancora esser nausea, e generi flemma: nondimeno digerendosi bene, nutrice assai, e molto più aggrada al gusto, per esser più saporita, che l' altra. Chiamano i Greci la Midolla *Μυελος*: i Latini Medulla: gl' Arabi Mochial halhadam, & Moch: i Tedeschi Matref: li Spagnuoli Tuetanos, & Tutanos: i Francesi Moelle.

Midolla di ossa, e sua facultà scritta da Galeno.

Midolla, e sue facultà ne cibi.

Nomi.

Del Fiele de gli animali. Cap. 70.

S Erbasi ogni Fiele in questo modo. Prendesi il Fiele fresco, e legatogli la bocca con un filo grosso si mette nell' acqua, che bolla, per tanto spatio di tempo, che potesse correre un' uomo tre stadi di camino. Cava se ne poscia fuori, e seccasi all' ombra in luoghi, che non sieno humidis. Ma quello, che particolarmente si serba per le medicine de gl' occhi, legatogli

milmente male i veri significati delle voci Greche assai de gl' altri, chiamando anch'eglino sapore costrettivo quello del Pepe, del Pirethro, dell' Euforbio, delle Cipolle, e dell' Aglio, come se non fosse differenza dall' acuto sapore di tutti questi, al costrettivo, il quale propriamente è delle Galle, de i Ballausti, de i Soma-chi, e dell' Hipocisto. La cui mala intelligenza agevolmente potrebbe fare errare chi inavvertentemente non vi considerasse sopra. E perchè disse Diosc. insieme con altri, che unto il Grasso della Vipera, dove sotto la ditella fossero sbarbati i peli (disse pur Gal.) non veli lascia poi mai più rinascere; è d' avvertire, che non è la verità, e similmente, che proibisca i principj delle suffusioni; perciocchè dice egli haverlo provato in ammendare questi effetti senza successo alcuno. Sono ancora (diceva pur Gal.) alcuni, che hanno scritto, che il Grasso dell' Orso fa rinascere i capelli cascati per pelagione, quantunque per cotali effetti non ne manchino molto più valorosi rimedi; Ma dicendo ancora costoro, che quello di Volpe sana i dolori dell' orecchie, senza esplicare, che forte di dolori, per non saperli distinguere, non è d' attendere à quello, che essi dicono. Lodano alcun' altri per le suffusioni il Grasso de pesci. E altri non intendono di tutti i pesci, ma solamente di quelli de' fiumi; come che altri dicano di quel solamente de' pesci marini, acciochè paja, che sappino più del volgo. Del Grasso del Tasso, il quale si vede con manifesta esperienza conferire à mollificare le durezza delle giunture, e de' nervi, non fecero mentione Dioscoride, nè Galeno, nè Paolo Eginetta. Nè manco scrisse Galeno, nè Paolo, come ampiamente fece Diosc. il modo di preparare i Grassi, e di farli odoriferi, per usarsi in quei tempi nel modo, che usiamo noi la Pognatta, 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 fresca, e fatti ben prima netti tutti questi grassi dalle pellicine loro, e lavatigli poscia benissimo nel Vino bianco, espremutili con una pezza, tanto che n' esca fuori tutto il Vino, li mettono in una pignatta nuova bene vetriata, e gittangli sopra tanta acqua Rosa, fino che ricuopra 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 à ciò sei, over otto Mele appiuole, over salvatiche, ben stracciate, o vero tagliate in pezzi, e così fanno poscia bollire la pignatta à lento fuoco, fino che cali quasi tutta l' acqua, mescolando con una bacchetta spesso, et enendo 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 vetriata con quattro oncie di Cera bianca, e sei d' Olio di Mandorle dolci: e come è liquefatto ogni cosa, la colano in un catino, ben vetriato, tutto bagnato d' acqua Rosa, e come è appresa la massa, la lavano spesso volte stangheggiandola bene con acqua Rosa Moscata, o vero con altre acque odorifere, poi la ripongono in un vaso di vetro ben serrato al fresco. E' in uso la Pomata alle crepature delle labbra, delle mani, e de' piedi, che per lo più son causate dal freddo. Vale al lattime de' fanciulli, & alle scorticature della pelle. Ma volendola fare, ch' ella ferri più presto, vi li mettono de' Coralli bianchi sottilmente macinati; e volendola far rossa, dal Cinabro, quanto vi bisogna per dargli vivo colore. Finalmente (secondo che al 3. delle facultà degl' alimenti scrisse Galeno, & l' ach Arabo nelle sue diete) il Grasso degl' animali usato ne' cibi languidisce lo stomaco, oppilla, aumenta la flemma, nutrice poco, genera mal sangue; indebolisce la virtù ritentiva dello stomaco, causa flussi di corpo, tanto disenterici, quanto d' altra sorte: fatia avanti che si mangi il debito cibo, imbalordisce i sensi, e l' intelletto: fa l' uomo sonnacchioso, e convertiscesi ne gli stomachi caldi in coletta, & in vapori. Chiamano i Greci il Grasso *Σπῆραι*:

gatiogli 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. Crede si essere efficacissimo quello dello Scorpione marino, del pesce 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 rivedenza delle palpebre. Il Fiele di Toro è più efficace del Pecorino, del Porcino, dell'Orsino, e di quello di Becco. Irrita ogni Fiele la volontà di far andare del corpo, e massime ne i fanciulli, bagnando in esso le supposte fatte di stoppa. Quello di Toro s'unge 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, distillatorvi dentro con Latte humano, over di Capra: ma distillatorvi con succo di Porri medica i suffoli di quelle. Mescolasi con Mele ne gl'impiastri delle ferite, e negli unguenti, che s'adoperano a i morsi de velenosi animali. Applicasi ancora con Mele utilmente 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 assai meno efficaci. Dassi l'Orsino utilmente a leccare a chi patisce il mal caduco. Medica quello della Testuggine la schirantia, e l'ulcere corrosive della bocca de fanciulli: e mettesi utilmente dentro alle narici del naso per il mal caduco. Sana particolarmente quello della Capra salvatica messo ne gli occhi a coloro, che nel venire della notte perdono 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 dell'orecchie, & usasi ancora utilmente a tutte le cose predette.

Fiele d'animali, e sua esaminazione.

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

Nomi.

Quantunque sia stato detto assai da Dioscoride della natura, e delle virtù di diversi FIELI d'animali, che all'uso della medicina sono necessarij, non però per questo mancherò io d'aggiungere quanto da Galeno al 10. delle facoltà 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 Fiel di differenza secondo la diversità delle specie degl'animali, per essere questi più caldi, e manco caldi l'uno dell'altro, secondo che importa la natura delle specie loro, come ancora vi si ritrova differenza, secondo diversi animali d'una medesima specie; percioche (verbi gratia) ne' Fiel 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 riposo, si ritroveranno i liquori in questi due Fiel assai diversi di colore, e di sostanza; imperoche nella sostanza più grosso farà, e nel colore più nero, o più verde, o più ceruleo, o più rugginoso, e per conseguenza più caldo quello del Toro accanato, che non sarà quello dell'altro statosi fermo alla pastura. Et impero i liquori de' Fiel quāto son più liquidi, e più s'inclinano al pallido, son tanto minormente caldi de gli spessi, e de' coloriti. Ritrovassi nel fiele del Toro, quantunque se lo taceessero 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 soffiatà nel naso rischiarerà la vista, e proibisce l'acqua, che scende ne gl'occhi quando si dilatano le sue toniche. Polverizzata alla quantità d'una Lente, etirata su per il naso con succo di Bietola, conferisce 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 dilettrano maravigliosamente le donne nel coito. Chiamano il Fiele i Greci Χολή: i Latini Fel: gl'Arabi Sararac, e Merara: i Tedeschi Goli: li Spagnuoli Hiel: i Francesi Fiel,

Del Sangue. Cap. 71.

Mettesi utilmente il Sangue dell'Oca, dell'Anitra, e del Capretto ne gl'antidoti. Quello di Colombo salvatico, di Tortora, di Colomba, e di Starna, si convertono in forma di linimento alle ferite, e percosse fresche de gli occhi, al sangue che vi concorre dentro, & a coloro, che nel venir la notte perdono la vista. Quel di Colomba si stagna particolarmente i flussi del sangue, che procedono da pannicoli del cervello. Quel di Becco, di Capra, di Lepre, e di Cervo mangiato fritto nella padella, ristagna la disenteria, & i flussi 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 utilmente il Canino pur al tossico, & a morsi de cani rabbiosi. Dice si, che il Sangue della Testuggine terrestre bevuto con Vino, Caglio di Lepre, e Cimino vale a morsi de gli animali velenosi, & a veleni delle Botte che si fussero bevuti. Risolve quel del Toro, e mollifica le Systeme dure applicatorvi con Polenta. Quello delle Cavalle, che sono state montate dagli Stalloni, si mette nelle medicine corrosive. Crede si, che quel del Chameleone, e similmente delle Ranocchie verdi, unto alle palpebre, ne faccia cascare via i peli. E crede si, che quel de mestrui delle donne applicato in forma di linimento, o vero passandovisi sopra, faccia diventare le donne sterili. Questo unguento leua via i dolori delle podagre, & il fuoco sacro.

Galeno 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 Dioscoride, & altri, che ne scrissero; nondimeno dimostra egli esser per la maggior parte la bugia quello, che si scrive delle operationi, e facoltà de' Sangu. Percioche, secondo che dice egli, è veramente falso il credere, che'l sangue della Civetta bevuto liberi gl'asmatici: e che quello del Nottolo, o vero Pipistrello unto alle poppelle delle fanciulle vergini, non le lasci crescere: e che pur unto proibisca il nascere 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, proibisca, che non rinascano i peli cavati dalle ciglia. Le quali ultime parole dimostrano, che sia in questo capitolo del Sangue di Dioscoride corrotto il testo, e male scritto; imperoche si legge quivi, che'l Sangue di queste Ranocchie unto alle ciglia ne fa cadere i peli, volendo però dire, secondo che qui si vede in Galeno, che proibisca, che non vi rinascano untovi quando ne sono stati cavati. Un'altra corruzione si può facilmente dire, che sia in questo medesimo capitolo per dir Galeno del Sangue de gli Stalloni quello, che si legge in Dioscoride del Sangue delle Cavalle, che sieno state montate da gli Stalloni. Oltre a ciò dice Galeno, quantunque molti adoperino nelle 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 flussi del sangue de' pannicoli del cervello: e quello del Coccodrillo terrestre a fortificare la vista; e quello de gli Stalloni per corrodere, e per causare l'escara: 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' Sangu di questi animali, che in quelli: per sapere io, che coloro, che li provaranno in queste cose, dannando chi n'hà scritto si ritroveranno di gran lunga ingannati. Il Sangue del Toro bevuto caldo si scrive da gl'autori infra i veleni; imperoche soffoca chi lo beve, come nel 6. lib. dice Dioscoride. Chiamano i Greci il Sangue Αἷμα: i Latini Sanguis: gl'Arabi Dem: i Tedeschi Blut: li Spagnuoli Sangre: i Francesi Sang,

Del.

Dello Sterco de gli Animali.
Cap. 72.

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

LO Sterco de Buoi, che stanno alla pastura in mandria mitiga applicato fresco l'infiammazioni delle ferite: nel qual uso s'involta nelle frondi, e scaldasi in un lacerare calda, e poscia così ben caldo s'impiastra in sul male. Mitiga questo i dolori delle sciatiche applicato su nel medesimo modo. Fattono linimento con Aceto di sale durezza, e scrofole, e i panni. Quel del Bue maschio fumentato ritorna particolarmente la matrice, che esce fuori del suo luogo. Il fumo del brugiato discaccia le fantasie. Lo Sterco delle Capre, e massime di quella, che pasturano ne i monti, vale bevuto con Vino al trabocco di fele: e bevuto con cose odorifere provoca i mestrui, e il parto. Ma per lo contrario ristagna i mestrui 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 su. Vale applicato cotton nel Vino, o vero nell'Aceto, al morso delle Serpi, all'ulcere serpiginose, al fuoco sacro, e alle posteme, che nascono dopo l'orecchie. Cauterizza nelle sciatiche 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 accese poscia nel fuoco le Cacciole delle Capre, vi si mettono su l'una dopo l'altra, per fino che passando il dolore per lo braccio, e scendendo alla sciatica, ne levi via la doglia: e chiamasi questo cauterio Arabico. Il Pecorino applicato in forma di linimento con Aceto medica l'epinittidi, i calli, i porri, e i thimi: impastato con Olio Rosato, e Cera, vale alle cotture del fuoco. Quello del Ciaphale 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 composte con Cera, e con Olio Rosato, e impiastrato su. Quello de gli Asini, parimente de i Cavalli crudo, o veramente brugiato, e impastato con Aceto ristagna i flussi del sangue. Ma il tolto da gl'Asini, e da Cavalli, che stanno nelle preghi alla pastura, secco prima, e poi infuso nel Vino, e bevuto giova alle punture de gli Scorpioni. Il Colomba scalda fortemente, e brugia: accompagnato con farina d'Oro, e Aceto, risolve le scrofole: rompe i carboni triti, 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 assai meno efficace. Bevesi particolarmente questo contra i veleni de funghi mortiferi, e a dolori colici, distemperato con Vino, o ver nell'Aceto. Credesi che quello della Ciogna giovi bevuto nell'acqua al mal caduco. Dice si che quello de gl'Avolatori fumentato fa partorire. Quello de Topi grossi unto con Aceto fa rinascere i capelli: bevuto con Incenso, e Vino melato caccia fuori le pietre delle reni, e della vescica: e messo nelle sopposte de i fanciulli gli incita la voglia dell'andare del corpo. Quello de Cani colto ne i di canicolari, secco, e bevuto trito nell'Acqua, o ver nel Vino ristagna il corpo. L'Humano impiastrato fresco leva l'infiammazioni delle ferite, e le consolida: ungesi secco con Mele utilmente (secondo che si dice) alla schirantia. Quello del Coccodrillo terrestre serve ne lisci delle donne per far buon colore, e splanda la pelle della faccia; e di questo quello piu si fa loda, che e bianchissimo, frangibile, leggiero, simile all'Amido, che presto si dissolue ne i liquori, e che pestandosi spira d'uno odore acido, come di fermento. Sostituiscono alcuni, dando mangiare a gli Storni del Riso, e ricogliendone poscia lo Sterco simile a questo, lo vendono. Alcuni altri togliendo dell'Amido, e della Cimolia macerano ogni cosa insieme, e datogli il colore con l'Anchusa, lo fanno passare per un crivello sopra una tavola, dove restano in forma di vermicello lo seccano, e vendono per Sterco di Coccodrillo terrestre. Tra tutti

COME al decimo delle facultà de semplici afferma Galeno, ha lo STERCO virtù grandi l'ima digestiva. E come che l'humano sia per lo suo fetore abominevole; nondimeno quel de Buoi, delle Capre, de Coccodrilli terrestri, e de Cani, che mangiano l'ossa non sono molto puzzolenti, e sonosi sperimentati da me (diceva Galeno) e similmente da altri stati innanzi di me in molte cose. Et impero 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 abominevole 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 egli era necessario di cavarli ciascuna volta sangue. Scontrossi finalmente costui in uno, che gli promette di sicurarlo da tal difetto ogni volta che lo chiamasse, quando avesse 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 paziente più volte, e vedutolo provare similmente in altri, per esser egli e ricco, e liberale, promette di dare a colui assai buona mercede, se gl'insegnasse fedelmente il secreto: e havendo finalmente convenuto insieme del prezzo, disse colui, che vendeva l'isperimento, che non giovava a coloro, che sapevano di che cosa egli si componeva; & impero dimandò, che se gli dovesse assignare una terza persona, a cui egli si potesse insegnare, con giuramento di non adoperarlo mai in alcuno fino che visse egli; & essendosi così concluso di fare, morto il venditore, non solamente ogni tratto guariva quel suo huomo colui, che haveva imparato l'isperimento ma ancora molti de gl'altri. Mosso un giorno costui da se stesso gli piacque di manifestarmi tal cosa, quantunque mai non ne lo ricercassi. 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 a bere Vino vecchio, e i Lupini a mangiare mediocrementemente, accioche perfettamente li potesse digerire: e così ne ricoglieva solamente lo Sterco il terzo giorno, il quale seccava poscia, e usavalo nelle schirantie. Ne 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 a 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, a i fiocchi, e tele bianche de gl'occhi, e a i cancri applicata di fuori. Vale bevuta al mal caduco, alla pietra della vescica, e alle reni, a gl'idropici, e a i morsi de i Cani rabbiosi, e di tutti gl'altri animali velenosi. Il suo olio, che dopo l'Acqua, crescendo 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 giovamento, 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, e 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'enfiagioni, e nelle durezza. Quello di Capra è digestivo, attersivo, e acuto di modo che conferisce alle posteme dure, e nodose, non solamente della milza, dove spesso l'applicano i Medici ma ancora di tutti gl'altri membri. Lo dolo Galeno (come cosa isperimentata da lui) ne i corpi de i villani alle vecchie enfiagioni delle ginocchia, impiastrato co acqua,

Sterco, e sue facultà.

Historia di Galeno.

Acqua, e Olio di Sterco Humano.

Sterco de Buoi scritto da Galeno.

