Boston Medical Library
in the Francis A. Countway
Library of Medicine ~ *Boston*

Digitized by the Internet Archive
in 2011 with funding from
Open Knowledge Commons and Harvard Medical School

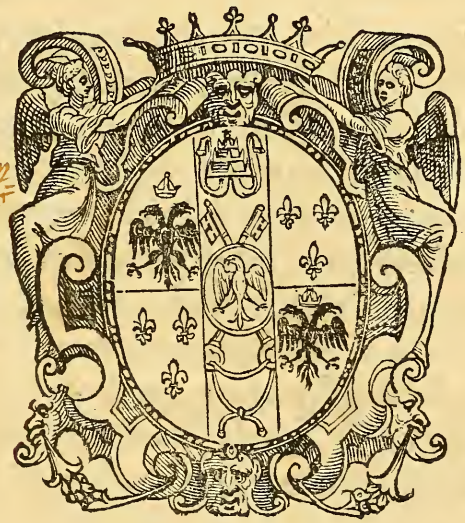
http://www.archive.org/details/trattatodellanat00pisa

TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI ET DEL BERE,

DEL SIG. BALDASSARE
Pisanelli, Medico Bolognese.

Nelquale non solo tutte le virtù, & i uitij di quelli minutamente si palesano; ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano: tanto nell'apparecchiarli per l'uso, quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in vn vago, e bellissimo partimento tutto ripieno della dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi: con molte belle Historie Naturali.



IN VENETIA, *Appresso Gio. Alberti.*

M D LXXXVI.

41774

AL SERENISSIMO
SIG. GVLIELMO GONZAGA,
DVCA DI MANTVA
Et di Monferrato.

E gli huomini, Sereniſſimo Signore, nell'apprender le coſe, che alla conſeruatione della vita ſono neceſſariamẽte deſtinate, non ſi laſciaſſero allettare da i dolci inuiti de' ſenſi; ma faceſſero diſtintione dalle coſe utili alle dannoſe; chiara coſa che non ſarebbono, (come il piu delle uolte ſono) eſſi ſteſſi miniſtri, & cagione, che molto preſto ſe gli tronchi il filo della vita: anzi lungamente la conſeruarebbono libera, e franca da mille ſiniſtri auuenimenti, che alle perſone incaute, è ſenſuali auuenir ſogliono. Similmente diremo, che ſe gli huomini poneſſero da parte le paſſioni, che gli oſcurano la vera intelligenza delle coſe; ſenza alcun dubbio potrebbero con ottimo giudicio diſcernere la verità dalla bugia, sì come fu dato loro per diſtintione dall'altre creature: e non traboccarebbero coſi ageuolmente nel profondo dell'ignoranza, ne darebbono l'ingreſſo alle cauillationi, alle detrattioni, & ad ogni altra ſorte di vitij. Quanto appartiene alla prima parte, Feliciſſimo Principe, hò ſcritto il preſente Trattato, che inſegna, ordina, diſtingue, e prepara l'intelligenza di tutto quello, che alla perfetta cognitione de' nutrimenti

ſi

si richiede: acciochè dati à ciascuno tutti gli auuertimẽ ti à questo negotio necessarij; nessuno possa pretendere ignoranza, & non ci sia campo d'incolpar altri, che i proprij disordinati, & irragioneuoli appetiti. Questa mia fatica, per esser tutta al beneficio publico intenta; voglio ch'ella si publichi per le mani di ciascuno, se bẽ son sicuro, ch'ella sia per riceuer tal uolta puntura, ò morsicatura velenosa. Al che sarà potentissimo, & unico Antifarmaco lo Splendore, la Fede, & il virtuosissimo nome di V. Altezza Serenissima, persuadendomi, ch'ella per sua infinita clemenza si degnarà fauorire il libro, quantunque egli sia di poco merito: & aiutare lo stile, ilqual se ben di natura sua è rozzo, & inculto; tuttauia dalla grandezza di V. A. Serenissima sollenato, difeso, & illustrato, sarà per l'auenire tutto riuolto, & intento à scriuer le sue Glorie. Et ella, sì come per la somma Giustitia, per la gran Sapienza, & per l'infinita Benignità, fa che il suo chiarissimo Nome si tema, si ammiri, e con dolcissima violenza tiri alla sua deuotione gli animi delle persone, così con un minimo suo Raggio potrà farmi rilucer nelle tenebre, & apportar perpetua fama a gli scritti miei, i quali hauendo hauuto al loro nascimento il piu felice ascẽdente, & il piu fauoreuole aspetto, che potessero giamai hauere insino à gli eterni secoli; faranno rimanere i risguardanti stupidi, e le lingue mutole, & in uirtù di questo sacro titolo di loro si dirà, quello che del

Cer-

Ceruo di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elettione tutto lieto, e glorioso viuendo; non farò altro, che pregar la diuina Maestà che mi conceda lunga vita, accioche lungamente posa seruire V. A. Serenissima: in segno di che, tutto quello che mi rimane, con infinita deuotione, e sinceriſſima oſeruanza gli dedico, e cõsacro. E con questo fine a V. A. Serenissima con l'humilta che mi si conuiene, mi inchino, e le prego i fauori del Cielo per compimento de' suoi santissimi desiderij. Di Roma il primo d' Agosto.

M D LXXXIII.

D. V. A. SERENISSIMA

Humiliſsimo, e Diuotiſsimo ſeruo

Baldaſſare Piſanelli Medico
Bologneſe.

TRATTATO.

DELLA NATVRA

DE' CIBI ET DEL BERE.

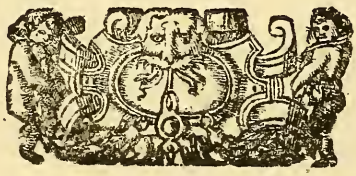
DEL SIG. BALD ASSARE

PISANELLI MEDICO

BOLOGNESE.

Nel quale non solo tutte le uirtù, & i uitij di quelli minutamente si palesano ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano; tanto nell'apparechiarli per l'vso, quãto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in un uago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi: con molte belle Historie Naturali.



FICHI.

Elettione

PRima i bianchi, seconda i rossi, & ultimamẽte i negri, perche quei che hãno la scorza piu sottile, sono piu digestibili, ma tutti senza scorza, mõdi, netti, & maturi.

Giouamenti

Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal ueleno, e nutriscono piu de gl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumenti

Generano ventosità quando se ne mãgiano molti, e però offendeno lo stomaco à quei che patisco no dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio

Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi

Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secõdo.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buoni in tutti i tempi massime nell'autũno. A tutte l'etadi eccetto che a vecchi, & a tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

VVA.

Elettione

MAtura, biãca, dolce, e che sia di scorza sottile, perche passa piu presto, e genera manco uẽtosità.

Giouamenti

Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.

Nocumenti

Apporta sete, fa uentosità, conturba il uentre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, e fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio

Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi

E calda nel primo grado, & humida nel secondo; ma temperatamente è senza eccesso.

Tempi Etadi Complessioni.

E buona nell'autunno e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo; gioua à tutte le complessioni, & etadi, eccetto che a i uecchi perche gli accresce il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

I Fichi non nutriſcono quanto i grani, e la carne: ma piu de gli altri frutti, e piu preſto. Quando incominciano à maturare; moſtrano il latte, quando ſono maturi il frumento, e quando ſono maturiſſimi il mele. Sono compoſti di ſeme ſcorza, e carne. Il ſeme non nutriſce, anzi è di natura di pietra, la ſcorza è dura da digerirſi, ma la carne nutriſce aſſai. Appreſſo loro ſi beue l'acqua freſca, perche ſono caldi, sì come appreſſo i frutti freddi ſi beue il vino. Ingraßano, leuano il mal colore, giouano al coito, e quando ſono à fatto maturi, ſono ancora del tutto ſenza pericolo. I ſecchi giouano alla toſſe, e perche ſono glutinoſi; ſi mangiano con le noci, ò con le mandorle, che coſi ſi fanno piu aperitiui, e piu ſani. Purgano le Reni che ſono ſane, e non quelle che ſono vlcerate, dalla viſcoſità, ma ſono alquanto ventoſi. Sono caldi nel ſecondo grado, e ſecchi nel mezzo del primo, à molti prouoca no il ſudore, et generano pidocchi. Queſto arbore per la poca radice preſto inuecchia, & il ſuo frutto non ha neſſuno odore.

SI deue guardare l'huomo d'inghiottire la ſcorza, & i gra nelli che ſono dentro l'vua, perche impediſcono la digeſtione, e tardano il deſcendere de gli eſcrementi. Non ſi ci beua appreſſo acqua che ſia con neue, perche genera dolori coli ci. L'vua bianca, ſi loda piu della negra, perche è piu penetra bile; e ſe per alcuni giorni ſtarà colta, & appeſa; perderà la ventoſità, e diuerrà migliore. Quanto ella è piu matura, è an co di minor nutrimento. Che l'uua nutriſca, ne fanno fede i guar diani delle vigne, che per un pezzo non mangiano altri cibi ella gioua ancora al petto & al polmone. L'vua paſſa dolce ingraſſa il fegato ch'è ſano, ma nuoce à quello ch'è duro, e coſi alla milza: gioua allo ſtomaco, & à i dolori de gl'inteſtini, alle Reni, & alla veſica, apre l'opilationi, e ſtringe aſſai. Quella che ha dell'acerbo nutriſce meno, e ſtringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la toſſe.

MELLONI.

Elettione CHe siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che sia no maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamenti Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, pro uocano l'orina, e chi ne mangia assai; si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumenti Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e cosi quelli che hanno la milza grossa.

Rimedio Mangiando secco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per vecchi, e nuocono a i flemmatici, & a i melanconici.

PRVNE.

Elettione CHe siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, ne astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appetito.

Nocumenti Nuocono à quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono à i decrepiti & à i flemmatici.

Rimedio Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, ouero l'aromatico rosato; ma de' cibi se li mangiano appresso quei che sono salati.

Gradi Sono fredde nel principio del secondo grado, &

Tempi Etadi Complessioni. humide nel fine del terzo.

Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni.

De

HISTORIE NATVRALI.

DE' Melloni alcuni ſono lunghi, e ſi chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e ſi dicono Peponi, ò Melloni. De' primi ſi mangia quella ſoſtanza intima, che contiene i ſemi, ma in queſti vltimi gli huomini ſe n'aſtengono di mangiarla. Queſti non ſono coſi buoni come i primi, perche il loro liquore groſſo, e viſchioſo nuotando nella ſuperficie ſi va ſpartendo intorno à i lati, ma il liquore de' lunghi ſcorrendo perde la viſcoſità. Si conoſce che i Melloni ſono aſterſiui, perche i corpi ſordidi fricati col Mellone perdeno la bruttezza. Non ſi deueno mangiare ſe non à ſtomaco uoto, perche eſſendo di facil conuerſione; ſubito ſi mutan in quell'humore, che trouano nello ſtomaco. Appreſſo ſi hanno da mangiare cibi di ottima ſoſtanza. In Greco ſi dice queſto frutto Pepon, che vuol dire in noſtra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de gl'altri Melloni quelli d'Oſtia, forſi che à quei tempi erano in prezzo.

DE' Prune ſono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la ſete, ſmorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiſcono à quei che hanno dolori colici, perche ſono acquoſe, e ventoſe. Si uietano anco a Decrepiti, ſaluo ſe non gli beueno appreſſo un buon uino uecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo ſtomaco. Le bianche hanno la ſcorza piu dura, e però piu tardi ſi digeriſcono. Ma tutte generalmente indeboliſcono, e vilaßano lo ſtomaco. E perche danno al corpo poco ò neßun nutrimento, però ſi deueno mangiare auanti paſto, e mãgiarci appreſſo coſe di buona ſoſtãza, e beuerci buon uino. Si lodano molto le Damaſchine, coſi nominate da Damaſco Città di Soria, laquale abonda di perfettiſſimo Prune. Biſogna guardarſi dalle uerdi, dure, acerbe, e pontiche perche nuocono in molti modi, ma s'uſino le dolci, e ben mature,

MO-

MORE.

Elettione

CHe siano negre, grosse, ben mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti

Leuano via tutte l'asprezze della gola, leuano la sete lubricano il corpo, smorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

Nocumenti

Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora ventosità.

Rimedio

Si hanno da lauare col vino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcune delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi

Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, ma le acerbe sono fredde, e secche.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici e sanguigni.

CIREGIE.

Elettione

CHe siano di dura sostanza, ma ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di sangue.

Giouamenti

Moueno il corpo, e presto se ne scendeno dallo stomaco al basso, cauano la sete, rinfrescano, e prouocano l'appetito.

Nocumenti

Subito si putrefanno e gonfiano lo stomaco, per il vento che generano, quando se ne mangiano assai, e massime se sono Acquaiole.

Rimedio

Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi

Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Tempi Etadi complessione.

Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Si prohibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generano molta uentosità: ma se si pigliano quelle che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendeno presto dallo stomaco; ma tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi ha lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran uirtù di raffreddare, perche da se nõ si mescolano con cose fredde, l'acerbe strin gono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le more con queste parole. Ille salubres Aestates peraget qui nigris prãdia moris Finiet, ante grauem quæ legerit arbore solem. Questo frutto era prima biã co, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuentò rosso. Quest'arbore perche non fiorisce se nõ passato il freddo; si chiama prudentissima da Poeti.

LE Ciregie poco, ò nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, o almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature, moueno il corpo: ma quãdo sono secche, l'astringono, si deueno eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmẽte si putrefanno, si deueno fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette uolgarmẽte acquaiole, e da plinio Iuliane. Non si mangino per cibo, ma per rimedio da smorzare la sete, e l'ardore da chi fatica ne i tempi caldi. Le Ciregie furono dette Cerasia da Cerasunte citta di Ponto, donde furono portate. Nõ si furono mai in Roma, auanti che Lucullo uincesse Mitridate. Egli 680. anni dopò la fondatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano vsata grandissima diligenza. Le Visciole giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la viscosità della flẽma, e fanno uenire appetito, massime cotte con buona quãtità di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte le altre, e però cotte, e condite ne' uasi di uetro col zuccaro riescono migliori che crude.

FRACHE.

Elettione CHe siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le saluaggie per la loro asprezza offendeno lo stomaco.

Giouamenti Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumenti Nuocono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio Lauandosi prima con vino buono e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.

Gradi Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottime ne' tempi caldi, all'etadi giouenili, & alle complessioni coleriche e sanguigne.

ARMENIACHE.

Elettione CHe siano grosse, ben colorite, molto mature, con i nociuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto.

Giouamenti Leuano la sete, risuegliano l'appetito; fanno orinare il loro nociuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle febri acute.

Nocumenti Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono à corruttione.

Rimedio Mangiandoci appresso anisi, ò cibi conditi con sale, ò con spetie, ò cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vino vecchio odorifero.

Gradi Sono fredde & humide nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nel fine di Maggio e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colerica e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

LE fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne cibi, e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à gli stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperatamento naturale, quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istessa decottione purga le reni, e lauādosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro uino disecca i Quossi del uiso, e chiarifica gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forsi che non erano cosi bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Rossoggianti, molli, Rosseggianti, odorosi, bassi, uinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

LE Armeniache furono cosi dette, perche furono portate di Armenia: sono chiamate da Greci Bericocia, da Latini Precocia, laqual uoce uuol significare Primaticcio, che in uero sono de' primi frutti che compariscono al fine della primauera. A Roma si chiamano Grisomele, & albricoche, in Toscana Bacoche, e Moniache: & in Hispagna Albriquoquas, & Alberges. Galeno al 2. lib. della facultà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle persiche, & che non si corrompeuano cosi presto, come fanno quelle. Ilche in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione; onde bisogna dire che il testo sia corrotto, ò ch'egli hauesse guasto à fatto il gusto. poi che queste si uede che rilassano lo stomaco, e le persiche lo racconciano. l'armeniache subito si conuerteno in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempieno il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruttione, e generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e vischiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorroidi infiammate, & a tutte l'infiammagioni.

PERSICHE.

Elettione.

Giouamenti.

Nocumenti.

Rimedio.

Gradi.

Tempi Etadi Complessioni.

DOrifere, ben colorite, ben mature, e che da gli ossi facilmente si distacchino, e che siano anco di ottimo sapore.

Fanno mirabil resistẽza al fettore del fiato che uiene dal stomaco, l'odor loro è contra le passioni del core, e le foglie trite poste sopra l'umbilico amazzano uermi.

Generano humori che subito si corrompeno per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora uentosità.

Beuendoci appresso un uino buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate a stomaco vuoto.

Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.

Sono buone nella estade per i giouani, e per i colerici, sanguigni, ma triste per i uecchi, e per i flemmatici, e per chi ha lo stomaco debole.

MELE.

Elettione.

Giouamenti.

Nocumenti.

Rimedio.

Gradi.

Tempi Etadi Complessioni.

DOlci, grosse, colorite, e sopra tutto che siano ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargano il petto maturano il catarro, fanno sputare, e sanano la tosse.

Nuocono a quei che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.

Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zuccaro sopra, e con anisi cõfetti, ouero mangiãdoci appresso zuccaro rosato.

Le dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, ma le acetose, e le pontiche sono fredde, e secche.

Sono buone lo Autunno, & il uerno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buon stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

LE Persiche, che sono tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono: ma quello che stanno à gli ossi conglutinate, sono dure, e di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'vltimo del pasto. Appresso le Persiche bisogna beuere vn vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che il vino, nel quale le Persiche sono state infuse, non si fa cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delle Persiche, come il volgo si crede: ma diuenta trisio, perche le Persiche per essere spongiose, e poro se, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta suanito, e senza uirtù. Le Persiche hebbero questo nome dalla regione di Persia donde furono portate: e sono da gli Antichi dette dolci, e mature. Molti lodano le Duracine, che non si staccano, perche sono saporite, & hanno del cotognino: ma queste si deueno mangiare dopò pasto.

SOtto il nome di Mele si comprendeno molte, e differenti specie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono natura, e di qualità diuerse: ma secondo le loro facultà, si deuono usare differentemente: percioche le dolci si usaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo: le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, ò (come si dicono) le sciocche si lasciaranno da parte, come à fatto inutili. Le Appie confortano il cuore, aromatizano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope: e dalla somiglianza del sapore, furono detto da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele Rose, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno, sono piu gioueuoli, perche depongono la uentosita, e si fanno piu saporite. Le Mele non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

PERE.

Elettione Dolci, e ben mature. 1. le moscatelle. 2. le ghiacciuole. 3. le Bergamote. 4. le buon christiane 5. le carauelle. l'vltime sono quelle che si conseruano l'inuerno per cocere.

Giouamenti Sono grate al gusto, risuegliano lo appetito, danno forza à gli stomachi deboli, e fanno discender piu presto gli escrementi à basso.

Nocumenti Nuocono à quei che patiscono dolori colici, perche generano sangue freddo, e vētoso, fanno ancora grā danno à quei che le mangiano auanti pasto.

Rimedio Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, ò ben mature, ò cotte con molto zuccaro sopra, e beuendogli appresso vn buon vino odorifero.

Gradi Sono fredde nel 1. grado, & secche nel secōdo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne l'autuno, e nell'inuerno, à tutte l'etadi, e complessioni conferiscono: eccetto che à vecchi, & à flemmatici.

COTOGNE.

Elettione Quelle che propriamente si dicono mele cotogne, che sono piccole, piatte, compartite in fette, gialle, languinose, e piu odore dell'altre; e che siano ben mature.

Giouamenti Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la boccadello stomaco, stagnano i flussi, e raccōciano gli stomachi rilassati, se si māgiano dopò pasto.

Nocumenti Nuocono à i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risuegliare i dolori colici quando nō sono ben mature.

Rimedio Cuocendosi bene nel Mele, ouero dopò che sono cotte, mettendoci sopra molto zuccaro, ò Muschio, ouero facendosene la cotognata.

Gradi Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nell'autunno, e nell'inuerno per tutte le etadi, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

SOno quasi infinite le specie delle Pere: perciochè gli antichi haueuano le Cruſtumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoniane le Tiberiane; & altre innumerabili, e noi haueme oltra le nominate, le Ciampolline, le Papali, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinoſe, & altre lequali non ſono tutte di vna natura, ſe ben tutto ſono aſtringenti: Si hanno da fuggire le Seluaggie, e tutte le acerbe e Pontiche, perche nuocono a i nerui. Non ſi mangino in principio, ma doppò tutti gli altri cibi: Quelle che ſono inſipide, ſono di peſſima qualità. I granelli che ſtanno dentro le Pere, amazzano i vermi, e preſeruano dalla putredine. Non laſciarò di dire, che queſto nome Bergamot viene di Turchia, oue Bergo ſignifica Signore: e Mot vuol dir Pero: quaſi che queſto ſia il Signore de' Peri, ouero ch'egli ſia Pero da Signori. L'Arbore fu nominato Pyrus, per che va ſempre in alto facendoſi piu acuto in forma di Piramide. I ſeluaggi tardi ſi maturano.

SOno tre ſpecie di Cotogne, la prima quella che ſi chiama propriamente Mele Cotogne, che ſono le migliori, le ſecõde ſono quelle che volgarmente ſi dicono Pere cotogne. le prime ſi chiamano da Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone caſtello di Candia: le ſeconde ſono dette da Dioſcoride, e da Galeno ſtruthie, che ſono molto ſimili alle Pere: le terze ſi dicono baſtarde, perche naſcono da gli anneſti fatti dall'vna ſpecie ſopra l'altra. l'odore delle Cotogne gioua à tutte le paſſioni del cuore, & à contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo ſtringono il corpo, e dopo il cibo lo rilaſſano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però ſi hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne ſe bene ſtringono il corpo; nondimeno per accidẽte prouocano l'orina. fermano il uomito, et tengono à baſſo i uapori che non uadano al capo. Le Cotognate che ſi fanno col zuccaro e muſchio diminuiſcono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno ſi portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

GRANATE.

Elettione LE dolci che siano grosse, cõ i grani grossi, ben mature, e che siano facili à scorticare: e le acetose che habbiano assai succo.

Giouamenti Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse: & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumenti Le dolci generano uentosità, e calidità, e però si phibiscono nelle febri. Le acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gingiue.

Rimedio L'vna specie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangiano i granelli dell'una e dell'altra mescola insieme.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stitticità nel secondo grado.

Le dolci sono buone lo inuerno per tutti, e l'acetosi l'estade per i corpi colerici, e per i giouani, ma sono nemiche à i uecchi, perche gli stringono il petto.

SORBE.

Elettione CHe siano grosse, odorifere, ben mature, senza corruttione: e che per qualche tempo siano state appese, ò conseruate nella paglia.

