

DCH 535



82413
AL 19
E 175

ELIZABETH
DAVID

WARBURG INST



1904658937

RL 19

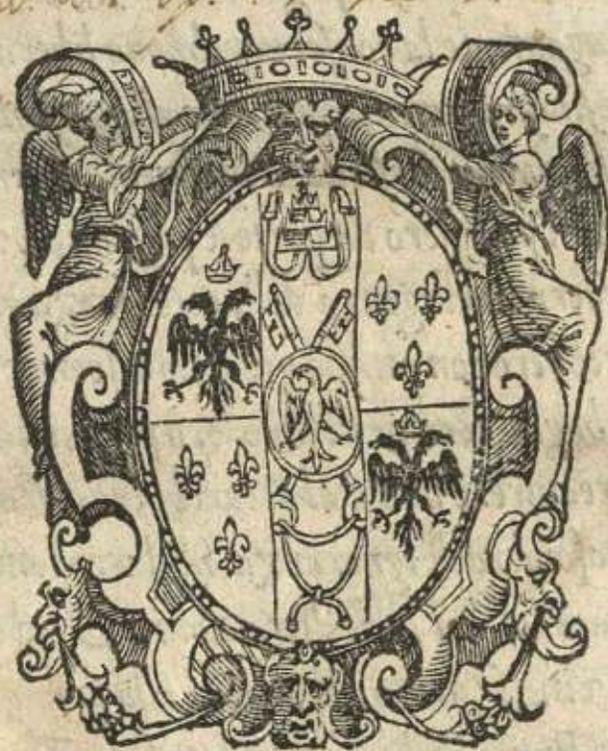
13/2054

TRATTATO
DELLA NATVRA
DE' CIBI ET DEL BERE,

DEL SIG. BALDASSARE
Pisanelli, Medico Bolognese.

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

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 L X X V I.

De. S. S. S.

D
C
H
535



A L S E R E N I S S I M O
SIG. G V L I E L M O G O N Z A G A,
D V C A D I M A N T V A
Et di Monferrato.



E gli huomini, Serenissimo Signore, nell'apprender le cose, che alla conseruatione della vita sono necessariamēte 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 così agevolmente nel profondo dell'ignoranza, ne darebbono l'ingresso alle cauillationi, alle detractioni, & 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 richiede: accioche dati à ciascuno tutti gli auuertime
ti à questo negotio necessarij; nessuno possa pretendere
ignoranza, & non ci sia campo d'incolpar' altri, che i
proprij disordinati, & irragionevoli 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 uelenosa. Al che sar`à potentissimo, & u-
nico Antifarmaco lo Splendore, la Fede, & il virtu-
sissimo nome di V. Altezza Serenissima, per suaden-
domi, ch'ella per sua infinita clemenza si degnar`à fa-
uorire il libro, quantunque egli sia di poco merito: &
aiutare lo stile, ilqual se ben di natura sua e rozzo, &
inculto; tuttauia dalla grandezza di V. A. Serenissi-
ma solleuato, difeso, & illustrato, sar`à per l'auenire tut-
to 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 ti
ri alla sua deuotione gli animi delle persone, così con
un minimo suo Raggio potrà farmi rilucere nelle tene-
bre, & apportar perpetua fama a gli scritti miei, i qua-
li hauendo hauuto al loro nascimento il piu felice ascẽ-
dente, & il piu fauoreuole aspetto, che potessero giamai
hauere insino à gli eterni secoli; faranno rimane-
re i risguardanti stupidi, e le lingue mutole, & in uir-
tù di questo sacro titolo di loro si dirà, quello che del

*Ceruo di Cesare dir si soleua. Et io di questa mia elet-
tione tutto lieto, e glorioso viuendo; non farò altro, che
pregar la diuina Maesta che mi conceda lunga vita,
accioche lungamente possa seruire V. A. Serenissima:
in segno di che, tutto quello che mi rimane, con infini-
ta deuotione, e sincerissima osseruanza gli dedico, e cõ-
sacro. E con questo fine a V. A. Serenissima con l'hu-
milita che mi si conuiene, mi inchino, e le prego i fauo-
ri del Cielo per compimento de' suoi santissimi deside-
rij. Di Roma il primo d' Agosto.*

M D LXXIII.

D. V. A. SERENISSIMA

Humilissimo, e Diuotissimo seruo

Baldassare Pisanelli Medico
Bolognese.



TRATTATO.
DELLA NATVRA

DE' CIBI ET DEL BERE.

DEL SIG. BALDASSARE

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, quanto 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.



Trattato della natura de' cibi

F I C H I.

<i>Elettione</i>	P Rima i bianchi, seconda i rossi, & ultimamēte i negri, perche quei che hāno la scorza piu sottile, sono piu digestibili, ma tutti senza scorza, mō di, netti, & maturi:
<i>Giouamenti</i>	Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preferuano dal ueleno, e nutriscono piu de gl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.
<i>Nocumenti</i>	Generano ventositā quando se ne māgiano molti, e però offendeno lo stomaco à quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.
<i>Rimedio</i>	Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.
<i>Gradi</i>	Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secōdo.
<i>Tempi Etadi Complexfioni.</i>	Sono buoni in tutti i tempi massime nell'autūno. A tutte l'etadi eccetto che a vecchi, & a tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

V V A.

<i>Elettione</i>	M atura, biāca, dolce, e che sia di scorza sottile, perche passa piu presto, e genera maaco uētositā.
<i>Giouamenti</i>	Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.
<i>Nocumenti</i>	Apporta sete, fa uentositā, conturba il uentre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, e fa gonfiare, & dolere la milza.
<i>Rimedio</i>	Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, ò aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.
<i>Gradi</i>	E calda nel primo grado, & humida nel secōdo; ma temperatamente è senza eccesso.
<i>Tempi Etadi Complexfioni.</i>	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 NATURALI.

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 consi si fanno piu aperitiui, e piu sani. Purgano le Reni che sono sane, e non quelle che sono ulcerate, dalla viscosità, ma sono alquanto ventosi. Sono caldi nel secondo grado, e secchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il sudore, et generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuechia, & il suo frutto non ha nessuno odore.

S I deue guardare l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli che sono dentro l'vua, perche impediscono la digestion, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche genera dolori colici. L'vua bianca, si loda piu della negra, perche è piu penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa; perderà la ventosità, e diuerrà migliore. Quanto ella è piu matura, è anco di minor nutrimento. Che l'vua nutrisca, ne fanno fede i guardiani 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 così 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.

M E L L O N I .

Elettione

Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamenti

Rinfrescano notabilmente, nettano il corpo, prouocano 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 così 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 Complexfioni.

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

P R V N E .

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 a quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono a i decrepiti & a 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, & humide nel fine del terzo.

Tempi Etadi Complexfioni.

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

HISTORIE NATURALI.

DE' Melloni alcuni ſono lunghi, e ſi chiamano Me-
lopeponi, & alcuni rotondi, e ſi dicono Peponi,
ò Melloni. De' primi ſi mangia quella ſoſtanza
intima, che contiene i ſemi, ma in queſti vlti-
mi gli huomini ſe n' aſtengono di mangiarla. Queſti non ſo-
no coſi buoni come i primi, perche il loro liquore groſſo, e vi-
ſchioſo nuotando nella ſuperficie ſi va ſpartendo intorno à i
lati, ma il liquore de' lunghi, ſcorrendo perde la viſcoſità. Si
conofce che i Melloni ſono aſterſiui, perche i corpi ſordidi fri-
cati col Mellone perdono la bruttezza. Non ſi deueno man-
giare ſe non à ſtomaco uoto, perche eſſendo di facil conuer-
ſione; ſubito ſi mutan in quell' humore, che trouano nello ſto-
maco. Appreſſo ſi hanno da mangiare cibi di ottima ſo-
ſtanza. In Greco ſi dice queſto frutto Pepon, che vuol di-
re in noſtra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de' gl' al-
tri Melloni quelli d' Oſtia, forſi che à quei tempi erano in
prezzo.

LE Prune ſono molto lodate nelle feбри ardenti,
perche leuano la ſete, ſmorzano la furia, e l'ar-
dore della colera, & la purgano per le parti in-
feriori. Si prohibiſcono à quei che hanno dolori
colici, perche ſono acquoſe, e ventofe. Si uietano anco a De-
crepiti, ſaluo ſe non gli beueno appreſſo un buon uino uec-
chio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano nota-
bilmente lo ſtomaco. Le bianche hanno la ſcorza piu dura, e
però piu tardi ſi digerifcono. Ma tutte generalmente inde-
bolifcono, e rilafſano lo ſtomaco. E perche danno al corpo po-
co ò neſſun nutrimento, però ſi deueno mangiare auanti pa-
ſto, e mangiarci appreſſo coſe di buona ſoſtanza, e beuerci buon
uino. Si lodano molto le Damafchine, coſi nominate da Dama-
ſco Città di Soria, laquale abonda di perfettiſſimo Prune.
Biſogna guardarſi dalle uerdi, dure, acerbe, e pontiche per-
che nuocono in molti modi, ma s' uſino le dolci, e ben mature,

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 lubrificano il corpo, smorzano la colera, e fanno venire l'appetito.

Nocumenti

Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiuu 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 Complexfioni.

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

C I R E G I E.