Sterco di Capra, e sue facultà.

qua, con aceto, e con farina d'Orzo, e similmente a quelle d'ogni altra parte del corpo. Impiastrasi lo Sterco di Capra brugiato, o vero secco ne i fornì, fino che vada in polvere, utilmente con Aceto in su'l corpo de gl'idropici; imperoche maravigliosamente fa disfare l'enfiagione. Ma per esser egli molto acuto, non si conviene in questi difetti ne i corpi teneri, 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, sano, soffiato nella gola, la schirantia; e bevuto con Latte, dove sieno dentro pietre affocate, o vero acciajo giova alla disenteria: e vale mirabilmente per se solo in polvere all'ulcere vecchie, e maligne. Oltre a ciò tolto in polvere alla quantità d'un cucchiaro, e dato a bere con Vino nelle febri tanto terzane, quanto quotidiane libera senza fallo i pazienti, pur che eglino non sappiano la cosa. Quello del 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, nè così aspri come prima. Bevesi in questi difetti lo Sterco del Lupo ben polverizzato con Vino bianco, o con un poco di Sale, o Pepe, per dargli alquanto di sapore aromatico. Ma è gran cosa, che non solamente giova in questo caso lo Sterco del Lupo così bevuto; ma mirabilmente portato adosso involto in pelle di Cervo, e applicato, e cinto attorno a i lombi, e all'anguina glie. Del che fa testimonio (per haverlo provato) ampiamente Galeno. Di questo il più lodato è quello, che è bianco, simile a quello de i Cani, che mangiano l'ossa; ma il valoroso in questo caso è quello, che si ritrova in sugli sterpi, in sugli spini, e in su l'erbe, che sono alte da terra; imperoche quello, che si ritrova in su'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 ne 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 a 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 si sanato Aufonio 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 camminare, e affisi in questo modo. Pigliasi dello Sterco di questo animale il decimosettimo giorno della Luna, o 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 caccole sieno pari; pestasi dipoi in un mortajo aggiuntovi venticinque grani di Pepe, e come è ben pesto insieme, vi si mette una hemina di ottimo Mele, e due sextarj 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 a i pazienti, bisogna cominciare il giovedì per sette giorni continui, facendo stare il paziente sopra una banca a sedere verso l'Oriente, e se ciò farà osservato, (come è qui scritto) se bene l'infermo fusse contratto, e stroppia-

Sterco di
Cane, e sue
facoltà.

Sterco di
Lupo, e sue
facoltà.

Sterco di
Cicogna re-
probato da
Galeno.

Virtù mi-
rabile dello
sterco dell'
Ibice.

A to, così della coscia, come di tutte l'altre giunture, e 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 possi agevolmente intendere, che tutta quella quantità si debba dividere in sette parti, e ogni giorno se ne debbi pigliare una. Chiamano lo Sterco i Greci *amotavos*: i Latini *Fimum*, & *Stercus*; gl'Arabi, Hebel, Zebel, & Bahravan: i Tedeschi Drecken: li Spagnuoli Estierco i Francesi Fiente.

Della Orina de gl'Animali. Cap. 73.

L'Orina dell'huomo, bevendo ciascuno della sua, vale a i morsi delle Vipere, e de mortiferi veleni, e a i principi delle hidropisie. Fassene fomento utilmente a 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, e il prurito. Ma essendo vecchia, mondifica maggiormente l'ulcere del capo, che menano la farfarella, la vagna, e broze, e ferma l'ulcere serpenti, e massime a i membri genitali. Cotta in un guscio di Melagrano maturo, si distilla nelle orecchie utilmente; imperoche ella vi dissecala marcia, e ammazza i vermi. Quella de i fanciulli bevuta giova a gli asmatici: e cotta in mele in un vaso di rame, leva le nuvole, le cicatrici, e i fiocchi de gli occhi. Fassi d'orina, e di rame di Cipro colla da oro. La seccia d'Orina sana il fuoco sacro applicatovi sufo. Bollita in Olio Ligustirino mitiga i dolori de i luoghi naturali delle donne: vale alle strangolazioni della matrice, mondifica le palpebre, spegne le cicatrici de gli occhi. L'Orina di Toro meschiata con Mirra, si distilla utilmente ne dolori delle orecchie. Quella del Cinghiale fa il medesimo; ma bevuta vale particolarmente a rompere, e fare urinare la pietra della vescica. Quella di Capra bevuta ogni dì con Spiga, e due ciathi d'acqua giova a gli hidropici; imperoche ella 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 della reni. Credeasi (quantunque sia il falso) che quella del Lupo cerviere subito che sia pisciata, s'indurisca, e si condenssi in pietra. Il perche veramente inutile, e favolosa è l'istoria sua; imperoche il Lincurio è quella specie di Succino, che tira a se le piume, e però cognominato *Pterigophoro*, il quale bevuto con acqua vale di flussi del corpo, e dello stomaco.

Tutte l'ORINE, secondo che riferisce Galeno, delle facoltà de semplici, sono calde; ma più, e meno, secondo la natura de gl'animali, de i quali egli si generano. Quella de gl'huomini è più debole, e meno calda d'ogn'altra di qual si voglia animale, eccetto che quella de i Porci domestici castrati; imperoche l'temperamento loro è simile a quello dell'huomo, 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, a i vermi 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 facoltà di più Orine, accioche ne i bisogni si possano usare per varj, e diversi 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 a tutti quei difetti, che si dice conferire l'Orina, è più cosa da curiosi, che da Medici, il volere lasciar quelli, per usar quelli più presto abominevoli, che altrimenti. E però disse egli non essere

essere da usare queste cotali cose se non in campo, e in ogni altro luogo, ove non si ritrovaſſero altri più usati, e più veri rimedj. Che l'Orina de fanciulli giovà agli asmatici, e agli stretti di petto, come disse Dioscoride non accetta Galeno, dicendo haver egli conosciuto uno, che se la bebbe per cotal difetto senza successo alcuno. La colla dell'oro, che dice Dioscoride, che si fa d'Orina di fanciullo, la quale gli speciali, e gl'Orefici de i nostri tempi chiamano Borrace, ei Greci Chrysocolle, insegna in due luoghi à far Galeno: prima, cioè al capitolo proprio della Chrysocolle nel nono, e poscia parlando egli dell'orina al decimo delle facultà de semplici. E come che (come nel sesto libro si dirà) sia la vera CHRYSOCOLLA minerale; nondimeno si fa ancora artificialmente d'Orina di fanciulli messa in un mortajo di rame, e menata dentro con un pestello del medesimo metallo sotto à calidissimo Sole, tanto che ella si spessifica, come Mele. Adoperasi questa così preparata utilmente nelle medicine dell'ulcere maligne. E cosa veramente favolosa (come scrive Dioscoride, e dicemmo noi à bastanza parlando nel primo libro del Succino, o vero Elettro) che l'Orina del Lupo cerviere pisciata interra si condensi, e si converta in quella pietra, che si chiama Lincurio; percióche questa veramente è una specie di Succino, che per propria natura tira à selepume, come gl'altri Succinittirano le paglie, le brusche, e i fistuchi del fieno. Dalla quale quanto sia differente il Lapis Lyncis tenuto hoggi nelle speçie, 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, e tuttavia più cercano di conseguire la vera cognitione della materia medicinale; imperóche questa, che vendono alcuni truffatori per il Lapis Lyncis, che mai si ritrovò al mondo vero, non è nè il 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 nella vescica, come si credono la maggior parte de i Medici, à cui è poco famigliare Dioscoride, e gl'altri buoni Semplicisti. Di qui adunque si può vedere, come ben s'inganna l'Encelio nel suo lib. delle cose metalliche; imperóche accostandosi forse egli più alle favole de i Poeti, che all'istorie de buoni autori, vuole ad ogni modo, che l'Orina del Lupo cerviere si congeli in Lincurio, aggiungendovi del suo ancor quello, 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 Cinquiali, e de Porci domestici: ma quanto sia leggiera, e di niſuna consideratione questa sua ragione, coloro ne sieno giudici, che fanno molto bene, che l'Orina de Porci non si congela altrimenti, e che meglio hanno studiato le cose della natura, che non dimostra havere fatto l'Encelio. Ma perche la SALIVA è ancora ella una superfluità del corpo, come l'Orina, e lo Sterco, non ne ritrovando io memoria appresso à Dioscoride, e sapendo che agevolmente può giovare medicinalmente in alcuni difetti del corpo, nè dirò quanto n'ho cavato da Galeno al decimo delle facultà de semplici. E' adunque prima da sapere, che quella medesima differenza, che si ritrova nell'Orina dall'essere più, e meno calde l'una dell'altra, si ritrova similmente nella Saliva: imperóche quella, che si piglia dopo al pasto, è assai più debbile di quella, che si toglie da digiuno, e massime da chi habbia patito gran fame, e gran sete; percióche questa è la più acuta, e la più potente di tutte: come infra queste due è mediocre quella di coloro, che havendo digiuno benissimo il cibo, sono ancora digiuni senza haver punto patito nè fame, nè sete. Curansi con la saliva le volatiche, che vengono à i fanciulli, fregan-

A dovella 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; & imperó si vede, che sputata sopra à Scorpioni, gl'ammazza, e similmente 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 ούρον: i Latini Urina, Lotium: gli Arabi, Baul. Nomi. La Saliva chiamano i Greci Σίελον, Σιάλον, & Πύελον: i Latini Saliva: gli Arabi, Bufach, Bezach, & Ihab.

Del Mele. Cap. 74.

Tiene il primo luogo di bontà il Mele Attico, e di questo quello, che si raccoglie da Himetto monte 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 fra 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 riviti nelle dita. Ha il Mele virtù astringiva, aperitiva, e attrattiva, & imperó s'adopera utilmente nell'ulcere, e nelle fistole profonde. Il cotto consolida le crepature della carne, applicatovi suſo. Cotto con alume liquido sana l'impetigini, ungendolo con esso. Distillati tepido con Sale minerale trito nell'orecchie utilmente à i dolori, & à i suffoli, che vi si sentono. Ammazza unto i lendini, e i pidocchi. Ri-nuove di preputio il membro, pur che non sia stato circonciso, ungendolo trenta di continui dopo al bagno. Purga gli impedimenti, che offuscano la vista. Medica il Mele i difetti delle fauci del gorgozzule, e la schirantia, gargarizandolo, e lavandose la bocca, provoca l'orina, giova alla tosse, à morsi delle Serpi, e all'Opio, che fusse stato bevuto, nel quale uso si beve caldo insieme con olio Rosato. Bevesi ancora, o vero che si lambe al veleno de funghi malefici, 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 spiumato. Il primo luogo di bontà ha il Mele della primavera, e il secondo poi quello della state, quello del verno è il peggiore: imperóche egli è più grosso, e più ceraginoso. Quello, che nasce in Sardegna, è amaro, per pascerſi quivi l'Api de fiori d'Asfenzio, 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 di certi fiori, fa diventare furiosi, e sudare copiosamente coloro, che se lo mangiano; il quale documento si cura con dar loro à mangiare Ruta, e salumi, e à bere Vino Melato, facendoli vomitare spesso, reiterando però dopo à ciascun vomito il rimedio. E' questo cotal Mele acuto, e fa starnutare odorandolo. Lenisce in forma di linimento insieme con Costo la ruvidezza della pelle, e unto con Sale spegne i lividi. Enne una 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 utile allo stomaco bevuto con acqua. Giova questo alle reni, e à difetti della vescica. Messo ne gli occhi risolve ogni impedimento, che offusca la chiarezza della vista.

IL 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 nè succo, nè frutto, nè parte di quelle, avvenga che altro nò sia, che una specie di ruggiada, quantunque non caschi egli dall'aria così continuamente, nè così copiosamente, come fa quella. Essene ritrovato alle volte (diceva pur egli) grandissima quantità la state sopra le foglie de gl'alberi, de frutici, e dell'erbe; di modo che gl'agricoltori scherzando catavano, Giove ne pio-

Mele, e
sua esaminazione.

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 genera specialmente ne giorni canicolari, ma non del tutto avati al nascere delle Vergilie, la mattina nel far del giorno. E però si ritrovano nella prima aurora le frondi de gl'alberi irruggiadate 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, o saliva d'alcune stelle, o 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'alteri molto, per li vapori della terra, che se li fanno incontra, & essendo oltre à ciò bevuto dalle frondi, e da i paschi, e poscia colto dall'Api, e conservato nelli stomacali loro (imperochè poscia lo vomitano) e ancora essendo corrotto dal succo de fiori, e macerato ne i cupili, e tante volte mutato, riporta seco 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 Calidna. Tutto questo disse Plinio del Mele nel luogo predetto. Ilqual 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 sorte alcuna. Del MELE poi velenoso, quale scrive Dioscoride nascere in Heraclia di Ponto, fece parimente memoria Plinio al 13. cap. del sudetto libro. Ove soggiunse ritrovarsene un'altro pure in Ponto nel paese de i Sanni, il quale fa impazzire; il che si reputa intervenire per pascersi 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 gl'Arabi, e come è ancora quello, che si cava (come scrive Strabone nel 15. libro della sua Geografia) da certe filique 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 gl'Indiani, e parimente gl'Arabi, che sono confinanti à i Trogloditi, condisciono 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 sì fruttifera, che il Mele vi distilla dalle frondi de gl'alberi: ma non però esplica egli, se sia di ruggiada, o 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 esser liquor 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



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 perche parmi veramente, che in questo errino di gran lunga questi huomini altrimenti dottissimi, nell'immaginarsi eglino, che à modo di Manna si condensasse di ruggiada il Saccharo de gl'antichi in su le frondi delle Canne nell'India, e nell'Arabia; imperochè non ritrovo, che Dioscoride, nè Galeno, nè alcun'altro de gl'antichi, nè de moderni autori dicessero, che'l Saccharo si congelasse 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 immaginando, per esser stato Dioscoride diligentissimo scrittore, e abundantissimo nell'historie de semplici, non si farebbe taciuta tanta bella operatione della natura, nè manco se l'havrebbe riferbata nel petto Galeno, come non si riferbò 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, ilquale 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 fuori, come se n'escono le Gomme da gl'alberi, e condensato poscia sopra dal Sole. Nella cui opinione mi fa cadere 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 Nocciuola. Le cui parole manifestamente dimostrano, che non di ruggiada, come fa la Manna, si condensasse il Saccharo de gl'antichi sopra le frondi delle Canne, ma bene, che rifudasse per li pori del tronco loro, uscendo dal midollo di quelle, delle quali facciamo noi artificialmente il nostro; imperochè per questa via, e per questo modo rifudano le Gomme, e le Ragie de gl'alberi. Dopo questa un'altra molto più efficace ragione è similmente contraria à costoro, laquale è, che secondo che si vede in Calabria risolversi la Manna in aria, che è riscaldata dal Sole (come di sopra v'ho detto al cap. della Manna dell'Incenso,) così medesimamente è da pensare, che averrebbe in quel Saccharo de gl'antichi, se fusse così generato di ruggiada, come s'immagina costoro, imperochè il Sole re facendolo lo risolverebbe in fumo, e non lo seccarrebbe altrimenti. E tanto più, che non ritrovo io, che se Dioscoride, nè Galeno dicessero, che si ricogliesse il Saccharo in su le frondi, ma

Mele Hera-
cleotico.

Altre specie
di Mele.

Saccharo, e
sua esami-
natione.

di, ma bene in sù le 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 condensino sopra di ruggiada, quantunque non manchino invidiosi, che per sostenere le loro false opinioni, e per starcene fermi nella pertinacia loro, corrompino a loro intentione gli scritti di Strabone, come più ampiamente habbiamo scritto nel libro delle nostre lettere. Oltre à ciò il dire Dioscoride, Galeno, e Plinio, che il Saccharo è duro, bianco come Sale, e fragile al dente, dimostra, che non sia condensato di ruggiada, percioche la Manna fatta pur di ruggiada non è fragile al dente, ma più presto tenace, e viscosa. Il perche penso, che veramente si possa dire, che il Saccharo, del quale scrissero Dioscoride, e Galeno, non fusse altro, che la parte più sottile di quello, ch'era nel midollo delle Canne, uscitalene fuori per li pori di quelle, ove rimasta, per esser viscosa, attaccata alle Canne, v'era poscia secca fuso 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 spremerele, e poscia condensare il liquore co'l 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 mentione appresso à Dioscoride, nè 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 ritrovarsi nelle 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 così 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'erbe, che son piene di mellisua dolcezza, come testifica Strabone nel luogo detto di sopra, con queste parole: Nissun'anno si ruova in India, che non piova nell'uno, e nell'altro tempo. E di qui viene che tutti gl'anni vi sono festissimi, essendovi sempre la terra seconda, 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, laquale opera solamente in far dolci le cose, come fa quella che si fa per mezzo del fuoco, laquale 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 Luciano con questo verso, quando parlando de gl'Indiani diceva:

*Quique bibunt tenera dulces ab Arundine succos, cioè,
E questi son, che quivi dolci succhi
han cavati da tenere Canne.*

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

*India non magno nimis arbore crescit arundo,
Illius, & lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui nequeant succo contendere Mella. cioè:
Cresce in India una Canna, ma non molto.
Grande si leva, dalle cui radici*

A *Lente si sprema, e trahesi 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 sogliamo 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 sudette, lo esplicò Marco

C Varrone ne i versi sopra scritti. Dalche si può concludere, che in India tutte le specie delle Canne habbino le radici dolci. Ma essendo hormai 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 passare i fiumi, e parimente dall'altre. Ma per difender pure l'opinione sua il Manardo da Ferrara, e per 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 frusta Salis.* Al che non potendomi inclinare io, dico, che Alhusar, o vero Alhasser (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 Derapione Casab. Il che viene manifestamente à dimostrare, che questo Zuccaro Alhasser d'Avicenna sia una Manna di quest'albero, e non il Saccharo de gl'antichi, che si ricoglieva in sù le Canne. Corrobora dipoi l'opinione nostra quello, che soggiunse quivi Avicenna dicendo: E ritrovasi in questo Zuccharo, oltre all'esser risolutivo, e alterativo, austerità, e amaritudine; imperoche nè della austerità, nè della amaritudine fecero mentione Galeno, nè Dioscoride, nè manco che conferisse al polmone, nè à gl'hidropici, come soggiunse più avanti Avicenna, ilquale se ben disse poi, che si conveniva à i difetti de gl'occhi, alle reni, e alla vescica: non però per questo si può dire, che sia il Zuccaro Alhasser d'Avicenna quello de gl'antichi. Ma ben si può manifestamente provare contra al Manardo per Avicenna, da che pure egli l'accetta in questo luogo per testimonio in suo favore, che si condensasse per traspiratione in sù 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'Alhasser è un'albero, e

Mala intelligenza del Manardo in Avicenna.