Giouamenti Mangiandosi auanti pasto stagnano il fluso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si mãgiano dopò pasto.

Nocumenti Tardano alquanto la digestione, aggrauano lo stomaco à chi ne mangia molte, e generano humori grossi.

Rimedio Mangiandosi appresso di quelle il fauo, o come volgarmente si dice la Bresca del Mele.

Gradi Sono fredde nel primo grado, & secche nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone l'autunno, e l'inuerno per quei che sono calidi e giouani, purche ne mangiano poche.

HISTORIE NATVRALI.

LE Granate hãno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, ch' elleno producano: e non dal regno di Granata in Spagna, come molti ſi credono: anzi quel regno per eßer di queſti frutti fertiliſſimo, ha tolto da queſti il nome, e l'impreſa, che per ſua inſegna particolar fa vn Pomo Granato. Sono di tre ſpetie, dolci, forti, e vinoſi. I vinoſi ſono quelli che volgarmente ſi chiamano Agrodolci, ò di mezo ſapore: e da alcuni ſono detti ſchiaui, e in Toſcana Vaiani. I forti ſi fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riſerbata di molti giorni. Gli acetoſi ſi danno à caldi, e colerici per la 2. menſa, perche ſmorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non laſcia che le ſuperfluità corrano alle viſcere: tutti i granelli dopò ben ſucchiati, ſi deuono ſputar fuori. Agli infermi ſi danno l'Acetoſe, perche non laſciano ſalire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, è le acetoſe à i caldi. Le Acetoſe ſtringono i corpi de' ſani, ma nõ quei de gli amalati, ſecondo che riferiſce Paulo Egineta. In Salerno ſono tutti grandiſſimi, ma à Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori Melagrani piccioli mangiati non laſciano per tutto quell'anno patire neßuna malattia d'occhi.

LE Sorbe coſi domeſtiche, come ſeluaggie, ſono tutte ripoſte tra i medicamenti coſtrettiui: e però loda Galeno che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, großo, e melanconica: ma ſi bene per medicamento, doue biſogna gagliardamente aſtrergere. Le Sorbe ſanano il ſouerchio vomito, e confortano lo ſtomaco, quando ſi mangiano in poca quantità. fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flußo. Si hanno da mangiare dopò paſto, e non auanti, come anco tutte le coſe che ſtringono, ma in poca quantità, perche impedirebbono la digeſtione. Maſe alcuno haueſſe intentione di riſtringere il corpo; potrà vſarle auanti paſto.

NESPOLE.

Elettione CHe siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria.

Giouamenti Preseruano dalla imbriacchezza, stagnano il fluſso, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmẽte fermano il uomito.

Nocumenti Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose, & mangiandone molte aggrauano lo stomaco.

Rimedio Mangiandoci appresso i Penidii, ouero il Zuccaro uiolato, ouero il zuccaro caldo, ouero la Regolitia, ò altre cose pettorali.

Gradi Sono fredde e secche nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nel tempo dell'inuerno per i giouani e per i colerici, & per quei che hanno buon stomaco.

NOCI.

Elettione CHe siano grandi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano freſche, e nõ corrotte dẽtro.

Giouamenti Sciogliono i denti che sono stupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e mandorle preseruano da i ueleni mortiferi, & ammazzano i uermi del corpo.

Nocumenti Nuocono alla gola, alla lingua, e al palato, quando se ne mãgia assai, e massime secche, le quali nuocono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedio Mangiãdole freſche, e che siano state infuse nel buon uino, & in poca quantità, & un poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Gradi Le secche sono calde nel terzo grado, e secche nel principio del secondo, le uerdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi Etali Complessioni. Sono buone l'inuerno, e per i uecchi, pur che nõ patiscano strettezza di petto, & a i flẽmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi. questa spetie è chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, percioche non solo piacciono molto alloro appetito; ma anco per esser di sapor brusco, gli leuano la Nausea qual sogliono patire, e si condiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre communi, e uolgari, le quali non sono cosi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di se tre ossi, come ha il frutto delle Azzarole, che però e detto Tricocco, ma cinque. Le communi Nespole seruono piu per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il vomito, e'l flusso: ma prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizati, e beuuti con vino bianco, oue siano state cotte le radici del Petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle Reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

Le Noci si chiamano da Latini Iuglandes, che che vuol dire Ghiande di Gioue, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande; e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto; le chiamorono per eccellenza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdeno l'humidità, la fresca è di minor nocumento, però se se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con Noce, Cipolla, e sale si fa vn impiastro, contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia; tanto più fa oglio, ma la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua col farle stare per una notte nell'acqua calda, e poi mundarle Quelle che si condiscono col zuccaro, ò col Mele diuentano ottime per vsare ne tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

NOCCIVOLE.

Elettione CHe siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non l'habbiano corrotte, ne toccate in modo nessuno.

Giouamenti Danno piu nutrimento che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostite, e mangiate col pepe maturano i catari.

Nocumenti Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quâ do se ne mangia assai.

Rimedio Mangiandole che siano ben fresche e che siano state infuse nell'acqua, e mangiandoci appresso cibi conditi col zuccaro.

Gradi Le fresche sono temperate nelle prime qualità. Ma le secche sono calde, e secche nel fine del j. gra.

Tempi Etadi Complessioni. Sono da usarsi poco: ma solo l'inuerno i giouani le mangino, e quei che sono gagliardi, e che fatica.

OLIVE.

Elettione CHe siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio si acconciano in salamuoia, e diuentano piu saporite.

Giouamenti Tagliano la flemma nello stomaco e fanno uenire appetito, e la loro salamuoia, lauandosi la bocca, stringe le gingiue, e ferma i denti smossi.

Nocumenti Fanno dolere la testa, ouero la grauano qñ se ne mãgia assai, massime le salate, e fa uenire le uigilie.

Rimedio Si mãgiano quelle che sono cõdite cõ l'aceto, e nõ col sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiãno bona cõciatura, ĩ mezo dell'altre uiuãde.

Gradi Le salate sono calde nel secondo grado, ma l'altre temperatamente, & hanno vn poco di uirtù astringente, & corroborante.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi a tutte l'etadi, e complessioni quelle, che sono condite con aceto, ò salamuoia, ma non salate.

HISTORIE NATVRALI.

LE Nocciuole ſono dette da Greci Pontiche, per eſſere ſtate portate, come dice Plinio, di Ponto: da Latini ſono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti uolgarmẽte ſi chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Queſte non prouocano il vomito, come fanno le Noci, ne ſtringono il corpo, ma fanno qualche ventoſità, e ſe ben tardi ſi digeriſcono; tuttauia ſono grate al fegato. Quando ſi mangiano con la Ruta, e con i ficchi ſecchi à digiuno, preſeruano dalla peſte, e dal morſo delle ſerpi. E ſtato eſperimantato, che toccandoſi le ſerpi con la verga fatta di Nocciuolo; reſtano ſtupide, e finalmente muoiono. Del ſuo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che ſi chiamano Tacchie, lequali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiariſſimo, e belliſſimo.

LE Oline ſalnatiche ſe bene ſono minori; ſono però più ſaporite che le domeſtiche: ilche ci hanno inſegnato gli vccelli, che laſceno queſte per quelle. Se ne trouano tre ſpecie, ma le migliori ſono quelle groſſe, che à fatto ſono inutili à far oglio. Conciaſi con ſalamuoia, e dentro vi ſi pongono gambidi finocchio, e poi ſi portano in paeſi lontani. Quelle che vengono di Spagna, ſono veramente groſſe piu che in Italia, ma la noſtra conciatura, maſſime di Bologna è ſenza pari, e molto migliore, perche oltra che quelle hanno ſapore di cuio, ſono ancora gialle, e bruttiſſime da vedere, e le noſtre hanno verdezza naturale, come ſe foßero allhora colte dall'albero l'Oliue dan no poco nutrimento e tardi ſi digeriſcono. Le ſalate tagliano la flemma, e ſolleuano l'appetito. ma infiammano il ſangue per l'acutezza acquiſtata dal ſale. Quelle che ſi conſeruano nell'aceto, ſmorzano la colera, fermano il vomito, e ſono à fatto migliori.

PIGNOLI.

Elettione CHe siano cauati dalle pigne dimestiche: e massime da quelle, che sono femine, perche sono piu saporiti, ma sopra tutto, che siano freschissimi.

Giouamenti Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti col mele: prouocano l'orina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumenti Sono tardi alquanto da digerirsi, & dannovn nutrimẽto, ch'è più grosso che sottile: mordicano lo

Rimedio stomaco, & il uentre quando se ne mangia assai.

Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio di una hora: e poi li mangino i flemmatici col mele, & i caldi, e colerici col zuccaro.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

Elettione Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i uecchi, ma col mele: & per i giouani, & colerici col zuccaro.

PISTACCHI.

Giouamenti GRandi, che habbiano odor'assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, sia uerdeggiante, e sia fresco piu che si può.

Documenti Leuano marauigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti.

Nocumenti Nuocono à i fanciulli, & à quei che sono di calda complessione, perche gli assottigliano, e gli infiammano il sangue, e le fanno venire la Vertigine.

Rimedio Mangiandosi nel fine, e non nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grisomole secche, ouero il zuccaro rosato.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono caldi, & secchi nel mezo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, scriue Isaac.

Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici: e cattiui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole dell'oro oglio nell'oua, che si sorbiscono: e però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vescica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità; cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali, correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, ma sopra tutto quei che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il Mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida: accioche se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pityides. Quest'arbore non fa più, quando se le taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e nõ germina più. Creso minacciaua volere estirpare i Lampsaceni del modo che si estirpano i Pini.

I Pistacchi sono vna spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Teofrasto; confermando la sua opinione con l'autorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non sene sappia risoluere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano à Vinegia: e da certi tẽpi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia: col uino sono ottimo rimedio per i veleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare: essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.

DATTILI.

Elettione CHe non siano punto astringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro nō siano guasti, corrosi, ò tarlati.

Giouamenti Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fano diuenire il corpo lubrico.

Nocumenti Nuocono à i denti, & alla bocca, e fanno uenire fuori le Morici, mordeno lo stomaco, fanno dolere la testa, & opilano il fegato.

Rimedio Mangiandosi cotti, e conditi colzuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi, cibi acetosi, ouero conditi con l'aceto.

Gradi Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Non sono buoni in nessun tempo per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi col zuccaro.

MANDORLE.

Elettione CHe siano dolci, e freschе, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella specie che si dicono ambrosine.

Giouamenti Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti Quando sono molto secche, son di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno dolere la testa.

Rimedio Mangiandosi l'estate quando i nocciuoli sono tenerelli, come latte: ouero secche senza scorza, cō molto zuccaro, che le fa scender presto.

Gradi Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, male amare sono secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone a tutti tempi, etadi, e complessioni: ma bisogna che siano freschе, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

LE Palme naſcono copioſamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che ſi maturi, nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, ma aſpri, e ſpiaceuoli al guſto. In alcuni luoghi di Oriente ſe ne fa il vino, & in altri il pane. Sono di queſte infinite ſpecie, forſi ſino al numero di 49. Queſt'arbore non ſoſtien peſi, ne ſi laſcia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbaſſare i ſuoi rami: e però ſi pone per ſegno della vittoria. I Dattili generano vn ſangue, che ſubito ſi muta in colera, danno nutrimento, ma guaſtano i denti, ſe ſubito non ſi nettano, e non ſi lauano ben bene. Riempieno i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiue febri. Il ſuo ſucco è tanto viſchioſo, che fa opilationi non ſolo nel fegato; ma ancora nella milza, in tutte le viſcere, & in tutte le vene.

LE Mandorle temeno i luoghi freddi, e però naſcono copioſamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde ſi portano, e ne vanno per tutto. Le verdi ſi mangiano nel principio della primauera dalle donne grauide, perche ſono appetitoſe, e gli leuano la nauſea. Si mangiano ancora l'eſtate, quando, il nocciuolo è tenerello, & all'hora ſono molto delicate. Ma per l'vſo di tutto l'anno ſi raccolgono al fine di Agoſto. Le dolci aumentano la ſoſtanza del ceruello, fanno dormire ſoauemente, purgano le ſtrade dell'orina, e ſono molto conuenienti alli magri. Apreno l'opilationi del fegato, della Milza, e di tutte le vene: leniſcono la gola, ma perche tardano nello ſtomaco; biſogna mangiarle col zuccaro Nettano il petto, & i polmoni. Le amare ſono rimedio contra l'imbriachezza, ſe auanti paſto ſe ne mangiano ſei, ò ſette. In queſt'arbore fu traſmutata Fillide.

CASTAGNE.

Elettione CHe siano grosse, e però sono migliori di tutti i Maroni: e dopò che sono colti, se per lungo tẽpo si conseruano; si fannò più saporiti, e più sani.

Giouamenti Prouocano il coito per esser uentose, danno grãdisfimo, e buõo nutrimẽto, e sanano i flussi, e pestate cõ Mele, e sale, sanan'il morso del cane rabbioso.

Nocumenti Mangiate abondantemẽte ne' cibi fanno dolere la testa, generano uentosità, stitticcano il corpo, e sono dure da digerir, massime se si mãgiano crude.

Rimedio Se si arrostiscono sopra le bragie, si sepeliscono per un pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano con pepe, e sale: ouero con molto zuccaro.

Gradi Sono calde nel mezo del primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Eta- Complessioni. Sono buone ne' tempi freddi à tutte l'etadi e cõplessioni: purche siano bene stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

TARTVFFI.

Elettione GRandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi, non toccati di putredine, di buon odore, negri dentro che son maschi miglior de' bianchi che sono femine.

Giouamenti Sono delicati al gusto, aumentano lo sperma, e l'appetito del coito: da se non hanno sapore, ma riceuono quelli che se le danno.

Nocumenti Nuocono à gli humori, alle complessioni, & a i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto uentosi.

Rimedio Mangiandoli cotti cõ molto ogli o Pepe, e succo di limoni, e beuẽdogli appresso un uino bono, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso cõ canella.

Gradi Di sua natura sono caldi, & humidi nel 2. grado: ma se con spetie calde si apparecchiano, diuentano caldi, assai & perdeno l'humidità.

Tempi Etadi Complessioni. Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, pche generano humori grossi, e melãconici.

HISTORIE NATVRALI.

LE Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi dãno al corpo nutrimento notabile. ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuẽgono bellissime, anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che suppliſce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuocono su le bragie; perdono la uentosità, e fermano il uomito: quãdo si digeriscono bene; fanno buono, e molto nutrimẽto, col zuccaro giouano a i colerici, e col Mele a i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiãma, perche da quel fumo acquistano una qualità suffocãte: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

SCriue Plinio, che poco tempo fa, essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando vn Tartuffo, nel quale era dentro un danaio. Ilche dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e se condensi. Nascono i Tartuffi dalla pituita, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da grandissimi tuoni si unisce, e si congela ne i terreni sabionicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la Neue. Martiale antepone i fonghi a i Tartuffi dicẽdo. Rumpimus altricem tenero de cortice terram. Tubera, boletis poma secũda sumus. Ma Giouenale, che fu al tempo di Traiano, è di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono. Semina nulla damus, nec semine nascimur ullo. Sed qui nos mandit, semen habere putat. Sono piu lodati che i fonghi, perche nõ hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli. chi troppo gli usa; incorre col tempo nella Paralisia, e nella Podagra: fanno venir difficultà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa; sono tenuti i migliori. I porci li trouano, e li scauano subito, e cosi anco alcuni cani auezzi, & insegnati, e ancora i Puglia ho conosciuto uillani, che in un tratto li ritrouauano.

FVNGHI.

Elettione

QVei che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli; ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono rossi d'voua, che si chiamano volgarmenti Boleti,

Giouamenti

Sono molto stimati nelle mense, per che fanno uenire appetito, & riceueno tutti i sapori, che se le danno.

Nocumenti

Causano lo stupore, e l'Apoplesia: e molti sono morti per il loro ueleno: e altri suffocati per hauer ne mangiato troppo de' buoni.

Rimedio

Se prima si mondano e non mutano color'e poi si cuocano con pere acerbe, basilico, pane, aglio, e calamento, e poi si cõdiscano cõ oglio sale e Pepe.

Gradi

Sono freddi nel secõdo grado, e humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento che se gli da.

Tempi Etadi Complessioni.

Questi non son mai buoni in nessun tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che utile.

CAPPARI.

Elettione

QVei che si conseruano nell'aceto, sono piu sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti

Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i uermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Nocumenti

Apportano sete, massime i salati, se non s'infondeno prima nell'acqua fresca per un pezzo, tanto che perdano assai del sale.

Rimedio

Mangiare quei che sono conditi con l'aceto, auãti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vua passa.

Gradi

Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo. ma gli acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buoni per i tempi, etadi, e complessioni ftedde, ma più per medicina, che per cibo.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutti ciò se ne veggono molte, e uarie sorti per ogni parte. Quei che sono a fatto senza pericolo, sono i prignioli, e quei che si colgono ne prati, detti uolgarmente Prataiuoli: onde disse Horatio, Pratensibus optima fungis Natura, cæteris male creditur. *I porcini sono stimati buoni ancor'essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli, auertendo se si cambiano di colore in pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di ueleno, onde molti che gli hanno posti intieri à cuocere sopra la graticola, non accorgendosi del difetto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnandosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità; suffocano. Quei che si salano diuentano sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciarli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuergli appresso uin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col continuo uso.*

I Cappari conseruati nel sale sono piu per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le uiscere, e con tutto che stiano nell'acqua; però poco perdono. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'aceto, e partieolarmente i Genouesi tengono il principato. danno poco nutrimento, ma risolueno, apreno, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i uermi che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi, Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'aceto mælato.

FINOCCHIO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

CHe sia hortolano, domestico, e tenero p mãgiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò cõ le radici tenere, e gãbi giouani, per mãgiarsi cotto.

Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente à gli occhi, & leua le antiche oppilationi, e purga le reni.

Tarda alquanto à digerirsi cosi crudo, come cotto, massime mangiandone molto, assotiglia, e infiãma il sangue à quei che sono colerici.

Mangiandone, in poca quantità che sia assai tenerello, e che sia stato primo ifuso nell'aqua fresca

E' caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.

E' buono di ogni tẽpo, per ogni età, & cõplessione; ma i giouani, e i colerici n'hãno da mãgiar poco

ASPARAGI.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

CHe siano domestichi, colti freschi, e che le cime incomincino à risguardare verso la terra.

Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Inducono nausea quando si mangiano freddi, & a stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Se si lessano, & si butta nia la prima acqua, che cosi lasciano l'ammarezza, e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e pepe in quantità.

Sono caldi nel primo grado, & humidi temperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua.

Quãdo si possono hauere, sono buoni per tutte l'età, e cõplessioni, e massime di vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

IL Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi col gustarlo, e gli fa diuentare acutissima la vista offuscata: ilche ha fatto conoscere à gli huomini, ch'egli è ualoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in essi imprimeno le serpi, col fregarsi sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi uermiccinoli molto uelenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdutto il costume di aprirgli, sbatterli ben bene, guardarci che non ci stiano dentro, e poi per un pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma bisogna mangiarne poco, perche infiamma il sangue, e col tempo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

GLi Asparagi nutriscono piu di tutti gli altri herbaggi; e se si mangiano caldi, e ben conditi; giouano allo stomaco; mondano le Reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice che l'asparago portato adosso, rende sterili tãto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede che aumentano e prouocano il coito, il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngẽdosi l'huomo col succo dello Asparago non puo esser traffitto dalle Api: Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale. Mollis in æquorea quæ creuit spina Rauenna, non erit inc ultis gratior Asparagis. Cesare per esprimere la uelocità di una cosa diceua. Citius quàm Asparagi coquantur. Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiamauano asparagi.

SPINACHI.

Elettione

TEneri, nati in tereno ben coltiuato, & graſſo, che ſiano un poco bagnati dalla pioggia.

Giouamenti

Allargano il petto, e giouano alla toſſe, rinfreſcano i polmoni, moueno il corpo e mollificano la gola.

Nocumenti

Generano molta ventoſità, nuocono à gli ſtomachi freddi, e generano vn'humore acquoſo.

Rimedio

Se ſi cuocono nella padella, ſenza acqua nell'iſteſſo loro liquore, & poi ſi condiſcono con oglio, Pepe, e ſucchi acetoſi, & vua paſſa.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni.

Sono frigidi, & humidi nel primo grado.

Sono buoni quando ſi poſſono hauere, e giouano à tutti, maſsime a i giouani, & a i colerici.

CARDI ET CARCIOFFI.

Elettione

TCardi ſiano teneri, fatti da i carcioffi, che ſono piu ſaporiti. I Carcioffi ſiano tenerelli, e non duri.

Giouamenti

Sono grati al guſto gli uni, egli altri; prouocano l'orina, moueno la uentoſità, & apreno le oſtruttioni, & accreſceno il coito.

Nocumenti

Sono i cardi molto uentoſi, nuocono alla teſta, grauano lo ſtomaco, e tardano la digeſtiõ, perche ſi mangiano crudi. I Carcioffi cuocendoſi non nuocono tanto.

Rimedio

I Cardi ſi hanno da mangiar con Pepe, e ſale nel fine delle menſe, cotti crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo con l'iſteſſo condimento.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni.

Sono caldi, nel ſecõdo grado, & ſecchi nel primo.

Sono buoni gli uni, egli altri piu cotti che crudi ne tempi, età, complesſioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

LO spinace è herba nuoua, non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali a poco a poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gombito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrota la voce da Spagnaci siano detti spinaci. Il che è falso, perche in lingua Arabica sono detti spanacli da Serapione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuutto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone su la puntura.

VAntunque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si sanno bianchi, e teneri, e con sale e Pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti uenerei, e fanno parere piu saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauando ne prima di dentro il lanuginoso seme, e mangiando quello che vi resta, simile alli Cofaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi, ma à me pare, che i domestichi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.

LATTVCA.

Elettione QVella ch'è ſtretta, detta capuccina, che ſi ſemina ne gli horti graſsi, e ſi mangia auanti che incominci a far il latte, e ſopra tutto nō ſi laui nell'acqua.

Giouamenti E'facile da digerire, eccede in bōtà tutti gli altri herbaggi, accreſce il latte alle donne, leua le uertigine, ſtagna il fluſſo del ſeme, e ſmorza l'ardore del ſtomaco.

Nocumenti Oſcura la uiſta, indeboliſce il calor naturale, corrōpe lo ſperma, e lo fa ſterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce al ſtomaco debole.