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 scendono 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 NATURALI.

Si proibiscono 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, discendono 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 uacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran uirtù di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde, l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le more con queste parole. Ille salubres Aestates peraget qui nigris prædia moris Finiet, ante grauem quæ legerit arbore solem. Questo frutto era prima bianco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuentò rosso. Quest' arbore perche non fiorisce se non passato il freddo; si chiama prudentissima da Poeti.

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

FRACHE.

Elettione	C He siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le saluagge 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 mettendosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandosi con molto zucchero.
Gradi	Sono fredde e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.
Tempi Etadi Complezioni.	Sono ottime ne' tempi caldi, all'etadi giouenili, & alle complessioni coleriche e sanguigne.

ARMENIACHE.

Elettione	C He 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 corruzione.
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 Complezioni.	Sono buone nel fine di Maggio e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colericca e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATURALI.

LE fraghe sono molto aggradenoli 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 temperamento naturale, quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istessa decottione purga le reni, e lauadosi la bocca, ferma il cararro, & i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro uino dissecca i Quossi del uiso, e chiarifica gli occhi. Questi frutti sono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forse che non erano cosi bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Rossiggianti, molli, Rossiggianti, 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 vuol significare Primaticcio, che in uero sono de' primi frutti che compariscono al fine della primauera. A Roma si chiamano Grifomele, & 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. Il che 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, riempiono il sangue di molta humidità, lo dispongono à corruptione, e generano feбри pestilentiali, e fanno flemma grossa, e vischiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorroidi infiammate, & a tutte l'infiammagioni.

P E R S I C H E.

Elettione



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

Giouamenti

Fanno mirabil resistéza 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.

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

Sono fredde nel primo grado, & humide nel terzo.

Tempi Etadi Complezioni.

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 debo e.

M E L E.

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zucchero sopra, e con anisi cō fetti, ouero mangiãdoci appresso zucchero rosato.

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



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'ultimo del pasto. Appresso le Persiche bisogna beuere vn vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciard 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 diueta tristo, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta suauito, 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 deueno 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 conforcano il cuore, aromatizzano 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 Epitrotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inverno, sono piu gioueuoli, perche depongono la uentofita, 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 asai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

P E R E.

Elettione



Olci, 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, per che generano sangue freddo, e vëtofo, fanno ancora grã 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 secòdo.

Tempi Etadi Complexfioni.

Sono buone ne l'autunno, e nell'inuerno, à tutte l'etadi, e complessioni conseriscono: eccetto che à vecchi, & à flemmatici.

C O I O G N E.

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 raccòcia no gli stomachi rilassati, se si mágiano dopò pasto,

Nocumenti

Nuocono à i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risuegliare i dolori colici quando nò 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 Complexfioni.

Sono buone nell'autunno, e nell'inuerno per tutte le etadi, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate in conueuiente quantità.

HISTORIE NATURALI.

Sono quasi infinite le specie delle Pere: percioche gli antichi hauevano le Crustumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiano, le Liceriane, le Fauoniane le Tiberiane; & altre innumerabili, e noi hauemo oltre le nominate, le Ciampolline, le Papali, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinoze, & 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 nucono 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 preseruaano 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 seconde 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 annessi 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 accidete 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.

G R A N A T E.

Elettione



E dolci che siano grosse, cō 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 prohibiscono 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

Le dolci sono calde, & humide temperatamente.

Tempi Etadi Complezioni.

E le acetose sono fredde di sortil stiticità 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.

S O R B E.

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 flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si māgiano dopò pasto.

Nocumenti

Tardano alquanto la digestion, 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 Complezioni.

Sono buone l'autunno, e l'inuerno per quei che sono calidi e giouani, purchè ne mangiano poche.

HISTORIE NATURALI.

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 fertiſſimo, ha tolto da queſti il nome, e l'imprefa, 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 acetofi ſi danno à caldi, e colerici per la 2. menſa, perche ſmorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non laſcia che le ſuperfluità corranno alle viſcere: tutti i granelli dopò ben ſucchiati, ſi deuono ſputar fuori. Agli infermi ſi danno l' Acetofe, perche non laſciano ſalire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, è le acetofe à i caldi. Le Acetofe ſtringono i corpi de' ſani, ma nõ quei de' gli amalati, ſecondo che riſerifce Paulo Egineta. In Salerno ſono tutti grandiffimi, 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 ſcluaggie, ſono tutte ripoſte tra i medicamenti coſtrettiui: e però loda Galeno che non s'adopriuo per nutrimento, poi che ne danno poco, groſſo, e melanconica: ma ſi bene per medicamento, doue biſogna gagliardamente aſtrengere. Le Sorbe ſanano il ſouerchio vomito, e confortano lo ſtomaco, quando ſi mangiano in poca quantità. fanno vn perfetto ſiato 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. Ma ſe alcuno haueſſe intentione di riſtringere il corpo; potrà vſarle auanti paſto.

N E S P O L E.

Elettione



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

Giouamenti

Preferuano dalla imbroiacchezza, stagnano il fluffo, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il uomito.

Nocumenti

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

Rimedio

Mangiandoci appresso i Penidii, ouero il Zucchero uiolato, ouero il zucchero caldo, ouero la Regolia, ò altre cose pettorali.

Gradi

Sono fredde e secche nel primo grado.

Tempi Etadi Complezioni.

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

N O C I.

Elettione



He siano grandi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e nõ corrotte dietro.

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

Mangiadole fresche, e che siano state infuse nel buon uino, & in poca quantita, & 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 humidita, e poco calore.

Tempi Etadi Complezioni.

Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, pur che nõ patiscano strettezza di petto, & a i slematici, e melanconici.

HISTORIE NATURALI.

Dioscoride pone due specie di Nespole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soavi al gusto, & hanno dentro di se tre ossi. questa specie 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 specie di Nespole, sono le nostre comuni, 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 è detto Tricocco, ma cinque. Le comuni 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 poluerizzati, e beuti 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 Giove, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomin vsi al commun cibo delle ghiande; e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto; le chiamarono per eccellenza Ghiande di Giove. Le Noci con l'inuecchiare perdono 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 piu 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 mendarle. Quelle che si condiscono col zuccaro, o col Mele diuentano ottime per vsare ne tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

N O C C I V O L E .

Elettione



He 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, arrostitite, e mangiale col pepe maturo no i catari.

Nocumenti

Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando 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 Complezioni.

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

O L I V E .

Elettione

He siano ben condite, e nate in luoghi apri chi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili à far oglio si acconciano in salamuoia, e diuen tano piu saporite.

Giouamenti

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

Nocumenti

Fanno dolere la testa, ouero la grauanano qñ se ne māgia assai, masime le salate, e fa uenire le uigilie.

Rimedio

Si māgiano quelle che sono cōdite cō l'aceto, e nō col sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiāo bona cōciatura, i mezo dell'altre viuāde.

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



LE Nocciuole sono dette da Greci Pontiche, per essere state portate, come dice Pli-
nio, di Ponto: da Latini sono dette Auel-
lane, e Corili gli arbori che le fanno. I frut-
ti uolgarmēte si chiamano Nocelle, Auel-
lane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Que-
ste non prouocano il vomito, come fanno le Noci, ne stringo-
no il corpo, ma fanno qualche ventosità, e se ben tardi si dige-
riscono; tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano
con la Ruta, e con i ficchi secchi à digiuno, preserua-
no dalla peste, e dal morso delle serpi. È stato esperimantato, che toc-
candosi le serpi con la verga fatta di Nocciuolo; restano stu-
pide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i le-
gnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchie, lequali pongono
nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno di-
uentare chiarissimo, e bellissimo.

LE oliue saluatiche se bene sono minori; sono pe-
rò più saporite che le domestiche: ilche ci han-
no 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. Concian-
si con salamuoia, e dentro vi si pongono gambidi finocchio, e
poi si portano in paesi lontani. Quelle che vengono di Spa-
gna, sono veramente grosse piu che in Italia, ma la nostra
conciatura, massime di Bologna è senza pari, e molto miglio-
re, perche oltre che quelle hanno sapore di cuo, 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 conserua-
no nell'aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono
à fatto migliori.

Elettione

P I G N O L I.

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, & danno vn nutrimento, ch'è piu grosso che sottile: mordicano lo stomaco, & il uentre quando se ne mangia assai.

Rimedio

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

Gradi

Tempi Etadi Complesioni.

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 zucchero.

P I S T A C C H I.

Giouamenti

Grandi, che habbiano odor' assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori uecchi, sia uerdeggiate, 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 zucchero rosato.

Gradi

Tempi Etadi Complesioni.

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 cattiu per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATURALI.

Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole delloro oglio nell'oua, che si sorbiscono: e però serueno 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 inuechiati 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 v-sino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adopriano 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'arbo-re non fa più, quando se le taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e nõ germina più Creso minacciua volere estirpare i Lampsaceni del modo che si estirpano i Pini.

IPistacchi sono vna specie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbo-re 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 risolvere. Sono marauigliosi in risvegliare 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 tēpi 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.

D A T T I L I.

Elettione

He non siano punto astringenti, ma dolci, maturi, e che di dentro nõ 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 colzuccharo, 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 Complezioni.

Non sono buoni in nessun tempo per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi colzuccharo.