E

Alhasser de-
scritto da
Serapione.

non Canna, e che'l suo Zuccaro, ancora che da Avicenna si chiami Manna, per esser forse simile alla Manna nelle granella, non nasce, nè 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 testiculos Camelorum, & quibus liquor quidam emanat aduens, ad cauteria peridoneus*, cioè: L'Alhasser hà le frondi larghe, & hà il Zuccaro, ch' esce da gl'occhi de i suoi rami, e da i luoghi, dov' escon le frondi, del quale raccolgono gl'huomini tanto, quanto gli bisogna, e in questo cotal 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 Fuchio 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 caldo, come si sia il Mele, e che mangiato fa sete. Il che non vuole Gal. che faccia il suo, imperoche questa sua ragione è del tutto contraria all'esperimento, col 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 miniera che'l nostro, diceva: il Saccharo è simile al Mele, quanto all'essere asserivo, disseccativo, e digestivo, ma certamente men dolce. Et imperò non è così inimico allo stomaco, nè così come il Mele fa 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 meno sete che'l Mele, e che non faccia sete il Saccharo, come vuole il Fuchio. 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, e'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; quantunque io sia già più tempo stato fatto chiaro da alcuni, che sono stati nell'Isola di San Tomaso, e parimente in Medera, che quivi spesso se ne ritrovi in su 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; imperoche 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 rifudassero fuori: come fanno infiniti alberi le Góme, e le Ragie, e però se ne ritrovava all'ora abbondantemente. Ma poi che la dolcezza del guadagno hà insegnato 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; imperoche 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 Giulebbo Violato; percioche l'acqua, e l'infusione delle

Mala intel-
ligenza del
Fuchio in
Galeno.

Sale Indo.

Zuccaro
Candito.

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 Bosello, Bergamasco, percioche 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 Πάχυνον: i Latini Saccharum: gl'Arabi Zucchar: i Tedeschi Zucker: li Spagnuoli Azucar: i Francesi Sucre.

B

Della Cera. Cap. 75.

L'Elettissima Cera è quella, che mediocrementegialleggia, non troppo grassa, pura, e odorifera in alquanto d'odore di Mele. Lodasi per la migliore la Patica, e quella di Creti. Tiene il secondo luogo di bontà quella che biancheggia, e che di sua natura è grassa. Fassi la Cera bianca in questo modo. Eleggesi quella, che è più pura, e più bianca, e raschiata sottilmente, e mettesi in un vaso di terra nuovo, e messavi sopra tanta acqua marina, che basti, e sparsovi un poco di Nitro, si mette a cuocere, e come hà levato due, o tre bollori, si leva dal fuoco, e lasciasi raffreddare. E poi tolto fuori il pastello della Cera, e raschiato se vi si ritrovano immonditie, si ritorna à cuocere pur con acqua marina, e havendoglià bollito (come è stato mostrato) si leva similmente il vaso dal fuoco, e preso sopra un fondo d'un vaso di terra nuovo bene abbonato nell'acqua fresca, si tuffa leggermente nella Cera, di modo che superficialmente tocchi solamente la Cera di sopra, accioche vi s'attachi ben sottile, e presto vi s'appenda, e si congeli. E così alzato su poscia il fondo, si 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. Insilzansi poscia queste ruotelle di cera, lasciando tanto spazio di filo tra l'una, e l'altra, che non si tocchino, 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 cuociono in fortissima salamoja tre, o quattro volte, come è stato insegnato, cavandola poi in girelle con una tonda, e sottile scetella, che habbia di sopra il suo manico, emettendo poi le girelle in su l'erba folta disintamente al Sole, fino che si faccia bianca. Ma comandano, che si debba fare questo nella primavera; percioche in quel tempo il Sole non scalda troppo aspramente, e la ruggiada proibisce, che non si coli la cera. Ha ogni Cera virtù di scaldare: mollifica, e mediocrementemente incarna, e riempie. Dasi nelle bevande alla disenteria, e prese per bocca dinanzi pillole di Cera grosse come granella di miglio, proibiscono, che non s'apprenda alle balie il latte nelle poppe.

E

F

LA CERA (secondo che riferisce Gal. al 7. delle facultà de semplici) tiene quasi il mezzo tanto delle cose calde, e frigide, quanto dell'humide, e delle secche, con alquanto d'una certa grossa essenza insieme, e alquanto del viscoso. E però può ella non solamente disseccare, ma accidentalmente humettare i corpi, proibendo 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; percioche ella hà pure un certo poco di virtù calida digestiva, restatagli dalla molta, che n'haveva il Mele. Chiamano la Cera i Greci Kypus: i Latini Cera: gl'Arabi Hamaha: i Tedeschi Vuachs: li Spagnuoli Ciera: i Francesi Cire.

Della

Della Propoli. Cap. 76.

DEbbesi eleggere quella Propoli, che è rossa nel colore, odorata, simile alla Stirace, trattabile nella sua siccità, e che non manco si tira in lungo, che si faccia il Mastice. Scalda, e tira la Propoli validamente, e perciò carva 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 a i Perugj de cupili, onde entrano le Api, di cerosa natura.

Quantunque, secondo che scrive Dioscoride, e similmente M. Varrone, si ritrovi la Propoli ne i cupili appresso a i perugj, o vero spiracoli, onde entrano dentro, & escono fuori le Api, Plinio nondimeno al 7. cap. dell'11. lib. vuole, che sia la Propoli quel primo fondamento, a cui attaccano l'Api i Fialoni, e la Cera; sotto la quale dice egli, che sono due altri fondamenti, l'uno de i quali chiamano Pissocreo, e l'altro Metyn. Della Propoli facendo mentione Galeno all'8. delle facultà de i semplici, così diceva: La Propoli non è così aspersiva, come valentemente è attrattiva; è nella sua essenza sottile, e però scalda nel fine del secondo grado, o vero nel primo del terzo. 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 sorte, & 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, secondo 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 sizzose, 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, varie 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 lungi, & imperò spesso danno non poca noia a 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; perciocché nel lasciar la spina, vi lasciano gran parte dell'interiora. Dimostrano esser l'Api ammalate, 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 sciamè ha il suo, nè sciamano fuori de i cupili, se il Re non si parte prima di tutte, alquale andando poscia dietro tutta la turba s'appongono, ove egli primamente 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 stannosi tutte di mala voglia, non escono fuori, non pasturano, e non lavorano, ma raccoltesi con un cenno mesto mormorio attorno a quello tutte l'una sopra l'altra se gli pongono addosso. Il perchè è necessariosogliarlo di sotto, altrimenti tutte si muojono di fame. Godonsi le Api del suono de i metalli, e che gli sia piantato appresso a i loghi loro, Thimo, Melissa, Rose, Viole, Gigli, Citiso, Fave, Pifelli, Coniella, Papaveri, Salvia, Rosmarino, Meliloto, e Cassia. Godonsi parimente delle Ginestre, quando se le piantano intorno. Il tenerle appresso a i Cornioli ne fa morire assai; imperocché il fiore loro, causandole il flusso, l'ammazza, quantunque ne gli huomini ristagni questo fiore i flussi del corpo. Il rimedio è dar loro delle Sorbe peste con Mele, o vero l'orina humana, o di

A bue, o granella di Melagrani irrorate di ottimo Vino. Similmente non piace loro stare dove sieno Olivi, per esserle molto a noia i lor fiori; come che il tenerle appresso a gl'altri alberi sia buono, e per i fiori, ove si possano pascer, e similmente per avere commodità d'opporli, 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 fra loro gl'esercizj, come li vediamo divisi fragl'huomini nelle fabriche delle castella, e de i palazzi; perciocché quelle, che vanno fuori, sono solamente deputate a portare il Mele, e la Cera: Ma di quelle, che restano a casa a lavorare, alcune compogono i Fialoni, alcune gli ripoliscono, 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 volendosene sapere assai più lunga historia, leggasi Plinio, ove più ampiamente ciascuno si potrà soddisfare. Perdendosi in tutto il seme delle Api, si possono tornare a 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 a 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 a questo poi la bocca, e'l naso,
Talmente che spirar non possa punto;
Quantunque a 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 così 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 fassi all'hor, ch'i zefiri soavi
Cominciano a cacciare a riva l'onde:
Prima che di novelli, e bei colori
Si veggan rosseggiare i prati, e inanzi
Che la 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 bullicar certi animali
Senza piè prima si veggon distinti;
E poi non molto con sonore penne
Levarsi a volo un dopo l'altro in arie:
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 rinalcere le Api scrisse Vergilio nella sua Georgica. Oltre a ciò è da sapere, che l'Api secche, e peste in polvere con altre cose appropriate, e poscia fattone linimento con Olio, e Cera, fanno ungendosene rinalcere i capelli, e parimente i peli, ove fossero cascati da prima. La Propoli chiamano i Greci *πρόπολις*: i Latini Propolis: Nomi. gl'Arabi Mum, & Jasach alcut: i Tedeschi Vorfotz: li Spagnuoli Betum de colmena: i Francesi Cire vierge.

Ordine delle Api nel loro lavoro.

L' Eccellentissimo Grano per la conservazione della sanità ne i corpi è il nuovo, e quello che è cresciuto, che sia maturato a bastanza, e che rosseggia nel colore. Lodasi dopo questo quello di tre mesi, chiamato da alcuni Sitanio. Mangiato il grano crudo genera nel corpo i vermi lunghi, e riondi. Giova masticato al morso de i Cani applicatorvi sopra. Il Pane, che si fa del fiore della farina del Grano, nutrice assai più di quello, che si fa della farina non burattata, il quale chiamano i Greci Sincomisto. Quello che si fa di farina di Grano di tre mesi, è più leggiero, e digerisce più agevolmente. Questa medesima farina impastata con succo di Fuschiamo s'applica utilmente in forma di linimento alle ventosità delle budelle, e a flussi che discendono a i nervi; e impastata con Aceto melato spegne le lentigini. La sembola cotta lessa con fortissimo Aceto, e applicata calda guarisce la scabbia, e mitiga nel principio ogni forte d'infiammazioni. Cotta nella decottione della Ruta risolve l'infiammazione delle poppe, che vengono dopo al parto: sovviene a morsi delle Vipere, e a i dolori di corpo. Il Lievito, che si fa di farina di Grano, per esser egli caldo, e attrattivo, giova a i difetti delle piante de i piedi, e massime a i calli, perche gli diminuisce. Matura, e rompe insieme con Sale le picciole posteme, e i forontoli. La Farina del Grano di tre mesi impastata con Vino, o vero con Aceto si mette utilmente in forma di linimento in sui morsi, o vero in su le punture di tutti gli animali velenosi. Cotta questa a modo di colla giova lambendola a gli sputi del sangue: e cotta con Menta, e con Botivo conferisce alla tosse, e all'asprezza delle fauci. Il fiore della farina del Grano cotto nell'acqua melata, o vero nell'Olio con acqua pura, risolve impiastato tutte l'infiammazioni. Il simile fa il Pan crudo, e cotto nell'acqua melata per esser egli mollicativo, e alquanto rinfrescativo; e massime mescolandosi con effoherbe, e succhi, che vi conferiscono: il Pan duro, e secco ristagna il corpo mangiato per se solo, e con altre cose convenienti. Sana il Pan fresco infuso nella salamoia l'impetigine vecchia. Lacolla, 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, etutti 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 raccogliere 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 fa l'Africano: di quello che produce grosso gambo, come fa pur l'Africano, e il Cachridio, e di quello che lo fa sottile: di quello che stà serrato con molte invoglie, come è il Thracio, e di quello che con poche: e di quello che produca un sol gambo, e di quello che ne faccia pur assai. Alle quali differenze si possono aggiungere ancora dell'altre simili per la ragione delle facultà loro; imperochè cotale differenze appajono veramente più naturali. Puosseli adunque aggiungere il trimestre, il bi-



mestire, e se altro sene ritrova, che cresca, e maturi 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 leggiero, come è il trimestre. E però dicono che questo lo danno a i famigli, e che non faccia molta sembola. Quello di questa sorte è il più veloce a maturarsi, ma non si ritrova se non difficilmente. Di quello che dappoi 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 leggiero, produce poco, e fa un sol gambo, e quello del tutto fragile. Il leggerissimo, intendendo semplicemente, è il Pontico, e il più grave di quelli, che si sogliono portare in Grecia, è il Siciliano, ma è ancora più grave di questo il Beotico. Dicono veder sene l'effetto con la prova, perche gli Athleti stando in Beotia non ne possono consumare più che tre mezzi testarj, e stando in Athene agevolmente ne consumano cinque. E' ancora assai leggiero quello, che si matura in Laconia. La ragione 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 a i chiamati Pissoti nasce il Grano così saldo, e serrato in se stesso, che mangiandosene più del bisogno fa crepare lo stomaco. Né manca chi affermi, che il medesimo habbia più volte fatto quello di Macedonia. Tutto questo del Grano scrisse Teofrasto. Ma Plinio antepose l'italiano a 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 comparatione nella bianchezza, né

12, 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 hoggi 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 amati gl'Italiani, & ornati, e privilegiati di costumi, e di leggi per vivere più politicamente d'ogn'altra natione, che meritamente ancora habbia dato loro per cibarsi il più nobil Grano, che si ritrovi nel mondo insieme con molte altre cose, nelle quali supera l'Italia molte altre nationi. Fa il GRANO asai, e sottili radici, e produce da prima una foglia sola, e dipoi mette fuori non pochi germi, i quali non fanno però rami. Stassene tutto il verno in herba, ma come l'aria nella primavera si comincia a bonacciare, comincia ancor egli a 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 fiorire. Doppo al che il Grano s'ingrossa, e maturasi fra quaranta giorni dal fiorire, come che in luoghi caldi si maturi più presto. In alcuni luoghi d'Italia, e specialmente 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 moggio 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, avenga che in Bizantio d'Africa, dove sia buono il terreno, un moggio di seme ne rende cento, e cinquant. Fuglià 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 spiche hanno le foglie come le Canne, ma più strette, che quelle dell'Orzo, & i calami più lisci, e più forti. Vedesi nelle specie del Grano manifesta differenza nelle spiche, imperoche alcune sono tose, e senza reffe, 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 reffe lunghe, & appuntate. Il Grano adunque per far l'ottimo Pane, vuole esser ben maturo, nato in grasso terreno, netto da ogni mescuglio, 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 a 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 asai sembola, fa poscia il Pane semboloso; il quale non solamente non nutrice, ma riempie lo stomaco di molte superfluità. Latrina, che più si loda, è quella, che si fa del buon Grano, non macinata troppo trita, ma che habbia la sembola 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 e 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, cerchi si oltre all'havere 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 a 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, oltre al farlo più saporito. Fatta, e formata la pasta, non troppo tenera, nè troppo dura, si malassa prima, e si rimena benissimo, formandone poscia i Pani di mediocre grandezza, i quali come sono lieviti à bastanza, si cuociono in un forno caldo à supplimento, bene spazzato dalla cenere. Il forno deve essere proportionato alla quantità del Pane; percioche così come in un forno grande il poco Pane, o si secca troppo, o si brugia; così l'asai in un picciolo s'ammassa, e cuocesi male. E però ben diceva Galeno nel luogo predetto, che quello è ottimo Pane da digerire, il quale ben fermentato, eben rimenato si cuoce in un forno, che sia moderatamente caldo; imperoche il troppo calore al primo tratto arrostitisce, & indura la corteccia di fuori come un testò, lasciandovi le parti interiori della midolla mezze crude. Onde accade, che diventa cotal 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 v'è molto piovoso, e molto freddo; del che se ne dirà poi al suo stesso capitolo. Fassi del Grano stretto fra due lamine di ferro mediocrement 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 dissecativo, nè infrigidativo: hà 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 hà 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, percioche si deve chiamare Indiano, e non Turco, per essersi portato dall'Indie Occidentali, e non d'Asia, nè di Turchia, come crede il Fuchio. Di questo ne sono state portate à noi quattro sorti differenti solamente nel colore delle granella; imperoche di rosse porporeggianti, di nere, di gialle, e di bianchiccie ve ne sono. Fa 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, ma però inutili, per non esservi dentro seme. Il frutto, dove sono i grani, produce egli ferrato in certe guaine cartilaginose, 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, & accom-

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

Olio di Grano.

Grano scritto da Galeno.

Formento Indiano. e sua historia.

moda-

FORMENTO INDIANO.

A

FORMENTO SARACENO.