Rimedio Mangiandola cō menta, ò con la Ruchetta, ò cō altre herbe calide: e piu preſto cotta, che cruda, ma ſopra tutto ſe gli beua appreſſo buon uino bianco.

Gradi E'fredda, & humida nel ſecondo grado, e però p ſuo tēperamento ſeco ſi meſcolano l'herbe calide.

Tempi Etadi Compleſſioni. E'buona ne' tempi caldi, & ardēti à giouani, & a quei che ſono colerici, e ſanguigni, e di ſtomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

ENDIVIA.

Elettione QVella che ſi coltiua ne li horti, ch'è meglio della ſaluatica, ſia tenerella, che nō habbia pdotto il fuſto, ne faccia il latte, e che ſia di ſapor dolce

Giouamenti Rinfreſca il fegato, & tutti i membri infiammati, ſmorza la ſete, prouoca l'orina, e fa uenir buono appetito, ne i tempi che ſono molto caldi.

Nocumenti Nuoce l'uſo di queſta herba à quei che ſono paralitici, che hanno il tremore, e lo ſtomaco freddo, e ritarda un pochetto la digeſtione.

Rimedio Mangiandoſi con la Nepeta, ò con le cime della Mentuccia, ò con la Rucchetta, ò con altre herbe calide, che coſi ſe gli leua il nocumento.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni. E'fredda nel principio del ſecondo grado, & humidi nel fine del primo.

E'buona ne' tēpi molto caldi, per i giouani, e p i colerici, e sāguigni, e che hāno lo ſtō. molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemente biasmano la lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue. Ilche nō fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi; ma quā do fosse; meritarebbe lode; e non biasmo. Ella non stringe, ne muoue il corpo, perche non è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo fa cena dormire. Non si laui quando si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come communemente si fa, perche se gli le ua vna certa ottima, qualità superficiale, laqual tolta via, fa che la lattuca debilita, & offusca la vista, et acquista per l'ac qua gran ventosità: ma tolte via quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangino quelle tenerelle di den tro: conferisce à gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la mangiauano dopo cena per reprimere i fumi del l'ebriachezza, e per dormir meglio, perche mangiauano po co la mattina, e la sera poi crapulauano senza discrettione. Martiale disse, Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? *Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'ac qua di Mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dol ci, e più saporite.*

L'Endiuia domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluaggie hanno più sapore, perche han no più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la Rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e per tutto corrisponde alle virtù della lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature de gli Scorpioni, e cosi anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Vsasi ancora di māgiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi mol to caldi, & è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parti, e uiscere di dentro. Mangisi e cruda, e cotta secondo la forza, & il calore che tiene lo stomaco.

BORRACINE.

Elettione

QVella ch'è in vso commune, la quale è la vera Bulgosa descritta da gli Antichi, e si colga co'fiori.

Giouamenti

Purifica marauigliosamẽte il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua à conualescenti, e conforta tutte le viscere.

Nocumenti

Non si digerisce molto presto, ma particolarmẽte è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate.

Rimedio

Se si cuoce nel brodo di buona carne; si fa più di gestibile, e perde ogni asprezza; del resto ella è senza malitia a fatto.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E calda, & humida nel primo grado.

Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni.

CICHOREA.

Elettione

QVella specie, che fa i fiori di colore Turchino, che si aggirano col Sole, onde sono detti Helitropij: ma che sia tenerella, & si prendano le cime.

Giouamenti

Gioua mirabilmente à quei che sentono caldo, ardore, & infiãmagione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti

Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il succo che genera, è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio

Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, ò altre herbe che siano calide.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime l'estate.

HISTORIE NATVRALI.

Puleio nel libro de' medicamenti dell'herbe ſcriue, che i Lucani chiamano la Bugloſſa Coragine, perche ha gran proprietà nelle paſſioni del cuore, onde poi col tempo ſi mutò la C. in B. e fu detta Boragine, laqual ha queſta particolar proprietà, che infuſa nel vino genera grande allegrezza nell'Animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e diſponendo l'huomo ſempre à penſieri piaceuoli, e giocondi. e però gli Antichi la meſcolauano ſempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua diſtillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferiſce à i conualeſcenti, à quei che patiſcono occupatione di cuore, e che ſono appaſſionati: & è marauiglia, che non ſi vſi frequentemente, poi che ſe ne ſcriueno tanto lodi: l'iſteſſo fa il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine diſtillata.

LA Cichorea è il più potente: & efficace rimedio, che ſi poſſa vſare per mantenere il fegato netto, purgato, & le ſue ſtrade ottimamente aperte: e pare che il fegato ſi goda particolarmente di queſto cibo. Non ſi mangi cruda da quei che hanno lo ſtomaco freddo, e che ſono ſoggetti à catarri: ma ſi cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che ſe ne riceuerà manifeſto, e notabil giouamento. In Roma ſi vſa l'eſtate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e ſi chiamano Mazzocchi, e ſeco ci meſcolano la Nepeta, perche non offenda lo ſtomaco, e nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuſo, che la fa gratiſſima al guſto, e riſueglia onnipotentemente l'appetito, e fa ſaper buono il bere. Ecci vna ſpecie di cichorea detta da Teofraſto Apaca, e volgarmente, Piſcio al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane; qual dicono i ſuperſtitioſi che il ſuo ſucchio incorporato con oglio, & vnto tutto il corpo, fa impetrare fauori appreſſo à i grandi, & ottenere da loro ciò che ſi deſidera.

LVPOLI.

Elettione

Giouamenti

QVelli che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Generano humore perfetto, aggua-gliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti

Nuocono quando si colgono con le frondi, e co i fusti duri, perche allhora fanno dura digestione, i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedio

Perdeno nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l'vsa. si mangiano conditi con oglio, & aceto communemente.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado.

Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

CAROTE.

Elettione

Giouamenti

LE migliori sono le rosse, ma bisogna che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno.

Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno orinare, e si perferiscono alle pastinache, & apreno le opilationi.

Nocumenti

Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità.

Rimedio

Se si cuocono assai, che cosi perdeno la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandro si condiscono.

Gradi

Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I Lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe che si mangiano, di succo: & particolarmente hanno questa pro prietà, che rischiarano il sangue, e lo monda no, tirando à basso la feccia di quello in un trat to, come fanno le Tacchie nel vino, che portano al basso la fec cia. Nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essendo di tanta virtù, siano così poco vsati: che in vero il beneficio che apportano, è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionati, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli nō si puo fare la Ceruosa. Plinio consuamente lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, apreno le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

LE Carote sono le Pastinache scluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bian chissime, che la Quaresima si friggono in cam bio di Pesce. Le Carote sono piu potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fan no orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, et il sangue che generano, non è senza qualche malitia, la qual si leua con lo Aceto, e con le specie Aromatiche: ma sopratutto bisogna che siana molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: è però si deuono cuucere due volte. Le rosse s'vsano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue gustenoli, e grate nelle mense.

MENTA.

Elettione

LA piccola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia,& da alcuni Menta Romana; ma si prendano solamente le cime.

Giouamenti

La Menta è molto grata allo stomaco,e lo conforta:massime s'è freddo,e debole:cõsuma la flẽma,e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumenti

Nuoce à chi ha lo stomaco, & il fegato, caldo, perche riscalda notabilmente, & assottiglia il sangue,e l'infiamma.

Rimedio

Mangiandone poca quantità, & in compagnia d'herbe frigide,com'è la lattuca,la cicorea,e la porcellana,& altre simili:& in tempi freddi.

Gradi

E calda & secca,nel secondo grado intenso,ouero nel terzo rimesso.

Tempi Etadi Complessioni.

E buona nei tempi freddi,per i vecchi,per i flemmatici,e melanconici.

ACETOSA.

Elettione

CHe sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne: & che non rosseggi punto, ma che sia tutta uerdeggiante.

Giouamenti

Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete,è ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali,incita l'appetito,a sana il flusso.

Nocumenti

Nuoce à i melanconici,& inasprisce lo stomaco, & à chi l'vsa di continuo rende il corpo stittico.

Rimedio

Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, tra le quali sia la lattuca, ch'è humida, e la Menta ch'è calida.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

E buona solo ne'tempi caldi,nelle infermità calde,per i giouani,per i colerici,e per i sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Menta amazza ſubito, con grande efficacia i uermi nel corpo de' fanciulli, dandoſi vna dramma del ſuo ſucco con meza oncia di Agro di cedro, ò di zuccaro roſato, ò di ſiroppo diſcorza di cedro. Leua il ſinghiozzo, la nauſea, & il vomito, e dà gran forza alla ſtomaco. Onde diſſe la Scola Salernitana. Numquam lenta fuit ſtomacho ſuccurrere Mentha. Il ſuo ſiroppo per queſti effetti è ſingolariſimo. Fa venire appetito, accreſce il coito, ma ſtringe il corpo, conſuma le flemme potentemente, ſana la giuuezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, ſi meſcola utilmente con la lattuca, et altre herbe nell'inſalate, perche da ſe è troppo calda, & amara. In queſta herba di coſi grato odore fu traſmutata Mynthe Ninfa da Proſerpina, per eſſerſi troppo ſpeſſo ritrouata in atti venerei con Plutone, ſi come fauoleggiano i Poeti, i quali gli danno epiteto di odoroſa, e verdeggiante.

L'Acetoſa è molto grata nelle inſalate crude meſcolata, per riſpetto del ſapor bruſco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente ſi chiama herba bruſca: & è molto aggradeuole al guſto. è ancor'ottima nelle febri ardenti, e peſtifere, perche ſmorza valentemente la colera, caua la ſete, e reſiſte alla putredine, vſando la ſua decottione ò in acqua, ò in brodo: ouero la ſua acqua diſtillata, ouero il ſiroppo che ſi fa del ſuo ſucco: è ancora per la ſua ſtitticità ottimo rimedio per le Diſenterie, e per tutte le ſpecie di fluſſi. Ha ancora uirtù di incitare l'appetito. e però molti ſe la mangiano coſi cruda col pane. Non è ſtata conoſciuta da gli antichi, & da Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due ſpetie, la maggiore ſi ſemina ne gli horti, & è la migliore. La minore naſce per le campagne, & ha le frondi molto minori ſimili à i ferri delle lancie, roſſeggianti, e lucide.

PIMPINELLA.

Elettione

QVella ſpetie più minuta, che ſi ſemina negli horti l'uſo dell'inſalate, che ha le frondi piccole; ma d'intorno dentate, & i fuſti roſſeggianti.

Giouamenti

Mondifica le Reni, e la Veſcica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e poſta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumenti

E vn poco di graue da digerirſi, rende il corpo ſtittico, & ad alcuni riſcalda il fegato, & il ſangue.

Rimedio

Si deue mangiare in inſalata cruda, meſcolata con l'altre herbe frigide, che gli leuano quel poco di caldo ſouerchio, che tiene.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni.

E calda, & ſecca nel ſecondo grado, & ſecondo alcuni tocca del terzo.

In poca quãtità, è buona ſempre; ma particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per melanconici.

PETROSELLO.

Elettione

SI hanno da pigliare le frondi, quando nõ ci ſono ancora i fiori, ne il ſeme, perche ſono più odoroſe, e più tenere: e le radici quando ſono di mezo tempo.

Giouamenti

PROVOCA l'orina, & i meſi gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato al ſtomaco, e la ſua decottione è contra i veleni.

Documenti

Il ſuo nutrimento ch'egli da, non è molto buono, infiamma il ſangue, riempe la teſta, & è difficile, e tarda digeſtione.

Nocumenti

Mangiandoſi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo tutti in gli intingoli, e mineſtre: e la radice ſia molto ben cotta.

Rimedio

E caldo nel ſecondo grado, & ſecco nel fine del primo.

Gradi Tempi Etadi Compleſſioni.

E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi à giouani, ne à colerici.

HISTORIE NATVRALI.

LA Pimpinella non è ſtata conoſciuta da gli antichi, ſe non che i ſempliciſti la riducono ſotto la ſpetie della ſaſſifragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla veſcica maſſime quella ſeluaggia, che per puzzar di Becco, ſi chiama Hircina. La domeſtica è ſingolariſſimo rimedio contra la peſte, vſando la ſua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò ſecca in poluere: & empiaſtrata, e poſta ſu i carboncelli, li ſana ſubito, & però ſi adopra ancora valentemente contra tutte le paſſioni, e ſincopi del cuore, perche conſuma l'humore melanconico, chiarifica il ſangue, e moltiplica gli ſpiriti vitali, maſſime infuſa dentro in vino.

IL Petroſello anticamente ſi chiamaua Apio de gli horti, & era in vſo, com'è ancor oggi quaſi in tutte le viuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e ſaporite: e veramente pare che queſt'herba ſia preferita all'altre tanto, quanto ch'entra nelle falſe, nelle mineſtre, ne' guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non ſi poßa far cucina ſenza il Petroſello. Ha gran virtù di riſoluere le durezze delle mammelle, cauſate dal latte congelato. Coſi crudo, come cotto, fa orinare, ma molto più, il ſeme, che l'herba. Il ſeme gioua à i veleni delli ſerpi, & è ancora molto pettorale: leua via le ventoſità, e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apoſtemi di quelli: Quanto poi appartiene al cibo; egli non genera molto buon nutrimento, anzi la ſua ſoſtanza e dura da digerirſi, e ſi crede che infiammi i corpi colerici.

DRAGONE.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

Hesia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere, ma non quelle che sono sparse per terra.

E la migliore herba che si adopri per fare il sapore, è cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e però quei che sono di calda complessione non usino di mangiarlo, ne in molta quantità.

Mangisi in compagnia de i fiori della Boragine, con l'Endiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

E caldo nel secondo grado intensamente quasi, che tocca del terzo, & secco nel primo.

E buono ne i tempi freddi, per i uecchi, e per i flemmatici, ma nuoce a i giouani, & à i colerici.

RADICE.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

Hesia tenera, ma non dolce, anzi che morda la lingua, e sia acuta, perche piu ualentemẽte opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla uescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce.

Fa smagrire, mu oue rutti puzzolenti, tardi si digerisce offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce à i denti, & alla vista.

Mangisi dopo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche moue l'appetito.

E calda nel secondo grado, & secca nel primo.

E buona ne'tẽpi freddi, per i giouani, e per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

IL Dragonc herba non fu in cognitione de gli antichi, perche queſta non è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far queſta herba, pigliano il ſeme di lino, e lo pongono ſotto terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna ſcalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mãgiata preſerui dalla peſte, e da ogni corrutione, coſi interna, come eſterna. Et per ſanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per un pezzo tengono in boca con felice, e preſto ſucceſſo di buon giouamento. Et in verò è molto cordiale, conforta la teſta, el o ſtomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde ſegue che moua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi cal di ſi meſcoli con l'herbe frigide.

LA Radice, che ſi mangia cruda communemente, in alcuni luoghi ſi chiama Rauano, ò Rauanello. La domeſtica ſi può mangiare auanti paſto, purche ſia in poca quantità, perche riſueglia l'appetito, e fa ſapere buono il bere, maſſime s'è un poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è ſeluaggia, opera valentemente, per eſſer molto calda, e molto acuta: ma è cibo da perſone che ſiano eßercitate, e che molto s'affatichino. Non ſi ha da mangiare auanti paſto, perche tira à ſe il cibo, e lo fa ſtar oſpeſo, ond'è molto atta al vomito. Ma doppo paſto aiuta la digeſtione, e fa orinare. La Radice nuoce alla viſta, ma la ſua acqua diſtillata, & inſtillata ſana il male de gli occhi. ſuo le accreſcere la ventoſità à quei che hanno i dolori colici, le frondi ſanano i liuidi delle percoße.

AGLIO.

Elettione QVando nasce da principio la quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giouamenti Quando è tenerello, corregge la frigidità, e l'humidità dell'insalata, secco è contra il ueleno, chiarisce la uoce, ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumenti Nuoce alla uirtù espulsiua, al ceruello, alla vista, al capo, e fa uenir sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, e fa adustione di sangue,

Rimedio Cuocendosi fin tanto che perda l'acrimonia: & se ha le virtù piu deboli: non ritiene piu malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E caldo nel quarto grado, & secco nel terzo.

E buono ne i tempi freddi, per i uecchi e per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

CIPOLLA.

Elettione CHe sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, ch'habbia molto succo, e che sia di forma rotonda, come son le Gaetane, che vēgono à Roma.

Giouamenti Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fa uenire bono appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumenti Cruda mangiata in molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'Intelletto.

Rimedio Stia per un gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che cosi perde ogni malignità.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E calda nel terzo grado, e secca nel secondo.

Nuoce ne' tempi all'etadi, & complessioni calde, ma gioua alle contrarie.

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano, per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et e anco buono, perche dona vigore à quelli, che menano i Remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch'è giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall'agitatione del Mare. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del Cane rabbioso, ma rimesglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro Salso nello stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

LE piu grandi e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere. Si fanno anco ra grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn luogo detto la Massa de' Lombardi. Le Rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon'appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'altre. Ha la Cipolla sua sostanza grossa, ventosa. Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria: ma cotta perde ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sonno profondo, mangisi cotta col Petrosello.

SCALOGNA.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

Hc ſia piccola, ſomigliante alla radice del Narciſo, ſia roſſa, dura, & dolce,

Conferiſce allo ſtomaco, quãdo per il ſouerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamẽte, & prouoca l'appetito.

Genera ventoſità, moltiplica gli humori groſſi, fa dolore la teſta, & induce ſete, e ſonno.

Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e poi ſi condiſce con aceto forte, oglio, & ſale, e ſeco ſi pone la Saluia trita, & il petroſello.

E calda nel quarto grado, & ſecca nel terzo.

Nuoce a i tempi, etadi, & complesſioni calde. ma con l'apparecchio detto ſi fanno buone, ma ſi mangino in poca quantità.

PORRO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

He ſia Domeſtico, nato, e coltiuato in coltiuato in luoghi acquoſi, ò che ſpeſſo ſi adacquino, ma ſopra tutto ſia piccolino, e tenerello:

Prouoca l'orina, & i meſi delle donne: fà uſcire fa uentoſità, incita il coito, e cotto col Mele purga e netta i polmoni.

Genera humori melanconici, offende la teſta, fa vedere ſogni horribili, offuſca la viſta, aggraua lo ſtomaco, e nuoce alle vlcere della ueſcica.

Se ſi cuoce nell'acqua due uolte, e apparecchia con oglio di Mandorle dolci, & appreſſo ſi mãgia lattuca, endiuia, & porcellana.

E caldo nel terzo grado, & ſecco nel ſecondo.

E peſſimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complesſioni, e ſi deue dare à Villani.

HISTORIE NATVRALI.

LA Scalogna acquiſtò queſto nome di Aſcalonia, per eßere ſtata ritrouata copioſamente appreſſo Aſcalone caſtello di Giudea, donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle menſe per primo paſto, per ſue gliare vn poco l'appetito, quando per il ſouerchio caldo ſi è à fatto perduto, e perche faccia ancora piu ſaporito il bere. Con dita con la Saluia trita, e col Petroſello come ſi è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non ſe ne ſente ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella è di natura aſſai ſimile alla Cipolla, accreſce il coito, e genera humori groſſi, e viſchioſi, e però non la deueno vſare ſe non quei che molto ſi affaticano. Fà digerire il cibo, ma infiamma la lingua: Quei che l'vſano di continuo, ſenteno notabile accreſcimento di ſperma, e gran prontezza all'atto del coito.

IL Porro è la peggiore viuanda, e la più deteſtabile, e vitioſa, che ſi poßa vſare, perciochè fa dolere la teſta, rompe, e corrõpe le gingiue, & i dẽti, nuoce alla viſta, morde lo ſtomaco, è di tarda digeſtione, e genera molta ventoſità. Solo ha di buono, che le ſue foglie cotte, & empiaſtrate giouano alle doloroſe enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendoſi in modo di ſuppoſta. Fa ſmagrire, riſtagna il ſangue, ch'eſce dal naſo. Il Porro arroſtito ſotto la cenere calda, e mangiato ſupera il veleno de i funghi malefichi, e riſolue la crapula, e la ebbriacchezza. ma nuoce à i nerui, e riempie la teſta di fumi melanconici. Il ſuo ſucco poſto nell'orecchio ſana il dolore fatto da cauſa fredda. & è contra i dolori colici: ma è cibo da perſone ruſtiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi vſauano grand'arte in fargli creſcer la teſta come le Cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di queſto modo di coltiuare i Porri, acciochè vengano groſſi, ſcriue Columella all'vndecimo.

RAPA.

Elettione

CHe sia tenera nata in luoghi, e colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui, perche cosi perde la ventosità.

Giouamenti

Da assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona uista.

Nocumenti

Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i pori, & è di tarda digestione, e tallhora mordica il ventre.

Rimedio

Se si pone nell'acqua fredda, e due uolte si cuoce: e buttate quelle acque poi si cuoca in broda di carni grasse, col finocchio, e spetie.

Gradi

E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

Tempi Etadi Complessioni.

E buona ne i tempi freddi per tutte le etadi, e complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità.

CEDRIVOLI.

Elettione

CHe siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile a quello de' cedri quãdo sono ben maturi.

Giouamenti

Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore ne lo stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumenti

Sono durissimi à digerire, generano flemma, & humori uischiosi, e tal uolta uelenosi, eccetto che ne i stomachi che sono caldissimi.

Rimedio

Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la Mẽta, la Ruchetta, il Pepe, ò altri cibi che siano molto caldi.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del terzo.

Sono pessimi in tutti i tempi, à tutte le etadi, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LE Rape, per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però i Poeti le chiamarono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plinio da il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le Rape, & i Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nagoni sono un poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La Rapa riscalda le Reni, ma fa gonfiare il uentre, nutrisce più presto molto che poco, ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongono spetiarie, & herbe calide, che così diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & non si digerisce. Quei che le uogliono mangiare arrostite, per conciarle poi cõ aceto in insalata, non le pongano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante: ma le cuocano sopra le bragie, o carboni infocati.

I Cedriuoli sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si uoglia altro cibo che si mangi, generano humori vischiosi nel corpo, e nelle vene, dal liquali poi in processo di tempo si causano febri lunghe, & di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non so cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per un gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato: anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. E se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi hà lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

VVA SPINA.

Elettione

Che sia domestica, e verde, & che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamenti

E'ottima cotta nelle minestre, per quei che hanno la febre acuta, & conserua mirabilmente le donne grauide, & fa venire appetito.

Nocumenti

Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico à chi la frequenta.

Rimedio

Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello, che cosi perde ogni asprezza, & ogni difetto.