M A N D O R L E.

Elettione

He siano dolci, e fresche, 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, cõ molto zuccharo, 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 Complezioni.

Sono buone a tutti tempi, etadi, e complessioni: ma bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccharo.

HISTORIE NATURALI.



LE Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle maremme di Spagna i frut 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 identi, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiuue feбри. 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 primavera 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.

C A S T A G N E.

Elettione

Che siano grosse, e però sono migliori di tutti i Matoni: e dopò che sono colti, se per lungo tēpo si conseruano; si fannò più saporiti, e più sani.

Giouamenti

Prouocano il coito per esser uentose, danno grādisfimo, e buòo nutrimento, e sanano i flussi, e pestate cō Mele, e sale, sanan' il morso del cane rabbioso.

Nocumenti

Mangiate abundantemēte ne' cibi fanno dolere la testa, generano uentosità, stitticcano il corpo, e sono dure da digerir, masime se si māgiano crude.

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi
Complef-
sioni.

Sono buone ne' tempi freddi à tutte l'etadi e cōplexioni: purchè siano bene stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità.

T A R T V F F I.

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 cō molto oglio Pepe, e succo di limoni, e beuedogli appresso un uino bono, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso cō canella.

Gradi

Di sua natura sono caldi, & humidì nel 2. grado: ma se con sperie calde si apparechiano, diuentano caldi, assai & perdono l'humidità.

Tempi Etadi
Complef-
sioni.

Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, pche generano humori grossi, e melāconici.

HISTORIE NATURALI.

LE Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatici danno al corpo nutrimento notabile. ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime, anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mandano, 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: quando si digeriscono bene; fanno buono, e molto nutrimento, col zucchero giouano a i colerici, e col Mele a i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano una qualità suffocante: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

SCrine 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. Il che 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 sabionici, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la Neue. Martiale antepone i fonghi a i Tartuffi dicēdo. Rumpimus altricem tenero de cortice terram. Tubera, boletis poma secūda fumus. 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 Paralizia, e nella Podagra: fanno venir difficoltà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa; sono tenuti i migliori. I porci li trouano, e li scauano subito, e così anco alcuni cani auezzi, e insegnati, e ancora i Puglia ho conosciuto uillani, che in un tratto li ritrouauano.

F V N G H I.

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocumenti

Causano lo stupore, e l'Apoplezia: e molti sono morti per il loro ueleno: e altri suffocati per hauerne 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 cōdiscano cō oglio sale e Pepe.

Gradi

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

Tempi Etadi Complesioni.

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

C A P P A R I.

Elettione

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

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complesioni.

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

HISTORIE NATURALI.



Ioſcoride pone due ſpetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutti ciò ſe ne ueggono molte, e uarie ſorti per ogni parte. Quei che ſono a fatto ſenza periculo, ſono i prignioli, e quei che ſi colgono ne prati, datti uolgarmente Pratiuoli: 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 accorrendoſi del diſetto, 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.

D Cappari conſeruati nel ſale ſono piu per medici na, che per cibo, perche acquiſtano tanta mordacità, che infiammano il ſangue, e le uifcere, 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 far gli piu grati al guſto, ci pongono ſeco l'aceto melato.

FINOCCHIO.

Elettione



He sia hortolano, domestico, e tenero per mągiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò cō le radici tenere, e gābi giouani, per mągiarsi cotto.

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

E' buono di ogni tēpo, per ogni età, & cōplessione; ma i giouani, e i colerici n'hāno da mągiar poco

ASPARAGI.

Elettione



He siano domestici, colti freschi, e che le cime incomincino a risguardare verso la terra.

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

Quādo si possono hauere, sono buoni per tutte l'età, e cōplessioni, e massime di vecchi, & frigidī.

HISTORIE NATURALI.



L 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 esso imprimeno le serpi, col fregarli sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi uermicciuoli molto uelenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdotto 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 aperit uo 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 tanto 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. Ungendosi l'huomo col succo dello Asparago non puo esser traffitto dalle Api: Nascono bellissimoi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale. Mollis in aquorea quæ creuit spina Rauenna, non erit in ultis gratior Asparagis. Cesare per esprimere la uelocità di una cosa diceua. Citius quam! Asparagi coquantur. Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiamauano asparagi.



S P I N A C H I.

Elettione



Teneri, nati in terreno 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

Sono frigidì, & humidì nel priuo grado.

Tempi Etadi Complezioni.

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

C A R D I E T C A R C I O F F I.

Elettione



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

Giouamenti

Sono grati al gusto gli uni, e gli altri; prouocano l'orina, moueno la ventosità, & apreno le ostruizioni, & accrescono il coito.

Nocumenti

Sono i cardi molto uentosi, nuocono alla testa, grauanò 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

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

Tempi Etadi Complezioni.

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



HISTORIE NATURALI.



LO spinace è herba nuoua, non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Semina si il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, le quali a poco a poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto vn gomito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del uerno, & 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 corrotta 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 pestata si pone su la puntura.



Quantunque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e con sale e Pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti ueneri, e fanno parere piu saporito il uino. 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 Pincee, 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 Cefaglioni 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 seluatici, ma à me pare, cha i domestici siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.

L A T T V C A.

Elettione

QVella ch'è stretta, detta capuccina, che si femina ne gli horti grassa, e si mangia auanti che incominci a far il latte, e sopra tutto nõ si laui nell'acqua.

Giouamenti.

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

Nocimenti

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

Rimedio

Mangiandola cõ menta, ò con la Ruchetta, ò cõ 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 tẽperamento seco si mescolano l'herbe calide.

Tempi Etadi Complexfioni.

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

E N D I V I A.

Elettione

QVella che si coltiua ne li horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che nõ habbia pdoto 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.

Nocimenti

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 cõsi se gli leua il nocimento.

Gradi

E' fredda nel principio del secondo grado, & humidi nel fine del primo.

Tempi Etadi Complexfioni.

E' buona ne' tẽpi molto caldi, per i giouani, e picolerici, e sãguigni, e che hãno lo sto. molto caldo.

HISTORIE NATURALI.

Molti impertinatamente biasmano la lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue. Il che nõ fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi; ma quãdo fosse; meritarebbe lode; e non biasmo. Ella nõ stringe, ne muoue il corpo, perche non è austera, ne acerbata, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si laui quando si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come comunemente si fa, perche se gli leua vna certa ottima, qualità superficiale, laqual tolta via, fa che la lattuca debilita, & offusca la vista, et acquista per l'acqua gran ventosità: ma tolte via quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mangino quelle tenerelle di dentro: 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 dell'ebriachezza, e per dormir meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discretionem. Martiale disse, Claudere quæ cœnas lactuca solebat auorum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di Mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dolci, e più saporite.

L'Endiua domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluaggie hanno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruccioni, 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 così anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. Usasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto 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.

B O R R A C I N E.

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

Tempi Etadi Complezioni.

E calda, & humida nel primo grado.

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

C I C H O R E A.

Elettione



Vella 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, & infiammazione 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 Nepeeta, ò altre herbe che siano calide.

Gradi

Tempi Etadi Complezioni.

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 NATURALI.



A Puleio nel libro de' medicamenti dell' herbe ſcriue, che i Lucani chiamano la Bugloſſa Coragine, perche ha gran propriet  nelle paſſioni del cuore, onde poi col tempo ſi mut  la C. in B. e fu detta Boragine, laqual ha queſta particolar propriet , che infuſa nel vino genera grande allegrezza nell' Animo, e confort a potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e diſponendo l' huomo ſempre a penſieri piaceuoli, e giocondi. e per  gli Antichi la meſcolauano ſempre con l' altre medicine cordiali. L' acqua diſtillata data   bere, vale   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   i conualeſcenti,   quei che patiſcono occupatione di cuore, e che ſono appaſſionati:     marauiglia, che non ſi uſi frequentemente, poi che ſe ne ſcriuono tanto lodi: l' iſteſſo fa il zuccaro Borrarginato, e l' acqua della Boragine diſtillata.

L A Cichorea   il pi  potente:   efficace rimedio, che ſi poſſa uſare per mantenere il ſegato netto, purgato,   le ſue ſtrade ottimamente aperte: e pare che il ſegato ſi goda particolarmente di queſto cibo. Non ſi mangi cruda da quei che hanno lo ſtomaco freddo, e che ſono ſoggetti   catarri: ma ſi cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che ſe ne riceuer  manifeſto, e notabil giouamento. In Roma ſi uſa 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. Ecc i vna ſpecie di cichorea detta da Teoſtaſto 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,   unto tutto il corpo, fa impetrare fauori appreſſo   i grandi,   ottenere da loro ci  che ſi deſidera.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

L V P O L I.



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

Generano humore perfetto, agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il fangue chiaro, & puro.

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

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

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

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

C A R O T E.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

E 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.

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

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

Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo.

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

HISTORIE NATURALI.



Lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe che si mangiano, di succo: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in un tratto, come fanno le Tacchie nel vino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemene tutte le viscere, particolarmente il fegato: & è marauiglia, che essendo di tanta virtù, siano così poco usati: 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 non si puo fare la Ceruosa. Plinio consiuamente 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 siropo è miracoloso nelle feбри coleriche, & pestilentiali.



Le Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le Carote sono piu potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno 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 soprattutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: è però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue gustuoli, e grate nelle mense.