B



C

modativi dalla natura per diritte linee, le quali in ogni spica non sono manco di otto, ò di dieci. Pendono dalla parte di sopra della guaina una chioma, come di capelli del medesimo colore del frutto. Hà molte radici dure, e nervose, mà non però molto grosse. Seminano gl'Indiani questo suo grano, il quale chiamano MAHIZ, in questo modo. Vannosene nel campo alquanti insieme, & acconciansi per diritta linea egualmente discosto 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, ò vero cinque grani di seme, e con un piede ricuoprano il pertugio, accioche i Papagalli non mangino il seme, e così con questo ordine facendo un passo in dietro seminano tutto il campo intero: mà avanti che seminano, tengono in macera il seme due giorni, nelo seminano, se prima la terra non è bagnata dalla pioggia. Nasce frà pochi giorni, & in quattro mesi si matura, e si miete. Evvene 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. Credesi, 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 gl'impiastri maturativi deve ragionevolmente essere utilissima; imperoche serrando con la sua viscosità i meati, non può essere se non buona per maturare. Mà poiche l'haver qui ragionato del Formento d'India mi riduce à memoria il SARACENICO, non posso lasciare di non scrivere ancor di questo l'historia, e le virtù sue. Questo adunque (per quanto io me n'intenda) ne fu portato in Italia d'Africa, e

Saraceno,
e sua histo-
ria.

però in molti luoghi d'Italia, si chiama Saraceno, quantunque in altri luoghi lo chiamano Formento-ne. 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. Semina il mese d'Aprile, e raccoglie si 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 s'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. Pestano ancora, e s'gusciano, e lo cuociono 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 interi, e non si spolino. 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 fottili, & acconciarle in un piatello con Cascio, e con Butiro, & assai ingordamente se la mangiano: imperoche come posso ben dire io, non è cibo ingrato al gusto, nè aggrava cos'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 sorte di pastura, che da gl'antichi fu chiamata Ocimo, il quale seminavano per purgare il belluino, onde si vede in ciò essersi ingannato doppiamente Girolamo Trago, pereioche non solamente

D

E

F

te egli insieme con alcuni altri nel sudetto errore, ma non facendo distintione dall'Orzo, che feminavano gl'antichi per purgare i bestiami, dall'Orzo odorato, 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 *Πυρ*: i Latini *Triticum*: gl'Arabi *Henta*, *Henca*, & *Hantha*: i Tedeschi *Vveyssen*: li Spagnuoli *Trigo*: & i Francesi *Fourment*.

Dell'Orzo. Cap. 78.

Il buon Orzo è quello, che è bianco, e ben mondo. Nutrisce l'Orzo manco del Grano, nondimeno la Ptisana, per il grosso humore, che rende nel cuocerse, nutrisce molto più, che non fa la polenta, che si fa d'Orzo. Accommoda la Ptisana, che si fa d'Orzo, a tutte l'acutèzze de gl'humori, all'asprezza delle fauci, e similmente all'ulcera, alche gioua medesimamente quella, che si fa del Grano, la quale nutrisce maggiormente il corpo, e provoca l'orina. Data la Ptisana d'Orzo cotta con seme di Fimocchio in bevanda, provoca il latte. Asfergel'Orzo, provoca l'orina, magenera venosità, e nuoce allo stomaco: matura le posteme. La farina d'Orzo cotta con acqua melata, e Fichi secchi, risolve le posteme: e mescolata con Pece, Ragia, e Sterco di Colombo, matura le duræzze. Leua i dolori del costato messarvi suso insieme con Molilot, e gusci di Papaveri. Applicasi utilmente in forma di linimento alle ventosità delle budella con seme di Lino, di Fien greco, e Ruta. Impastata con Cera, Psaliquida, Orina di fanciulli, & Olio, matura le scrofole. Mescolata con frutti di Mirto, e Vino, è vero un Pessaluticche, o con More di Rovi, o con gusci di Malagran mal matura, ristagna i flussi del corpo. Composta con Aceto, e Mele Cotogne alleggerisce l'infiammazione delle podagre. Cotta nell'Aceto fortissimo, e fatta impiastro nel modo, che si fa di questa medesima farina d'olio, e d'acqua, & applicata calda guarisce la scabbia. Il liquore, che si spreme dell'infusa nell'acqua cotta di poi con Pece, e con Olio, è maturativo. Il cavauto dall'infusa prima nell'Aceto, e poscia cotto con Pece, gioua a i catarrhi, che scendono alle giunture. La Polenta, che si fa di farina d'Orzo ristagna il corpo, e mitiga l'infiammazione.

Non meno è in Italia volgare l'Orzo, che si fa 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 spiche loro; imperochè le granella sono in alcune spiche rottonde, 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'Indiano, 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 diletata la natura di variar nell'Orzo. Vedesi similmente differenza nel colore delle granella, ritrovandosene 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. Semina sene 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 tolera egli l'impeto delle piogge. E però si converte, quando seminato che è ne i campi, sente troppa humidità o di terreno, o di pioggia, agevolmente in Loglio, come fa ancora il Grano. Scrivendo dell'Orzo Galeno al settimo delle facultà de semplici, così diceva: Produce l'Orzo le foglie più larghe, e più ruvide del Grano, il gambo

O R Z O.



più fragile, e minore, ma con otto nodi, con una foglia, che ricuopre quasi tutto il gambo ruvida, e larga. Hanno i fuoi grani un solo guscio, saldamente attaccato, dalle cui sommità escono le resti più ferme, più lunghe, e più mordaci, che quelle del Grano. Hà la radice ramosa, e calda. Debbesi seminare l'Orzo in grassi terreni, percióche per propria natura gli smagra, nè vorrebbe essere seminato, 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 hà 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'atterfivo. La sua farina dissecca poco più che quella delle Fave monde; ma nel resto per l'uso, che se ne fa ne 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, percióche lascia per la cottura la ventosità sua; il che non fanno le Fave, quantunque si cuocano lungamente, per esser elle di più grossa natura, che l'Orzo, e però nutriscono ancora più valorosamente. Ma per essere amendue poco lontani dal temperamento, perció sono molto in uso; perche simili medicamenti s'accompagnano con molti de gl'altri, come materia di quelli, non altrimenti, che s'accompagnano la Cera, e l'Olio con molti de gl'altri. La Polenta poi dissecca molto più, che non fa l'Orzo. E nel 1. lib. delle facultà de gl'alimenti: Questo seme (diceva) è molto in uso tra gl'huomini per esser egli d'altra natura, che il Grano; imperochè 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 ufato 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, & alquanto astersivi. Preparisi adunque l'Orzo come si voglia, mai non può però egli scaldare; ma bene in varj modi humettare, e disseccare, secondo il modo del prepararli; percioche veggiamo, che la Polenta fatta d'Orzo arrostito, manifestamente dissecca; e la

P **TISANA** per lo contrario humetta, quando ella si prepara secondo che si conviene, cioè, lasciandosi cuocer tanto, ch'ella cresca quanto possa crescere, e dipoi macerare a 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 Prifana, 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 Zuccaro, chi Latte di Mandorle, e chi Seme di Papaveri. Veroè, che il Manardo da Ferrara non lauda per i tempi nostri nè la moderna Prifana, nè quelle de gl'antichi, per essere, secondo che dice egli, cibo non consueto a 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'

Opinione
del Manar-
do.

Pane d'Or-
zo, e sue fa-
cultà.

Polenta,
e sua efami-
natione.

Hippocratica, e Galenica Setta. Il **PANE**, che si fa dell'Orzo, oltre all'aggravare egli lo stomaco, & al generare frigidità, e grossi humori, nutrice poco, e genera assai ventosità; quantunque dicano alcuni, che conferisca alle podagre. Oltre a 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 comporla, in questo modo diceva: Bagnano i Greci per far la Polenta l'Orzo con acqua, e lasciano a seccare una notte, & il seguente giorno lo friggono, 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 spiche ancora verdi, e mondanlo, e poscia lo bagnano, e pestano, 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 qualsivoglia 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. Fassi 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 mescoli, 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 dirlo, 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, a 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.

A cotture del suo co, e sopra alla carne, che si spicca dall'osso. La farina impastata con Aceto, e con Mele, spegne le lentigini impiastratavi sopra. Chiamano i Greci l'Orzo *Kpizn'*: i Latini *Hordeum*: gl'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 bevuto provoca l'urina, manuce alle reni, & a i nervi, e specialmente a i pannicoli del cervello. Genera ventosità, e cattivi humori nel corpo, e fa di ventar gli huomini leprosi. L'AVORIO, che s'infonde nel Zitho diventa trattabile da poterne fare ogni opera. Fassi medesimamente d'Orzo quella bevanda, che si chiama Curmi, e che s'usa di bere in cambio di Vino; ma fa dolere la testa, genera mali humori, e nuoce a i nervi. Fannosi consimili bevanda 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 a quella, che si chiama Cervisia, come dimostra Plinio all'ultimo capitolo del 22. libro così dicendo: Fassi 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 bevuto in cambio di Vino. Il perche si può agevolmente dire, che l'Zitho, & il Curmi de gl'antichi fussero poco lontani dalla Cervisia, over Birra, che s'usa à i tempi nostri nelle parti Settentrionali 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, o per diversi modi, o 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 elle 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; di modo che chigli cogliesse, o guastasse, vi sarebbe non leggiermente punito; percioche, secondo che riferiscono costoro, danno questi fiori sapor di Vino alla Cervisia, e fannola più aggradevole al gusto. La Cervisia imbriaica bevendone troppo, come fa il Vino, e più dura il suo nocumento, che quello del Vino. Chiamano il Zitho i Greci *Zythos*: 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 *Dicoccos*, cioè di doppio grano, per haver ella congiunto due granella in due gusci. Questa nutrice più, che non fa l'Orzo, e ne i cibi è soave. Nondimeno il suo Pane nutrice 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 a noi se n'è perduto il seme. Ma 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 doppie granella chiamano i Francesi *Pirra Farra*; percioche ne fanno l'*Halica*, quali

Z E A.

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



IL CRIMNO non è altro, che un Grano, o vero una Zea macinata grossamente, la quale usavano gl'antichi per far la Polte, che fu à loro gran tempo in uso in vece di Pane, come all'ottavo cap. del 18. libro afferma Plinio. Chiamano il Crimno i Greci *Κριμνον*: i Latini *Crimnum*: li Spagnuoli *Farina atorcolada*, & *Rolum*. Crimno, e sua esaminazione.

B

Dell'Olira. Cap. 82.

L'Olira è specie di Zea, ma nutrice 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*.

C

L'OLIRA, come si può vedere per quello, che ne scrive Dioscoride, come che à tempi nostri non si temini in Italia, è una specie di Zea, o vero Spelta. E però parlando delle facultà loro Galeno, quel medesimo disse dell'Olira che della Spelta, mettendole amendue col temperamento loro in mezzo tra il Grano, e l'Orzo. Credeasi 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 famigliare, 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 malagevolmente, 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. lib. diceva queste parole: Quella, che si chiama Secale, o 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 ingratisimo 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 gl'antichi al tempo di Plinio, della qual mistura non ha bisogno l'Olira, facendo ella da per se 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

Errone di Marcello.

D

quali essi chiamano perversamente Farro. Plinio oltre à questo all'8. cap. del 18. libro, dice, che la Zea nasce copiosissima in campagna, e che specialmente si chiamava Seme. Il che dimostra (essendo così stata la Zea copiosa in Italia) che agevolmente ella possa esservi durata fino a' tempi nostri. Il che essendo vero, non può esser la Zea altro che la Spelta, la quale noi in Toscana chiamiamo privatamente Biada: imitando 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. Chiamasi la Spelta in alcuni luoghi di Lombardia Alga. Il che viene ancora à corroborare, che la Zea sia la Spelta; perche l'Alica appressò à i vecchi, non era altro, che Zea pestata, 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 reste 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 gusci 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 mondarle da i gusci, e rompesi in pezzi, come si fa con la Pisanella 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*; gl'Arabbi *Hais*; i Tedeschi *Speltz*, *S. Peters Korn*, *Kinkorn*, e *Dinkelkorn*: li Spagnuoli *Spelta*: i Francesi *Espeleta*, & *Esputre*.

Del Crimno. Cap. 81.

IL Crimno è più grosso di macinatura, che non è la Farina, e farsi tanto di Grano, quanto di Zea. Fassi del Crimno la Polte, la quale abundantemente nutrice,

S E G A L A .



Siligine,
e sua histo-
ria.

dieta 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 agevolmente 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 fa 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 rosso, il che non si vidde mai nella Segala. Nel medesimo errore ritrovo essere il Brunfelsio, & il Cornario, 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 *ARINCA*, 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 scelta farina facevano gl'antichi un Pane leggierrissimo, & 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 fa 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-

A gio di quella di campagna restino quattro sestari 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 sestari, & altrettanti di sembola. Della Ptisana poi si cavano cinque sestari di Siligine, e tutte l'altre parti sono pari. Et al 10. cap. del medesimo libro, la Siligine, diceva, si fa laudatissima del Grano, cioè Formento, & il dovere vuole, che dell'Africano se ne cavi d'ogni moggio la metà, e di polline cinque sestari, 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 fa di buona Siligine burattata sottilissimamente. A Plinio par che sottoscrive Galeno nel primo lib. delle facultà de i cibi, dove scrivendo 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 Siligine, cioè Siligineo: e quello, che è à questo il più prossimo è il Semidalite (cioè Similaceo.)

B Ma in vero questo vocabulo *σμιδαλις*, è nome Greco, & antico, ma *σμιγος*, 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 *συνμισος*, e *αυστροπος*, & il quarto à tutto l'altro Pane nero, e fardido, fra i quali si dà l'ultimo luogo al Furfuraceo. E scrivendo dell'Olira, e del suo Pane, diceva queste parole: Veramente il Pane, che si fa d'Olira, facendosi di buona, hà il primo luogo doppo à quello di Formento, & il secondo quello, che si fa della Zipha. Ma se l'Olira non è buona, quello, che si fa della Zipha 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'historia, 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 patisca mancamento dilazione à meterli per la sua tenerezza, e gentilissima natura; imperoche come è matura subito cascano i grani delle spiche: ma è ben vero, che porta manco pericolo, quando è nelle spighe, imperoche stando sempre diritte, non ritiene la ruggina, da cui si causa la ruggine. Queste tutte sono parole di Plinio, le quali benissimo distinguono le differenze della Siligine, e della Segala volgare, vedendosi, che questa si matura tutta insieme, hà le spighe pendenti à terra, non le cascano i grani, nè bisogna contanta fretta meterla. 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'empiastru maturativi. La decoctione della Segala bevuta caccia i vermi del corpo, il che fa ella molto meglio, quando vi s'aggiungono i Coriandoli. E però si dà 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 *Ολρα*, e parimente i Latini. Ma la Siligine chiamata da i Latini *Siligo*, non hà altro nome appresso all'altre nationi. La Segala volgare chiamano i Latini *Sécale*, o vero *Farrago*: i Tedeschi *Korn*: li Spagnuoli *centeno blanco*: i Francesi *Seigle blanche*: & i Boemi *Ziro*.

C

D

E

F

Dell' Athera. Cap. 83.

L'Athera si fa di Zea macinata sottilmente; & è una vivanda da sobire, come un sugolo, commoda a fanciulli. E utile questa ne gl'empiastrì.

Dichiara per se stesso Dioscoride, che cosa sia l'ATHERA, 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, & usarla dar da mangiare non solamente a i fanciulli che lattano, come usiamo noi il Pan cotto; ma nelle proprie mense, fatta di Farina, di Latte, e di Butiro; come ben fanno coloro, che hanno conversato in Alemagna. Chiamanla i Greci Αθήρα: i Latini Athera: i Tedeschi Moves, o Muos: li Spagnuoli Papas.

Del Trago. Cap. 84.

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

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

Della Vena. Cap. 85.

HA la Vena la sua paglia compartita da più nodi, nella quale, e nelle frondi si rassomiglia al Grano. Nella sommità sue alcune dependenze simili a piccioli Locuste di due piedi, dentro alle quali si contiene il seme, il quale negli empiastrì non è manco utile dell'Orzo. Fassi di questa Polte, la quale s'usa per ristagiar il corpo. Dassi utilmente la sua espressione in bevanda a coloro, che tossiscono.

LAVENA 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 a 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 facultà de semplici) è nelle virtù sue simile all'Orzo. Onde impiastrata disicca, e digerisce leggermente, e senza mordacità alcuna. Ma è di natura alquanto più frigidetta: & ha ancora alquanto dell'astringente, di modo che ella può giovare a i flussi del corpo. E scrivendone poscia al primo delle facultà de gl'alimenti, così diceva: Questo seme è abundantissimo 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 a farne. Ma fuori delle carestie si mangia la Vena cotta con vino dolce, over con Sapa, o vero con Vino melato. Oltre a ciò, secondo che disse Plinio al 25. cap. del 22. lib. la farina della Vena toglie via i nei, empiastratavi sufo con Aceto.

B

C

D



Chiamanla i Greci Βράχος: i Latini Avena: gl'Arabi Cartamum, & Churtal: i Tedeschi Habern: li Spagnuoli Avena: i Francesi Avoyne. Nomi.

Del Riso. Cap. 86.

Contienfi il Riso nelle specie de grani. Nasce nelle paludi, e ne luoghi humidi. Nutrisce mediocremente, e ristagna il corpo.

E

F

IL RISO, 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 ramo scelli, ne i quali sono i grani da ogni banda impari l'uno sopra l'altro, la cui scorza 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. Seminafi in molti luoghi d'Italia in terreni humidi, e paludosi, ma 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, ma diventa più dilettevole al gusto. Dassi utilmente nelle rilassazioni dello stomaco, nella disenteria, & altri flussi di corpo, prima abbrustolato, e dipoi cotto nel latte, nel quale sieno stati spenti i ciottoli de i fiumi prima affocati. Vogliono alcuni, che il Riso cotto nel latte vaccino, e mangiato con Zuccaro, & un poco di Cinnamon 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'impiastrì ripercu sivi, & impiastrasi la medesima con non manco utilità in principio nell'infiammazioni delle mammelle. Scrisse del Riso Galeno all'ottavo delle facultà de i semplici, così dicendo: Il Riso ha

Riso, e sua historia.

Virtù, e facultà del Riso.

Riso scritto da Galeno.

R I S O.



hà alquanto del costrettivo, e però ristagna egli il corpo mediocrementemente. 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 sia egli malagevole da digerire, e nutrisca manco, come ancora si sente di quella manco soave al gusto nel mangiarlo. Chiamano il Riso i Greci *Opiza*: i Latini *Oryza*: gl'Arabi *Arz*, & Azi: i Tedeschi *Reisz*: li Spagnuoli *Atroz*: i Francesi *Ris*.

Nomi.