Gradi

E'fredda nel primo grado, & humida nel secõdo.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di cõplessione colerica, & sanguigna, ma cattiua per li stomachi deboli.

ARANCI.

Elettione

Che siano assai graui, ben maturi, ben coloriti, e di mezo sapore: Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomacho.

Giouamenti

I dolci sono buoni per i melanconici, et per i catarosi, & leuano l'opilatione. Quelli di mezo sapore sono ottimi nelle febri, e risueglian l'appetito.

Nocumenti

Gli acetosi fanno il corpo stittico, raffreddano il stomaco, & astrengono il petto, & le Arterie.

Rimedio

Mangiandole appresso la sua scorza condita col zuccaro che è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi

Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

I dolci hanno del caldo temperatamente

Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

L'uua spina, ouero crespina, ò uua marina non fu conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, e l'una e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti nõ in grappoli, ma separatamente. Il suo succo è vinoso, & brusco, mentre che il frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli si fa maturo; diuenta gialletto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'uso di cibi mẽtre ch'egli è verde, & acerbo: perche col suo sapore brusco dà molta gratia à guazzetti, a brodetti, & alli intingoli: caua la sete, & smorza la colera delle febri ardenti, quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresta è molto in uso communemente, & fa grande resistenza alla putrefattione, onde nelle febri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare, perche difende dalla corruttione tutti i membri principali, et particolarmente i uitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes che fa i grani rossi.

Li Aranci non sono d'una spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo, temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risueglia no l'appetito, e stringono il corpo valẽtemẽ te. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febri coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi tempera tamente. I fiori sono di colore di argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti di oro: onde sono detti Aurantia. Sono contra le febri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea mala decẽ nisi, cras altera mittam. In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fa polvere, laquale ammazza i uermi, e presa nel uino, preserua dalla Peste.

LIMONI.

Elettione

CHe siano con l'odor di Cedro, ben maturi, ben coloriti, & per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamenti

Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il uomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febri maligne.

Nocumenti

Raffreddano gagliardamente lo stomaco, fanno venire i dolori colici, & fanno smagrire, generano humori melanconici.

Rimedio

Vsandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoui sopra la cannella, & si leui la scorza.

Gradi

Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buoni solo nei tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici a i vecchi, & a i flemmatici.

CEDRI.

Elettione

CHe siano ben maturi, e grossi, & che siano nati in paesi caldi, & non si mangino subito, che sono staccati dall'arbore.

Giouamenti

Sono ottimo rimedio contra il ueleno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Nocumenti

Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei che hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno uenire la uertigine.

Rimedio

Mangiandoci appresso viole fresche odorifere, onero zuccaro uiolato che sia fatto di fresco.

Gradi

La scorza & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la Polpa è fredda, & humida, l'acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Crudi non sono buoni per nessuno in nessun tempo, ma conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni si lambicca col uetro l'acqua, laqual polisce il uiso alle donne, guarisce le uolatiche, & i pedicelli; Posto il succo ne i sciroppi sana le febri pestilenti, & ammazza i uermi del corpo, & il suo succhio, quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e meza, con la maluasia caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il uentre gagliardamente. Non l'usi chi ha lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & un poco di acqua rosa, & mangiarli in compagnia delle carni; e de' pesci, perche fanno uenire appetito, & sapere buono il bere, & dalle reni, e dalla uesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

L'Agro del Cedro genera una uentosità, qual risoluono la scorza, & il seme; la scorza pesta ne' panni prohibisce le tarme, & il suo odore è contra le peste, e cõtra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiare solo, cioè ne primo ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto col uino, et à tutti i ueleni, massime di scorpioni, il succo, rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si uede mai senza frutti, & se bene i grossi sono piu belli da uedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono piu grati al gusto. La loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deueno mangiare conditi col zucaro, che diuentano migliori, & non crudi.

ZVCCA.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

CHe sia fresca, tenera, verde, e leggiera, e dolce.

Giova a i colerici, smorzando la sete, se si cuoce col succo dell'Agresta, & rinfresca il fegato.

Nuoce a i freddi e flemmatici, genera molta uentosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Apparecchiandosi con la senape, col pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come sono la cipolla, & il petrosello.

E' fredda, & humida nel secondo grado.

E' buona nei tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

CAVOLO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

CHe siano i teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, che habbia le frondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

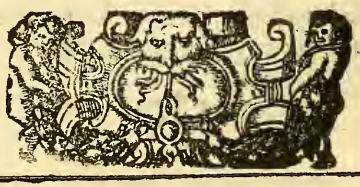
Se si mangiano mal cotti; moueno e lubricano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Nuocono a i melanconici, & massime al tempo dell'estate, che sono molto piu duri delli altri tẽpi.

Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti, & poi si cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli. il resto è cattiuo per ogni uno di ogni tempo.



HISTORIE NATVRALI.

Azucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore, che troua nel stomaco, e per che discende tardi, e perche ella è insipida; riccue quel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, cõ la qual si condisce. Nuoce a gli intestini, e specialmente al Colõ, & però fa i dolori colici: se si mangia in molta quãtità fa i premiti: se si mangia cruda; graua lo stomaco, di modo che non si puo aiutare se nõ col uomito. Cotta a lessa si fa alquanto migliore. Una spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno, ma gli è pasto da gente uile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, uentrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono, & se sono mal cotti; lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quanto e piu largo, & aperto; tanto piu e sano, & saporito, perche è digerito dal caldo del Sole, e tutta la pianta genera humor melanconico, & però fa uedere sogni spauenteuoli: Mollisce la gola, & il petto, & leua la ebbriachezza. I cauoli capucci sono pessimo cibo, massime l'estate, & non gli deuono mangiare se non quei, che molto faticano, cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capucci, et quando pure occorre che si mangino; sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

PISELLI.

Elettione

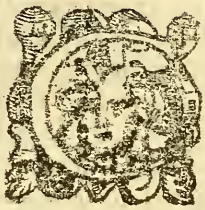
Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.



Hefiano freschi, teneri, non toccati da animali, e che siano senza vermi.

Sono grati al gusto, risueglianno l'appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buō nutrimento.

Nuocono à quei che hanno i denti deboli, e generano uentosità.

Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, e sugo di frutti acetosi: ma l'oglio di mandorle e il suo condimento.

Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

FAVA.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

Rossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata da i vermi, che sono detti Gurguliones.

E'buon remedio per leuar le vertigine, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Genera molta uentosità, fa stupidi i sensi, e fa venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

E'fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

E'buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche, & la tenerella per quei che hāno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI.

Piselli non sono molto differenti dalle fauc, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si igeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Bieta, ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle. Bisogna che siano bẽ cotti, acciochè perdano il vento: Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.

LA Faua genera molto vento, e però ella nuoce à quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, et induce sonnolentia: senza scorza diuiene assai migliore, percioche ella astringe, et opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi vsa le faue, getta horribili sospiri. La faua fresca, e uerde è fredda, & humida, e genera flemma: la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, ò cannella. La uerde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua, l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne, quello che fa il fermento nella pasta.

FAGIVOLI.

Elettione

He siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti

Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti

Fanno molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, vertigine, & riempieno il capo.

Rimedio

Cuocēdosi cō oglio, Sale, Pepe, Senapa, & aceto,

Gradi

Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni.

Si possono vsare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da otiosi, & delicati.

CECI.

Elettione

He siano grossi, ben custoditi, e che nō siano forati, ne māgiati da gli animali.

Giouamenti

Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompeno la pietra, e giouano à i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti

Se si mangiano freschi; generano molta superfluità nello stomaco e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vescica.

Rimedio

Mangiandosi cotti con i semi del papauere: per fargli piu aperitiui; cuocono col Pulegio, e con la cannella.

Gradi

Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue: ma tra loro i rossi sono migliori, come piu caldi, & meno ventosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senapa toglie uia il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il uino schietto. I Fagiuoli non durano lungamente, e questo auuiene, perche non si possono seccare perfettamente. I uerdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardi à digerirsi. Quantunque i Fagiuoli siano di gran nutrimento; sono però pasto da villani, e non da delicati, e da studenti.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento nella pasta, tutti rõpeno la pietra, ma molto piu i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono asterssiui, e mondano il fegato, e la milza: fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, il qual sempre è accompagnato da un poco di uento, chiariscono la uoce, e purgano il petto, & i polmoni: i bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi l'usa; fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario à gli Stalloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, perciochè egli non è mai toccato da nessuno animale.

LENTE.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

QVella che posta nell'acqua, quando si le ua fuori, subito si secca.

Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.

Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la uista.

Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spinaci.

E'fredda, e secca nel secondo grado.

E'trista per i colerici, & per i melanconici: è bona per gli humidi, ne' tempi molto freddi.

RISO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

QVello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere creseono.

Gioua mirabilmẽte all'ardore dello stomaco, & accresce lo sperma, e sana i fluxi del corpo.

Nuoce à quelli che patiscono i dolori colici, per che per la sua uiscosità tardi discende a basso, & genera un poco di vento.

Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di mãdorle dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di mandorle dolci.

E'caldo nel primo grado, e secco nel secõdo, ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

E'buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano, ma è cattiuo per i vecchi, per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

LA ſcorza della Lente rilaßa il uentre, e la midolla lo ſtringe, e però ſe ſarà leggiermente cotta; mouerà il corpo: e ſe molto; lo ſtringerà. Diuenta peſſima, quando ſi cuoce con la carne ſalata. Nuoce a i melanconici, fa uedere ſogni horribili. Ingroſſa il ſangue di maniera, che non puo correr per le uene, e però diminuiſce, & impediſce l'orina, & i meſtrui. Con la Lente non ſi deue meſcolare neßuna coſa dolce, perche fa maggiore oppilatione. Riempie la teſta di fumoſità groſſa, e però nō ſi deue mangiare, ſe non da quelli c'hanno la compleſſione humida.

IL Riſo ſi ſemina in terreni humidi, e paludoſi, et ſe ſi cuoce ne i brodi delle carni graße; nutriſce più, e diuiene molto aggradeuola al guſto. Aſtringe il corpo, e ſana i fluſſi, maſſime la ſua decottione poſta ne i criſteri. Egli è cibo temperato, nutriſce aſſai, & ingraſſa il corpo. Quando ſi cuoce con l'oglio, ò col butiro; perde la virtù coſtrettiua: gioua a i dolori dello ſtomaco, e delle budella, cotto col latte nutriſce molto più; ma lungamente uſato fa l'opilationi; chi ſi laua cō l'acqua del riſo; leua le lentigine, e ſi fa bella la pelle. Si deue il riſo lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il farro è più humido del Riſo, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale; ma eſſendo cibo groſſo; conuiene à quei che durano fattica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gli infermi.

VITELLA.

Elettione

CHe sia lattãte, nata di pochi giorni, e di madre che habbia pasciuto ĩ ottimi pascoli.

Giouamenti

Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce à chi fa molto essercitio.

Nocumenti

Con tutto ch'ella sia tenera, nondimeno perche è di grossa sostanza; per natura nuoce a gli infermi, & a i conualescenti.

Rimedio

Cuocendosi in compagnia di galline, ò caponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.

Gradi

E'temperata in tutte le sue qualità.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buona in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

VACCINA.

Elettione

CHe sia più giouane, ch'è possibile, e che sia grassa, & auuezza all'aratro, ò ad altro continuo, e potente essercitio.

Giouamenti

Da grandissimo nutrimento à quei che molto s'affaticano, e le genera molto sangue, e stagna il fluſſo colerico.

Nocumenti

E'di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si digerisce, genera uarici, & ogni altra infermità melanconica.

Rimedio

Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirla a fatto, e gli essercitati che l'usano la pongano nel sale per 24. hore, e poi la cuocano assai assai.

Gradi

E'fredda in primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buona ne i tempi freddi, che sia bẽ frolla, per i giouani, & per quelli che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

LE carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate: perche l'humidità dell'età contempera la siccità della complessione naturale. La Vitella che non prende latte, è pur buona per la sanità, ma meglio è la lattante, quãto è più vicina al nascimento: per gli infermi non è buona nessuna sorte di Vitella, perche gli stomachi languenti non bastano à smaltire quella grossezza c'ha in se per natura: ma per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quanto ha mãco tempo, tanto è migliore: ha ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de i uitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per mettersi sotto il Tauro, deue hauere dui anni, acciochè partorisca il terzo. Il genere bouino i'estate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno vna sola uolta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la uita ella, cioè à i corpi sani.

SOtto nome di Vaccina io comprendo tutta la Bouina, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quanto è piu giouine l'animale, tanto meno nuoce la carne. Il Bue è di natura melanconico, ma quando è uicino alla natiuità, ha piu dell'humido. Cosi anco l'essercitio grande rende la carne piu saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto piu inuecchia, tanto più si deue fuggire, per che apporta infinite infermità, come quartana. mal di milza, & altri melanconici mali: ma per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al Tauro, si fa stare vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura, e la pregne si nomina Horda.

CASTRATO.

Elettione

CHe sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e nō di caprone.

Giouamenti

Genera buono, e molto nutrimento, per che la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.

Nocumenti

Nuoce quando la carne è di castrato uecchio, perche hà difetto per l'età, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.

Rimedio

Lasciandosi di usare la carne di uecchi, e prendendosi quella di giouani, mangiandola cotta à lesso con herbe a peritiue, e cordiali.

Gradi

E calda, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni.

Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & à tutte le complesfioni, in tutti i paesi.

CAPRETTO.

Elettione

SOno piu lodati i capretti rossi, & i negri, che i bianchi, ma che nō arriuino a sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati: & anco lattanti.

Giouamenti

Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e per i conualescenti.

Nocumenti

Nuoce a i uecchi, a i decrepiti, & à quei che hanno lo stomaco freddo, & acquoso: e à quei che molto si affaticano.

Rimedio

Cuocendosi arrosto ben bene, e non a lesso, le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti.

Gradi

E caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

E buono per i giouani, & per quei ch'hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce a i uecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

SE i Caſtrati ſono giouani di vn'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li ſani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon ſangue, e preſto ſi digeriſce: ma biſogna auuertire, che non ſiano vecchi, perche la loro carne ſi diſecca, ſi per l'età, come per il mãcamento de' teſticoli. La carne di Caſtrati giouani conferiſce à tutte le compleſſioni, à tutte l'etadi, & à tutti i paeſi: perche ha virtù tra l'altre, di mantenere gli humori in temperamento, & eguali. Auertendo che ſiano agnelli, e non Capretti che ſi caſtrino. I Latini lo chiamano Veruex, & Sectuarius ſi chiama quello che va innanzi per guida de gli Agnelli. Si uſa communemente cuocere queſta carne in varij modi per l'vſo de' ſani: & in ſpetie i quarti di dietro cotti arroſto con Roſmarino, & aglio diuengano molto ſaporiti: ma prima conuiene che ſiano molto ben battuti co' baſtoni.

SI eleggono le carni de' Capretti per il buon nutrimento che danno, ma ſi prohibiſcono le femine, ouero i maſchi c'habbiano molto tempo, perche l'vno e l'altro è di difficil digeſtione, è di triſto nutrimento: e queſti Capretti nell'inuerno ſono cattiui, nell'eſtate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome d. Capretto non gli dura ſe non ſino alli ſei meſi. Ma quando allatta; la ſua carne è molto temperata, e non è buona, per chi molto s' affatica; genera ſangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua compleſſione: la Capra dal Carpire hebbe il nome, che paſcendo carpiſce i virgulti: Nuoce il ſuo morſo à gli arbori, maſſime à gli Oliui, che diuentano ſterili. Il Baſilico le fa impazzire. Spirano per gli orecchi, e non per il naſo.

AGNELLO.

Elettione

CHe sia maschio, che sia di vn'anno: vicino al tempo del coito, che così perde l'humidità naturale, e non si mangi d'inuerno.

Giouamenti

Dà vn ottimo, & copioso nutrimẽto è contra l'humor melanconico, e giouà à quelli che sono di calda complessione.

Nocumenti

La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto à i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche ha in se souerchia humidità.

Rimedio

Non s'vsi se non di vno anno, e cuocasi arosto con rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che disseccano l'humidità.

Gradi

E caldo nel ptimo grado, & humido nel secondo, ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni.

E vtile ne i tempi caldi à i giouani, & à i colerici. Ma nuoce nel tempo freddo all'età e complessioni fredde.

PORCO.

Elettione

CHe non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio.

Giouamenti

Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumenti

Nuoce alle persone delicate, e che uiueno in otio, fa venir la podagra, & la sciatica.

Rimedio

Mangiandosi dell'eta che si è detta, in poca quãtita, in tempo fredidissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto cõ spetiarie, e cose calide.

Gradi

E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

E buono ne i tempi molto freddi per i giouani, c'hanno lo stomaco caldo, & che molto s'affaticano, ma nuoce a i vecchi.

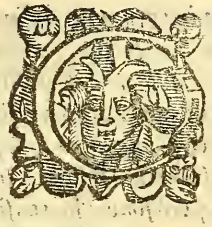
HISTORIE NATVRALI.

TVtta la carne pecorina femina genera malissimo nutrimento, ma i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai uiscosità: ma quando passano l'anno; si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & à quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

TVtti gli scrittori antichi s'acordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante: e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curosità, si deuono fuggire, perche apportano molto danno: ma se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne: e se cõ vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso; sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare: differo che l'Anima gli era stata data, acciochè come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare quando stabiliua la pace, ò la tregua. I Persciuti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata: sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per riuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

PORCO SELVAGGIO.

Elettione



Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito: sia d'inuerno, e sia frollo.

Giouamenti

Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato à quelli che s'affaticano e si digerisce presto.

Nocumenti

Nuoce à gli huomini, che viueno otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedio

Cuocendosi come volgarmente si dice à Brolar dieri, perche così si consuma la uentosità, ouero in pasticcio con molte spetie.

Gradi

E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni.

Non è buono se non ne i tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, & che s'essercitano assai, e nuoce a gli otiosi.

CERVO.

Elettione

Che sia molto giouane, e se fosse possibile, lattāte, ouero che fosse stato dal suo nascimento castrato.

Giouamenti

La carne di cerui piccolini è lodata per carne di buon nutrimento, ouero di quei che fossero stati castrati.

Nocumenti

Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa uenire la febre quartana.

Rimedio

Cuocēdosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto bene inlardato.

Gradi

E caldo nel primo grado rimesso, & seccō nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

Nuoce ne i tempi caldi à i vecchi, e à quelli che sono di melanconica complessione.

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Porco seluaggio non ha tanta humidità souerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall'aride dalla fatica e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime a chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. Vsano i Porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile à i domestici. Patiscono in giouentù vn prurito à testicoli, che per troppo rasparli à gli arbori seli seccano. Quest'animale medica i suoi mali con l'Hedera. La sua Orina è tanto graue; che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de Romani che pose se il Porco Seluaggio cotto nell'vso delle Cene, e ne' conuiti.

LA carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e malinconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio, che se pure egli è lattante, ò nella crescentia, non è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile: e se sarà in giouentù, che si possa far castrare; dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano; non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne mangiata la mattina, allunga la vita dell'huomo, e la sera, la abbreuia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.

CAPRIO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

Che sia giouane, grasso, e molto esercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, fin tanto che sia tenera.

Da vn nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente è contra i dolori colici, la Paralisia, e chi ha troppo superfluita.

Nuoce a i magri, & estenuati, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui, massime se l'animale sia uecchio.

Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantita, accio, che si faccia piu humida la carne.

E caldo & secco nel secondo grado.

E cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per colerici, & è buono per i paralitici, e flemmatici.

LEPRE.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

Che sia giouine, presa da cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Gioua a quelli che sono troppo grassi, e uoglio no smagrire, e fa uenir buon colore in uiso; onde si dice comedit Leporem.

Tardi si digerisce, genera sangue melancolico, & induce la uigilia.

Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, cõ molte spetie aromatice, che leuano la grossezza.

E calda, & secca nel secondo grado.

Non è buona se non l'inuerno per i giouani, & per i sanguigni. Nuoce a i melanconici, & a quelli che studiano.

HISTORIE NATVRALI.

TVtte le carni d'animali ſeluaggi ſono biaſmate, perche generano ſangue troppo groſſo, ecceto i Caprioli, i quali ſono commendati più ch'altra carne di caccia, per pui ſaporiti, e piu lodeuoli, per la ſanità: perche col gran muouerſi che fanno, il loro ſangue ſi aſſottiglia, il corpo ſi fa piu raro, i pori s'apreno, è ſi diſſolueno i triſti humori: è però queſti non puzzano di ſeluaggio come gli altri, e coſi diuengono ancora piu facili da digerire, & il ſangue che generano ha pochiſſime ſuperfluità, e gioua à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appreſſo Martiale con queſte parole. Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid niſi præda ſumus?

A Lepre non è ſtimata da gli ſcrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di ſeluaggio, e genera ſangue groſſo, e però non è cibo conueniente, ſe non per quelli che deſiderano ſmagrire: et in queſto errano grandemente i cacciatori: che doppo eßerſi molto riſcaldati, & infiammati in prendere queſti animali, mangiano poi queſta loro carne, ch'è calidiſſima, doue che dourebbono cercare cibi refrigeranti, per con temperare il ſouerchio caldo, c'hanno acquiſtato nell'eßercitio della caccia, ch'è violentiſſimo. E la Lepre velociſſima: perche ha i piedi dinanzi, più corti che quei di dietro: Sono le Lepri preſe con inganni dalle Volpi. La ſua carne mangiata, fa che l'huomo ſia bello, & allegro per ſette giorni, e con buon colore. La Lepre dalla grandezza delle orecchie, è detta da Greci Lagos.

CONIGLIO.

Elettione

Che sia giouane, grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamenti

Dà buon nutrimento, e copioso, & consuma l'humidità, e le flemme, che ritroua nello stomaco.

Nocumenti

Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio

Cuocendosi prima un poco bollito, e poi arrostito con assai herbe odorifere, con garofani, & altre spetie.

Gradi

E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

E molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melanconica complessione.

SPINOSO.

Elettione

Che sia giouane, grasso, in tẽpi molto freddi, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, & ch'all'aria sospeso sia diuentato molto frollo.

Giouamenti

Da gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, & da forza a quelli che molto si affaticano; & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumenti

E tardo da digerirsi, genera molta flẽma, e molta uiscosita, augmenta l'humor melanconico, & nuoce à quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio

Cuocendosi quando all'aria è diuentato tenero, & frollo, in pasticcio con molte spetiarie, ouero arosto cõ herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E fredo nel primo grado, & humido nel secõdo.