M E N T A.

Elettione



A 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: cōsua la stēma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

Nocumenti

Nuoce à chi ha lo stomaco, & il fegato, caldo, perche riscalda notabilmente, & affottiglia 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 Complezioni.

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

A C E T O S A.

Elettione



He sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne: & che non rofseggi 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

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



L 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 singularissimo. Fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la giauezza, 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 così grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo spesso ritrouata in atti uenerci 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 stiticità 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 così cruda col pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due specie, la maggiore si semina ne gli hort, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molto minori simili à i ferri delle lancie, rosseggianti, e lucide.

Elettione

Giouamenti

Nocimenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

Elettione

Giouamenti

Nocimenti

Nocimenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

P I M P I N E L L A.



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

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.

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

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

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

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

P E T R O S E L L O.



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

prouoca 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.

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

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.

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

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

HISTORIE NATURALI.



*L*a Pimpinella non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i semplicisti la riducono sotto la specie 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 Beccho, si chiama Hircina. La domestica è singularissimo rimedio contra la peste, usando la sua decottione in acqua, o in brodo, o l'acqua lambiccata, o l'herba cruda, o secca in poluere: & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora valentemente contra tut: e le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro in vino.



L Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti, & era in uso, 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 risolvere le d'arezze delle mammelle, causate dal latte congelato. Così 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 uia 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 è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.



D R A G O N E .

Elettione



He sia 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.

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

R A D I C E .

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocumenti

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

Rimedio

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

Gradi

E calda nel secondo grado, & secca nel primo.

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



L 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 mangiata preserui dalla peste, e da ogni corrutione, così interna, come esterna. Et per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dentro il buon uino bianco, e quello caldo per un pezzo tengono in bocca 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 caldi si mescoli con l'herbe frigide.

La Radice, che si mangia cruda comunemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purchè 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 esercitate, e che molto s'affaticino. 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. Suole accrescere la ventosità à quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i liuidi delle percosse.

A G L I O	
Elettione	 Vando 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, pronoca il coito, e l'orina.
Nocumenti	Nuoce alla virtù espulsiva, al ceruello, alla vista, al capo, e fa uenir sete, nuoce alle donne grauidi, & 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 di Comples- sioni.	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.
C I P O L L A.	
Elettione	 He sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, ch'habbia molto succo, e che sia di forma rotonda, come son le Gaetane, che uenono a 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 così perde ogni malignità.
Gradi Tempi Etadi di Comples- sioni.	E calda nel terzo grado, e secca nel secondo. Nuoce ne' tempi all'etadi, & complessioni calde, ma gioua alle contrarie.

HISTORIE NATURALI.



L'Aglio è singularissimo rimedio per quei che nauigano, per lenare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessit  s'inghiottiscono. Et   anco buono, perche dona vigore   quelli, che menano i Remi: e per  si mangia comunemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch'  giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall'agitazione del Mare. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidit , ma infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignit : bench  le sue virt  nel cuocerlo, diuentino pi  deboli. Sana la morsicatura del Cane rabbioso, ma riuersagli le doglie in quel membro, che patisce infermit . 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 Gaetasi portano   Roma, e si conseruano tutto il uerno. 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 pi  dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che   forse uero in Grecia & al tempo suo. La Cipolla assortiglia gli humori, fa buon appetito, e buon colore, ma offusca la vista,   cibo da chi ha le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla lunga   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.

S G A L O G N A .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

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

Conferisce allo stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fa digerire ottimamente, & 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 Salua 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.

P O R R O .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

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: fa 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 magia lattuca, endiuiua, & porcellana.

E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

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

HISTORIE NATURALI.



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 suegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è à fatto perduto, e perche faccia ancor a piu saporito il bere. Con dita con la Salvia 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 usare se non quei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, ma infiamma la lingua: Quei che l'usano di continuo, senteno noabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

L Torro è la peggiore uiuanda, e la più detestabile, e vitiosa, che si possa usare, percioche fa dolere la testa, rompe, e corrópe le gingiue, & i denti, nuoce alla vista, morde lo stomaco, e 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 ueleno de i funghi malefici, 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 usauano grand' arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori, e li chiama uano Settiui. Di questo modo di coltiuare i Porri, accioche uengano grossi, scrive Columella all' vndecimo.

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocummenti

Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i pori, & è di tarda digestione, e talhora 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
di Comple
sioni.

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.

Nocummenti

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

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi
di Comple
sioni.

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

HISTORIE NATURALI.

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 piu 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 arrostate, per conciarle poi cō aceto in insalata, non le pongano sopra i legni accesi, ou' è il fumo, perché acquistano qualità suffocante: ma le cuocano sopra le bragie, o carboni infocati.

Ledriuoli 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 feбри 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, lequali poste per un gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le feбри ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuētā 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 bolliue col Zuccaro; leuano la sete piu potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

V V A S P I N A.

Elettione



He 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 a chi la frequenta.

Rimedia

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 secodo.

Tempi Etadi Complezioni.

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

Elettione

A R A N C I.



He siano afsai 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 stitico, raffreddano il stomacho, & astrengono il petto, & le Arterie.

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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 NATURALI.



L'ua 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 uinoso, & 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 mètre 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 comunemente, & 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.



Gli 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, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valètemente. 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 temperatamente. 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 pestilentiali. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea mala decē nisi, cras altera mittam. In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se ne fa poluere, laquale ammazza i uermi, e presa nel uino, preserua dalla Peste.

L I M Ò N I.

Elettione



He 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 feбри 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 Complezioni.

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

C E D R I.

Elettione



He 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, ouero 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 Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.

D'*Limoni* si lambicca col uetro l'acqua, laqual polisce il viso alle donne, guarisce le uolatiche, & i pedicelli; Posto il succo ne i siroppi sana le febri pestilenti, & ammazza i uermi del corpo, & il suo succhio, quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e meza, con la malua sia 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 vesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

L'*Agro del Cedro* genera una uentostità, qual risoluono la scorza, & il seme; la scorza posta ne' panni proibisce le tarme, & il suo odore è contra le peste, e cōtra l'aria corrotta. Il Cedro si ba 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 zucchero, che diuentano migliori, & non crudi.



Z V C C A.

Elettione

Giouamenti

Nocuenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

Gioua 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, & humidà nel secondo grado.

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

C A V O L O.

Elettione

Giouamenti

Nocuenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

C He 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 lubrificano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

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

Se si cuocono a lessò, & 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 NATURALI.



*L*azucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore che troua uel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida; riceue quel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, cōlaqual si condisce. Nuoce a gli intestini, e specialmente al Colò, & però fa i dolori colici: se

si mangia in molta quātità fa i premiti: se si mangia cruda; graua lo stomaco, di modo che non si puo aiutare se nò 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.



L Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono, & se sono mal cotti; lubrificano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quanto e più largo, & aperto; tanto più sano, & saporito, perche è digerito dal caldo del Sole; tutta

la pianta genera humor melanconico, & però fa uedere sogni spauentevoli. 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 Torzusi, 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.

P I S E L L I.

Elettione

Gionamenti

Nocumanti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He siano freschi, teneri, non toc-
cati da animali, e che siano sen-
za vermi.

Sono grati al gusto, risueglia-
no l'appetito, nettano il petto,
& sanano la tosse, & fanno buò
nutrimento.

Nuocono à quei che hanno i denti deboli, e ge-
nerano uentosità.

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

Freddi nel primo grado, & humidi temperata-
mente.

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

F A V A.

Elettione

Gionamenti

Nocumanti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

E' buon remedio per leuar le verti-
gine, sana la doglia di testa, detta
Hemicranca, & ingrassa il corpo.

Genera molta uentosità, fa stupidi i sensi, e fa ve-
nire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scor-
za, lasciandosi cuocere sin 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 NATURALI.



Liselli non sono molto differenti dalle fauc, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Bieta, ò altra herba emolliente. Gio uano all' asma, alla tosse, & à tutte le infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle. Bisogna che siano bẽ cotti, accioche perdano il vent: 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 diuene assai migliore, percioche ella astringe, et opila, e la midolla netta, monda, & asserge: chi vsa le fauc; getta horribili sospiri. La faua fresca, e uerde è fredda, & humida, e genera flemma: la secca si dene 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.

F A G I V O L I.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio
GradiTempi Età-
di Complef-
sioni.

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

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

Fanno molto vento, inducono la nausea, grauanano lo stomaco, fanno cattiuu sogni, vertigine, & riempiono il capo.

Cuocédosi cō oglio, Sale, Pepe, Senapa, & aceto, Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

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

C E C I.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Età-
di Complef-
sioni.

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

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

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

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

Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

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

HISTORIE NATURALI.



L Fagioli sono assai peggiori delle faue: ma tra loro i rossi sono migliori, come piu caldi, & meno ventosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senapatoglie uia il loro nocimento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il uino schietto. I Fagioli non durano lungamente, e questo auuiene, perche non si possono seccare perfettamente. I uerdi si deuo mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimino, e Pepe. I l i nchi sono molto humidi, & tardi a digerirsi. Quantunque i Fagioli 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 ropeno la pietra, ma molto piu i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono asterfui, 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, ilqual 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, percioche egli non è mai toccato da nessuno animale.