Dell' Halica. Cap. 87.

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

Halica, e sua esaminatione.

Costumavasi 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 restie, e da i gusci, e poscia si ritornava, quando era monda, à ripestare; 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; imperocchè 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 soffoca gl'humori se forse non si dicesse, che quantunque vi si meschiasse da chi creta, e da chi gesso per farla più bianca, e più tenera,

A che se gli togliesse però via co'l lavarla prima molto bene, quando ella si voleva usare ne i cibi. Perché 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. Imperocchè volendo egli, che si lavi l'Halica, è segno che per questa via ella si spogliasse 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 è

B una specie di valentissimo Grano, dotata di viscoso humore, o sia ella cotta nell'acqua con Vino melato, o nel Vino dolce, o nell'austero, o con Olio, o con Sale. Questa benissimo cotta, e poi colata, e condita, giova à coloro, che patiscono mordacità di budella, o per humori colerici, o per qual si voglia altra causa; perciò che non così l'havrebbe lodata Galeno se si fusse ella mangiata senza purgarla prima dalla creta, e dal gesso. Facevasi anticamente l'Halica non solamente di Zea, chiamata da i Greci *Dicoccos*, 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 falsamente, 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*, e che sia egli una propria specie di Grano, chiamato da gl'antichi *Adoreo*, di cui si fa, e si prepara il Farro, ciò apertamente è manifesto dal testimonio de gl'fermi di più autentichi, & approvati scrittori. Dichiararadunque questa cosa primamente Plinio al 18. cap. del 18. libro, 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 fa l'Halica, disse nel medesimo capo: Coloro, che usano ne i cibi la Zea, non hanno Farro. Et al 7. capo del medesimo libro scrisse, Verrio (diceva) che il popolo Romano haveva vivuto trecento anni solamente di Farro fatto di Grano. Nel qual tempo non era l'Halica ancora in uso appresso di loro, come fa testimonio il medesimo Plinio al 25. cap. del 22. libro, così dicendo: L'Halica è cosa Romana, ma non però antica, nè penso, ch'ella fosse ancora in uso al tempo di Pompeo Magno. Corroborasi questo per Asclepiade, e per Galeno nel 7. lib. delle compositioni de medicamenti 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 sestario, e di decoctione di Marrobio un sestario, metti tutto in macera in un vaso di vetro, e lascia così per un giorno, & una notte, & il giorno seguente distempera questo medicamento mollicciandolo nel modo, che noi sogliamo fare con l'Halica. Questo tutto scrisse Galeno. Dal che si conosce manifestamente, che il Farro è differente dall'Halica. A Galeno poi sottoscrive Actio al 45. cap. del 9. libro, dove d'autorità d'Archigene si leggono queste parole: Quello, che latinamente nelle regioni vicine à Roma chiamano Farro, si fa in questo modo. Bagnasi per un poco di tempo il Grano nell'acqua, e poscia sene cava fuori, e mettesi nella pila, e mondasi dall'invoglie, come si monda la Pisana, e come è mondo, sene cava fuori, e seccasi 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 poscia si secca molto bene, e riponsi. Usasi poi co'l tempo, e cuocesi nel mo-

E

F

domedesimo, che si cuoce l'Halica per cibo di coloro che son sani; imperoche per gli infermi, si prepara invari 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 *Xorô pôs*: i Latini Halica: gli Arabi Chandaros.

Del Miglio. Cap. 88.

Nutrisce 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 arrostito caldo ne i sacchetti, vale applicato a dolori del corpo, & a d'ogni altro luogo.

MIGLIO.



IL MIGLIO produce le foglie come di Canna, e simile a quelle del Panico, e il piede alto assai più d'un gomito, grosso come un dito della mano, nodoso, e per tutto peloso. Le radici hà egli dure, e sparse, e le spighe aperte, e divise in cima inchinate verso terra, nelle quali sono copiosissime granella, tonde, salde, e vestite da sottile guscio, liscio, e gialleggianti, 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, e molti lo comprano, e se lo mangiano con diletto: 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, e tagliano 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 sacchetti di tela, e applicato, dove bisogna, disecca 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 tarmano, 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 de gli animali; imperoche ravalte in tela rara, sepolte 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, ovvero nella fine del secondo: ma hà ancora un pochetto del sottile; onde per cotal sua natura mangiato per cibo nutrisce manco di tutti gli altri grani, disecca, e ristagna il corpo, e risolve applicato di fuori caldo ne i sacchetti, quelle infermità, che non ricercano d'esser medicate con cose mordaci. Disecca medesimamente applicato in forma d'impiaastro, ma è tanto trita, e secca la sua farina, che malagevolmente s'impasta con i liquori. Al che corrisponde quello, che disse poi al primo delle facultà degli alimenti, cioè: Il Pane del Miglio è arido, e frangibile, simile alla Rena, e alla Cenere; imperoche non si ritrova nel Miglio grassezza, nè 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 boscatore, 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 *Korô pôs*: i Latini Milium: gli Arabi Jever, Geguers, e Givres: i Tedeschi Hirsz: li Spagnuoli Milho, & My-

Miglio. e sua facultà scritte da Galeno.

B yo: i Francesi Millet.

C **D**

Nomi.

Del Panico. Cap. 89.

Connumerasi il Panico trà le Biade. E' simile al Miglio, e fa sene similmente Pane, il quale è nelle facultà sue simile à quello del Miglio, quantunque manco nutrisca, & meno ristagni il corpo.

IL 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 ferrati insieme, e pieni di copiosissime granella, tonde, e pelose. Enne una specie, i cui racemi escono alquanto in fuori, come se fussero altre panicolette, 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 gomito, e con sottile spiga, con foglie più strette, più corte, e più sottili, e parimente ruvide. Sono le fue pannicole rosseggianti, e ruvide, che s'attaccano fortemente alle vestimenta. Hà 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 diseccativo. Ristagna alquanto anco egli i flussi del corpo, come fa il Miglio, e applicato di fuori rinfresca, e disecca. Il Ruellio erra, dicendo che'l Panico si chiami in Italia Melega: percioche la Melega in Lombardia, è quella, che in molti luoghi si chiama Sorgo, e in Toscana Saggina. Nè so io luogo alcuno in Italia, ove

Panico, e sua historia.

Panico scritto da Galeno.

Errore del Ruellio,

S fchia-

PANICO.



PANICO SALVATICO.



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

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 pajono altro, che canneti, come che le sue canne non sieno di dentro vacue, ma piene d'una midolla bianca simile à quella, che si ritrova nelle canne, di cui si fa 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 nereggià; ò veramente del tutto sono nere, come se ne ritrovano in più luoghi della patria del Friulli, tutte cariche di numeroso 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. Coral 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 frà 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. E fertilissimo più che tutte l'altre specie di qual si voglia Biada; di modo che un solo grano ne produce fino à tre sestari. Tutto questo disse Plinio. E' un'altra specie di Miglio Indiano, ilquale mi fu mandato da Padova dal nobilissimo Signor Jacomo Antonio Cortuso, molto migliore del sopra scritto per essere egli bianco, e per spogliarsi facilmente dal guscio, e per far egli molto miglior pane. E' questo nelle foglie, ne i calami, e nelle panicole simile all'altro sudetto: quantunque seminato in Boemia, tutte quelle parti nacquerò minori, forse per essere il paese più freddo. Fassi della midolla del Miglio Indiano, chiamato da chi Melega, e da chi Sorgo, un medicamento utilissimo per il gozzo in questo modo. Pigliansi

B

C

D

MIGLIO INDIANO.

E

F



dieci cannoni delle sue canne, lunghi quanto è la distanza di un nodo all'altro, e cavasene fuori la Midolla, e abbrugiasi in cenere insieme con una spugna nuova ben colorita, e bene ferrata insieme, e aggiuntovi di poi dodeci 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 focaccietta, si cuoce in sul focolare sotto alla cenere. Dividesi questa, come è cotta, in sei parti, e se ne piglia una fera sì, e l'altra non nell'andare a dormire una parte, mastucandola bene, e inghiottendola senza bere, e così si va facendo, fin che si mangino tutte sei quelle parti; ma bisogna cominciare a fare ciò dopo la quindicesima della Luna, il primo giorno che cominci a scemare, e ciò facendo per due, tre, & quattro Lune, è sicurissimo rimedio. I fiori rossi delle panicole della Melega, chiamata da noi Saggina, bevuti in polvere con Vino rosso ristagnano i mestruai rossi delle donne, come i fiori delle panicole bianchi ristagnano i bianchi, e danno amendue con il pari giovamento ancora nella disenteria, e in tutti gli altri flussi del corpo. Fanno il medesimo ancora i gusci de' Grani fatti in polvere, e incorporati con un torlo d'ovo cotto, e mangiati a digiuno. Chiamano il Panico i Greci *ἐλκυσ*: i Latini *Panicum*: gli Arabi *Dochon*: i Tedeschi *Fenich*, *Heydelsenich pray*, *Fuchschuvantz*: li Spagnuoli *Panizo*, & *Paniso*: i Francesi *Paniz*.

Del Sefamo. Cap. 90.

IL Sefamo nuoce allo stomaco, e fa puzzare il fiato, ogni volta che mangiandosi ne resta fra i denti. Risolve impiastro le grossezze de' nervi: giova alle emusioni, e infiammazioni delle orecchie, alle cotture del fuoco, a dolori colici, & a morfi delle Ceraсте. 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 Sefamo olio, il quale è in uso in Egitto.

S E S A M O.



- A** Quale si sia il seme del **S E S A M O**, che s'adopera a far olio, è notissima cosa nelle Speciarie; ma pochi Speciali fanno però come sia fatta la pianta, che lo produce, avvenga che poco, o niente, per ismagrire egli maravigliosamente i terreni, se ne femini 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 Sefamo assai simile a quel del Miglio, come che alquanto più grosso, e più alto; le frondi son rosse, e produce il seme dentro a certi capi, simili a i Papaveri. Plinio al lib. 18. dice, che'l Sefamo 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. Non senza ragione scrive il Ruellio, che non è Legume, nè Biada alcuna, che smagrisca tanto il terreno, quanto fa il Sefamo, per haver egli più grossi calami, e assai più, che il Miglio, e parimente più radici; perciò che ritrovo haverlo detto Teofrasto ancora al 8. cap. dell'8. libbro con queste parole: Tra tutti i semi, che si seminano la state, niuno è più molesto alla terra del Sefamo; 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 Sefamo, mi fù mandata per tale da Pisa dall'Eccellentissimo Medico, & Semplicista rarissimo M. Luca Ghini. Ma se io debbo dirne la mia opinione, non mi pare che molto se li rassomigli, per non havere ella li calami più grossi del Miglio, nè più copiosi, nè più lunghi, nè più radici ancora, ma un fusto, o vero gambone simile a quello delle fave, nel quale sono le silique di grado in grado quadrangolari, nelle quali è il seme: oltre a 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 a dirne ancora a gli altri la loro opinione. Hà il Sefamo (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 sprema fuori. E secondo che disse pure egli al primo delle facultà de' gli alimenti: il seme del Sefamo per esser grasso, presto fattia coloro, che se lo mangiano. Guasta, mangiato, lo stomaco, digeriscesi malagevolmente, e genera ne i corpi grosso nutrimento. Il perchè è ben chiaro, che non può egli fortificare, nè corroborare lo stomaco, come non lo fortificano similmente gli altri cibi grassi. Genera il Sefamo grossi humori, e però malagevolmente passa per il corpo. Chiamano i Greci il Sefamo, *Σισαμιν*: i Latini *Sesamum*: gli Arabi *Semsem*, o vero *Senfara*: li Spagnuoli *Jorgilim*, & *Alegria*: i Francesi *Jugecoline*.

Opinione dell'Autore.

Sesamo scritto da Galeno.

Nomi.

Del Loglio. Cap. 91.

- I**L Loglio nasce in fra le Biade, la cui farina impiastata 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 volatiche maligne, e la scabbia. Cotta nel vino con sterco di Colombo, e seme di Lino risolve le scrofole, e rompe quelle posteme, che malagevolmente si maturano. Cotta nell'acqua melata si mette utilmente in rù le sciatiche. Applicata in modo di fomento con Polenta, Incenso, Mirra, o vero Zaffarano, aiuta a fare ingravidare le donne.

IL LOGLIO, che in Toscana chiamiamo noi Gioglio, è notissimo veramente a ciascuno. Nasce ne i campi dell'Orzo, o vero del Grano, quando il terreno è troppo humido, o vero che'l verno v'è 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, e sua esaminazione.

LOGLIO.



Natura del
Loglio.

Contra alcu-
ni maligni

del verno, con frondi strette, pelose, e grasse. Ma non solamente il Grano, e l'Orzo diventano Loglio, ma lo stesso Loglio diventa Grano, degenerando dalla sua specie nativa. Il che non solamente affermano gli agricoltori, e bisolchi 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 fischia in nostri calunniatori, negando loro che le piante non possono degenerare, nè convertirsi in altre piante migliori di loro, e volendo che le permutazioni loro sempre rieschino in peggio, cioè in piante peggiori. Ma se attendessero questi traforelli più a dire il vero, che a lacerare, e biasimare gli altrui scritti, e l'altrui fatica, e leggessero i libri 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 Phaetusa moglie di Pitea, la quale per innanzi feconda, si tramutò in un'huomo peloso, & barbato? Hor non scrive ancora Plinio haver ei veduto co i proprj occhi in Africa Lucio Cossico cittadino Tisdritano, il proprio giorno delle nozze essersi trasmutato di femina in maschio? Hor adunque chi sarà quello di loro così sfacciato, e senza vergogna, che avrà 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 letta-

A me si generano più forte 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 gioie pretiosissime? Hor accino adunque, e vergogninsi questi bestiolli, i quali sono non solamente come i Cani per abbajare, e per mordere, e più per guastare le cose, che recano utile, & honore alla Republica, che per farle giovamento veruno. Ma lasciamo stare hor mai di ragionare più di costoro, per non far loro tanto honore, e torniamo al fatto nostro. Et diciamo, che il Loglio altro non è che un vizio 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 filiquette acute poste in amendue le bande a scaloni, nelle quali stanno come ammontinate, tre, o vero quattro granella, ricoperte da un guscio assai malagevole da sfusciare. Maturasi insieme con il Grano. Ha virtù d'affottigliare, di risolvere, e di mondificare. Il Pane dove è della sua farina, imbriaça, 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 alli occhi, e scurisce la vista. E però in Italia con alcuni crivelli fatti a posta lo separano diligentemente dal Grano, e lo serbano per le Galline, e per i Capponi imperoche non solamente non nuoce loro, ma mangiandolo copiosamente diventano in breve tempo grassi. Crede si Leonardo Fuchio (come si legge ne i suoi amplissimi commentarj dell'istoria delle piante) che il 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.

B

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 lette in Teofrasto. E però non si maravigliano i lettori, se già dissio scherzando, che forse avesse il Fuchio mangiato Pane mesturato con Loglio il giorno, che ei scrisse di lui, per haver questo seme 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 Dioscoride al capo della Phenice nel quarto libro, dove dice, che la Phenice fa la spiga simile al Loglio. Il che ne dimostra manifestamente, che il Loglio produce la spiga, e non capo, o ver calice, come fa il Pseudomelanthio, il Papavero, & altri simili. Discernesi oltre a ciò avere in questo non poco errato il Fuchio, per la evidente operatione che si vede del Loglio nel commune uso; imperoche (come dicemmo poco quivi di sopra) il Pane, in cui ne sia notabile quantità, fa diventar gli huomini, 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 nocumento, che fa egli alla testa, imbracciando, 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 *Aipe*; da i Latini *Lolium*; da gli Arabi *Sceilem*, & *Zeven*: da i Tedeschi *Turalch*, *trespè*, *Ruevveyssen*, & *Lulch*: da li Spagnuoli *Yoyo*: & da i Francesi *Ivayra*, & *Yvroje*.

E

F

LO Amilo è così chiamato per farsi egli senza macina. L'eccellentissimo 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 volte di, e se possibile è, ancora la notte, come si comincia ad intenerire, se ne scola fuori l'acqua pianamente, acciò che insieme con quella non vada fuori la parte utile già uscita del grano; e così come è ben fatto macero, e tenero, messogli sopra dell'altra acqua, si calca benissimo con i piedi, e ritornatagli di nuovo pur dell'acqua, medesimamente si riscalda; ultimamente se ne carano con il crivello le sembole, che vi nuotano sopra; e quello che avanza ben purgato dalle sembole si cola prima, e poi si mette a condensare in su le tegole nuove sotto a caldissimo Sole; per ciò che l'humido di fatto diventa acetoso. E' buono l'Amilo alle scese, che vengono ne gli occhi, e all'ulcere concave, & pustuli di quelli. Ridagna bevuto gli sputi del sangue: lenisce l'asprezze delle fauci: e mettesi oltre a questo col Latte, & con le rinde. Fassi l'Amilo similmente di Zea, la quale si macina un giorno, o due, e poscia si rimena benissimo con le mani, come si fa con la pasta, quando si vuol fare il Pane: e fatto poscia come è stato detto; si secca sotto a caldissimo Sole. Questo quantunque non sia buono nell'uso della medicina, e nondimeno convenerole in altre cose.