Questa carne è cattiua in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Coniglio è stato chiamato picciol lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra; hãno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. Gaudet in effosis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille uias. E'la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato; si tiene per manco male, essendo che le carni giouani sono più accommodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle uolte hanno saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal' hor gran carestia.

LO spinoso, detto da i Latini Histrice, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appũtate. Habita sotto terra nelle tane, & molto più la notte ch'il giorno esce alla pastura, egli sta tutto il uerno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso, & tanto tempo stanno à partorire le femine dell'uno quãto quelle dell'altro. Histrice, quando si corruccia, si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle a modo d'uno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani; ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezo un calle picciolo, & angusto, questa carne è pessima, si dice per prouerbio, Spinosior Hystrice, per gli huomini rustici, duri, et aspri di natura, e di costumi. E Calfurnio disse, venit & hirsuta Spinosior Hystrice barba. La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell'Histrice, cotta, seccata, e fatta in poluere, dãdosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.

CAPONE.

Elettione Che sia giouane, grasso, ben pasciuto, & alleuato alla campagna aperta.

Giouamenti Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buō ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

Nocumenti Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per la gran copia di sangue, che genera.

Rimedio Auezzarsi à mangiarne poco, ouero ad esercitarsi molto più del solito.

Gradi E'temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi Complessioni. E'buono in tutti i tempi, à tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

GALLO D'INDIA.

Elettione Che sia giouane, & ingrassato alla cāpagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamenti Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i debboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nocumenti Nuoce à chi non essercita il corpo, e col tempo fa venire le podagre, ò altra sorte di catarri.

Rimedio Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben cotto arrosto con specie.

Gradi E'caldo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E'buon in ogni tempo, conferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

Si è nominato solamente il Capone, per esser il piu eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce à tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue. La gallina genera sangue perfetto ancor'essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deueno mangiare quando incomincia no à cantare, e le femine auanti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tuti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti a tutte le nature, ma bisogna che siano di mediocre grassezza. il suo brodo tempra le complessioni, & agguaglia gli humori, e giona alla uista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altre uolatile, che una Gallina al leuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire quà pone.

L Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi uccelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli ultimi ad esser posti nel l'vso delle mense per i cibi di esquisito, e delicato gusto da i golosi, si come anco sono stati gli ultimi ad eßer conosciuti, e riposti per la terza spetie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides, perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meelagro fussero conuertite in questi animali.

PAVONE.

Elettione Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buona aria, e sia molto ben frollo.

Giouamenti Nutrisce assai, & è cibo proportionato à quei che hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

Nocumenti E' di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce à chi uiue in continuo otio.

Rimedio Facēdosi dopo che è morto, stare quindeci giorni appeso per il collo, con un gran peso à piedi all'aria freddissima.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Caldo nel secondo grado, e secco nel primo.

E' buono nei tempi freddi per quelli che hanno lo stomaco caldo, & che s'affaticano assai.

PICCIONI.

Elettione Che gia incomincino à caminare, & à buscarsi il mangiare da se; e che siano ben grassi.

Giouamenti Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore a i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumenti Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, specialmēte le teste loro, & infiāmano il sāgue.

Rimedio Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresta, prune, visciole, ouero con Aceto, e Coriandoli.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perche riscaldano assai.

HISTORIE NATVRALI.

IL Pauone è di difficile digeſtione, e però lungamente la ſua carne ſi conſerua, e S. Agoſtino riferiſce hauer mangiato della carne del Pauone, c'haueua durato un'anno, è la ſua carne più dura, che quella de gli altri augelli, e però ſi deueno prendere per mangiare, che ſiano molto giouani e tenerelli, e che ſia d'inuerno, e che ſiano ſtati morti all'aria per molti giorni. E'il Pauone di cattiua compleſſione, e di triſto nutrimento, & accreſce mirabilmente la melanconia, & induce triſtezza all'animo. Beuaſi appreſſo di quello uino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue uenticinque anni. Mangia il ſuo ſterco, perche l'huomo non ne cauí utile, tanto è inuidioſo. Aleſſandro Magno poſe grandiſſima pena à chi ammazzaua un Pauone: Il primo che poneſſe il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortenſio Oratore Romano, huomo deditiſſimo alla gola.

I Piccioni ſeluaggi ſono duri, e di triſto nutrimento. Viuono 30. anni, l'inuerno ſtanno mutoli, e la primauera cantano. Sono di due ſpetie, l'una è detta Vinagine, perche ſi paſce per il piu di Lambruſca, e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde diſſe Martiale. Inguina Torquati tradant, hebetantque colũbi. Non edat hãc aũt qui cupit eſſe ſalax. Quei domeſtici, che ſono alleuati nelle caſe, ſono ancor'eſſi alquãto difficili à digerire, e particolarmẽte generano la ſchirãtia, e fanno uenire la febre, tanto ſono caldi: ma conferiſcono a i uecchi, & a i flẽmatici. Quei che ſtanno in Colombaia, e nelle Torri ſono piu eccellenti di tutti, che preſto ſi digeriſcono, & fanno buõ ſangue, e riſtorano mirabilmente: Ma à tutti ſi hanno da leuare le teſte, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le caſe; ſono humidi ſouerchiamente, nel tẽpo della peſte fatta per contagine, chi vſa di mangiar ſolamente carne di Piccioni, & non altra ſorte di carne; viue ſicuro di non prender l'infettione di quella peſte. I ſeluaggi ſi purgano col lauro, & in vecchiezza perdeno le unghie. I domeſtici ſi baſciano ſcambieuolmente auanti il coito.

PAPERO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

CHe sia giouane, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.

Da assai buon nutrimento, e particolarmẽte ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Riempie il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce, la carne de' uecchi, genera la febre.

Soffiandoci il Borace nella gola auãti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito e pieno d'herbe odorifere, e specie.

E' caldo in primo grado, & humido nel secondo.

Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli che hãno lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano molto.

ANATRA.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

CHe sia giouine, grassa, & frolla.

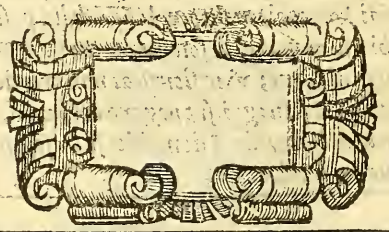
Da molto nutrimento, ingrassa, fa buõ colore, buona uoce, & accresce lo sperma, e caccia la uentosità.

A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre, è di dura digestione, e di grosso nutrimento.

Soffiandoci il Borace nella gola auanti che s'ammazzi, è poi cuocendosi arrostita, e piena d'herbe odorifere, e specie.

E calda & humida nel secondo grado.

Non è buona se non ne i tempi freddi per quei che hanno lo stomaco di fuoco, & che fanno grandissimi essercitij.



HISTORIE NATVRALI.

Il Papero, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar uia il tristo odore, che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, ma quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fa essercitio, può usar questa carne; ma non chi viue in otio. Gli Hebrei, perche spesso ne mangiano, sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Papero si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fu il primo che insegnasse la bontà, e l'ottimo sapore del egato del Papero: altri vogliono che fosse Metello, & altri Scipione.

L'Anatra è piu calda di tutti gli augelli domestici: è anco molta humida, tardi si digerisce; ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra è grassa; da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la cervice, dicendo: Tota mihi ponatur Anax, sed pectore tantum. Et ceruice sapit, cætera redde coquo. Augmenta la carne, & ingrassa notabilmẽte quãdo è ben digerita. Il fegato della Anatra, oltre ch'è delicatissimo, è molto sano; cura ancora marauigliosamente i flussi Hepatici. Le Anatre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.

FAGIANO.

Elettione Giouamenti

CHe sia grasso, preso in caccia, e d'inuerno. Conferisce à gli Hettici, ristora i conualescenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto.

Nocumenti

Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non che fa uenire l'asma alle genti rustiche.

Rimedio

Che questi tali se n'astengano, e lo lascino per le persone nobili, e delicate.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E temperato in tutte le qualità.

Questo è buono ne i tempi dell'Autunno, & del l'Inuerno, per tutte le etadi, & complessioni.

PERDICE.

Elettione

CHe sia giouane, e maschio, quali sono i Perniconi, e s'è possibile, che s'ingrassi i casa.

Giouamenti

Genera sottil nutrimento, presto si dige risce, ingrassa, disecca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti

Le Perdici giouani non nuocono se non à gente rustica, ma le uecchie sono di durissima carn e di cattiuo sapore,

Rimedio

Non si mangino, se non quando sono giouinelle, e le uecchie per lungo tempo si faccino uenir frolle all'aria della notte.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Pur che siano giouini, sono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

A carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto è pari à quella della Gallina, ma al gusto è molto più soaue, è di complessione mezana tra il capone, e la Perdice, I macilenti, et estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche è più lodato di tutti gli altri uolatili, per la sanità, e per la forza che dà: & perferito anco alle galline, delle quali è alquãto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fa: Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da volgari è detto Fasano perche fa sano l'huomo. E infestato da pidocchi, contra quali hà per rimedio il riuoltarsi nella poluere.

A Perdice viue sedeci anni di vita, ma non è buona se non quando è assai giouine, perche quando inuecchia; si fa dura, e perde il buon sapore: la sua carne è ottima, e lodata più della gallina, conferisce allo stomaco, & à conualescenti, che uogliono ingrassare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità; nuoce à melancolici, & ristringe il corpo: si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata cõ l'aceto sana il flusso. La Strane è dell'istessa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E' la Perdice consecrata à Gioue, & à Latona. In Paflagonia hanno le Perdici dui cuori. Sono tanto lussuriose; che stando incontro a i maschi, s'impregnano del vento che spire da quella banda. Le Perdici si purgano col Lauro.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

QVAGLIA.

He sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da vcello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Gioua solamente à melanconici, che per esser molto humida tempera la loro siccità. Nel resto piace à golosi.

Si corrompe subito nello stomaco, fa uenir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo.

Alcuni dicono, che con l'aceto, e col Coriãdro, se gli leua la malignità, & altri la biasiman à fatto.

E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

E buona ne i tempi freddi, ma nuoce à i vecchi, à i paralitici, & à i flemmatici.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

TORTORE.

He siano giouani, & auanti che si mangino, s'ingrassino per alcuni giorni, in casa, accioche perdano un poco di siccità.

Danne ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nuocono à i colerici, & à i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità.

Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni à cibare di cibi, che siano assai humidi.

Sono calde, & secche nel secondo grado.

Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flẽmatici, ma nuocono à i colerici, & melãconici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Capo per eſser compoſto di parti diuerſe, è di groſſo nutrimento, perche il ceruello è tutto viſcoſo, e tardi ſi digeriſce, & ogni ceruello nuoce allo ſtomaco, & induce nauſea, e però quando vuoi mouere il uomito, da nel fine del paſto un poco di ceruello condito graſſamente, che ſubito ſeguirà. e però la eſperienza ha inſegnato che ſi mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali ſecchi, e non humidi: e però è miglior quello de gli augelli, e maſſime delle montagne. Gli occhi ſono parimente di natura acquea, compoſti de ſette tuni che, tre humori, e ſei muſcoli: per la graſſezza hanno in ſe viſcoſità aſſai. La cotica, l'orecchie, il naſo, & i labri ſono cartilaginoſi, onde generano ſangue freddo, uiſcoſo, e fanno l'opilatione. Mangiandoſi con Moſtarda, ò altro ſapor forte diuentano migliori: ci è anco la lingua co' ſuoi muſcoli, e le Glandule, dette Animelle, fatte per la generatione dello ſputo, queſta è facile à digerirſi, e ſoaue al guſto. Le Glandule ſono ancora nelle mammelle, e quando ſono piene di latte, ſono molto delicate.

NOn ſolo ſi lodano l'Oua delle galline, ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani l'Ouo, è vno animale in potenza, prodotto dalla ſuperfluita di chi lo genera. La cui compleſſione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l roſſo del caldo, e tutti dui dell'humido. Nutriſcono preſto per la ſottilità del la ſua ſoſtanza, e per il temperamento del ſuo liquore. Nutriſcono molto, perche tutta la loro ſoſtanza mutata s'aßomiglia in tutto à i membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digeſtione, e però ſi deue buttar uia: ſe ſi cuocono ſenza ſcorza. ſuffocate nel l'Acqua; ſono facili à digerire; come anco con la ſcorza marze cotte per ſorbire, dette Tremule, ma ſe ſa anno aſſai cotte, dette ſorbili; non nutriſcono coſi bene, ne coſi preſto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arroſtite cauſano molti mali. L'Oua non freſche ſono peſſime.

TORDI.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

He sia il tempo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginebro, e di Mortella.

Danno buon nutrimẽto, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto utili à i cõ ualescenti.

Nuocono à quei che sono soliti patire di Hemicrania, e di frenesia.

Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati col petrosello, & altre herbe aperitiue.

Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado in fino al principio del secondo.

Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e complessione, eccetto che per i uecchi.

BECCAFICHI.

Elettione

Glouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

He siano molto grassi, nel tempo che i fichi, e l'vue sono ben mature, e che siano molti in numero.

Danno ottimo nutrimento, risueglia no l'appetito, massime à conualescenti, e sono cordiali.

Nuocono à gl'infermi, è massime à quei che hã no la febre, e fanno uenire tisichi i Villani.

Nõ si diano à questi tali, ma si seruino per i buõ compagni: & sopra tutto, che siano assai.

Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature, per ogni età, e complessione: ma nuocono a gli infermi.

HISTORIE NATVRALI.

I Tordi ſi deuono elegger graſſi, e che ſiano ſtati preſi col laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, e virtù, ſono ancora i Merli, e però tutti ſi comprendono in uno iſteſſo capitolo: e perche la loro carne declina alquanto alla ſiccità, come anco fanno tutte le carni dei volatili, però ſi ci deſidera la graſſezza, accioche quella humidità venga à temperare la ſiccità naturale. Et anco perche aiuta la digeſtione. Sono i Tordi molto giouenoli à i macilenti, priui di ſangue, & in ſomma à quei che cercano riſtoro. Il Tordo fa col fango il nido delle cime de gli arbori: egli è ben loquace; ma gli è particolarmente aſcritta la ſordità, onde ſi dice per prouerbio, Surdior Turdo. Aggripina moglie di Claudio Ceſare n'hebbe uno, che imitaua le parole humane ſecondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.

I Beccafichi ſono nelle tauole de' Signori molto ſtimati, e con gran ragione, poi che ſono al guſto tanto delicati, al digerir coſi veloci, et al nutrire molto opportuni. Non grauano lo ſtomaco, ſe ben ſi mangiaßero à centinaia, anzi gli danno conforto, riſtoro, e forza. Similmente ſi vede per eſperienza, che quando ſi mangiano aſſai Beccafichi; tutto quel giorno ſi ſta allegro: per il che concludo, che generino ſpiriti uitali, e che ſiano molto cordiali. E finalmente generano un'eſquiſito e molto lodato ſangue. I Beccafichi, nel tempo dell'Autunno, ſi chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi: & ne gli altri tempi ſono detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumque Melamcoriphus quòd mihi fuſcus Apex.

Capo. Quaglie.

Elettione

Quelle sia di animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido, e quando è vecchio, è troppo secco.

Giouamenti

Da grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumenti

Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.

Rimedio

Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E caldo nel primo grado, & humido nel secõdo.

E buono ne i tempi freddi, per i giouani, & per i colerici: ma non è buono per i vecchi, e per flemmatici.

O V A.

Elettione

Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i Galli, e nate di fresco: perche il lor calore è più forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamenti

Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lo stimulano, giouano à tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumenti

Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno uenire le lentigini nella faccia.

Rimedio

Che si mangi solamẽte il rosso, & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interualla di tempo.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

Sono calde & humide, ma temperatamente.

Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni compassione.

HISTORIE NATVRALI.

LE Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco, e però le biasmano in tutto, e per tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate: che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre: & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio; si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Arcipelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

DIce Galeno, che le Tortore giouani, e grasse danno buon nutrimento, male vecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melanconico, e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se ben son giouani; si pongano dui giorni morte all'aria della notte, acciochè siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gli altri vcelli, e così preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di ueloce digestione, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde La Primauera, & perde le penne. Quando beue; non rimanda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata Parietaria.

FEGATO.

Elettione

Che sia di Oche ingrassate col latte; ouero di Gallina grassa, ò di Porco impastato con fiehi secchi, auanti che si ammazzi, ma che sia maschio, giouane.

Giouamenti

E delicatissimo al gusto, da un ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei, che nel farsi notte gli macula uista.

Nocumenti

Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardando la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero è di molti anni.

Rimedio

Se si cuoce bene, fin che sia cõsumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia ò Saluia, ò Lauro e poi sopra si ponga succo di cose acetose.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E caldo, & humido nel secondo.

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione: purche habbia le conditioni, che si sono dette disopra.

TRIPPA.

Elettione

Che sia di animale grasso, morto nella sua piu bella età, ben pascolato, & essa sia molto bẽ purificata; netta, e grassa.

Giouamenti

A quelli che sentono grande ardore nello stomaco, e nel uentre, perche genera humori frigidi.

Nocumenti

A quei che patiscono le Varici, la lepra, & altri mali melanconici.

Rimedio

Cuocendosi molto bene, e per lungo tempo à lesso, con Menta, & spetie assai, accioche perde la sua durezza.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E fredda, & secca nel secondo grado.

Questa non è buona se nõ ne i tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto si affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

IL Fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati cõ farina, latte, e fichi secchi, e di questi primi sono le Galline, ò Caponi, seconde sono l'Oche: terzi sono i Porci: ma io ci pongo nel terzo luogo il capretto con sua licenza. Cõ l'impastura diuentano le uiscere di questi animali tanto migliori di se stessi: quanto che sono gli animali più delicati, e più soaui de gli altri. I fegati de' Pesci grãdi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

LA trippa è ueramente cibo da persone che faticano, e trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Ma se gli auuiene che ben bene si cuoca, & che nello stomaco si digerisca; da gran nutrimento: ben che sia più freddo del sangue, l'humore ch'essa genera, & anco più crudo. La trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vaccina, e cosi anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser di capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in essilio colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da Latini è detta Omasum.

TESTICOLI.

Elettione Che siano di Galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grassi.

Giouamenti Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, e accrescono il coito.

Nocumenti Sono di tarda digestione, massime quei de gli animali vecchi, e grauano al quanto lo stomaco.

Rimedio Cuocendosi prima con Pulegio montano, e sale e poi facendosi fritti nel butiro fresco, ò stuffati con sughi acetosi.

Gradi Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questi sono buoni ne'tempi freddi, ad ogni età, & complessione, eccetto che à i decrepiti, & a i flemmatici.

PIEDI.

Elettione Che siano di Capreti, e di Agnelli, ò di Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giouamenti Giouano à i colerici, e à chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le uene rotte sul petto, e giouano à i tisici.

Nocumenti Nuocono à quei che patiscono i dolori colici, la Sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori vischiosi.

Rimedio Cuocendosi bene à lesso, fin che siano disfatti, & poi apparechiandosi con aceto, e Zafferano, se gli leua ogni malignità.

Gradi Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici: Ma fanno danno a i vecchi, a flemmatici, & a i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

La sostanza de' testicoli è simile à quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroe disse, che Tantum nutriunt, quantum ponderant. I Porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & manco humida. Ma i Tauri acciò che siano atti all'agricoltura: atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadrupedi, e se bene sono vn poco tardi à digerirsi; nondimeno danno poi vn'ottimo nutrimento.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i Piedi humori viscbiosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quãdo sono ben cotti; si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne; nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno, perdono la durezza, e la uiscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, & poi vi si metta Aceto, e Zafferano, che perderanno la viscosità, e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.

CARPIONE.

Elettione

Sempre che si può hauere, prendasi di qual si uoglia tempo, forma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Giouamenti

Da ottimo nutrimento, è di esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il piu nobile di tutti i pesci.

Nocumenti

Non apporta nessuna sorte di danno, ò nocumẽto, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio

Sia accarpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fa star nel sale per sei hore, poi si frige nell'oglio, e si bagna di aceto, doue siano bollite specie, e zafferano.

Gradi

E'caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si uoglia complessione.

TRVTTA.

Elettione

Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue sia no sassi, & precipitij grandi, e non in laghi.

Giouamenti

Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vno humor frigido che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardẽti.

Nocumenti

Subito si corrompe, e però subito presa si ha da mangiare, nuoce à vecchi, & a chi ha stomaco debole.

Rimedio

Se si cuoce nell'acqua, e nello aceto in portioni eguali, e si mãgia con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come s'è detto.

Gradi

E'frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto che per i decrepiti, & per ogni cõplessione, eccetto che per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI,

IL Carpione non è ſtato conoſciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la ſchiena tutta macchiata di color negro, foſco, e d'oro. Naſce ſolamente nel lago Benaco, detto uolgarmente di Garda, ancora che alcuni ſe ne trouino nel lago della poſta, donde naſce il Fibreno, ma ſono piccoli, che non arriuano alla libra, ma quei di Garda ſono di ſei, e di otto libre. Partoriſce nel principio dell'eſtate, e perche nelle budella nõ ſi troua altro eſcremẽto, che arena d'oro; ſi crede da molti, ch'egli d'oro ſi paſca: maſſime perche uiue nel fondo del lago. In ogni modo che ſi cuoca, è di delicatiſſimo ſapore, e ſi conſerua con frõdi di Lauro, Mirto, e Cedro.

LA Trutta non fu conoſciuta da Greci, e tra Latini Columella la chiama Piſcis uarius Santo Ambroſio la chiama Truſta. Eliano Troſta. Auſonio diße. Purpureiſque ſalar ſtellatus tergora guttis. Ella è tutta macchiata di roſſo, ò di colore ſimile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che naſcono ne i laghi ſono molto maggiori di quelle di fiumi. Sempre nuota contra acqua, e ſaglie altiſſimi ſaſſi. Quando è morta ſubito perde il ſapore, e la bontà, onde ſubito conuiene mangiarſi. Dicono i goloſi, che ſi deue cuocere nel brodo di un graſſiſſimo Capone. Quelle de' laghi nuocono agli infermi, ma non quelle di fiumi, che come ſaſſatili, e digeſtibili ſi concedono nelle febri ardenti. Accreſcono lo ſperma.

STVRIONE.

Elettione

He sia preso ne i fiumi, perche quiui si fa piu grasso, e più saporito, che nel mare. Che sia di estade, e si mangi la pancia principalmente.

Giouamenti

Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumenti

Nuoce à gli Infermi, & à i conualescenti, perche ha la carne grassa, & genera humor vischioso, che tardi si digerisce.

Rimedio

Cotto à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con vn poco di cannella dentro.