L E N T E.

Elettione



Vella che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamenti

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

Nocumnti

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

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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.

R I S O.

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocumnti

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

Rimedio

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

Gradi

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

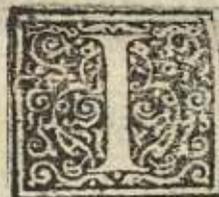
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

HISTORIE NATURALI.



La scorza della Lente rilassa il uentre, e la midolla lo stringe, e però se farà leggiermente cotta; mouerà il corpo: e se molto; lo stringerà. Di uenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melantonici, fa uedere sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non puo correr per le uene, e però diminuisce, & impedisce l'orina, & i mestruui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, per che fa maggiore oppilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però nõ si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.



LRiso si semina in terreni humidi, e paludosi, et se si cuoce ne i brodi delle carni grasse; nutrisce più, e diuene molto aggradenola 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 costrettina: giona a i dolori dello stomaco, e delle budella, cotto col latte nutrisce molto più, ma lungamenie usato fa l'opilationi, chi si laua cõ 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 a quei che durano fatica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gli infermi.

VITELLA

Elettione



He sia lattate, nata di pochi giorni, e di madre che habbia pasciuto i ottimi pascoli.

Giouamenti

Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce a chi fa molto esercizio.

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, o caponi grassi, perde quella grossezza, masime ponendosi seco il petrosello.

Gradi

E' temperata in tutte le sue qualità.

Tempi Etadi Complezioni.

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

VACCINA.

Elettione

He sia più giouane, ch'è possibile, e che sia grassa, & auuezza all'aratro, o ad altro continuo, e potente esercizio.

Giouamenti

Da grandissimo nutrimento a 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 esercitati 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 Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



LE carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molli o 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 màco tempo; tanto è migliore: ma ricerca esercizio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima è de i vitelli, la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta: è de' vecchi. Per mettersi sotto il Tauro, deue hauere dui anni, accioche 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 più giuine l'animale; tanto meno nuoce la carne. Il Bue è di natura melanconico, ma quando è vicino alla natiuità; ha più dell'humido. Così anc o l'esercizio grande rende la carne più saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto più 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.

C A S T R A T O .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

CHe sia tanto giouane, che non pasfi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e nõ di caprone. Genera buono, e molto nutrimento, per che la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.

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

Lasciandosi di usare la carne di uecchi, e prendendosi quella di giouani, mangiandola cotta à lessò con herbe aperitiue, e cordiali.

E calda, & humida temperatamente.

Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'etàdi, & à tutte le complessioni, in tutti i paesi.

C A P R E T T O .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

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

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

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

E caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

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

HISTORIE NATURALI.



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 mācamento de' teſticoli. La carne di Caſtrati giouani conferiſce à tutte le compleſſioni, à tutte l'etadi, & à tutti i paefi: perche ha virtù tra l'altre, di mantenere gli hnmori 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 comunemente 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 diſſicil digeſtione, e di triſto nutrimento: e queſti Capretti nell'inuerno ſono cattiuu, nell'eſtate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di 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 cattiuua compleſſione: la Capra dal Carpire hebbe il nome, che paſcendo carpiſce i virgulti: Nuoce il ſuo morſo a gli arbori, maſſime à gli Oliui, che diuen-tano ſterili. Il Baſilico le fa impazzire. ſpirano per gli orecchi, e non per il naſo.

L' A G N E L L O .

Elettione



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

Giouamenti

Dà vn ottimo, & copioso nutrimento è contra l'umor melanconico, e gioua 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 arrosto 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 Complezioni.

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

P. O. R. C. O.

Elettione



He non sia ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù consistente, & allenato 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'età che si è detta, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto cō spetiarie, e cose calide.

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.

Tutta 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 ingruidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciamente scherzano.

Tutti 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 curiosità, 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 cō 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: dissero che l'Anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare quando stabiluua la pace, ò la tregua. I Persciutti 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.

P O R C O S E L V A G G I O .

Elettione



He sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto fatigato, e patito: sia d'inuerno, e sia frolo.

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 Complesioni.

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

C E R V O .

Elettione



He sia molto giouane, e se fosse possibile, lattate, 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, masime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa uenire la febre quartana.

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complesioni.

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

HISTORIE NATURALI.



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. Usano i Porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primavera 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 ponesse il Porco Seluaggio cotto nell'uso delle Cene, e ne conuitti.



La carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e maliconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio, che se pure egli è lattante, ò nella crescentia, non è la sua carne tanto nocua, ma tollerabile: 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 abbrevia. Le femine quando sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.



C A P R I O.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He sia giouane, grasso, e molto ef-
fercitato, e che la sua carne stia
appesa all'aria, sin tanto che sia
tenera.

Da vn nutrimento miglior di
tutte l'altre carni seluaggie, e
particolarmente è contra i do-
lori colici, la Paralifia, e chi ha troppo superfluita.
Nuoce a i magri, & estenuati, perche generan-
do fangue asciutto, patiscono i nerui, mafsime se
l'animale sia uecchio.

Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero
con grasso in molta quantita, accio', che si faccia
piu hmida 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.

L E P R E.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He 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.

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

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

Cuocendosi piena di lardo, o di altro grasso, cò
molte spetie aromatiche, 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 quel-
li che studiano.

HISTORIE NATURALI.



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



*L*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 douerebbono cercare cibi refrigeranti, per con temperare il ſouerchio caldo, e hanno acquiſtato nell'eſercitio della caccia, ch'è violentiſſimo. E la lepre velociſſima: perche ha i piedi dinanzi, piu 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.

C O N I G L I O.

Elettione

Giouamenti

Nocimenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

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

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

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

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

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

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

Elettione

Giouamenti

Nocimenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

S P I N O S O.

CHe sia giouane, grasso, in tēpi molto freddi, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, & ch'allaria sospeso sia diuentato molto frollo.

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.

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

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

E fredo nel primo grado, & humido nel secodo.

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

HISTORIE NATURALI.

L 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 effolis 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 giuane, e ben pasciuto, & ingrassato; si tiene per manco male, essendo che le carni giouani sono piu accomodate 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.

L O spinoso, detto da i Latini *Histrice*, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente apputate. *Habita sotto terra nelle tane, & molto piu la notte ch'il giorno esce alla pastura, egli sta tutto il uerno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso, & tanto tempo stanno a 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 circostanti, 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, *Spiniosior Hystrice*, per gli huomini rustici, duri, et aspri di natura, e di costumi. *E. Calpurnio disse, venit & hirsuta spiniosior Hystrice barba.* La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell'*Histrice*, cotta, seccata, e fatta in poluere, dàdosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.

CAPONE.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

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

Da al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buo cervello, e mantiene eguali, tutti gli hu-

mori.

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

Auezzarsi a mangiarne poco, ouero ad essercitarsi molto più del solito.

E' temperato in tutte le qualità.

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

GALLO D'INDIA.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

He sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frolo all'aria della notte.

Da copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nuoce a chi non effercita il corpo, e col tempo fa venire le podagre, o altra sorte di catarri.

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

E' caldo, & humido nel secondo grado.

E' buon in ogni tempo, conferisce ad ogni eta, & complessione, eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATURALI.



S I è nominato solamente il Capone, per essere il piu eccellente nella sua specie. 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 incominciano 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 temprà le complessioni, & agguaglia gli humori, e giona alla uista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Undici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altre uolatili, che una Gallina alenata alla campagna. Questo nome di Capone pare che voglia dire quà pone.



L Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser dell'istessa specie, 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 nell'uso 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 specie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides, perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meelagro fussero conuertite in questi animali.

P A V O N E .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

He sia giouane affai, & alleuato in luogo di buona aria, e sia molto ben frolo.

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

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

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

Caldo nel secondo grado, e secco nel primo.

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

P I C C I O N I .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

CHe gia inco mincino à caminare, & à bu-
scarsi il mangiare da se ; e che siano ben
grasi.

Sanano i paralitici per frigidità, accre-
scono il coito, & il calore a i deboli, purgano le re-
ni, e si digeriscono presto.

Nuocono alle complessioni calde, grauanò la te-
sta, specialmète le teste loro, & infiamano il sãgue.

Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agre-
sta, prune, visciole, ouero con Aceto, e Coriandoli.
Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

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



HISTORIE NATURALI.

IL Pauone è di difficile digeſtione, e però lungamente la ſua carne ſi conſerua, e S. Agoſtino riſerisce hauere 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 ſtatì morti all'aria per molti giorni. E' il Pauone di cattiuà 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'ingruidà, e uiue uenticinque anni. Mangia il ſuo ſterco, perche l'huomo non ne caui utile, tanto è inuidioſo. Aleſſandro Magno poſe grandiffima pena à chi ammazzaua un Pauone. Il primo che poneſſe il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortenſio Oratore Romano, huomo de diſſimo alla gola.