B

C



E' Volgarissimo seme il FIEN GRECO nelle Specie-
rie, la cui pianta fa le frondi simili al Trifoglio, e
all'intorno dentate. Ha i fusti, & i rami sottili, e più
gambe che una. I fiori piccioli, e bianchi, & il seme
in alcuni cornetti inarcati lunghi, sottili, & appuntati,
grosso, e di noioso odore. Ha molte, e sottili radici.
Seminasi il mese di Marzo, e di Febrajo. La farina
del seme incorporata con Solfo, e con Salnitro, spegne
le lentigini fregatavi sopra, o impiastratavi con Mele.
Guarisce la rogna ulcerata, aggiuntovi la quarta parte
di seme di Nasturtio, e unta incorporata con Aceto.
Risolva l'enfiagioni della verga, e dei testicoli cotta
nell'acqua melata, e impiastratovi sopra fogna di Porco;
e giova parimente alle posteme, che nascono dietro
alle orecchie, alla podagra, & a tutti gli altri dolori
di giunture causati da humori freddi: incorporata con
vino mondifica i cancheri: Dassi la decoctione del Fien
greco utilmente a bere per la tosse, e all'intrinseche
ulceragioni del petto. La medesima applicata alla
fronte con pezza di tela bianca proibisce il flusso
de gli occhi. E' il fien greco, secondo Galeno all'8.
delle facultà de semplici, caldo nel secondo ordine,
e secco nel primo; & impero 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 Greci Ψύλλον, & Βότρυνος;
i Latini Fanum græcum; gli Arabi Olba, Helbe, o vero
Hebbe; i Tedeschi Fenigrec, e Bockshorn; li Spagnuoli
Alforas, & Alholvas; i Francesi Fenigrec, Senegrec.

Virtù del Fien greco.

Fien greco scritto da Galeno.

Nomi.

L'AMILLO, così volgarmente chiamato nelle Specie-
rie a' tempi nostri, è notissimo a tutti. L'eletto,
e buono è quello (come riferisce Plin. al 7. capo del
18. libro) che è leggiere, bianco, liscio, e fresco.
E come che Dioscoride lodasse quello, che si faceva
in Candia, & in Egitto, lodò nondimeno più di questo
Plinio quello, che al tempo suo si portava di Chio,
onde vuole egli, che habbia l'Amilo havuta la sua origine.
L'Amilo si fa di Grano (diceva Galeno al primo delle
facultà de gli alimenti) & ha virtù di lenire, e ammorbire
le ruvidezze delle membra: la qual virtù è commune a
tutte quelle sostanze, che sono secche nella loro consistenza,
le quali non hanno né del costringitivo, né dell'acuto,
né alcun'altra facultà apparente, come tra le cose humide
è l'acqua. E' oltre a ciò l'Amilo nelle facultà sue simile
al Pane lavato, quantunque manco nutrisca; nè può
l'Amilo scaldare come scaldava il Pane non lavato. Oltre
a ciò, per quanto si cava da Plinio al 25. cap. del 22. libro
impedisce l'Amilo la vista, e nuoce alla gola contra
quello, che se ne crede: e ristagna il corpo, & i flussi
del sangue: e dassi ne i dolori della vescica alquanto
caldo alla quantità di mezza oncia con un'ovo, & Uva
pasta tepido, doppio al bagno. Chiamano l'Amilo, o
Amido i Greci ἀμύλον: i Latini Amylum: gli Arabi Nixe;
i Tedeschi Amlung: li Spagnuoli Amydon: i Francesi
Amydum.

Del Fien Greco. Cap. 93.

LA farina del Fien greco mollifica, e risolve: e buona
ai flemmoni tanto interiori, quanto exteriori cotta
con acqua melata, e composta con Aceto, e Nitro, &
applicata a modo di impiastro sminuisce la milza. Sedendosi
nella decoctione del Fien greco giova alle malattie della
matrice, e luoghi naturali delle donne, causate o per
oppilationi, o per posteme. Imucillagini del Fien greco
cotte nell'acqua, mondificano i capelli, la farfalla, e
l'ulcere del capo, che menano. Mettonsi con grasso d'Oca
ne pessoli per mollificare, & aprire ne i luoghi naturali
delle donne. Il Fien greco verde con Aceto vale all'ulcere,
& alle debolezze de luoghi medesimi femminili.
Giova similmente la decoctione del Fien greco alle forze
delle pondora, le quali chiamano i Medici tenafmi, e
similmente a i flussi purzolenti della disenteria. L'oglio
del Fien greco insieme col Mirtillo mondifica i capelli,
e le cicatrici delle membra genitali.

Del Lino. Cap. 94.

L Lino è volgarmente noto. Il seme del Lino ha le virtù
medesime, che ha il Fien greco; per ciò che ancor egli
risolve, e mollifica i flemmoni tanto interiori, quanto
esteriori cotto con Mele, Olio, & un poco d'Acqua, o
vero impastato con Mele cotto. Spegne applicato crudo
i quosti, e l'altre macole della faccia. Risolve le posteme,
che nascono dopo alle orecchie, e similmente

S 3 le du-

le durezza, 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. Tolto
con Mele in forma di lettorario purga il petto, facendo
sputare, e lenisce la tosse. Cotto con Mele, e con Pepe,
e mangiato copiosamente induce gli appetiti di venere.
Fannosi della sua decottione cristeri ne i rodimenti delle
budella, e della matrice, e per estrar fuora lo sterco in-
durito. Non giova manco alle donne, che seggono nel-
la decottion sua per le infiammazioni de luoghi loro na-
turali, che faccia la decottione del Fien Greco.

L I N O.



Lino, e sua
esaminatio-
ne.
Olio di seme
di Lino, e
sue facultà.

Bambagia, e
sua historia.

Noto, e volgare è il LINO, e parimente il suo se-
me, & imperò non accade à recitarne altra
historia. Cavasi del seme O L I O, il quale è non so-
lamente in uso de Medici, ma de i dipintori, de i mu-
ratori, degli scultori, de i legnaiuoli, e de fabbri. E
è ottimo per l'uso delle lucerne, percioche resiste più
lungamente al fuoco, che non fa quello delle Olive.
Per medicina giova allo spasimo: vale à mollificare
le durezza de i nervi, e delle giunture: e conferisce
mirabilmente à tutte le infermità del federe, & à mol-
lificare le durezza de i luoghi naturali delle donne.
Lavato con acqua Rosa, o vero di Nenufaro, con-
ferisce molto alle cotture del fuoco, & à far cadere l'
eschara de i cauteri. Usano alcuni di darlo per boc-
ca al peso di tre, o quattro oncie nella doglia del co-
stato, la qual noi chiamiamo Punta; del che hò ve-
duto io mirabile effetto, e massime dandolo fresco
nel principio del male. Oltre à ciò, perche (come
scrive Plinio al primo capo del 19. libro) 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 ap-
presso Galeno, non hò voluto lasciar di non scri-
verne in questo luogo l'historia. La pianta adunque,
che produce la Bambagia, se bene non è delle grandi,
hà nondimeno non pochi rami. Le foglie fa ella trian-
golari, e il frutto barbato come le nocciuole, ma gros-

BAMBAGIA.



L I N O S A L V A T I C O.



so quasi di piena mano, il quale è pieno di bianchis-
sima Bambagia, tra la quale è il seme; e cavasi come
il frutto è maturo, e nettasi, 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 sangue delle ferite legatavi sopra. La midolla del seme fresco è utilissima alla tosse, e à molte altre infermità del petto. Scalda appo ciò, mollifica, & aumenta lo sperma. Adoperasi utilmente ancora da i Chirurghi per mondificare, e nettare l'ulcere, e le ferite. L'Olio, che si fa del suo seme, caccia via le lentigini, e tutte l'altre infettioni 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 perche non solamente si rassomiglia al Lino, ma perche ancora si può conciandosi filare, io l'hò chiamato LINO SALVATICO. Cotta l'herba insieme con i fiori risolve impiastrata l'ensiagioni, e mitiga l'infiammazioni, e mollifica le durezza delle giunture, e risolve i tinconi nelle anguinalie. E' il seme del Lino (per quanto piace à Galeno al settimo delle facultà de semplici) quasi caldo nel primo ordine, tenendo il luogo di mezzo infra'l secco, e l'humido. Chiamano i Greci il Lino *Λίνον*: i Latini *Linum*: gli Arabi *Bazarichien*, & *Berzercheran*: 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 mestruj, e generano assai latte. Impiastransi utilmente cotti con Ervo alle infiammazioni de testicoli, & à quelle specie di formiche, che si rassomigliano a 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, dando la loro decottione con Rosmarino al trabocco di fiele, & à gli hidropici; ma nuocono 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 sopra in una pezza di Lino se gli gittano all'indietro dopo le spalle, pensandosi che così facendo sene caggiano i porri, e le formiche. Le foglie de i Ceci salvatichi sono simili à quelle de i domestici, ma sono d'acuto odore, e come che il seme sia differente dal domestico, è nondimeno utile à tutte quelle cose, che s'usa quello.

Sono i Ceci notissimo legume in Italia, e ritrovásene di bianchi, di neri, e di rossi. I bianchi chiamano alcuni Colombini: i rossi Venerei, per provocare egli al coito: e i neri Arietini. Cresce la pianta de i Ceci alta un gomito, o poco più, con foglie lunghette, dentate, bianchiccie, pelose, e più attaccate à un picciuolo. Hà 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. Hà la radice dura, e legnosa, e da per tutto fibrata, e profonda. Seminansi la primavera in grasso terreno, e raccolgonsi la state. Scrisse de Ceci Galeno nel primo libro delle facultà de cibi, con queste parole: I Ceci non generano manco ventosità che le Fave, ma danno però maggior nutrimento. Provocano al coito, e credesi, che generino ancora sperma; onde sono alcuni, che gli danno à mangiare à gli stalloni. Hanno virtù astringiva, e più potente assai, che non hanno le Fave; di modo che ne sono d'una certa specie, che rompono, e sritolano le pietre, che si generano nelle reni. Questi son neri, e piccioli, e nascono particolarmente in Bithinia, e chiamansi Arietini. E basta per far ciò, à beber 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. Scrisse parimente de i

A Ceci Actio, così dicendo: I Ceci, legume ventoso, fanno assai latte, e parimente sperma. La decottione da Actio.

C E C I.



C E C I S A L V A T I C H I.



Virtù de i
Ceci.

Nomi.

de i neri romper le pietre delle reni. Enne d'un'altra specie chiamati Orobbini, i quali hanno virtù di tirare, di risolvere, d'incidere, e di astergere; il perche mondificano il fegato, la milza, e le reni, e parimente la rognia, 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 impiastata i tumori del fegato, e giova à i morsi de i serpenti venenosi cotta nella decoctione dell'Hiperico. I Ceci bianchi macerati nell'acqua, pesti, e applicati sanano 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 libbre d'acqua, e cuocansi dipoi fin che cala la terza parte, colasi dipoi la decoctione, & mettevsi dentro un'oncia di Regolitia, & di Malva con le radici, e radici di Gramigna, e di Malva vischio, e di Cuscuta, e foglie d'Agrimonia, di ciascuna un manipolo. Aggiungesi appresso dieci Sebesteni, & altrettante Giuggiole, e due oncie di seme 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 fanno bollire, fin che cala una terza parte, e dassene ogni matina quattro oncie. Nè accade à dir qui altro de i salvarichi, essendo volgarmente conosciuti, & havendo delle facultà 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 *Eπίστυρος*: i Latini Cicer: gli Arabi Chemps, Hamos, & Alhanos: i Tedeschi Kichern, Kichererbs, Zifererbs: li Spagnuoli Gravameos: i Francesi Cices.

Delle Fave. Cap. 96.

LE Fave gonfiano, e fanno ventosità, digerisconsi malagevolmente, fanno sognare cose paurose, e terribili, giovano alla tosse, e fanno il corpo carnosio, 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 decoctione. 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 all'orecchie, i foruncoli, e similmente i lividi della carne. Meschiata con chiara d'Orzo, Rose, & Incenso, riduce gli occhi dislogati, l'uve, e l'ensiaioni 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 pettenecchio de fanciulli non vi lasciano per lungo nascer 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 mescolatorvi con Polenta, A lume scissile, e Olio vecchio, e fattone poscia empiairo sopra alle Scrofole le risolvono. Tengono con la decoctione delle Fave ancora le lane. Ristagna mezza una Fava senza scorza il sangue, che esce da i morsi delle Magnatte, legatavi suso.

Fave, e loro
historia.

NOtissime sono le FAVE à ciascuno, nondimeno seguitando il nostro ordine, dico, che le Fave

B

C

D

E

F



producono il gambo quadrato, non diritto, ma storto, 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 crestati. 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 virgici, ma così sottili, che facilmente si perdono. Fanno le Fave i primi baccelli nella più bassa parte del pedone, e sono maggiori, più grossi, e più carnosì di tutti gli altri legumi, con una punta in cima à modo di spina, ne i quali sono dentro le Fave grosse, e piccole, secondo le specie loro; imperochè se ne ritrovano di grandi, di piccole, di ritondette, & di stiaociate, delle quali alcune sono bianchiccie, alcune rossiccie, & alcune nerigne. Hà una sola radice con alcune fibre capillari all'intorno. Godonsi le Fave della pioggia, mentre che fioriscono, ma nel disfiore più presto le nuoce. Seminano alcuni le Fave solamente per ingrassare i campi, imperochè come le piante sono cresciute ben morbide, e che già cominciano à fiorire, gli agricoltori le voltano con l'aratro, e le sepoliscono in terra, e così infracidandosi ingrassano il terreno. La cenere fatta de i gamboni secchi delle Fave, incorporata con fogna di Porco, giova impiastata alle sciatiche, & à gli antichi dolori de i nervi. E secondo che commemora Gal. al 7. delle facultà de semplici, sono le Fave poco lontane dal temperamento nel disseccare, e nell'infrigidire. La polpa loro hà un poco di virtù astringiva, come hanno i gusci alquanto del costrettivo, & imperò le dettero già alcuni Medici cotte insieme con Oxicato alla disenteria, à i flussi stomacali, e parimente à i vomiti, che chiamano i Greci *ἐμετικὴ*. Ma come cibo, son le Fave malagevoli da digerire, quantunque sieno alimenti atte à mondificare il petto, & il polmone per via dello sputo. Ma applicate di fuori, disseccano veramente senza molestia alcuna. E habbiamo le

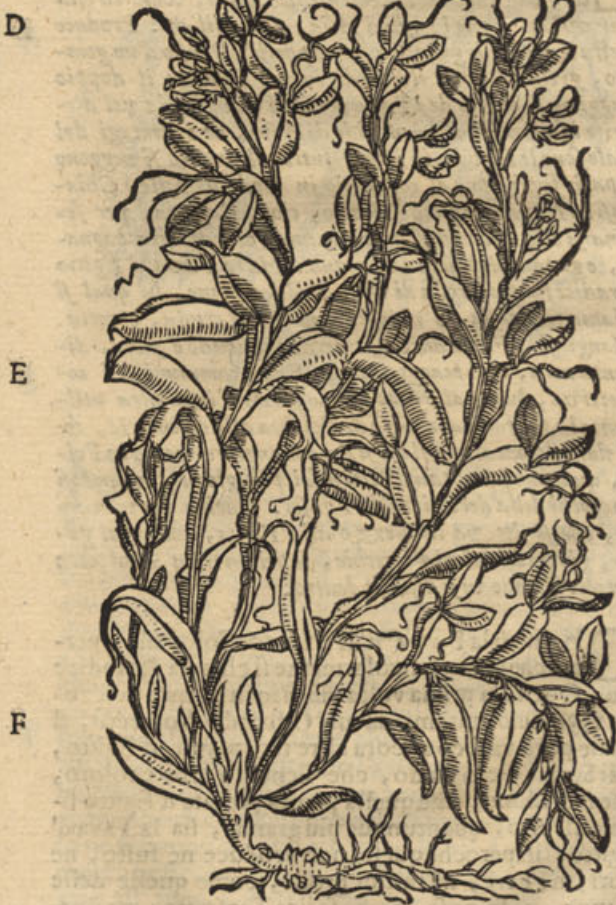
usate

usate noi nelle podagre, cotte prima nell'acqua, e poi A
 accompagnate con grafia di Porco. Et usata parimente
 abbiamo la sua farina nelle percosse, e nelle
 ferite de nervi, incorporata con Aceto melato, & in-
 sieme con Polenta nelle infiammazioni causate da
 percussioni. E oltre à ciò cotal farina ottima per fare
 empiastri per l'infiammagioni delle mammelle, e de
 i testicoli; imperocche quando queste parti sono in-
 fiammate, amano molto i rime di refrigerativi, e spe-
 cialmente le mammelle, quando ciò gl'interviene per
 illatte, che vi s'apprende dentro. Risolve oltre à ciò
 cotal empiastro ancora il latte, come proibisce, che
 per lungo tempo non nascono peli sopra al petenec-
 chio defanciulli, quando vi s'applica sopra. Et al B
 primo de gl'alimenti così diceva: Quantunque si cuo-
 cano le Fave lungamente, e si preparino in qualsivog-
 lia modo, non però si risolve in loro la ventosità,
 che posseggono, come si risolve nella Ptisana; per-
 ciò che questa lascia per la cortura ogni facultà vento-
 sa. Oltre à ciò hanno le Fave la sustanza loro non
 densa, nè grave, mà fungosa, e leggiera, in cui è
 però alquanto di virtù astringiva, come nella Ptisana.
 E però manifestamente si vede, che la farina delle Fa-
 ve mondifica le sordidezze della pelle; il che sapen-
 do molto bene gl'huomini, e le donne, che attendo-
 no all'arte di polire, e nettare i corpi, l'adoperano
 ogni giorno ne i bagni per l'effetto medesimo, che al-
 cuni altri adoprano il Nitro, la spuma del Nitro, e C
 ciascun'altra cosa astringiva. Compongono oltre à
 ciò à modo di linimento, & applicano 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 facultà, non sono però tarde da passare in
 nutrimento come sono le cose viscosse, e grosse, in cui
 non si ritrova virtù alcuna astringiva, come sono l'Ha-
 lica, 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'intere: e quantunque le fritte lascino la ven-
 toosità sua, nondimeno diventano però elle malage-
 voli da digerire. Discendono con tardità dallo sto-
 maco, e generano grosso nutrimento in tutto'l cor-
 po. Quelle, che si mangiano fresche, & immature,
 seguitando la ragione commune di tutti gl'altri frut-
 ti, che si mangiano immaturi, generano molto hu-
 mido nutrimento, e conseguentemente maggior co-
 pia di superfluità, non solamente nelle vie delle mem-
 bra nutritive, & interiori, ma universalmente in tut-
 to'l corpo, e però nutriscono elle 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
 horij; & altri in villa le cuocono con quella di Ca-
 pra, e di Pecora. E perche sono alcuni, che sento-
 no la ventosità, che elle generano, vi mettono nel
 cuocerle le Cipolle, e massimamente quando ne fan-
 no Polmento. Sono oltre à ciò alcuni altri, che sen-
 za cuocerle le Cipolle, le mangiano poscia crude con
 il Polmento; il perche è da sapere, che si correg-
 gono tutti i cibi ventosi con quelle cose, la cui fa-
 cultà è di scaldare, e di disseccare. Ritrovassi an-
 cor una pianta, di cui è qui la figura, la quale (per
 mio giudizio) si può chiamare FAVA SALVATI-
 CA, per haver ella con la domestica non poca simili-
 tudine. 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. Hà le foglie simili
 alla Fava, & i fiori, che nel purpureo biancheggia-
 no, onde nascono poi i baccelli piatti, e minori di
 quelli delle Fave, ne i quali è un semetondo del me-
 desimo sapore delle Fave. Sono alcuni, che voglio-
 no, che questa pianta sia l'Araco domestico, di cui
 fece memoria Galeno nel primo libro delle facultà
 de gl'alimenti: nel che forse non s'ingannano, nè vo-

FAVA SALVATICA.