Gradi

E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

E buono ne i tempi caldi per ogn'vno, eccetto che per i cattarosi, e per quei che patiscono dolori nelle giunture.

OMBRINA.

Elettione

I deue mãgiare spetialmente ne i giorni caniculari, ch'è all'hora piu grassa, e più saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre.

Giouamenti

Dopo lo Sturione, è il più nobile e'l più saporito pesce che si mangi. Da buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocumenti

Nuoce alla stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando non è ben cotta, e genera ostruttioni.

Rimedio

Cuocendosi à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mãgiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani bagnandosi con molto oglio, & agresta.

Gradi

E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

E buona ne i tempi molto caldi, per i giouani e per i colerici: ma nuoce a i vecchi, à i flemmatici, & alle persone otiose.

HISTORIE NATVRALI.

O Sturione, quando è picciolo si chiama Porcelletta, e quando è grande si chiama Sturione, ma però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare va all'acqua dolce. Partorisce l'estate, così in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, ma di escrementi; e di grassezza e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami à quali non si accosta ma con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Cauiaro, che si porta in mercantie, e si mangia cotto, e crudo, se ne fa assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, & è ottimo per suegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali che sono salati, e secchi al fumo.

Questo pesce fu detto da Greci Sciena, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra che pesce. Quando è picciola pare tutta d'argento, ma quando diuien grande tiene il corpo sotto che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se ne sono vedute di 60. libre. Nasce, e uiue nel mare appresso i scogli herbosi, e uicino à i gorghi dell'acque, e non entra nell'acque dolci: Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura; nasconde solo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA.

Elettione

I deue elegger più presto picciola che grãde, che si digerisce meglio, e nõ sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giouamenti

E'delicata al gusto, posta sopra i morsi de' velenosi animali li sana, e mangiata leua le malie fatte cõ mestrui di donne.

Rimedio

Se si cuoce sopra la cratieola bagnandosi con oglio, e succo di aranci. ouero fritta si condisce con aceto, specie, e zafferano, e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi

E'calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli che hãno lo stomaco gagliardo, e per le persone che si essercitano assai.

LAMPREDA.

Elettione

CHe sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, che allhora è piu grassa, e la spinal midolla è più tenera.

Giouamenti

E'delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole: da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumenti

Si digerisce un poco tardi, massime se nõ si cuoce bene, e si crede che nuoca a i podagrosi, & à chi patisce ne i nerui.

Rimedio

Se si affoga dẽtro la maluasia, e se gli serra la bocca cõ noce moscata, e i buchi, co i garofani, e si cuoca in un tegame con nocciole, pane, oglio, e specie, e maluasia.

Gradi

E'cálda tẽperatamẽte, e humida nel primo grado

Tempi Etadi Complessioni.

E'buona da ogni tempo, per ogni età, e complessione, eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

LA Triglia è detta da Latitini Mullus, e da venetiani Barbone, si pasce di Alga, d'Ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non nasce ne i mari de Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare, ma quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i Viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiunt Triglæ terno cognomina partu. *Dicono i Cuochi, che la Triglia non si apre, ma perche resti intiera: basta che gli diano vn bascio alla bocca. La Triglia ha due barbe nel labro di sotto, e però è detta Barbone. Affogata nel vino che si beue; fa venire in odio il vino.*

LA Lampreda ha hauuto questo nome: perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio dell'estate ritorna al Mare, e nel fine della Primauera partorisce doue si troua. Nell'estate la sua spinal midolla ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, è nelle tauole è molto desiderata. Da Latini è chiamata Mustella; e da Greci Galexia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano nei fiumi, i Tedeschi le chiamano Noue occhi

DENTALE.

Elettione Che sia grasso,& preso nella costa di Amalfi,ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamenti Da copioso nutrimento ma si è molto grasso; non nutrisce tanto,e si digerisce meglio.Stringe il corpo.

Nocumenti E di tarda,e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio Cuocendosi nell'acqua, con molto oglio,e sale: ouero arrosto bagnandolo spesso di oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.

Gradi E caldo nel primo grado e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani,e per i colerici,ma non per i uecchi, ne per i flematici.

ORATA.

Elettione Che sia presa di inuerno, in alto mare, e non in altro tempo,ne in mare morto: si lodano quelle che sono prese ne i Mari di Leuante.

Giouamenti Da copioso, & buono nutrimento, à chi la digerisce bene,e sana i ueleni naturali,& accresce il coi

Nocumenti E difficile da digerirsi, perche ha la carne molto dura,per chi ha stomaco debole.

Rimedio Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, specie, vua passa, & herbe odorifere, ouero su la craticola, ò amarinata.

Gradi Nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E buona lo inuerno,perche è piu saporita,cõferisce à i giouani,& à quei che sono di calda cõplessione, di gagliardo stomaco, e di grand'essercitio.

HISTORIE NATVRALI.

SOno i Dentali chiamati dà Greci Sinodi, e da Latini Dentices: quando ſono piccioli; nuotano, e viueno ſeparati, e ſolitarij dalla ſua ſpecie: ma quando ſono in età confirmata; ſtanno ſempre in compagnia; è coſi ingannano i peſcatori, che col cibo cercano prendergli, eſſi ſtando inſieme, e ridotti in giro ſi danno il ſegno l'uno all'altro, e ſi ammoniſcono, che neſſuno vada à pigliar quel cibo: ma quei che vanno ſoli; facilmente ſi prendono, il che è in prouerbio appreſſo i peſcatori: Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'Aceto. Sale, e molto Zafferrano, & in gelatiua li portano tutto l'anno à vendere per Italia.

L'Orata acquiſtò queſto nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da Greci fu detta Chryſophrys, ma i fianchi ſono di colore d'argento. E'peſce di Mare, ma viue appreßo à i liti. Partoriſce l'eſtate, uicino alle bocche de'fiumi: e ſta mentre dura il feruore dell'eſtate, naſcoſta nel fondo delle acque per 60. giorni, come impatiente del caldo: è ſtimata molto nelle tauole, è tenuta per peſce nobiliſſimo, e uiue ſolo di carne d'altri peſci. Alcuni dicono che ſi troua ne i laghi, ma appreſſo gli ſcrittori non ſe ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conſeruaße l'Orate ne i viuarij. Onde preſe queſto nome. Sono queſti peſci piu timidi de gli altri, perche ſi naſcondono ſotto le radici de gli arberi, che ſono ne i liti, e col batter le frondi ſi ſpauentano, & ſi pigliano facilmente.

CALAMARO.

Elettione Che sia piccolino, & non grande perche è piu tenero, è piu presto si digerisce, e che non sia preso in mari morti.

Giouamenti E delicatissimo al gusto, è molto stimato nelle tauole; accresce l'appetito; e da all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumenti Quando è grãde, è di difficil concottione, e particolarmente nuoce à i paralitici.

Rimedio Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi s'asperge con succo d'Aranci. Meglio si cuoce in acqua, e vino alpari, oglio, pepe & herbe odorifere, col suo succo.

Gradi E fredo nel primo grado, & humido nel secõdo.

Tempi Etadi Complessioni. Quando è, piccolino, è buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è grande; ricerca vno stomaco gagliardo, perche è di dura digestione.

SPIGOLA.

Elettione Che sia candidissima, e molissima e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, tra li dui ponti; d'inuerno; e spetialmente del mese di Gennaro.

Giouamenti E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumenti Nuoce quando e grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce à i catarrosi.

Rimedio Cuocendosi sopra la craticola, à fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale; ouero in acqua, e aceto, è poi mangiandosi con sapor biãco acetoso.

Gradi E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Il tempo della sua perfettione è il mese di Gennaro, onde si dice per prouerbio. Gennaro spigolaro, & all'hora conferisce ad ogn'età, e cõplessione.

HISTORIE NATVRALI.

IL Calamaro ſi troua in tutti i Mari, e ſi chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo: è ſenza ſangue, come anco ſono tutti i peſci molli, i quali tutti hanno il capo tra il uentre e li piedi. Ha otto piedi, & è ſenza u ſcere, come gli altri molli. Ha vn' humor negro ſimile all'inchioſtro, dentro vna veſcica, il quale quando ha paura, eſſe fuori, come auuiene à gli huomini timidi, che ſe le moue il corpo, e queſto humore, è detto da Greci Tolon, e la veſcica Micona: coſi intorbida l'acqua, e fugge i peſcatori: la femina ha due budella, che ſeruano per mamelle, e fa l'oua, il che non ha, ne fa il maſchio. Non ſi troua in acqua dolce. Non camina, ma ſolo nuta come la Sepia ouero vola ſopra l'acque come le Rondini. Mangia i Cefali, & i peſci molto grandi.

LA Spigola ſi chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toſcana Ragno, in Venetia Varolo; in Genoua Louazzo, in Napoli Spinola, ha la lingua d'oſſo, vna pietra nella teſta, & il cuore triangolare: naſce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quaſi ſopra l'acque: partoriſce due uolte l'anno, ma l'vltimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri peſci, è rapace, vorace, e crudele, rode la coda del Cefalo, col quale ha ſcambieuole inimicitia, eccetto che il Giugno, il Luglio, e l'Agogo, nel qual tempo viueno inſieme con grandiſſima concordia. Quando è circondata dalle reti; con la coda, ara e caua l'arena, e coſi abaſſandoſi fugge larette. Quando è ferita dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da Gambarelli, che molti n'ingotti ſce & eſſi col corno acuto, che hanno in fronte la feriſcono, Da Lattini è detta Lupus.

CEFALO.

Elettione

CHe sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso: e che il litto guardi à Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamenti

E delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, e il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumenti

Nuoce allo stomaco, qñ è di acqua fangosa, nõ si digerisce, e genera tristi humori, e molti escremẽti.

Rimedio

I grossi si cuocono a lesso, ouero si fanne arrosti: i piccioli si friggono. Co i primi si cuoce l'origano, e con quelli vltimi si pone il succo di Aranci.

Gradi

E frigido nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

Questo è cibo per lo Autuno, e per lo inuerno: ma ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grande essercitio.

LACCIA.

Elettione

CHe sia presa in acque dolci, e non in Mare, pche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia di Aprile, ò di Maggio. e sia piena di oua.

Giouamenti

E delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo vna pietra che gioua alla Quartana.

Nocumenti

Nuoce quando è presa in Mare, perche ha la carne dura, è nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio

Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale e si mangia con sapore acetoso, ouero si fa arrosto bagnata con aceto, e oglio col finocchio, ò Saluia, ò rosmarino.

Gradi

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel rempo della primauera, conferisce ad ogni età, & complessione, in mediocre quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Cefali tutti ſi chiamano digiuni, non perche non prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo coſa che ſia animata: onde non ſi mangiano l'vn l'altro, ma ne tan poco neſſuna ſorte di carne, onde non con la carne, ma col pane ſi prẽdono ſi paſcono d'Alega, e d'arena, e nõ uanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriſcono vna volta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle ſue oua ſalate ſi fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica: l'oua, & i parti piccoli non ſono toccati da altri peſci, ma quando ſono creſciuti, ſono inſidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La Luſſuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura; naſcondono il capo, credendoſi eßer tutti naſcoſti, e ſicuri.

LA Laccia fu detta da Greci Thriſſa, da Venetiani Chieppa, da Napolitani Aloſa, & da Auſonio Aloſo: ſe non foſſe la moltitudine delle ſpine; non cederebbe ad altro peſce, tanto è ella ſaporita: maſſime quelle che ſi pigliano nel Teuere: dopo queſte ſono quelle dell'Arno, & vltime ſono quelle del Vulturno. Quelle di Mare ſono aride, ſecche, e dure, ma come entrano ne' fiumi; ſubito diuengono graſſiſſime: & al principio di Giugno tornano nel Mare à partorire Ne' fiumi non ſi trouano, ſe non piene d'oua, ò di ſeme, che ſi dice latte. I Latini la chiamano Clupea; le migliori ſono quelle d'Oua.

TONNO.

Elettione

He sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamenti

La sua carne sana i morsi dei canni rabiosi. Il suo ventre, ch'è grassissimo, come quello del Porco, è molto desiderato nelle tauole.

Nocumenti

Genera molto escremento, tardi si digerisce, ac cresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedio

Quando è conseruato con sale si fa migliore, e fresco si cuoce su la craticola con Aceto, Coriandro, sale e molte specie.

Gradi

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni.

Non si deue mangiare, se non l'autuno, e l'Inuerno da i giouani, e dà i colerici, e da quei c'hanno buono stomaco, è che fanno molto essercitio.

TENCA.

Elettione

He sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che nõ sia tẽpo d'estade, ma di autuno, ò d'Inuerno.

Glouamenti

Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, ma tagliate per la lunghezza della schena, & applicate alle piante di piedi leuano l'ardor delle febri.

Nocumenti

Si digeriscono tardi, grauano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio

Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e spetie, al forno: ò con oglio cipolla, e vua passa, ò rouersciata, e empita Menta, aglio, Petroselo, & aceto.

Gradi

E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

Il tonno è detto da Greci Thynnos, e da Latini Thynnus, ne i giorni caniculari è moleſtato da un uermiciuolo, come Tafano, e però in quel tempo ſi ha da fuggire, uſa il coito nel meſe di Febraro, e partoriſce nel ſolſtitio dell'eſtate, ſolamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni creſce; perche tutti i peſci preſto creſcono, e maſſimamente in Ponto. Quando naſce; ſi chiama Cordilla, poi Limoſa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno; Tonno. E' crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede piu con l'occhio deſtro che col ſiniſtro, mangia ſolamente carne, e ghiande. Tanto creſce che crepa, e non uiue ſe non dui anni al più, della ſua carne ſalata ſi fa la Tonnina, e'l Tarantello, e l'oua ſi ſalano, e ſe ne fanno Bottarghe. Non ha ſe non vn'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verſo terra.

LA Tenca non è nominata da gli antichi, forſi per che foße plebeo peſce, e come ſi dice ſolazzo del uolgo. Solo Cicerone nel libro de Claris oratoribus. fa mentione di un'oratore Piacentino, ilqual per eßer molto faceto, fu detto per ſopranome il Tenca. Non ſi trouano mai in Mare; ma ne fiumi, ò nelli laghi, e queſte per il più puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non ſi pigliano tutto l'anno, ma di autunno ſono più graße, ſono poco ſtimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da perſone che molto ſi faticano, e che hanno buono ſtomaco, e però dal Maggio ſino al Nouembre ſono triſſiſtmo cibo.

LVCCIO.

Elettione

CHe sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.

Giouamenti

Da molto nutrimēto, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in uino al peso d'uno scudo rōpeno la pietra.

Nocumenti

E'di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio

Cuocendosi à lesso insieme con herbe odorose, e con oglio, & poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto su la craticola cō Origano, & Aceto.

Gradi

E'freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Questo è pasto graue, e però conuiene l'inuerno a i giouani, a i cōlerici. Ma quādo è preso in fiumi, è molto manco nociuo, e piu digestibile.

ANGVILLA.

Elettione

CHe sia del mese di Marzo, o di Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti

E'di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti

Genera un poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio

Cuocendosi su la craticola, dentro un foglio di carta con oglio, petroselo, & coriandoli: ò con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruādosi.

Gradi

E'fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni.

Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'etadi, & à tutte le complessioni, purche nō se ne mangi troppo quantità.

Il

HISTORIE NATVRALI.

IL Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor'esso da gli antichi non è stato nominato. Nõ si troua in mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari, ma ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno uolentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e questi sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E' carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie, sana le sue ferite, col toccare la Tenca. E' cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.

L'Anguille sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soaui, e delicate, si generano senza ouo, e sẽza coito, per che ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito che è piouuto; viueno, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appresso le bocche de' fiumi, oue è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono, si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudeno. Il giorno dormeno, e l'una mangia l'altra. Atheneo dice hauer uisto in Arethusa appresso Negroponte l'anguille domesticate con gli annelli d'oro, e di argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua, uiueno otto anni, e sei giorni fuor delle acque, se spira Tramõtana. Riferisce Atheneo, che in una cena, oue era una bellissima Anguilla, fu detto da vno de i conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Beotia si sacrificaua alli Dei, Archestrato la chiamò Regina, e guida della uoluptà, Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

SARDA.

Elettione

SHe sia del mese di Marzo, o di Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti

E'di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti

Genera un poco di uentosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio

Cuocendosi su la craticola, dentro un foglio di carta con oglio, Petrosello, & coriandoli, ò con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi

E'fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni.

Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità.

FRAGOLINO.

Elettione

SE bene è buono d'ogni tempo; nondimeno è migliore l'inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamenti

Ha la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero à chi l'usano di continuo.

Nocumenti

Cuocendosi fritto, e condendosi con succo di aranci, e Pepe, ouero arrostito si mãgi caldo col succo di agresta.

Rimedio

E'temperato nelle qualità attiue, ma è humido nel primo grado.

Gradi

Tempi Etadi Complessioni.

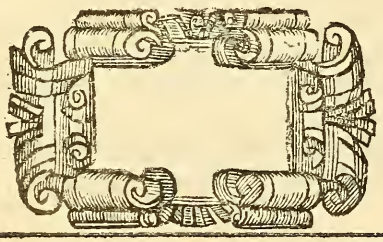
Questo pesce, è migliore l'inuerno, che in altri tempi à tutte l'etadi, & complessioni, purche si mãgi in conueniente quantità.

La

HISTORIE NATVRALI.

LA Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata, quando è piccolina, si chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamẽte in Mare uiue, e si piglia, quando è Sardina si sala, e uolgarmente si chiama Alice, ouero Anchio, partorisce due uolte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna adietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotteranei, e meati di quello passa nell'Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si uede saltare, & uscire del Mare: e piglia con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però se ne da tal uolta a i conualescenti per primo pasto.

IL Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinos, à Venetia si chiama Arhore, e da Latini Rubeli. E' pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare, e subito ch'è nato, si uede pieno d'oua, e perche tutti si ueggono esser'ad un modo, però si crede, che siano tutte femine, e questa grauidezza si uede l'estade, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono uagabondi, ma uanno in compagnia de gli altri della sua Specie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.



OSTREGA.

Elettione Che non sia presa in luogo fangoso e se si può; pigliſi di quelle, che sono nate su i fondi de' nauilij vecchi, sia di mesi che hanno la R. e siano mangiate fresche.

Giouamenti Ha un certo succo salato, che moue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma poco nutrisce.

Nocumenti E'un poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruttione.

Rimedio Apparecchiandosi cõ Pepe, oglio, e succo di arãci acetosi, dopò ch'è cotta su la bragia, auertendo che non si ha da lessare.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'calda nel primo grado, & humida nel secõdo. E'salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

GRANCHIO.

Elettione Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche ha piu uirtu del marino: sia di primauera, ò di autunno, & a Luna piena.

Giouamenti Gioua a i Tisici, & a quei che sono morsicati da' cani rabbiosi, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumenti La sua carne è un poco difficile a digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio Cuocendosi bene su la bragia uiua, e poi mangiandosi con Pepe, e con aceto forte.

Gradi Tempi Etadi Complessioni. E'freddo nel secondo grado, & humido nel primo. E'buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

L'Ostrega non ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per il qual manda fuora gli escrementi: non è ne maschio, ne femina, ma da una sola banda produce un'ouo, donde esce un'humor prolifico, e fecõdo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia à putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauilij. Non può uiuere fuori dell'acqua, quantunque non riceua in se aria, ò altro humore: non si può mouere da luogo à luogo, se ben sia staccata; non ha senso, ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione: e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche de i fiumi. E' desiderata nelle tauole di Principi, e si troua di uarij colori. Ne i mesi che non hanno la R, non è buona, perche và in amore, & perde il sapore. L'Ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le piu lodate erano quelle del lago Lucrino.

IL Granchio fu detto da Greci Carcinos, egli nõ ha coda, ma il corpo rotondo, e perche è senza testa; ha nel petto tutti gli instrumenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra piu grande della sinistra. Usa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro cosi uelocemente come innanti: mentre sta in terra; ua per le cauerne: e di lũga uita, e nel principio della Primauera depone la scorza. Mentre si cuoce diuẽta roßo, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gãbari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenitia sono i Granchi nei liti di fiumi di tanta velocità; che difficilmẽte si possono pigliare.

LV-

LVMACA.

Elettione

CHe sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi, che habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata, sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamenti

Giona allo stomaco, & è grata al gusto; nutrisce assai, e ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete, e prouoca il sonno.

Nocumenti

Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flẽma, e nuoce à chi patisce di Renella.

Rimedio

Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere, come Menta, Petrosello, e Calamento, e con aglio e con Oglio, ma che sia molto ben cotta.

Gradi

E'fredda, nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Eta di Complessioni.

E'buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

TESTVDINE.

Elettione

CHe sia grossa, piena di oua, e di boni cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.

Giouamenti

Da grandissimo nutrimento, giona grandemente a i Tisici, & a gli estenuati.

Nocumenti

E di tardissima digestione, genera sãgue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormiglioſi.

Rimedio

Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando uia la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con specie.

Gradi

E'fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Eta di Complessioni.

E'buona ne'tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica, ma uuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

LA Lumaca si sa ch'vsa il coito, ma se di coito si generi, o di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro; che pare che sia di Gesso, e queste cosi coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole; che le cõseruauano ne i uiuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice lo Odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparechiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle che si colgono ne gli Spineti.

NEssuno animale, c'habbia le penne, le squamme, e la scorza, hà le reni, se non la Testudine, la quale ha la carne di tanta viuacità; che se bene se le taglia il capo, e se le caua il Cuore, nondimeno sopravuiue per molto spatio di tempo. Fà vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa vn Pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, è rinfrescа assai, & gioua a gli hettici.

TELLINE.

Elettione Hesiano grandi, che si aprino facilmẽte, e che siano ben purgate dalla Arena.

Giouamenti Quando sono fresche; la loro decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

Nocumenti La loro carne è di tarda digestione, e graua lo stomaco, fa venir la sete, e stringe il petto.

Rimedio Cuocendosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Gradi Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

RANOCCHIE.

Elettione He non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti Cotte lesse con oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto giona, a i dolori de' denti.

Nocumenti Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento è cattiuo.

Rimedio Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di Aglio.

Gradi Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Si deueno vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fa grand'essercitio, ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

DElle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche soluenoil corpo, e le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli: ma à tempi nostri non si vede che sia in vso il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quiui si lasciano stare un giorno, o dui, che così deponeranno tutta l'Arena, c'haueranno: il vino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se ui si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

LE Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altri parti: viueno solamente sei mesi, e poi si conuerteno in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno dui fegati. Vsano il coito notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridono: significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. che in una Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Percio che queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

PEPE.