IPiccioni ſeluaggi ſono duri, e di triſto nutrimento. Viueuo 30. anni, l'inuerno ſtanno mutoli, e la primauera cantano. Sono di due ſpetie, l'una è detta Vinagine, perche ſi paſce per il più di Lambruſca, e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo vna collana: onde diſſe Martiale. *Inguina Torquati tradant, hebetant que colūbi.* Non edat hęc aut qui cupit eſſe ſalax. Quei domeſtici, che ſono allenati nelle caſe, ſono ancor'eſſi alquãto difficili à digere, e particolarmente generano la ſchirãtia, e fanno uenire la febre, tanto ſono caldi: ma conferiſcono a i uecchi, & a i ſtẽmatici. Quei che ſtanno in Colombaia, e nelle Torri ſono più 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 humidì ſouerchiamente, nel tẽpo della peſte fatta per contagine, chi uſa di mangiar ſolamente carne di Piccioni, & non altra ſorte di carne; uiue ſicuro di non prender l'infezione di quella peſte. I ſeluaggi ſi purgano col lauero, & in uechiezza perdendo le unghie. I domeſtici ſi baſciano ſcambievolmente auanti il coito.

P A P E R O.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He sia giouane, grasso, alleuato alla cam-
pagna, in luoghi aperti.

Da assai buon nutrimento, e partico-
larmēte 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 auanti che si am-
mazzi, 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 hā-
no lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano mol-
to.

A N A T R A.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

CHe sia giouine, grassa, & frolla.

Da molto nutrimento, ingrassa, fa buō co-
lore, 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'am-
mazzi, 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 gran-
disimi essercitij.



HISTORIE NATURALI.



L Papero, quando si cuoce, ricerca molte specie, e cose odorifere, per leuar via 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 giovane, è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando

sono ingrassati, e chi fa essercitio, puo vsar 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 ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anax, sed pectoretantum. Et ceruice sapit, cætera red

de coquo. Augmenta la carne, & ingrassa notabilmente quando 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.

F A G I A N O.

Elettione
Giouamenti

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

Nocumenti

Non si scrue 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

E temperato in tutte le qualità.

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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



P E R D I C E.

Elettione

CHe sia giouane, e maschio, quali sono i Perniconi, e s'è possibile, che s'ingrasti i casa. Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disecca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Giouamenti

Nocumenti

Le Perdici giouani non nucono se non à gente rustica, ma le uecchie sono di durissima carne 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

E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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



HISTORIE NATURALI.



La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto è pari à quella della Gallina, ma al gusto è molto più soave, e di complessione mezzana tra il capone, e la Perdice, I macilenti, et este nuati con questo cibo subito si rifanno, perche è più lodato di tutti gli altri uolati li, per la sanità, e per la for-

za 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 Digestiva, 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.



La 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. Ac-

cresce il coito, e perche declina alla siccità; nuoce à melancolici, & ristringe il corpo: si mangia lesa, & arrostita, ch' in ogni modo è buona, e non lascia far corruzione 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 lussuose; che stando incontro ai maschi, s'impregnano del vento che spire da quella banda. Le Perdici si purgano col Lauro.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

Q V A G L I A .



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.

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

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

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

T O R T O R E .



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 flemmatici, ma nucono à i colerici, & melãconici.

HISTORIE NATURALI.

L 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 acqueea, composti de sette tumori che, tre humori, e sei muscoli: per la grossezza hanno in se viscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilagineosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, o altro sapor forte diuen-
tano 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 soane 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' rosso del caldo, e tutti dui dell' humido. Nutriscono presto per la sottilità della 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 nell' Acqua; sono facili à digerire; come anco con la scorza marze cotte per sorbire, dette Tremule, ma se faranno assai cotte, dette sorbili; non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostate causano molti mali. L'Oua non fresche sono pessime.

T O R D I .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto utili à i cõualescenti.

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.

B E C C A F I C H I .

Elettione

Gluamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

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

Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, masime à conualescenti, e sono cordiali .

Nuocono à gl'infermi, è masime à quei che hãno la febre, e fanno uenire tifosi 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 NATURALI.



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 al quanto 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 gioueuoli 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 vno, che imitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.



Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir così veloci, et al nutrire molto oportuni. 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 conchiudo, che generino spiriti uitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn' 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.*

C A P O .

Elettione



He sia di animale tēperato 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
di Complexfioni.

E caldo nel primo grado, & humido nel secōdo. E buono ne i tempi freddi, per i giouani, è 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 Calli, 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 stimolano, giouano à tifici, 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 solamēte il rosso, & tra l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi

Tempi Etadi
di Complexfioni.

Sono calde & humide, ma temperatamente. Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni compassione.

HISTORIE NATURALI.



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 difficile diſteſione, 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 uelenoſi. Onde per fuggir queſto dubbio; ſi potrebbero allenare nelle caſe, con ſemi buoni, & ſalubri. I Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Iſola di Delo principaliffima 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 giouini, e graſſe danno buon nutrimento, male vecchie ſono di difficile diſteſione, e generano ſangue melanconico, e però non ſi deuono mangiare, quando hanno paſſato l'anno: e ſempre, ſe ben ſon giouani; ſi pongano due giorni morte all'aria della notte, accioche ſiano più tenere. Eſſendo che ſono di carne più ſecca, che tutti gli altri ucelli, e coſi preparate fanno vn' ottimo ſangue, e ſono di ueloce diſteſione, & accreſcono il ſangue à quei che n'hanno biſogno: e fanno boniſſimo ingegno, ſecondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora ſi naſconde La Primavera, & perde le penne. Quando beue; non rimanda il capo in dietro: Vive otto anni, e ſi purga con la herba chiamata Parietaria.

F E G A T O.

Elettione



He sia di Oche ingrassate collatte; ouero di Gallina grassa, ò di Porco impastato con fieni 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, sin che sia cōsumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia ò Saluia, ò Lauro e poi sopra si ponga succo di cose acetose.

Gradi

E caldo, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complezioni.

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione: purchè habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

T R I P P A.

Elettione



He sia di animale grasso, morto nella sua piu bella età, ben pascolato, & essa sia molto bēpurificata; 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

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

Gradi

E fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



L 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 Gale- no il fegato de gli animali, che sono stati impastati cō 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. Cō l'impastura diuentano le uiscere di questi animali tanto migliori di se stessi: quanto che sono gli animali più delicati, e più soauì 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.

L A 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 così 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. T 2 I H

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He fiano di Galli ingrassati, e non di quadrupedi vecchi, ouero che fiano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grassi.

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

Sono di tarda digestione, malsime quei de gli animali vecchi, e grauanò al quanto lo stomaco.

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

Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

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

P I E D I.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He fiano di Capreti, e di Agnelli, ò di Vitella, ouero di altri animali giouani, che fiano di molta fatica.

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 tifici.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.



La sostanza de' testicoli è simile à quella delle mammele, ma è alquanto più calda, per rispetto dello sperma, che essi generano. Quei di Galli impastati sono soauis 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, & meno humida. Ma i Tauri accioche 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 vischiosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando 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 viscosità, c'hanno i uerui, 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.

C A R P I O N E.

Elettione



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

Giouamenti

Da ottimo nutrimento, è di esquisitefimo, 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 nocumēto, 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 Complezioni.

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

T R V T T A.

Elettione



He sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano 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 ardēti.

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 māgia con sapor acetosi, ouero si accarpioni, come s'è detto.

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI,

L Carpione non è ſtato conoſciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la ſchiena tutta macchiata di color negro, ſoſco, e d'oro. Naſce ſolamente nel lago Benaco, detto uolgarmente di Garda, anco- ra 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 eſcre- mēto, 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 frōdi di Lau- ro, Mirto, e Cedro.



L Trutta non fu conoſciuta da Greci, e tra Latini Columella la chiama Piſcis uarius Santo Ambroſio la chiama Tru- ſta. Eliano Troſta. Auſonio diſſe. Pur- pureiſque ſalar ſtellatus tergora guttis. Ella è tutta macchiata di roſſo, ò di colore ſimile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del ne- gro. Quelle che naſcono ne i laghi ſono molto maggiori di quelle di fiumi. Sempre nuota contra acqua, e ſaglie altiffimi ſaſſi. Quando è morta ſubito perde il ſapore, e la bontà, onde ſubito conuiene mangiarſi. Dicono i golofi, che ſi deue cuoce- re nel brodo di un graſſiſſimo Capone. Quelle de' laghi nuoce- no a gli infermi, ma non quelle di fiumi, che come ſaſſatili, e diſteſibili ſi concedono nelle feбри ardenti. Accreſcono lo ſper- ma.

S T U R I O N E .

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.

Nocuenti

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

Rimedio

Cotto à lessò 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 Complexioni.

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

O M B R I N A .

Elettione



I deue mangiare 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' il più saporito pesce che si mangi. Da buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, e cresce lo sperma.

Nocuenti

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

Rimedio

Cuocendosi à lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani bagnando si con molto oglio, & agresta.

Gradi

E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Complexioni.

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

HISTORIE NATURALI.



LO 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 Caniario, 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 Scienu, 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. libbre. Nasce, e uiue nel mare appresso i scogli herbosi, e vicino à i gorgbi 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.



T R I G L I A.

Elettione



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

Giouamenti

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

Rimedio

Se si cuoce sopra la craticola 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 Complexfioni.

E' buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli che hāno lo stomaco gagliardo, e per le persone che si esercitano a sfai.

L A M P R E D A.

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, & multiplica lo sperma.

Nocumenti

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

Rimedio

Se si affoga dētro la maluasfa, e se gli ferra la bocca cō noce moscata, e i buchi, co i garofani, e si cuoca in un tegame con nocciole, pane, oglio, e specie, e maluasfa.