ARACO NEGRO.



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

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 lascerò campo alli studiosi, e diligenti Semplicisti 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 Prifana, l'Halica, la Zeja, il Loglio, e la Similagine. Questo seme è simile alla Cicerchia, e però si crederterò alcuni, che non fusse differente di specie da questa, imperocché e l'uso, e le facultà sue sono simili à quelle della Cicerchia, eccetto, che gli Araci sono più duri, e più malagevoli da cuocerli, il che è ancor causa, che le Cicerchie si digeriscano 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. Scrisse ancora Teofrasto al libro, 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 assomigliare alla Cicerchia, non l'hò voluto chiamare altrimenti, che Fava salvatica. Chiamano la Fava i Greci *Κησπος*: i Latini *Faba*: gl' Arabi *Hachille*, & *Haballe*, ò vero *Bachale*: i Tedeschi *Bonen*: i Francesi *Fabue*.

Della Fava d'Egitto. Cap. 97.

LA Fava d'Egitto, la qual chiamano alcuni Pontica, 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 disfiore 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 seminare si ella mettendosi prima in una zolla di terra bagnata, e gittandosi poscia nell'acqua. Hà la Fava d'Egitto la radice sua più grossa di quella delle Canne, la qual si chiama Colocasfa, e mangiasi ne i cibi cruda, e cotta. Mangiasi la Fava anch'essa verde: quando è secca, diventa nera, & è maggiore delle Fave comuni. E costretta, buona allo stomaco, e perciò s'impiastra utilmente la sua farina in vece di Polenta alla disenteria, & à i flussi stomacali, nel che si dà à mangiare ancora in Polte, quantunque à tali difetti assai più giovi, bevendosi tre ciathi della decottione de i gusci. Quella parte verde, che si ritrova in mezzo alla Fava, amara al gusto, giova à i dolori d'orecchie, se prima trita, e poi cotta con olio Rosado vi si distilla dentro.

Fava d'Egitto, e sua historia.

Chiama si la FAVA d'EGITTO Colocasfa, per cio che così particolarmente si chiama la radice sua. Questa la prima volta viddi io in Trento nell'anno 1538. mostratami da un' Odoardo Polacco, il quale portava seco 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; imperocché questa non produce nè fusto, nè fiori, nè Fave, nè radici grosse, come quelle delle Canne, nè 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 Colocasfa; imperocché crede egli, che non

FAVA D'EGITTO.



ARO D'EGITTO.



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, avvegnà che la medesima trasportata in Italia, e statavi viva più, e più anni, mai vi fece ella nè fusto, nè fiori, nè

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 a 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 Costantinopoli, e donatami dal nobilissimo S. Augerio de Busbecke Fiamengo, e già Ambasciatore dell'Imperator 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. gomiti, come che non sia però più grosso d'un dito. Hà questo di dentro per tutto certe fistule a modo di Gigli, e nella cima un capo simile ad un vespajo, ne i pertugi del quale (imperocchè ogni pertugio hà 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. Usarla ne i cibi cruda, e cotta gl'huomini di quei paesi, che habitano alle paludi. Nasce per se stessa abbondantemente: e seminata ancora nel fango ravvolta nella paglia, accioche il fango la ricuopra, e non s'infracidisca: e così fanno i frutti loro; imperocchè 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 Teofrasto. Havere la Fava d'Egitto grandissime foglie scrive 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 torfo, che nasce tra le foglie, è molto bello al guardare: le foglie sono larghissime, simili a quelle della Personata, che nasce ne i nostri fiumi: di modo che godono quelle genti delle doti del lor Nilo; imperocchè di quelle foglie ritorte, e commesse insieme fanno diverse sorti di vasi da bere, i quali gli sono gratissimi. Seminata hormai ancora in Italia. Tutte queste sono parole di Plinio. Le Fave d'Egitto (come disse Galieno al primo delle facultà degli alimenti) come sono maggiori delle nostre comuni; così sono più, e maggiormente humide di quelle, e generano ne i corpi più superfluità. Chiamano i Greci la Fava d'Egitto *Kdauos dyotris*: i Lat. *Faba Aegyptiaca*: li Spagnuoli *Inhame*.

A cate nelle soverzioni dello stomaco. Le Lenticchie cotte, & applicate a 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 Meliloto, Mele Cotogne, & olio Rosado sanano l'infiammazioni de gli 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. Vagliono alle cancrene, che mangiano la carne, insieme con acqua marina. Giovano similmente alle pustule, all'ulcere che caminano, al fuoco sacro, & alle bugance applicatevi sufo nel 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.



Delle Lenticchie. Cap. 98.

L E Lenticchie usate frequentemente ne i cibi ingrossano la vista, sono malagevoli da digerire, nucono allo stomaco, e gonfiano insieme con le budella. Mangiate con il guscio ristagnano il corpo. Le buone son quelle, che si cuociono bene, e quelle, che stando in molle nell'acqua non vi lasciano punto di nero. Hanno le Lenticchie virtù costrettiva, il perche ristagnano elle il corpo, se prima scorticate si cuociono benissimo, gittandosi però via la prima loro decottione, percioche ella solve agevolmente il corpo. Fanno sognar le Lenticchie cose tremende, e paurose, e sono nocive al capo, a i nervi, & al polmone. Corrobora la virtù loro, la quale hanno per li flussi del corpo, meschiandole con Aceto, & Indivia, 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 Cotogne, o Cicorea, o Piantaggine, o Galle intere (imperocchè queste, dapoi che son cotte, s'agitano via) o con Somachi, li quali se debbono cuocere diligentemente nell'Aceto, altrimenti conturbano il corpo. Mangiansi utilmente trenta a granella di Lenticchie scorti-

N Otissimo legume sono le LENTICCHIE in Italia, produce le foglie minori della Veccia, & 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 grate. L'altra le fa bertine, & alquanto più grandette. Questa fa i fiori, che nel bianco porporeggiano, e l'altra semplicemente bianchi. E nimica della Lente l'erba chiamata Aparine, imperocchè intricandosi attorno l'ammazza. Le Lenticchie imbrattate di sterco Vaccino avanti, che si feminino, 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 a pieno n'abbia scritto qui Dioscoride, e nondimeno

Lenticchie, e loro historia.

Lenticchie,
e loro fa-
cultà scritta
da Galeno.

dimeno da sapere (secondo che scrive Galeno all'ot-
tavo delle facultà de semplici) ch'elletegono ne i tem-
peramenti loro il luogo di mezzo infra'l frigido, e'l
calido, e sono diseccativie nel secondo ordine. Oltre
à questo è da notare, che Dioscoride dice, che le Len-
ticchie scorticate da i gusci loro, e gittandosi via la
prima loro decottione sono costrettive. Al che non
consente Galeno, dicendo egli al primo delle facultà
de gli alimenti: La scorza delle Lenticchie è molto
costrettiva, come che poco sia costrettiva la sostanza
di dentro, la quale genera grosso nutrimento, e pari-
mente terreste. Il brodo primo, che si fa delle Len-
ticchie, è solutivo; e però quando si fa d'acqua, e di
Sale, bevuto con Salamuoja, & Olio solve il corpo.
Ma quello, che si fa nel modo medesimo delle Len-
ticchie due volte cotte, opera tutto'l contrario; impe-
roche ristagna tutti i flussi del corpo, fortifica la boc-
ca dello stomaco, l'interiora, e tutto'l resto del ventre;
il perche si dà egli commodamente per cibo ne' flussi
stomacali, e disenterici. Oltre à ciò le Lenticchie in-
frante, e scorticate; così come perdono la forza loro
costrettiva, perdono parimente tutte l'operationi, che
ne seguivano, e così diventano più nutritive dell'intre-
re, come che elle generino grosso, e cattivo nutrimen-
to: tardi si digeriscono, e non ristagnano il corpo, co-
me fanno quelle, che si cuociono con la scorza. E pe-
rò diventano meritamente ancherosi, e leprosi coloro,
che senza rispetto alcuno le frequentano ne i cibi; per-
cioche quei cibi, che di natura sono frigidi, e secchi,
si convertono agevolmente in humori malinconici. Per
ciò adunque utilmente si danno le Lenticchie à colo-
ro, che sono preparati all'hidropisia; imperoche tan-
to giovano à questi tali, quanto elle nuociono à i for-
didi, & à gli adusti. Per questa medesima ragione of-
fuschano la sottigliezza del vedere, cioè per essere elle
molto diseccativie, e però fanno il contrario in colo-
ro, che per contraria causa, cioè per superflua humi-
dità, malamente veggono. Sono veramente molto ap-
propriate ne i cibi per ristagnare i flussi delle donne;
percioche ingrossano il sangue, ma ben si convengo-
no molto ne gli corsi grandi de i mestruai. Pessime ve-
ramente ne i cibi sono le Lenticchie, che i cuochi de i
ricchi condiscono con Sapa; imperoche non bisogna
meschiare con esse cose, che ingrossino, ma cose li-
quide, e quelle massimamente, che sono incisive. Quel-
le adunque, che si condiscono con Sapa, fanno oppi-
lationi nel fegato, & aumentano l'inflammationi in
esso, e parimente nella milza, se non si corregge la ma-
lizia loro con Mele. Oltre à ciò è cosa chiara, che co-
tal cibo sdegna, & aumenta le durezza delle predette
interiora. Mangiate le Lenticchie cotte con la carne
di Porco salata aumentano ne i corpi grossi humori;
percioche ancor essa genera sangue malinconico, e
nero, e però non fa in modo alcuno al proposito, che
usino le Lenticchie coloro, ne cui corpi si ritrovano
humori molto grossi, e del tutto cattivi. Questo tutto
delle Lenticchie disse Gal. Dal che si può agevolmen-
te concludere, che le Lenticchie non sono da frequen-
tarsi ne i cibi, se non da coloro, à cui per qualche mala
dispositione se gli convengono. Chiamano i Greci le
Lenticchie φακός: i Latini Lens: gl' Arabi Hades: i Te-
deschi Linsen: li Spagnuoli Lenteyas: i Francesi Lenteil.

Nomi.

De i Fagioli. Cap. 99.

I Fagioli gonfiano, e generano ventosità nel corpo, di-
gerisconsi malagevolmente, e mangiandosi cotti, quan-
do son verdi, mollificano il corpo. Vagliano oltre à questo
i Fagioli per ristagnare i vomiti.

Fagioli, e
loro histo-
ria.

Sono i FAGIUOLI à tutta l'Italia volgari, ove co-
piofi 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 penticchiati di diversi colori, i quali pen-
so, che non fossero incogniti à gl'antichi, come che
vogliono alcuni, che nuovamente sieno stati portati

FAGIUOLI.



in Italia. Seminansi i bianchi, li quali sono di gra-
nello più picciolo di tutti gl'altri, ne i campi, come
gl'altri legumi. Ma i rossi, i gialli, e quelli di diver-
si colori s'usano di seminare ne gl'orti, & in altri luo-
ghi, ove si voglia far ombra per la state; imperoche ol-
tre al rendere eglino il frutto, ricuoprono avvolgen-
dosi, e salendo in alto, pergole, loggie, capanne,
e fenestre, parando i raggi del Sole, come fanno le
Viti, i Lupoli, le Vitalbe, la Matrifelva, e l'altre
specie di piante, che volentieri s'avvolgono, e s'avi-
luppano à gl'alberi, & alle siepi. Il perche non pen-
so, che s'allontanasse dal vero, chi diceffe, che questa
specie di Fagioli fusse lo Smilace de gl'horti, scritto
in questo medesimo libro da Dioscoride, tanta cor-
rispondenza manifestamente vi si vede, come si dirà
più avanti. E però direi io, che manifestamente eri
Marcello Virgilio Fiorentino avido troppo di cor-
reggere Hermolao, dicendo non esser possibile, che
un legume possa tanto alto crescere, che investisca
con le frondi le capanne, e ricuopra le pergole; im-
peroche ripugna veramente à questa sua opinione non
solamente quel, che per autorità di Dioscoride è con-
tra 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 ricuoprono pergole, e capanne.
Oltre à ciò non credo, che di gran lunga fallasse chi
diceffe, che lo Smilace de gl'horti, il quale non è altro
che questi Fagioli, fusse i Dolichi scritti da Teofra-
sto al 3 cap. dell'8. lib. dell'historia delle piante, e da
Gal. al 1. delle facultà de gli alimenti, e similmente al
1. di Paolo Eginetta; imperoche, come più ampiamen-
te diremo (concedendocelo Iddio) al cap. dello Smi-
lace de gl'horti, non sono Dolichi quel legume, che
in Lombardia si chiama Roviglione, e in su'l Trenti-
no Arabeja, simile à i Piscelli, come vuole il Manat-
do da Ferrara; imperoche dell'Arabeja scrisse Gale-
no, e parimente Paolo sotto il nome dell'Ocro, come
manifestamente si vede al luogo predetto, & in questo
luogo scrisse Dioscoride solamente de i Fagioli bian-
chi, per esser eglino i più usati, e non dell' Ara-
beja.

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. Mangiati ne i cibi gonfiano, & affannano lo stomaco, ma generano il seme virile, e sollecitano al coito, e massimamente mangiati con Pepe lungo, Zucchero, e Galanga. Sono in ciò più efficaci cotti nel latte vaccino, fino che si rompono. Non fanno tanto affanno allo stomaco, quando si mangiano con Senape, o con Cardo. Fanno oltre a ciò sognare cose terribili, come fanno ancora le Lenticchie. I cornetti teneri si lessano, & acconciansi in insalata, e mangiansi saporitamente con Pepe, nè manco sono eglino dilettevoli lessi prima, e poi involti nella farina, e fritti nell'olio, o vero nel botiro, & 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, e mettono 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 giova-

PISELLI MINORI.

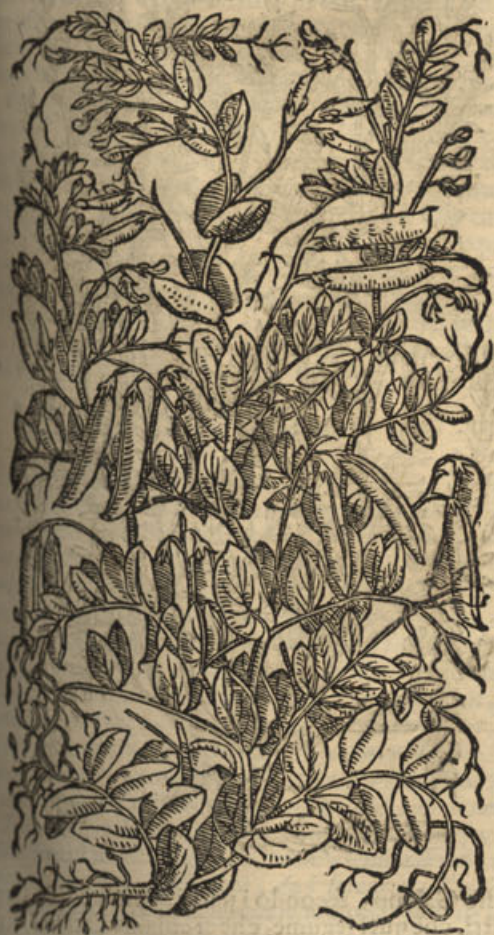
A ne, e domestico, stracciato in pezzi con le penne, toltone via solamente le budella, e messe poi tutte queste cose in una boccia di vetro, ne distillano l'acqua per bagno, e se la serbano diligentemente, lavandosi la faccia; imperoche la fa splendente, e liscia. Ma havendomi i Fagioli ridotto à memoria 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 baccelli 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 ricolgonfi la state. 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 attaccandosi 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 fa il seme bianco, e l'altra bertino, e questi chiamano i villani del Trentino Arabeja, & altri in altri luoghi Roviglioni. Difeccano i Piselli alquanto manco delle Fave. Scrivono alcuni con poco giudicio, 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 sana il trabocco di fiele, e giova à gli hidropici, ma s'ingannano di grosso; imperoche per modo veruno possono eglino far questo, per essere di natura frigidi, 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 Piselliseno 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, e loro historia.

Virtù de i Piselli.

Errore del Trago.

PISELLI MAGGIORI.



E



F.

ti da

Piselli scritti da Galeno.