Elettione Che i grani non siano vani, marci, e leggeri, ma freschi, grauissimi, pieni, neri ne troppo crespi: che tutti questi segni mostrano; che egli sia maturo.

Giouamenti Aiuta la concottione, risueglia l'appetito, caccia la uentosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fa orinare, consuma la flemma.

Nocumenti Nuoce alle persone, che sono di calda complessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi: consuma lo sperma, infiamma il sangue à chi troppo l'usa.

Rimedio Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pestato troppo sottile.

Gradi E caldo & secco nel fine del terzo grado, e quasi partecipa del quarto.

Tempi Etadi Complessioni. E buono ne i tempi freddi per i uecchi, & per i flemmatici, & catarrosi.

CANELLA.

Elettione Che sia più fresca ch'è possibile, ilche si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo: dal sapore che sia acutissimo, e dal colore che tiri al rosso.

Giouamenti Prouoca l'orina, resiste à i veleni, corrobora il ceruello, e tutte le uiscere, chiarisce la uista, ne la scia putrefare gli humori cattiui.

Nocumenti Non si deue usare da' colerici, ne in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo uso infiamma le uiscere, & il sangue.

Rimedio Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi E calda, & secca nel terzo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Conferisce ne i tempi freddi à i uecchi, à quei che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomacho debole.

HISTORIE NATVRALI.

L Pepe acerbo ſi Chiama biancho, & il maturo ſi chiama negro, ilquale ſi coglie in India del meſe d'Ottobre, e lo ſeccano al Sole, ſpargendolo ſopra alcune ſtoie fatte di Palma, fin che diuenta negro e creſpo, ilche ſi fa in tre giorni. Tutto il Pepe riſcalda, prouoca l'orina, fa digerire, tira, riſolue, e leua le caligini de gli occhi, fa. Compoſto in Lettouaro gioua alla toſſe, & à tutti i defetti del petto. Maſticato con l'vua paſſa purga la flemma della teſta, conſerua la ſanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

A Cannella s'vſa in difetto del vero Cinnamomo, ilquale à queſti tempi non ſi porta alle noſtre parti, ſe non poco, & ſta appreſſo Principi grandi. Queſta ha in ſe l'Aromaticità, la ſlitticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri, gioua alla toſſe, & a gli altri difetti del polmone, apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo ſtomaco, conſumando l'humidità che ci ritroua, e ſana le morſicature de' vermi velenoſi, aiuta la digeſtione, e ſcaccia la ventoſità, conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo ſperma. Purga, conforta, & aiuta la teſta.

CAROFANI.

Elettione

He siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Giouamenti

Fortificano tutti i membri principali, e in specie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano il puzzore del fiato.

Nocumenti

Nuocono a'colerici l'estate, & anco fanno amare le viuãde, quãdo si pongono in molta quãtità.

Rimedio

Se si vsano in poca quantità da flemmatici, ouero in tempi freddi, ne i cibi humidi.

Gradi

Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi Etadi Complessioni.

Sono ottimi nel tempo dell'Inuerno per i vecchi, per i flẽmatici, & per quei che sono catarrosi.

GENGERO.

Elettione

He sia fresco, e non consumato dal tẽpo, ilche dal buon odore, e acuto sapore si comprende. & anco che quando si spezza, non faccia poluere.

Giouamenti

Caccia la ventosità, riscalda, ma più tardi del Pepe, è ottimo per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la vista.

Nocumenti

Nõ è buono ne i tempi, e paesi caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiãma chi troppo l'ha in vso.

Rimedio

Quando è fresco, se si condisce col Mele; diuenta ottimo per i uecchi, e per riscaldare: ouero secco se ne vsi in conueniente quantità.

Gradi

Quando è fresco; è caldo in terzo grado, & humido nel primo: ma quando è seccato; diuenta secco nel secondo grado.

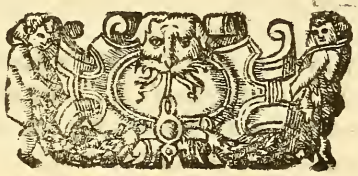
Tempi Etadi Complessioni.

Gioua vsarlo ne i tempi molto freddi à i vecchi, à i flẽmatici, & à quelli ch'abondano di molta humidità, & ventosità.

HISTORIE NATVRALI.

Naſcono i Garofani in Oriente in alcune Iſole del Mare d'Indi a, e ſi portano à noi per la ſouità del loro odore, confortano la virtù digeſtiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nauſea, e l'inappetenza. Fanno il Cuore robuſto, e moltiplicano gli ſpiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere. Aßottigliano la viſta, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierſi ſi mettono ſotto gli alberi ſtoie di Palma, e poi gli alberi ſi batteno con le canne.

IL Gengeuo, quando è freſco, hà molta humidità, il che ſi conoſce, ch'egli facilmente ſi corrompe, e queſto è cauſa, che non riſcalda coſi preſto, come fa il Pepe, alqual ſi raſſomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che freſco ſi condiſce in Oriente; è molto buono per moltiplicare il latte, lo ſperma, e per accreſcere il coito: e coſi anco per dar forza ad uno ſtomaco debole, leua l'oppilationi, e gioua alla teſta, e fa penetrar preſto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famoſiſſima dell'India, freſco, e condito con Zuccaro, ò con Mele, e ſi ſerua per gli vſi ſopradetti.



NOSCE MOSCATE.

Elettione

He sia fresca, e non pertugiata, che sia graue, ben piena di humore, & ben grassa, che queste sono fresche, & che sia rossa.

Giouamenti

Fa buon fiato, leua le lentigini, cõforta la uista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'orina, e conferisce alla Matrice.

Nocumenti

Nuoce particolarmente a quei che patiscono di Morici, e che sono stitichi, perche ella stringe il corpo.

Rimedio

Vsandola di raro, & in poca quantità, e mescolandoui seco un poco di Gengeuo, che con l'humidità sua la contemperi.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E calda, & secca nel fine del secondo grado.

E ottima ne i tempi dell'Inuerno, per le persone che sono graui di età, per i flemmatici, ma nuoce à i melanconici.

ZAFFARANO.

Elettione

DEue esser fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, lungo, non fragile, pieno, che bagnato tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Glouamenti

Conserua tutte le uiscere, e fa buon colore di uiso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti

Va alla testa, e gli nuoce facendo dolore, sonno lentia, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbriachezza.

Rimedio

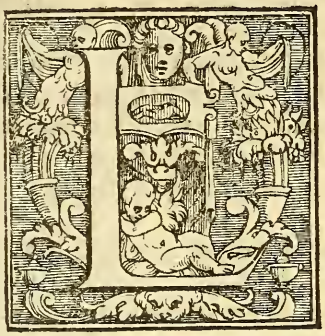
Si adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, perche cosi farà stare il Cuore allegro.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E caldo nel secondo grado, & secco nel primo,

E vtile vsarlo l'Inuerno in poca quãtità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.



LA Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de' nobili, perche ha buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la uista, cõforta tutte le uiscere, e particolarmẽte la bocca dello stomaco, fa orinare, e ferma il uomito, leuando via l'inapetentia, fa digerire, consuma la uentosità, fa gran beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo, perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & melanconici l'usino copiasamente, & i colerici se n'astengano.

L Zaffrano, che si chiama da Latini Crocum, è notissimo à tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, prouoca il sonno, leua uia l'Asma, e tutti i difetti del petto. Non è buono per la uista, ne per la testa, onde si deue usare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stittico. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'intelletto.

ZVCCARO.

Elettione

Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da romperſi.

Giouamenti

Mantiene il corpo uetto, & mondo, e gioua alle reni: uutrisce più del Mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti

Fa venir la sete, e si conuerte facilmente in colera, e però nuoce à quei che hanno calda complessione.

Rimedio

Mangiandosi con granate, ouero con Arãci, che siano di sapore acetoso.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E'caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è temperato.

E'buono d'ogni tempo, è conferisce piu à quei che sono di età matura, e di fredda complessione; ch'à i giouani, & a i colerici.

MELE.

Elettione

Puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al colore bianco, e che sia bẽ granito, e grosso.

Giouamenti

Riscalda lo stomaco, massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, e si conuerte in buon sangne.

Nocumenti

Nuoce à quei che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, e moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedio

Mangiandosi con frutti, ò altri cibi che siano di sapore acetoso, o vero col zuccaro rosato.

Gradi Tempi Etadi Complessioni.

E'caldo, & secco nel secondo grado.

Non si deue usare se non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i cattarosi, e per quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

L zuccaro si chiama Mele di cãna, perche si caua dal le canne di mele, e per esser buono; conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmẽte da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, e non è anco tanto astersiuo: e però più diletta allo stomacho, al polmone, & al petto, ch'il Mele. In tutte le viuande è gratissimo, Eccetto che nella trippa, perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel zuccaro, che si chiama Candito, che leua la raucedine.

IL Mele è amico di vecchi, e nemico di giouani, de' colerici, e de febricitanti: quando è crudo; si sente acre al gusto, muone il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quãdo egli è cotto, cõuiene à quei che sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità, ma nuoce a i calidi, perche si conuerte in cholera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che le cascano dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa oppilationi. Si cuoce, sin che deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione He sia fatto di uino cauato dall'uua dolce, cotto tanto che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Giouamenti Gioua alla strettezza del petto, & à li affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vēsica, & è buono contra i ueleni.

Nocumenti Fa ostruttione, genera uentosità, da grosso nutrimento, tardi si digerisce, & nō è troppo amico dello stomaco.

Rimedio Vsandosi non per cibo, ma per condimento, & seco sempre si pōga Pepe, ò altre cose aromatiche, d'inuerno.

Gradi E'caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Ogni uolta che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell'anno, e massime nell'inuerno.

ACETO.

Elettione He sia fatto di ottimo uino, che sia uecchio & se si puo, che dentro ci siano le Rose.

Giouamenti E'ottimo per smorzar l'ardore della cholera, e la sete, fortifica le gingiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocumenti Nuoce molto a i nerui, & alle donne che patisco no male di matrice. è pessimo per i macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio Mescolandoci seco acqua, & zuccaro in molta quantità ouero uua passa dolce.

Gradi E'freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi Etadi Complessioni. E'gioueuole ne i tēpi molto caldi per i giouani, e per i colerici, e nuoce a i vecchi, & a quei che patiscono ne i nerui.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

IL Moſto cotto volgarmente detto Sapa, ſe ſi fa di uino negro; nutriſce molto, genera uutrimento großo, ma conſuma, e leua i cattarri del petto. Quando ſi fa di vino bianco, diuenta più ſottile di ſoſtãza, e mollifica piu il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sapa è di großa ſoſtãza, ma poſta in emptiaſtri fatti di ſemola, e ſale mitiga i dolori gagliardamente, fa grande oppilatione nel fegato, e nella milza, sì per eſſer dolce, come anco per eſſer großa: e però quei che ſono oppilati la deuono laſciare in tuoto, ouero vſarla in poca quantità.

TVtti i Filoſofi s'accordano nella ſiccità dell'Aceto, ma nel reſto ſono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche ſmorza l'ardore della cholera, & altri lo pongono caldo, perche buttato ſopra la pietra, bolle, e rompe la pietra: però ſi puo dire che la ſua calidità ſia in potentia, e la frigidità ſia in atto dominante: e quanto manco egli è forte; tanto più è freddo. E' nemico a i melanconici, & a'ſtomachi freddi, e particolarmente alle Donne, per riſpetto della Matrice. Se ſi beue caldo; fa reſiſtenza alle beuande veloneſe, ma beuuto in quantità, genera l'Hidropiſia.

AGRESTO.

Elettione Che sia fatto d'vua acerba auanti ch'entri la Canicula, secondo che insegna Dioscoride: ouero secondo l'vso commune, purche sia chiaro.

Giouamenti Cioua mirabilmẽte l'estate, à smorzare la colera, à suegliare lo appetito, & à quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti Stringe gagliardamente il petto, e fa uenire la tosse, & è anco molto nemico à i nerui, & a chi patisce dolori colici.

Rimedio Vsandosi in compagnia delle carni, ò d'altri cibi caldi, grassi, e dolci.

Gradi E'freddo nel primo grado, & secco nel secõdo.

Tempi Etadi Complessioni. Si deue vsare l'estate e ne i tempi molto caldi: e conferisce à i giouani, & à i colerici: ma è inimicissimo di vecchi, e di flemmatici.

SALSA.

Elettione Che fia fatta con herbe molto odorifere, come Serpillo, Menta, Basilico, Aceto rosato, dui garofani, pane arostito, & vn poco di Aglio perchi piace.

Giouamenti Risueglia mirabilmente l'appetito, e fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti Nuoce à i febricitanti, & à quei c'hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio Mescolãdoci buona quãtità di succo di Agresta, ò d'Aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi E'calda più e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si metteno.

Tempi Etadi Complessioni. Questa è stata ritrouata per suegliare l'appetito, nei tempi ardenti, per ogni età, & complessione: e massime per i giouani.

L'Agre-

HISTORIE NATVRALI.

L'Agresto si chiama da Latini Omphacium, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i corpi cholerici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per l'vso d'Agresta, & riesce piu grato L'Agresto vuole hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i Colombi, si deuono mangiare con molto Agresto, e cosi tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

LA salsa è sapor uerde, è molto in suo per tutte le parti, e si măgia cõ le carni, p farle più grate: al gustoe l'estate massime, quando per i souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio dicendo Allia, Serpillum, atque herbas contundit olentes. Pare ch'approui questa per la migliore alcuni usano la Mostarda, detta Mustus ardens, qual non conuiene se non ne i tempi freddi, S'vsa anco l'Agliata, il sapore d'vua, il sapor di visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.

LATTE.

Giouamenti

ACcresce il ceruello, ingrassa il corpo, giouà à gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, accresce il coito.

Nocumenti

Nuoce a chi ha la febre, a chi ha doglia di capo, a chi patisce ne gli occhi, a i catarrosi, a chi ha la pietra, a gli oppilati, a i denti, & alle gingiue.

Rimedio

Auanti che si beua, se li ponga dentro vn poco di sale, ò Zuccaro, ò Mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

Gradi

Humido nel secondo grado, e quanto al caldo; è temperato.

Tempi Etadi Complessioni.

Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico a i vecchi, & a catarrosi.

BVTIRO.

Elettione

CHe sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer che fosse di Pecora; sarebbe più lodato.

Giouamenti

Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni per freddo, e sana la tosse.

Nocumenti

Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a chi molto l'vsa; induce la Nausea.

Rimedio

Mangiando appresso di quello cibi confortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il Zuccaro rosato vecchio.

Gradi

Caldo, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

E'buono d'ogni tempo, pur che sia fresco. E cõferisce più a i vecchi, ch'a i giouani: perche gli purga il catarro.

MISTORIE NATVRALI.

IL Latte è composto di tre sostanze, l'vna acquosa detta Seto, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è temperata, ma vntuosa: e la terza è grossa, della qual si fa il cascio, e questa è grossa, uischiosa, e flemmatica. Il più pregiato Latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, l quarto. è il Caprino, e l'utimo è il Bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il Latte haurà molto Sero, sarà senza pericolo affatto. Se haurà molto Cascio, sarà da fuggire, perche genera lapietra. L'uso continuo del Latte nuoce à i denti, & alle gingiue, e però dopo che si è beuuto, si laui la bocca con uino mescolato con Mele, che così si fortificaranno i denti, e le gingiue. Il Latte muoue il corpo, leua la tosse; allarga il petto, e ristorai corualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua uino, sin che sia digerito.

L'effetto del Butiro, quando è fresco, è simile à quello dell'Oglio o fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & in somma aiuta gagliardamente à maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il Zuccaro, ouero il Mele. Vsasi di cuocere il Butiro, e conseruarlo col Sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale: ma pure ritiene sempre la uirtù sua di aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'inuecchia, tanto più caldo diuenta.

CAPI DI LATTE.

Elettione

Che siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamenti

Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e sicità dello stomaco.

Nocumenti

Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuerteno in vapori.

Rimedio

Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto Zuccaro, ò Mele.

Gradi

Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Questo è pasto più da giouani, e da colerici; che da uecchi, e catarrosi: perche ricerca lo stomaco gagliardo.

GIVNCATA.

Elettione

Che sia di latte, alquale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, & di ottimo pascolo.

Giouamenti

Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumenti

Ristringe il petto e fa uenir l'Asma: e perche manda uapori in capo; fa alle uolte suffocatione, e sincope.

Rimedio

Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Ma pure quando occorre; prendasi per primo pasto con molto Zuccaro.

Gradi

Freddo nel secondo grado, humida & temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni.

E cibo da usarsi ne i tempi molto caldi, è piu conforme à i giouani, & à i colerici, ch'à i uecchi, & catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

SOno i Capi di Latte poco differenti dal Butiro; percioche eßendo l'uno e l'altro il fiore, e la parte più pura del Latte; il Butiro ſi coglie dalla maßa del Latte, con certi vaſi larghi, ſenza adoprarſi fuoco: ma i Capi di Latte ſi cauano dopò che il Latte ha bollito vn pochetto, piano piano: che ſe il fuoco foſſe gagliardo; non ſi coglierebbono, ò non ſarebbono buoni, e per queſto i Capi di Latte non durano, ma preſto ſi fanno acetoſi, il che non auuiene del Butiro. Inducono i Capi di Latte gran ſatietà, & à chi molto ne mangia. Nauſea. E però non ſe ne mangi molto, e ſi mangino col Zuccaro, dopò paſto. Nel Regno di Napoli ſono delicatiſſimi, li congelano ſopra le folie di Cauli, e li chiamano Natte: e quiui pare, che ſiano piu ſaporiti, che in altri paeſi.

PEr Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e congelato, ſubito mangiato ſi putrefa: e ſe dopò paſto ſi prende; fa diſcendere à baßo tutto il rimanente del cibo indigeſto, e crudo. Si digeriſce tardi, e con gran difficultà; & conuiene hauere gagliardo ſtomaco. Genera vn nutrimento groſſo, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella ſpecie di fluſſo, che ſi chiama Lienteria, ouero liggierezza d'inteſtini. In ſomma è pegiore d'ogni ſorte di latte. Queſto nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali ſi conſerua e ſi porta.

RICOTTA.

Elettione

CHe sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco; che sia ancor calda, perche cosi più presto si digerisce.

Giouamenti

Giona à gli huomini di calda complessione, conferisce à chi ha il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, e'l dor della Cholera.

Nocumenti

Nuoce allo stomaco frigido. Indebolisce i Nerui, e induce il sonno: & tardi si digerisce.

Rimedio

Mangiandosi molto fresca, in vltima mensa, con molto Zuccaro, & in poca quantità.

Gradi

Fredda, è secca nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Questa è proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che faticano assai: e si puo mangiare d'ogni tempo.

CASCIO.

Elettione

CHe sia fresco, fatto di Latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti

Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratisimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri Casci è più digestibile, ma che non sia troppo condensato.

Nocumenti

Fa oppilatione à chi troppo lo frequenta: massime à chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio

Mangiandosi seco in compagnia Noci. Mandorle, Pere, e Mele: ma non si ha da vsare sempre.

Gradi

E'freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

E'pasto di dura digestione, e ricerca vn gagliardo Stomaco: e però conuiene più à i giouani, & faticanti, ch' à i vecchi, & gli otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

LA Ricotta offende manco lo Stomaco, ch'il Caſcio freſco: e ſe l'huomo ſia ſano; gli gioua, più preſto che nuaca: ma ſe lo Stomaco ſia di fredda compleſſione, non la digeriſce mai, per eſſer di ſoſtanza fredda, e groſſa. Nelche ſi uede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta ſalata è molto peggiore della freſca, perche dà pochiſſimo, e cattiuiſſimo nutrimento, fa uenir ſete, riſtringe il uentre, commoue, e genera molta uentoſità. Accreſce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i uaſi orinarij, e con grandiſſima fattica ſi digeriſce. Sono molti migliori le Fiorite, perche eſſendo fatte della parte piu pura, e liquide, ſi digeriſcono piu facilmente, & non hanno groſſezza neſſuna, anzi penetrano preſto, rinfreſcano, e cauano la ſete.

IL caſcio freſco nutriſce piu del ſalato, & humetta. Tutti i Caſci ſono di triſto ſucco, eccetto ch'i Freſchi, che da i ſtomachi caldi ſono preſto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che ſi fa, perche come s'inuecchia, diuenta peſſimo. Il Caſcio uecchio ſi biaſma, perche difficilmente ſi digeriſce, induce la ſete, infiamma in ſangue, fa la pietra, oppila il fegato, paſsa tardi, genera colera, ſtringe il corpo, perche il Quaglio gli dà queſta acutezza. Fa più danno il Caſcio infiammando, che utile aſsottigliando: ſe ſarà di mezo tempo, non ſarà ingrato allo ſtomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandoli mediocremente. Il Pecorino è molto migliore de gli altri, sì come il Caprino è il peggiore. In ſomma mangiſi in quantità tale, che ſerua per ſigillo ſolo dello ſtomaco. Et ſi oſſerui il Prouerbio commune che dice. Caſeus eſt ſemus, quem dat auara manus.

Perche

Perche sia necessario il bere.

EL bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola co' cibi, e quelli trasporta à tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause: l'vna perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra accioche porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione, questa per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità, come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la Concottione non è altro, ch'vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, el bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile: E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuenta re e penetratiuo, e sottile, e questo è il Bere, del qual parlando Platone nell'Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimẽto del corpo. e nel 2. delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero, così i corpi de' vecchi col vino si fanno più molli, e resistẽo alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regole da osseruarsi nel bere.

NON *si beua ne Acqua, ne vino, quando lo stomaco è digiuno. Massime cibi è stato al bagno, chi ha usato il coito, ò fatto altro essercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequentia della respiratione, ò sudato: se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla Testa, al Ceruello, à Nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci è gran fame.*

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo Vino, ò Acqua secondo l'vsanza, perche il bere quando lo stomaco è pieno, non lascia ch'il cibo tocchi la sostanza del lo stomaco, anzi il vino interposto non lascia ch'il cibo si muti, come si conuiene.

Dopo ch'il cibo è calato dallo stomaco, e discesо giù al basso, allhora quei c'hanno gran sete possono satiarsi di uino, ò d'Acqua, secondo la loro consuetudine

L'Acqua beuuta dopò pasto con la sua frigidità impedisce la digestione: & il Vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauisi la bocca, non beua se non pochissimo à fatto, e con vaso di stretta bocca, ouero non tolleranza pongasi à dormire, secondo la dotrina d'Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopo l'Aglio, la Cipolla, & altri cibi acuti non si beua, perche accresce caldo: à caldo: è si fa penetrare per le uene quei cibi di mala qualità indigesti. Ma prima si mangino cibo di buona qualità, e poi si beua.