Gradi

Tempi Etadi Complexfioni.

E' calda tēperatamēte, e humida nel primo grado. E' buona da ogni tempo, per ogni età, e complexfione, eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui.



HISTORIE NATURALI.



*L*a Triglia è detta da Latini 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 libbre. 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 Trigla terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la Triglia non si apre, ma perche resti intiera: basta che gli diano vn bacio 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.



*L*a Lampreda ha hauuto questo nome: perche sempre sta leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della Primavera entra nell'acque dolci, & al principio dell'estade ritorna al Mare, e nel fine della Primavera partorisce doue si troua. Nell'estade la sua spinal mi dolla 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

D E N T A L E .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

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

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

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

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

E caldo nel primo grado e secco nel secondo.

E cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, ma non per i uecchi, ne per i flématici.

O R A T A .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

He 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.

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

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

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

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

E buona lo inuerno, perche è piu saporita, cōferisce à i giouani, & à quei che sono di calda cōplefione, di gagliardo stomaco, e di grand'effercitio.

HISTORIE NATURALI.



Ono i Dentali chiamati da' 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; e così 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 a pigliar quel cibo: ma quei che vanno soli; facilmente si prendono, ilche è in prouerbio appresso i pescatori: Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'Aceto, Sa'e, e molto Zafferrano, & in gelatina 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.



Elettione

C A L A M A R O .



He 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 grāde, 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 al pari, oglio, pepe & herbe odorifere, col suo succo.

Gradi

E freddo nel primo grado, & humido nel secōdo.

Tempi Etadi Complezioni.

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.

S P I G O L A .

Elettione



He sia candidissima, e molissima e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, tra li dui ponti; d'inuerno; e specialmente 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 biāco acetoso.

Gradi

E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



L 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 uſcere, 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 *Micon*: coſi intorbida l'acqua, e fugge i peſcatori: la femina ha due budella, che ſeruan 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.



L *A 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'ultimo 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 viuono inſieme con grandiffima concordia. Quando è circondata dalle reti; con la coda, ara e caua l'arena, e coſi abbaſſandoſi fugge larette. Quando è ferita dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da *Gambarelli*, che molti n'ingottiſce & eſſi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono, Da *Lattini* è detta *Lupus*.

C E F A L O.

Elettione



He sia preso in mare, non fangoso, uua arenoso, e sassofo: 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, nò si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio

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

Gradi

E frigidò nel primo grado, & humidò nel secondo.

Tempi Etadi Complezioni.

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

L A C C I A.

Elettione

C He 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 debbole, 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 Complezioni.

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 NATURALI.



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 pre'dono si paseono d'Allega, e d'arena, e nõ uanno

all'hamo, e' 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 Chicppa, da Napolitani Aloſa, & da Auſonio Aloſo: se non fosse la moltitudine delle spine; non cederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita: masime 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.

T O N N O .

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

Nocumanti

Porco, è molto desiderato nelle tauole.

Genera molto escremento, tardi si digerisce, acresce 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 Complezioni.

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

T E N C A .

Elettione



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

Giouamenti

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

Nocumanti

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 Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.

L tonno è detto da Greci Thynnus, 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 Febra- ro, 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 ghian- de. 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 ora- toribus, fa menzione di un'oratore Piacentino, ilqual per esser molto faceto, fu detto per soprano- me 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 han- no buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre sono trissistmo cibo.

L V C C I O.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He sia di fiume, s'è possibile, ouero di la ghi, che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.

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

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

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

E' freddo, & humido nel secondo grado.

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

A N G V I L L A.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.



L Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor' esso da gli antichi non è stato nominato. Nō 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 Tenere 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 dozzina, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discretione.



L' Anguille sono desiderate nelle tauole, per essere al gusto sopra modo soani, e delicate, si generano senza ouo, e senza coito, per che ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito che è piovuto; 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 dilettauo stare nell'acqua chiarissima, altrimenti 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 rinchiodeno. Il giorno dormeno, e l'una mangia l'altra. Atheneo dice haucr uisto in Arethusa appresso Negroponte l'anguille domesticate con gli anelli d'oro, e di argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua, uiueno otto anni, e sci giorni fuor delle acque, se spira Tramōtana. 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 Beoria si sacrificaua alli Dei, Archestrato la chiamò Regina, e guida della uoluptà, Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

S A R D A .

Elettione



He 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

Cenera 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 Complezioni.

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

Elettione



FRAGOLINO.

E 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 māgi caldo col succo di agresta.

Rimedio

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

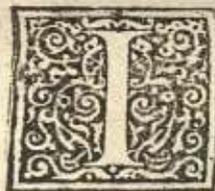
Gradi
Tempi Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



L A 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 solamente 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 uoghi 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 scemma, e però se ne da tal uolta a i conualescenti per primo pasto.



L Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinus, à Venetia si chiama Arbove, 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 grauidenza si uede l'estate, 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.



O S T R E G A.

Elettione



He 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 ostruzione.

Rimedio

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

Gradi

E' calda nel primo grado, & humida nel secōdo.

Tempi Etadi Complezioni.

E' salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

G R A N C H I O.

Elettione



He 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 Tifici, & a quei che sono morficati 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

E' freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi Etadi Complezioni.

E' buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei c'hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATURALI.



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 fecòdo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch' incomincia à putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauili. Non può uiuere fuori dell'acqua, quantunque non ricena in se aria, ò altro humore: non si puo 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 va in amore, & perde il sapore. L'Ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le piu lodate erano quelle del lago Lucrino.



L Granchio fu detto da Greci Carcinus, e gli nò 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 così uelocemente come innanti: mentre sta in terra; ua per le cauerne: e di luga uita, e nel principio della Primavera depone la scorza. Mentre si cuoce diueta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenitia sono i Granchi nei liti di fiumi di tanta uelocità; che difficilmente si possono pigliare.

L V M A C A.

Elettione



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

Giouamenti

Gioua 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 flēma, 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 Etadi Complezioni.

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

T E S T V D I N E.

Elettione

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

Giouamenti

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

Nocumenti

E di tardissima digestione, genera sague 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 Etadi Complezioni.

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

HISTORIE NATURALI.



A Lumaca si sa ch'usa 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'alrre. Anticamente

erano tanto grate nelle tauole; che le cōseruauano ne i uinari, 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 cattiuue. Di ciò sarà giudice lo Odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, 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, ha 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. Fa vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli augelli: e sepelisce in terra, e speso 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 rinfresca assai, & gioua a gli hettici.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

T E L L I N E.

He siano grandi, che si aprino facilmete, e che siano ben purgate dalla Arena.

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.

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

Cuocendosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetic.

Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

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

R A N O C C H I E.



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

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

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

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

Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

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

HISTORIE NATURALI.



Elle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche soluono il corpo, e le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli: ma à tempi nostri non si uede che sia in uso 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.



E Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzi 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 Primavera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno dui fegati. Usano il coito notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto strideno: 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.

P E P E.

Elettione



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

Giouamenti

Aiuta la concoctione, 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 a chi troppo l'usa.

Rimedio

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

Gradi

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

Tempi Etadi Complezioni.

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

C A N E L L A.

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 cattui.

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 Complezioni.

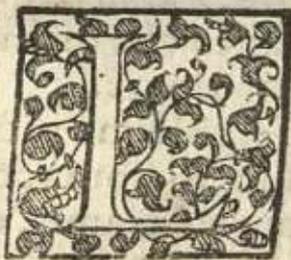
Conferisce ne i tempi freddi à i uecchi, à quei che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomacho debole.

HISTORIE NATVRALI.



L Pepe acerbo ſi Chiam
biancho, & il maturo ſi
chiama negro, ilquale ſi co
glie in India del meſe d'Ot
tobre, e lo ſeccano al Sole,
ſpargendolo ſopra alcune
ſtoie fatte di Palma, ſin che
diuenta negro e creſpo, il
che ſi fa in tre giorni. Tut
to il Pepe riſcalda, prouoca
l'orina, fa digerire, tira, ri-

ſolue, e leua le caligini de gli occhi, fa. Compoſto in Lettona-
ro gioua alla toſſe, & à tutti i deſetti del petto. Maſticato
con l'rua paſſa. purga la flemma della teſta, conſerua la ſa-
nità, muoue l'appetito, e fa digerire.



L A Cannella s'vſa in diſetto del vero Cin
namomo, ilquale à queſti tempi non ſi
porta alle noſtre parti, ſe non poco, & ſta
appreſſo Principi grandi. Queſta ha in
ſe l'Aromaticità, la ſtitticità, e l'acuità,
& però fortifica tutti i membri, gioua

alla toſſe, & a gli altri diſetti del polmone, apre l'oppilatio-
ni, e conforta il fegato, e lo ſtomaco, conſumando l'humidità
che ci ritroua, e ſana le morſicature de' vermi velenoſi, aiu-
ta la digeſtione, e ſcaccia la ventofità, conforta il cuore, fa
buon ſiato, e moltiplica il latte, e lo ſperma. Purga, confor-
ta, & aiuta la teſta.



C A R O F A N I.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

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

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

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

Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

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

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

G E N G E R O.

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

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.