Nomi.

ti dagli altri, se non nel colore, ma bene sono più aperitivi de' bianchi. Onde debbono diligentemente avvertire a questo errore le donne Tedesche, le quali danno alle donne di parto il brodo de' Piselli, & a coloro, che si purgano per lavativo dello stomaco, imperoche ne' Piselli non è virtù veruna astringiva, come testifica Galeno nel 1. libro delle facultà de' cibi con queste parole: I Piselli in tutta la loro sostanza 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 astringiva, e però non escono fuor del corpo mangiati così facilmente, come fanno le Fave. Chiamano i Fagioli i Greci φασιόλι: i Latini Phasioli.

Dell' Ervo. Cap. 100.

L'Ervo è noto a ciascuno. È una picciola pianta, e sottile, con strette frondi, e produce il seme ne' baccelli, di cui si fa farina, che chiamano Ervina, usata nelle medicine. L'Ervo mangiato aggrava la testa, conturba lo stomaco, e fa urinare il sangue: cotto ingrassa i Buoi. Fassi la farina dell' Ervo in questo modo. Eleggonsi più grossi, & i più bianchi grani, e messagli sopra dell'acqua si mescolano, e lasciansi ben abbombare, & inhumidire, friggonsi poscia, fino che se gli rompe il guscio, e fatti ben secchi si macinano, e così sciltane la farina per fissetaccio siripone. Questa mollica il corpo, provoca l'orina, e fa buon colore, come che copiosamente mangiata, o bevuta, faccia stusso di sangue per il corpo, e per la vescica, con dolori delle budella. Purga insieme con mele l'ulcere: spegne le lentigini, e mondifica l'infezioni 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 a' morsi 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. Fritta alla quantità d'una Noce, e mangiata con Mele, si conviene a i thistici, che non sentono il vigore del cibo. Giova la decoctione sua alle bugance, & al prurito di tutto il corpo, facendo fomento.

Ervo, e sua historia.

L'Ervo si chiama volgarmente nelle speciarie Orobo, e così lo chiamano ancora i Greci. È la pianta, che lo produce, piena di foglie, e vassene 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 qua, e di là da un solo picciuolo, o vero ramoscello, 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 fossero stretti con un filo. Ve n'è di bianco, e di rosso, quantunque Galeno ne faccia una specie di pallido, mezzano fra le due sudette specie. Non è troppo tempo, che il vero s'è cominciato a conoscere in Italia, dove hora per tutto quasi si semina. Hanne veduto una specie portata di Candia, assai simile al nostro, ma con più minuto seme, e con i baccelli più sottili. Ma non sapendo forse questo il Brasavola, si credette, che l'Ervo fusse il Roviglione, chiamato da Galeno, e da Teofrasto, e da Paolo, Ocro, ingannato forse dalla similitudine del nome. Nel che ritrovo havere errato parimente il Fuchio, per haverli 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 del Fuchio.

E R V O.



OROBO DI CANDIA.



presso Galeno, secondo i periti Semplicisti de' tempi nostri, che quel legume, che ci chiama Lathiri. Oltre a ciò è

ciò è cosa chiara, che nella Cicerchia non si ritrova quella facoltà, la quale scrive Dioscoride ritrovarsi nell'Orobo; imperocché oltre al non ritrovarsi nella Cicerchia veruna amaritudine, non s'è mai trovato, che mangiata copiosamente facci ella orinare, o uscire il sangue per la via del corpo con dolori, nè senza, come dicono dell'Orobo Dioscoride, e Galeno. Dal che è chiaro, che così il Fuchio, come il Brasavola si sia in ciò manifestamente ingannato. Ma è da sapere, che quantunque si semini l'Orobo, nasce ancora perfettissimo tra le biade, ma essendo conosciuto da pochi, è tenuto, che sia una specie di Veggia. Oltre a ciò è da notare, che quantunque per farne la farina elegga Dioscoride i più bianchi grani; Galeno nondimeno al primo delle facoltà degli alimenti vuole, che il bianco assai men vaglia nelle medicine del rosso, edel pallido. E però male insegna il Brasavola al suo vecchio, proponendo il bianco a tutte l'altre specie. Vale la farina del seme dell'Ervo mangiata con Mele, a coloro che hanno nel polmone materie grosse, e malagevoli da cacciar fuori; imperocché caccia ella fuori della concavità del petto ciò, che vi si ritrova attaccato di grossi humori; & oltre a ciò prescina nel modo medesimo sminuisce la milza: impiastata con il medesimo Mele risolve i tinconi, e le postume dell'anguinaglie. I baccelli freschi pesti insieme con iusti, e foglie, fanno neri i capelli impiastandovisi sopra. Mettesi la farina dell'Ervo nella Theriaca, imperocché senza essa non si possono fare i trocisci di Vipera. El'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 egli amaro, tanto nell'operation sua è astringivo, 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 a 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, e il polmone da i grossi humori. Il bianco è meno buono per l'uso delle medicine, di quello che rosseggia, o 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, & astringiva, nè altro vi rimane, che la sostanza terrestre, e così diventa egli cibo, che senza amaritudine alcuna disceca. Chiamano l'Ervo i Greci *Opòsōs*: i Latini *Ervum*: gl'Arabi *Keisene*, *Heabum*, & *Kersene*: i Tedeschi *Erven*: li Spagnuoli *Jervos*: i Francesi *Ers*.

De i Lupini. Cap. 101.

I Lupini domestici sono noti a tutti. Lambendosi la farina de i Lupini con Mele, o vero bevendosi, caccia fuori i vermi del corpo. Il medesimo fanno i Lupini infusi nell'acqua, e mangiati, che sieno ancora amari. Bevesi per il medesimo con la medesima utilità la decottione loro con Ruta, e con Pepe. Laonde giova ancora a coloro, che passano nella milza. Bagnansi utilmente con la decottione de i Lupini le cancrene, e l'ulcere, che i Greci chiamano *theriomata*, la rogna 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 a i luoghi naturali delle donne ne i pessoli, provoca i mestrui, & il parto. La farina de i Lupini mondifica la pelle, e spegne i lividi. Impastata con acqua, e Polenta mitiga le infiammazioni, e con Aceto le sciatiche, & i foroncoli: Cotti i Lupini nell'Aceto, & impiastati 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 rogna de gli animali quadrupedi, lavandoli con quella decottione tepida. La radice de i Lupini cotta nell'acqua, e bevuta provoca l'orina. I Lupini macerati, & indolciti nell'acqua, triii, e bevuti con Aceto mitigano i fastidi dello stomaco, e fanno appetito. Ne sono ancora de salvatici simili a i domestici, e come che sieno minori di quelli, sono nondimeno utili a tutte queste cose, alle quali si convengono, e sono utili i domestici.

LUPINI.



I LUPINI crescono con un solo gambone assai forte, con foglie divise in sette parti, molli, pelose, e biancheggianti. Fa i fiori bianchi, & i baccelli piatti, e criniti per intorno, e bianchicci di colore, ne i quali sono dentro Lupini, e non più che cinque, o sei per baccello, e divisi l'uno dall'altro da certa membrana sottile. Sono i Lupini predetti tondi, piatti, e concavi nel mezzo, ricoperti d'un guscio, che nel bianco ha 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 a fiorire nel mezzo del gambone, e finalmente sono noti a ciascuno. Seminansene assai in Toscana, non solamente per mangiare, ma per ingraffare i campi, ove de i salvatici se ne veggono infiniti il Maggio per le campagne, fioriti di colore rosato. I domestici s'indolciscono in Italia, e mangiansi quasi per un pastatempo, come si mangiano ancora molti altri frutti. Sono i Lupini (secondo Galeno al primo delle facoltà degli alimenti) quando si mangiano indolciti, duri da digerire, imperocché dura, e terrestre è la sostanza loro; il perche generano ne i corpi humori 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 stati lungo tempo nell'acqua, come che generino all'ora humori grossi. Oltre a ciò usati Lupini così preparati

Lupini, e loro historia.

Lupini scritti da Galeno.

parati come medicamento, sono di quelle cose, che hanno virtù di molliccare. 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 fa ancora la loro decoctione, la quale usata in modo di lavanda giova all'ulcere del capo, che menano, alle vitilagini, all'ulcere, che chiamano i Greci exanthemata, alla rogna, alle cancrene, & all'ulcere maligne, e contumaci: il che fa ella mondificando, digerendo, e dissecando senza mordacità alcuna. Tolti con Pepe, e con Ruta per farli al gusto più soavi, mondificano il fegato, e parimente la milza. Applicati con Mirra, e con Mele à i luoghi naturali delle donne provocano i mestruj, 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 inacquato, o puro, secondo, che ricerca la complessione de gl'ammalati, e la diversità del male. Fa oltre à ciò la farina tutti gl'effetti, che fa la decoctione. 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 *Θίσιος*: i Latini *Lupinus sativus*: gl'Arabi *Tarinus Arinus*, & *Tormus*: i Tedeschi *Vvicf-bonen*, *Feigbonen* *vuolfsbonen*: li Spagnuoli, *Entramuces*, & *Entramocos*: i Francesi, *Lupinis*. Il salvatico chiamano i Greci *Θίσιος ἀγρίος*: i Latini *Lupinus agrestis*.

Nomi.

Delle Rape. Cap. 102.

Laradice delle Rape domestiche cotta nutrisce, gonfia, stimola venere, e genera carne molle. Fanci della decoctione bagni utili alle podagre, & alle bugance, al che vale l'istessa radice impiastrata vi suso. Mettendosi in una Rapa scavata olio Rosato, e Cera, e così ponendosi in su la cenere calda fino che si liquefacciano, si fa buono unguento alle bugance ulcerate. Le cime cotte lesse, e mangiate ne i cibi provocano l'orina. Il seme si mette negli antidoti, 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 salamoja, quantunque manco nutriscono, mangiate nondimeno ne i cibi fanno appetito di mangiare. La Rapa salvatica nasce ne i campi alta di fusto un gomito. Questo è ramofo, liscio nelle cime, e nelle frondi, le quali ha lunghe un dito, e qualche volta maggiori. Produce il seme ne i follicoli, nelli quali, quando s'aprono, 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.

Volgarissime sono le RAPE in Italia, e massime in Lombardia, dove per lo più si seminano ne i campi, subito che se ne son raccolte le biade il Giugno, e l'uglio, 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 Savoia (secondo che si dice) se ne ritrovano di quelle, che passano 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.



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 sereni, e austrini. Le più lodate appresso Plinio sono le Norcine, forse perche quivi nascono elle più dolci, più tenere, e più grosse. Sono in Lombardia, e massime appresso alle alpi, dove non sono troppo abbondanti le biade, le Rape molto utili così à gli huomini, come ancora al bestiaime: imperò non sarà 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 assai 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 quivi espressa da noi, quantunque non sia di quello, di cui scrisse Dioscoride, si rassomiglia nondimeno non poco al domestico, e però l'abbiamo posto come nostro proprio. Ma non mancano scrittori moderni, che vogliono, che il Rapo salvatico sia senza fallo il nostro volgare, e comune Raponzolo, il quale si mangia nelle insalate, alle cui opinioni non mi posso io accostare; imperoche i ricettaoli, ne i quali fa dentro il seme non sono più che uno, nè hanno dentro di se altri ricettaoli: nè manco si può giudicare al gusto che il seme, che vi è dentro sia asterlivo, senza che scrive Teofrasto al sesto capo del settimo libro, che il Rapo salvatico fa la radice lunga come il Rafano domestico, e il gambo corto; cose veramente che non si veggono nel nostro Raponzolo. Onde dico che il RAPONZOLO è una pianta, che produce più fusti sottili, da una sola radice con i ramoscelli nella cima. Ha le foglie lunghette, ma non però strette, quello dico che giacciono 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 serrato in un picciolo, e semplice capitelletto, minuto, e nereggiante. Ha la radice bianca, lunga di quattro dita, grossetta in mezzo, tenera, e dolce; il che (per mio giudicio) non havrebbe taciuto Dioscoride, se haveste tenuto il Raponzolo per il suo Rapo salvatico. Nasce ne i campi non coltivati, e ne i colli ameni, e semina 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 accomodare in Raponzolo fin' hora non hò ritrovato, quantunque dichino alcuni che genera egli assai latte, mangiandosi cotto con il Pepe lungo. Ma ritornando al nostro Rapo salvatico, il quale nasce in Boemia per tutto copiosamente, e per la più parte nelle estremità de i campi, dico che egli nasce con foglie, fusti, fiori, e seme del tutto simile al domestico, quantunque le foglie sieno più grosse, e più ruvide assai. Fa la radice lunga, e grossa, come il Rafano domestico, il cui sapore, non è punto dissimile dal Rapo domestico, e di qui mi sono mosso io à chiamarlo Rapo salvatico. Ma quello, che io tengo per vero Rapo salvatico di Dioscoride, nasce copiosamente in Toscana per quanto hò inteso da i miei compatriotti, che si dilettono della cognitione delle piante. Il seme del nostro essendo evidentemente amaro, & habbi però non poco dell'asterlivo, non è da dubitare, che non si possi egli usare in luoco di quello, di cui scrive Dioscoride, così in nettare le infettioni cutanee, come ancora 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. Et al secondo delle facultà de gli alimenti diceva: La radice delle rape cruda è dura, e però non è buona da mangiare, ma cotta nell'acqua non nutrisce manco che faccino l'altre piante che le sono simili. Preparansi le Rape in diversi modi, come in Aceto, e in salamoja per conservarle per tutto l'anno.
- Rapo salvatico, del Matthiolo.
- Raponzolo, e sua historia.
- Rape seriete da Galeno.

L'humore che di loro si genera ne i corpi, e più grosso del dovere, e però mangiandosene fuor di modo, e massimamente non digerendosi bene, generano crudità nelle vene. Per mollicare il corpo non giovano, nè manco nucono, e massimamente quando sono ben cotte. Debbon si le Rape cuocere lungamente; e però quelle sono migliori, che si cuociono due volte; imperochè le mal cotte sono difficili da digerire, nucono allo stomaco, generano ventosità, e qualche volta mordicano il ventre. Chiamano i Greci il Rape *Γογγύλις*: i Latini *Rapum*: gli Arabi *Seliem*, *Selgem*, *Selgrem*, e *Alsegrem*: i Tedeschi *Rueben*: li Spagnuoli *Nabo*, i Francesi *Rave*, o ver *Naveau blanc de jardin*.

Nomi.

De i Napi. Cap. 103.

LA Radice de i Napi cotta, e mangiata gonfia il corpo, e nutrice poco. Sminuisce il suo seme bevuto la forza de i veleni mortiferi, e però si mette ne gli antidoti. La radice de i Napi si serba condita con sale.

N A P O.



Nagoni, e loro esaminazione.

Chiamano 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 aggradevoli all'occhio, sono nondimeno più sciapiti, e meno aggradevoli al gusto, che non sono i bianchi. Sono al gusto assai migliori, quando si cuociono 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 massimamente man-

A giati con il Pepe. Mettesi il seme loro nella Theriaca, per esser potentissimo contra i veleni: bevuto con fucchio d'Aranci, o di Limoni, ammazza i vermini del corpo: e con la decottione del Capelvenere, e delle Lenticchie fa uscir pretto fuori il varolo, e la rosolia; nel che giova non solamente per cacciare egli fuori del centro alla circonferenza gli humori, che fanno questi mali, ma perche per sua propria natura supera la malignità loro. Dassi utilmente in polvere alla misura d'un cucchiario, con una dramma di farina di seme di Lino, con vino bianco caldo, per provocare l'orina: bevuto con Ossimele, e acqua calda, fa vomitare le crudità dello stomaco. E dassi ancora utilmente per più giorni continui altrabocco di fiele con decottione di Marrobio, e parimente ne i principj all'idropisia. Ma più delle sue virtù habbiamo noi detto nelle nostre Epistole medicinali. In Egitto si seminano in gran quantità, perche delle seme loro si cava olio abbondantemente. Chiamano il Napi i Greci *Βεβίς*: i Latini *Napus*: i Tedeschi *Stecfrueben*: 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 lubrifica il corpo, mangiata però dopo al cibo; perchè così più aiuta la digestione. Ma mangiata prima sospende il cibo sopra di sè, il perche si da per far vomitare sempre innanzi al cibo. Acquisce la Radice i semi. Mangiata cotta lessa utilmente alle tosse vecchie, e contra i grossi humori, 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, e à coloro, che patiscono nella milza. Spegne insieme con Mele i lividi, ferma l'ulcere corrosive, e giova à i morsi delle Vipere. Fà nascere i capelli cascati, e insieme con farina di loglio toglie via le lentigini. Bevuta, o ver mangiata vale contra à i Funghi malefici, e provoca i mestrui. Fà vomitare ancora il suo seme, provoca l'orina, e bevuto con Aceto sminuisce la milza. Applicato con Aceto in forma di empiastro sopra le cancri le scarifica validissimamente. Cotto nell'Aceto melato si gagarizza utilmente contra alla schirantia: e giova bevuto con Vino contra al morso delle Cerasie. Il Rafano salvatico, il quale chiamano i Romani *Armoracia*, produce le frondi simili al domestico, ma più simili alla *Lampsana*. Ha la radice sottile, tenera, e 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.

IL 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; imperochè à Roma si chiamano le Radici salvatiche *Ramoracci*. Ma essendo à tutti chiaro, che il salvatico è molto più duro, e molto più acuto del domestico, facilmente può accadere, che in questo luogo sia il testo di Dioscoride scorretto, come in molti altri luoghi habbiamo dimostrato, leggendosi in esso, che la radice della *Ramoraccia* è tenera, molle, e non molto acuta. Fà il Rafano le foglie simili al Napi, e più strette, che quelle delle Rape, e parimente più ruvide, e più pelose, il gambo tondo, il fior bianco, e le silique gonfie, 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