Vino a chi si nieghi, & a chi si conceda.

IL vino si niega à fanciulli, perche eglie è vn aggiungere fuoco à fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la Mente.

Platone fece la legge, ch'auanti li 18. anni non si potesse ber vino, e che nessuno Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno dibisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal vino.

Il vino si niega à i giouani, che crescono: perche hauendo essi vna natura calida, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'animo, e nel corpo, di esser furiosamente agitati.

Si concede à i giouani virili, che passando li 40. anni, incominciano ad intrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad un giusto, e conueneuol temperamento. Ma non conuiene dar gli uini potenti, perche nuocono al Capo, et a i Nerui, ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, puo essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo: ma in queste parti fredde; oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle Donne, perche con l'vso di quello chiudeno la porta alle virtù, e danno l'ingresso à tutti i vitij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, per che haueua beuuto il uino Del quale atto egli nõ fu da nessuno ripreso, nõ che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente,

Dal moderato vſo del vino l'ingegno ſi fa Illuſtre, e chiaro: l'Animo ſi rende più fedele, e più manſueto: l'Anima ſi dilata, gli Spiriti ſi confortano, l'allegrezze ſi moltiplicano, & i diſpiaceri ſi ſcordano: onde ſoleua dire Zenone, sì come i Lupini, che ſono amari, con l'infuſione dell'Acqua ſi fanno dolci: coſi io col vino mi diſpongo alle dolcezze, & a' piaccri: & Ariſtotile ne' Problemi diße, che'l vino apportaua a gli huomini ardire, e ſperanza. Egli muta i vitij della natura in contrario, percioche l'huomo empiò lo fa pio, di Auaro lo fa liberale, di ſuperbo humile, di pigro ſollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigritia della Mente muta in aſtutia, & in facondia. Scriue Ruffo, ch'i Perſiani, e gli Eleni vſauano il vino, quando voleuano diſputare, ò diſcorrere, ò dar conſiglio graue: & gli Eleni in particolare l'vſauano, quando voleuano far verſi, ò ſonare inſtromenti muſicali, con dire, che'l vino conduceua la Mente humana dalla potenza all'atto. Di ſingolar temperanza fu lodato Auguſto, ilqual ſempre ſi poneua à tauola, quando erano ſatiati gli altri conuiuanti, e ſi leuaua prima di tutti: & di eßemplar parſimonia nel bere fu celebrato Giulio Ceſare da Marco Catone, il qual diſſe. Vnus ex oĩbus Ceſar ed euertendã Rempublicã ſobrius acceſit. *Nel qual ſenſo Baccho fu cognominato mite, dolce', donatore dell'allegrezza, nobile, generoſo, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fu detto Lene, ſoaue, limpido; libero, molle, bello, muſchiato, pretioſo, fragrante, e buono.*

Quanto poi appartiene al corpo; il Vino conferiſce alla nutritione, alla concottione, alla digeſtione, & alla generatione del ſangue. Egli diſtribuiſce gli humori, che ſono concotti, nutriſce con uelocità, rallegra il Cuore, caccia le uentoſità; prouoca l'orina, augmenta il calor naturale, ingraſſa i conualeſcenti, riſueglia l'appetito, muoue i ſudori, fa dormire, riſchia riſce il ſangue, ch'è torbido, apre l'oſtruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, aſſottiglia gli humori groſſi, manda via il cattiuo colore della etica, & aiuta à fare vſci-

S re

re tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco; che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse, che il buon vino vuole essere di età mezano, cioè ne nuouo ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne slittico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente à tutti, massime a i uecchi.

Effetti del vino beuuto fuori di modo.

QVando la quantità del vino, che si beue, non puo esser ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda; ma genera effetti, & infirmità frigide: percioche suffocando il calor naturale nuoce assai al Ceruello, & à tutti i Nerui: e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia, il Letargo, il mal Caduco, lo Spasmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all'Animo; Il vino fa gli huomini Loquaci, Ingiurioſi, Fuorsennati, Stupidi, Homicidiarij, e Lußurioſi: egli corrompe la Mẽte, risolue l'Animo, e distrugge le potenze animali, e naturali: e se l'ebbriachezza si frequẽta; apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e disbonesto beuitore fu notato Alessandro, e più uolte ripreso da Androcide, con queste parole, Ricordati ò Re che quando tu beui il uino, tu beui il sangue della Terra: ma egli poco curando queste monitioni; spesse volte per il troppo bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo berre fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nelqual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, martio, belligero, effeminato, mezo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrio, in sano, e giocoso, & ignigero. Percioche oltre che estingue il lume dell'Anima Rationale; molte volte è cagione di morte subitanea: Percioche il vino in

alcuni

alcuni stomachi si conuerte in cholera, & in altri in puro aceto: e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è ebriaco; è come una Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna uolta, ò per compagnia, ò per delitia, ò per sensualità bere vn poco più del suo ordinario; auuerta in quel pasto di mangiar poco, accioche la quantità del vino non portasse il molto cibo indigesto per le Vene: e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco: mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, chi si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle uiuande, ne si mangino cose dolci: ma cose amare, come mandorle. I Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del uino, e dopo il pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate, de i grani di Mortelle, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto à proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare; Io mi ristringo à questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

VINO VECCHIO.

Giouamenti

He sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato à tutti i sensi.

Nocumenti

Aiuta la virtù espulsiua, risolue i mali humori, e la ventosità, è buono per quei c'hanno humori crudi nellle vene, & ne gli altri vasi.

Rimedio

Nuoce à chi l'vsa molto, à i nerui nuoce al coito, perche disecca il seme: turba l'intelletto, e nuoce à i pannicoli del Ceruello, e fa la Vigilia.

Gradi

Che s'adopri solo per vso di medicine, e nõ per bere, e se n'vsi poco, di rado, e molto bene adacquato.

Tempi Etadi Complessioni.

E' caldo, e secco nel terzo grado, qñ passa li quattro anni; e sempre inuecchiãdo acquista piu calore.

Conferisce ne i tẽpi molto freddi a i vecchi, & a i flẽmatici, preso in cõueniente quãtità. Ma nuoce a' giouani, & a quei che sono di calda cõplessione.

VINO DOLCE.

Elettione

CHe le parti grosse siano andate al fondo, & il uino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

Giouamenti

Ha gran forza di unire, & confortare gli spiriti, secondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto sperma.

Nocumenti

Quando non è chiaro; genera sangue feccioso, oscuro, & vaporoso. Molte uolte fa uenire il fluſſo hepatico, nuoce allo Stomaco, & alle budella.

Rimedio

S'aspetti a bere sinche sia fatto chiaro da se, ouero dalle Tacchie, che sono ricci del legno della Nocciuola, che in 24. hore lo fa venir chiarissimo.

Gradi

Nel primo anno egli è caldo nel primo grado: & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni.

Questo è buono l'inuerno, per i giouani; per i colerici, e per quei c'hanno lo Stomaco gagliardo. Ma è nemico a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

IL vino vecchio non nutrisce molto, ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potente per natura passa quattro anni; diuenta càldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuecchia, acquistando sempre vn poco di amaritudine, & allhora ascende al capo, e nuoce à i Nerui, & à chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue anzi sono morti molti infiammati dal souerchio vso di tal vino, come fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua vn putto in casa, il qual per carestia d'acqua beuea vino potente e vecchio: e però perse il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

IL vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E per che bolle, & ha molte parti terrestri in se, però non prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera ostruttione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non ha altro di buono, se non che muoue il corpo, e se questa conditione egli non ha, diuenta molto nociuo. Tardi si digerisce; e tardi passa. Il uino di mezo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

VINO DOLCE.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta di Complessioni.

CHe sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.

Diletta mirabilmente alla maggiore parte de gli huomini, che seguitano l'appetito seniuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Oppila gagliardamente il Fegato, e la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuerte in colera.

Ch'i colerici non l'vsino in modo nessuno, ne quei c'hanno le uiscere malamente dispoſte, ò pure di rado, & in poca quantità.

E'caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, ch'à giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

VINO BRVSCO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta di Complessioni.

CHe habbia mediocremente dell'astringente, e non sia ne pontico, ne austero: sia sottile e poco colorato, & ben fatto.

E'buono nella febre Diaria, al fegato infiammato, e allo Stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete, sana il fluſſo, e stagna il vomito.

Stringe il petto, e fa venire la tosse, nõ dà buono nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il sudore.

Che nõ s'vsi se non per medicina di cõualescẽti, e p cõplesioni calde, nelle quali la cholera auãza.

Tra gli altri vini ha tanto poco calore, che nõ arriua al primo grado, e ben secco nel secõdo grado.

Questo s'ha da bere solamente nei tempi molto caldi; & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à flemmatici.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Le coſe dolci ſono per loro natura conuenientiſime alla natura humana, ma per accidente ſi fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce pche ſia dolce; quanto pche è di ſoſtãza groſſa, il che è cauſa della tarda penetratione, è però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto apoſtema, è di durezza, e coſi alla Milza. Il Polmone quando è ripieno di groſſi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne ſente nocumento, per che aiuta lo ſputo, maſſime s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua ſubito auanti che ſi coli per ſtrade larghe: Ma al Polmone non arriua, ſe non dopò ch'è ben colato per ſtrade ſtrette.

I vini bruſchi, agreſtini, ſtittici, pontici, auſteri, & acerbi ſi confondono tra loro per la poca differenza, c'hanno queſti ſapori tra loro. E' ben vero che l'Auſtero participa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente ſono bruſchi, ſono buoni per i gran caldi, purche non partecipino dell'acetoſo, cauano la ſete, e rinfreſcano, ma preſuppongono vno Stomaco molto caldo. I Raſpati, quando ſono di vino ottimo, ſono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col ſapor dolce, ò altro ſapore di vino buono; prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e non laſcia fumare al capo, e riſueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione

He sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, e chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti

Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la Sincope, e fa uedere sogni grati la notte.

Nocumenti

S'è grosso; graua lo Stomaco, nuoce al Fegato, & alla Milza, con fare oppilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Rimedio

Mangiarle appresso Granati, ouero Aranci acetosi: ouero altri cibi conditi con Aceto, ò con succhi acetosi.

Gradi

E' caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, ne resto egli è temperato.

Tempi Etadi Complessioni.

Questo è buono ne i tempi freddi per quell'eta di, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

VINO BIANCO.

Elettione

CHe non sia di più di vn'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di Vue mature nelle colline.

Giouamenti

Resiste à i Veleni, purga le uene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: è buono per li vecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumenti

Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi hai membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio

Vsandosi in conueniente quantità ben temperato cõ l'acqua, e mangiãdo appresso le Cotogne.

Gradi

E'caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi Etadi Complessioni.

Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, e ad ogni complessione, pur che non sia troppo vecchio, & s'vsi in conueniente quantità.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

I Vini rossi, e grossi sono tutti piu nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauano un poco lo Stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fanno; tardi si risolue, empieno le uene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha veduto gli Atleti usar tali vini per hauere gran forza, e le hanno acquistata grandissima, e nutrimẽto come di carne di Porco. Però à giouani si diano auanti il cibo, à uecchi ne prima, ne poi. perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle Reni. I neri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco oppilatiui. I neri Austeri generano humori melanconici. I rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tiranno assai al chiaro, e raspano; fanno orinare assai, e si dicono di color Goro.

IL vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto cosi, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero e potẽte, massimè se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. *E' penetratiuo, genera colera, ascẽde al capo, fa ebbriachezza che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri vini bianchi sottili, acquosi, Diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non uanno al Capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.*

Natuia & effetti dell'acqua.

L'Acqua è un corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda, e quest'Acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo un'altra, che non è tanto semplice, laqual però si putrefa, e si corrompe, sì come per contrario i semplici elementi non si corrompono, ma si cambiano l'uno nell'altro. L'Acqua non di nessuno nutrimento a i corpi, percioche come semplice (almeno rispetto à quelli) non può farsele simile, perche il nutrimento non è altro che una assomiglianza del cibo a i corpi fatta per uia del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida, non puo rassomigliarsi al nostro calore, ne alla sicità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempra, & assotiglia il cibo, e fa penetrarlo. Così cõchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'acqua non era cibo. ma veheicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua non puo nutrire per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro, essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tãto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro, E conseguentemente non può nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & anco à fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi che sono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene, ch'ella troui un calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare, si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. La Acqua conuiene à tutte l'etadi, ilche non fa il uino, anzi più di quello gioua a i riscaldati, a quelli che abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla palpitatione del cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e priua d'ogni

d'ogni sapore: ch'all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile: che all'occhio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser cõposta d'aria sottilissima: e questa Acqua tale sarà di far il distributione, presto si scalderà, e si rafreddarà, e sarà liggerissima come abondante d'aria, e priua di terrestreità. L'Acqua buona, secõdo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigliano dui pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuerse Acque, e poi si asciugano al Sole, quello che prima si secca, sarà bagnato in Acqua più liggera, ouero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino, quello che sarà piu liggiero, è stato bagnato in Acqua più liggiera, la bontà dell'Acqua anco da questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'Acqua delle FONTANE, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentione, è grossa, tardi si digerrisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidẽte; è freddissima, e grauissima. Quella che corre verso mezo giorno, è calda, per lo più è salata, è molto pernicioſa, quando sono venti Meridionali.

L'Acqua di FIVMI non si usi se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango, e quando è torbida, si mangino Mandorle dolci, ouero si tempri con uino chiarissimo, ò si mescoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, ò con poluere di Spodio. l'Acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lungo tempo non si moueno, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'Acqua piu lodata è quella, che pioue di meza estate, con grau tuoni, secondo Paulo egineta, è ben vero che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in una Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa Acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira à se la parte piu sottile dell'Acqua, & si fa migliore (purche dal luogo oue si ripone non prenda

mala qualità,ò cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto fa la tosse,e la uoce roca) gioua alla digestione,prouoca l'orina,rinfresca il Fegato,e le reni,allarga il petto,e non è molto frigida. L'Acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro,liquore pretiosissimo,con tutto che ella con uilissimo prezzo si comperi. Al che hauendo riguardo i Poeti, & à gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la Chiamarono liquida,argentea,susurrante,corrente,fugace, loquace,manante, gelida pura,cerulea,sobria, uiua,garula,vitrea, irrigua,trasparẽte,scaturiente, vndante,tenue, mobile,piscosa,dolce,amena,sonnifera,feconda,crepitante,sorda,caduca, cisternina,rauca,uaga, herbosa,fragile, trascorrẽte, neuosa, lene,emaculatoria,querula,fumosa,saltante,emanante,placida,vẽtosa,sonora,biãca,risplẽdente,nauigera,inflabile,limpida,rugiadosa, e cadẽte. Et alcuni volẽdo interpretar l'Etimologia di questo nome Acqua,differo che voleua dire, Acqua,quasi eguale. Concioscia che s'ella non è da venti agitata, e commossa; non si troua cosa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno esposto Acqua,cioè,à qua viuimus, percioche quest'elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che commandi a gli altri elementi: essendo che riempie la maggior parte della terra,distrugge il fuoco, ascende in alto,e pare che si usurpi il Cielo, e nel ritornare a basso rende fertile,e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile,& inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere,pietre,e gioie d'infinito ualore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'Acqua in forma di vapore nell'Aria, inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciãdo,e quiui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta Grandine. Ma se in forma di Acqua al basso discende; all'hora per forza di freddo, che gli stà d'intorno,si fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue,& in se molta Aria ritiene;all'hora ella diuenta Neue. E se vicino alla terra auuiene,che la rugiada s'ingrossi;all'hora diuenta Brina. Dalche si argomenta, che la Neue habbia in se molta Aria,e poca congelatione. Ilche dal fumo,ch'ella manda fuori,e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

Ef-

Effettī del bere freſco.

IL bere freſco nacque dalla neceſſità del la natura, laquale accioche ſi faceſſe, ui poſe molto diletto, ſi come parimen te veggiamo, ch'ella poſe grandiſſimo piacere nell'atto del coito, a fine che ſi faceſſe per la moltiplicatione della ſpecie. Diremo adūque, ch'eſſendo nel bere freſco guſto grandiſſimo, biſogna ch'egli ſia anco grādemente neceſſario a gli animali, e maſſime a i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da ſaperſi, ch'il noſtro calore na turale ha dui potētiſſimi nimici. L'uno de' quali è il ſouerchio freddo, ch'eſtinguendolo lo ſupera, e l'altro e il troppo cal do eſteriore, che lo diminuiſce, e lo riſolue gagliardemente, ò ſia per la ſtagione dell'eſtate fuor di modo calda, ò per la re gione di natura ardente; ò per gli eſercitij fatti con troppo violenza, lequali coſe ſi come hanno forza d'infiammare; co ſi ancora ſono molto potēti a riſoluere, & indebolire il calor naturale. Hor accioche egli ſi poſſa riunire in ſe ſteſſo, e farſi forte contra la forza di queſto gran nemico; gli è neceſſario, che ſe le porga aiuto di un gagliardiſſimo freddo, col beneficio del quale p Antiperiſtaſi racquiſti le forze perdute. Poi che per eſperienza ſi uede, che l'iſteſſo natural calore dal be re caldo eſſala e ſi riſolue, s'indeboliſce lo ſtomaco, ſi guaſta la digeſtione, aſcendono i uapori, e ſi ſtupefanno i ſenſi. E ſe il caldo dell'Aria, della ſtagione, e della regione ſarà poco; cō ueniente coſa ſarà, ch'ancora il rinfreſcamento poco ſia, ma ſe ſarà molto; biſogna ch'ancora il rinfreſcamento ſia molto, poiche il rinfreſcare non e altro che temperamēto del caldo. E ben ſi vede, che nell'Iſola di Sicilia, oue i caldi ſono eccеſſi ui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui ſi introduceſſe l'vſo della neue, ogn'anno ne' tempi dell'eſtate moriua grā quātità di perſone, di febri peſtilētiali, cauſati da oppilationi fatte nel le prime uene, per la mala digeſtione cauſata dal ber caldo, e poi che la Neue cominciò adoprarſi, che ſono hora circa 25. āni; ſono ceßate le febri peſtifere, e particolarmēte nella città

di

di Messina si è osseruato, ch'ogn'anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceua prima dell'uso della Neue, & hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per rifiorare quelle humidità, che si risoluono; & essendo l'humidità qualità passiua, che poco, ò nessuna attione, per sua natura imprime, & opera; conueniua ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da una qualità attiua, e potente. Non dal caldo che consuma l'humidità; ma dal freddo che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in un tempo giouamento, e diletto: e la fa penetrare con prestezza, si che ogni parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E però per natura si appetisce prima l'Acqua fredda, perche è fredda, & humida, secondo il vino freddo, ch'oltra il freddo, & humido; nutrisce, & è soaue: vltimamẽte si bramano i frutti i freddi, perche ricreano il calore naturale; e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde conchiuderemo, ch'il bere fresco cõforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiua, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni; che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i uapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al Cuore, & in un certo modo lo soffocano: dell'istessa maniera, ch'un vento fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata, & condensata. Rinfresca si il uino, e l'Acqua, all'aria della notte, & a i venti freddi, secondo gli costumi de gli Egittij: & questo è bonissimo, & sanissimo modo, perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza ne terrestreità; ma il male è che ne maggiori bisogni dell'estade questi venti non spirano. Rinfrescasi ne' pozzi, il che pur'è buono, pur che i uasi stiano sopra l'acqua dui palmi acciochc participino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. Vsano anco il Salnitro i nauiganti, ma fa poco effetto, ne per altro raffredda, se non che per il uiolento moto le parti dell'acqua ridotte dal centro

tro alla circonferenza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circonstanti, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'Acqua, come si uede in una Carafa di uino molto agitata nell'acqua, ilqual modo si dice arrostire il uino. L'Vltimo modo di rinfrescare è la Neue, ilqual modo è molto lodato, purche la sostanza di essa Neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddãdola per contatto, fa buono effetto, perche essendo la Neue Aria congelata, e piu leggiera che l'acqua, sopra laquale stà a galla, chiara cosa è che raffredderà senza nocumento veruno, e bẽ si uede che delle Neui disfatte si fanno i Fiumi, de' quali beuono i contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e Bicchieri di vetro pieno di uino, o di aqua aggiacciata si vede. Che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopragiunti mandano fuori del Panno, che a gli occhi de' risguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare di auuertire con questa bella occasione ciascũno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circõferenza della Tazza questo Panno cosi euidentemẽte si scuopra; nondimeno ogni uolta ch'ella sarà diligentemente lauata, e netta, detta oscurità, o Panno non si uedrà giamai. E questo voglio, che ogniuno creda all'esperienza mia, & che i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi lauino piu d'una volta le Tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con lo Aceto. Che all'hora non basteranno, ne Ghiaccio, ne cosa piu fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si cauino queste due verissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi; all'hora il ber fresco lo conseruerà nel pristino stato suo, a guisa della Tazza ben purificata, e fortificarà le uirtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il piu auuenir suole) si trouarà di humidità ripieno, all'hora il ber fresco cõ la sua forza cacciãdo alla circonferẽza quello, che nel corpo come inutile soprabonda, verrà a mãtenere i membri prncipali nel suo vigore, & a fortificargli cõtra gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità di humori. Hora q̃sto bere fresco nuoce à gli otiosi

a chi

a chi non l'ha per consuetudine, a chi è oppilato, a gli infermi, a chi è mal complessionato, a putti, a vecchi, a deboli di stomaco, a chi vsa molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati ne' negotij, a chi uà per viaggio l'estate, & a quesli se le danno i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il ber fresco a gli Asmatici, & a tutte le infermità del petto, a i nerui, e col tempo fa venire graui infermità di a chi nō ci è auezzo. Chi vuol ber fresco; auuerta di mangiare assai prima che beua, e particolarmente Minestre, o buoni brodi caldi fatti con herbe odorifere, e con Canella, ò Pepe, acciochè lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia maggior resistēza alla freschezza del bere, acciochè il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per volta che gli sarà di maggior gusto, & di piu profitto. Il ber fresco in somma gioua à quelli che sono sanguigni, carnosi, & molto esercitati di animo, & di corpo.

IL FINE.

COUNTWAY LIBRARY OF MEDICINE
RA
775
P67
1586
RARE BOOKS DEPARTMENT