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

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

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

Gioua vñarlo ne i tempi molto freddi à i uecchi, à i flēmatici, & à quelli ch'abondano di molta humidità, & ventosità.

HISTORIE NATURALI.



Ascono i Garofani in Oriente in alcune Iſole del Mare d'India, 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. Beuuto ne quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere. Aſottigliano 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.

***L** 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 fa- moſiſſima dell'India, freſco, e condito con Zuccaro, ò con Mele, e ſi ſerua per gli uſi ſopradetti.*



N O S C E M O S C A T E .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

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

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

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

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

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.

Z A F F A R A N O .

Elettione

Glouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

Due 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.

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

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

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

E caldo nel secondo grado, & secco nel primo,

E utile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATURALI.



La Noce Moscata spesso si pone ne i condimenti delle viande de' nobili, perche ha buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la uista, cōforta tutte le uiscere, e particolarmente la bocca dello stomaco, fa urinare, 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 copiosamente, & i colerici se n'astengano.



Lo Zaffrano, che si chiama da Latini Crocum, è notissimo à tutto il mondo, apre l' ostruizioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali, pro uoca il sonno, leua nia 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 leggermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stittico. Il suo odore se risce il capo, e perturba l' intelletto.



Z U C C A R O .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

lanchissimo, graue, sodo, & durissi-
mo da rompersi.

Mantiene il corpo uetto, & mon-
do, e gioua alle reni: uutriscce più
del Mele, allarga, e monda il petto.

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

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

E' caldo, & humido nel primo grado, ouero se-
condo alcuni è temperato.

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

M E L E .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi
Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

Vro, chiaro, lucidissimo, che tiri al colo-
re bianco, e che sia bē granito, e grosso.

Riscalda lo stomaco, massime ne i vec-
chi, muoue il corpo, resiste alla corrut-
tione, e si conuerte in buon sangue.

nuoce à quei che sono di calda complessione,
perche infiamma il sangue, e moltiplica la colera,
per la sua acrimonia.

Mangiandosi con frutti, ò altri cibi che siano di
sapore acetoso, o vero col zucchero rosato.

E' caldo, & secco nel secondo grado.

Non si deue usare se non ne i tempi freddi, per i
vecchi, per i catarrosi, e per quei che sono di cal-
da complessione.

HISTORIE NATURALI.



L Zuccaro si chiama Mele di cāna, perche si caua dalle canne di mele, e per esser buono; conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmēte da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, e non è anco tanto astringuo: 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.

L Mele è amico di vecchi, e nemico di giouani, de' colerici, e de febricitanti: quando è crudo; si sente acre al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: ma quando egli è cotto, cōuiene à quei che sono frigidì 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.



M O S T O C O T T O .

Elettione



He sia fatto di uino cauato dall'uaa 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 vesica, & è buono contra i ueleni.

Nocumenti

Fa ostruptione, 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
di Complef-
sioni.

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.

A C E T O .

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 gengiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocumenti

Nuoce molto a i nerui, & alle donne che patiscono male di matrice. è pessimo per i macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio

Mescolandoci seco acqua, & zucchero in molta quantità ouero uua passa dolce.

Gradi

E' freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

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.

HISTORIE NATVRALI.



L Mosto cotto volgarmente detto Sapa, se si fa di uino negro; nutrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catarri del petto. Quando si fa di uino bianco, diuenta più sottile di sostanza, e mollifica più il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sapa è di grossa sostanza, ma posta in empiastri 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.

Tutti 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.



A G R E S T O.

Elettione



He sia fatto d'vua acerba auanti ch'en-
tri la Canicula, secondo che insegna
Dioscoride: ouero secondo l'vso com-
mune, purchè sia chiaro.

Giouamenti

Cioua mirabilmete l'estate, à smor-
zare la colera, à fuegliare lo appetito, & à quelli
che sono di calda complessione, e di stomaco ga-
gliardo.

Nocumenti

Stringe gagliardamente il petto, e fa uenire la
tosse, & è anco molto nemico à i nerui, & a chi pa-
tisce dolori colici.

Rimedio

Vsandosi in compagnia delle carni, ò d'altri ci-
bi caldi, grassi, e dolci.

Gradi

E' freddo nel primo grado, & secco nel secòdo.

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

Si deue vsare l'estate e ne i tempi molto caldi:
e conferisce: à i giouani, & à i colerici: ma è inimi-
cissimo di vecchi, e di flemmatici.

S A L S A.

Elettione

CHe sia fatta con herbe molto odorifere, come
Serpillo, Menta, Basilico, Aceto rosato, dui ga-
rofani, pane arostito, & vn poco di Aglio perchi
piace.

Giouamenti

Risueglia' mirabilmente l'appetito, e fa man-
giare 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 sto-
maco ardente, massime se si mangia in gran quan-
tità.

Rimedio

Mescoládoci buona quātità di succo di Agre-
sta, 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 Eta-
di Complef-
sioni.

Questa è stata ritrouata per fuegliare l'appeti-
to, nei tempi ardenti, per ogni età, & complessio-
ne: e massime per i giouani.

L'Agre-

HISTORIE NATURALI.



L'Agresto si chiama da Latini *Omphacium*, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati, piu che l'Aceto: conuiene molto à i corpi cholericici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per l'uso 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 mägia 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'usa anco l'Agliata, il sapore d'Uua, il sapor di Uisciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.



L A T T E.

Giouamenti



Cresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua 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 Complexfioni.

Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colericici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico a i vecchi, & a catarrosi.

B V T I R O.

Elettione

Che sia freschissimo, e dolcissimo: e se si potesse hauer che fosse di Pecora; farebbe piu lo dato.

Giouamenti

Purga valentamente, 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 Complexfioni.

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 NATURALI.

L Latte è composto di tre sostanze, l'vna acqua sa detta Scio, 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, il quarto è il Caprino, e l'ultimo 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 hauerà molto Sero, sarà senza pericolo affatto. Se hauerà molto Cascio, sarà da fuggire, perche genera lapiera. 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 ristora i cornalescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si muua, 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 catarrhi grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il Zucaro, ouero il Mele. V'sasi 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'inuechia, tanto più caldo diuenta.



C A P I D I L A T T E .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
di Complef-
sioni.

He siano freschissimi, e fatti à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Sono pettorali come il Butiro, & aggradeuoli al gusto, e le uano l'asprezza, e ficcità dello stomaco.

Tardi si digeriscono, anzi soprano uotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, e facilmente si conuerteno in vapori.

Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco molto Zuccaro, ò Mele.

Caldi, & humidi nel primo grado.

Questo è pasto più da giouani, e da colerici; che da uecchi, e catarrosi: perche ricerca lo stomaco gagliardo.

G I V N C A T A .

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Età
di Complef-
sioni.

He sia di latte, alquale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, & di ottimo pascolo.

Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Ristringhe il petto e fa uenir l'Asma: e perche manda uapori in capo; fa alle uolte suffocatione, e sincope.

Mangiarne di rado, & il meglio è non mai. Ma pure quando occorre; prendasi per primo pasto con molto Zuccaro.

Freddo nel secondo grado, humida & temperamente.

E cibo da usarsi ne i tempi molto caldi, è piu conforme à i giouani, & à i colerici, ch' à i uecchi, & catarrosi.

HISTORIE NATURALI.



Ono 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 farebbono buoni, e per queſto i Capi di Latte non durano, ma preſto ſi fanno acetofi, 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 più ſaporiti, che in altri paefi.

LA Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e congelato, ſubito mangiato ſi putreſca: e ſe dopò paſto ſi prende; fa diſcendere à baſſo tutto il rimanente del cibo indigeſto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficoltà; & 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 liggiezza d'inteflini. In ſomma è peggiore d'ogni ſorte di latte. Queſto nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali ſi conſerua e ſi porta.

R I C O T T A.

Elettione



He sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco; che sia ancor calda, perche cosi più presto si digerisce.

Giouamenti

Gioua 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 Nervi, e induce il sonno: & tardi si digerisce.

Rimedio

Mangiaudosi molto fresca, in vltima mensa, con molto Zuccaro, & in poca quantità.

Gradi

Fredda, è secca nel primo grado.

Tempi Etadi
di Complef-
sioni.

Questa è proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che faticano assai: e si puo mangiare d'ogni tempo.

C A S C I O.

Elettione

He sia fresco, fatto di Latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti

Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratissimo 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
di Complef-
sioni.

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 NATURALI.



*L*a 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, restringe il uentre, commoue, e genera molta uentosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i uasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molti migliori le Fiorie, perche essendo fatte della parte più pura, e liquide, si digeriscono più facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

L Cascio fresco nutrisce più 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 mediocrementemente. 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 obserui il Prouerbio commune che dice. *Caseus est semus, quem dat auara manus,*

Perche

Perche sia necessario il bere .



E 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 riem-
 pia i luoghi di quelle sostanze humi-
 de, che si risoluono, e si consumano.
 L'altra accioche porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia pe-
 netratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di be-
 re si fa per la digestione, questa per la nutrizione, e questa
 per la conseruatione della sanità, come dimostra la mistione
 de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E per-
 che 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 nutrizione, e questo sarà quando insieme
 si mescoleranno il cibo, el bere: nel quale atto le passioni del
 le prime qualità verranno à temperarsi insieme. Di più,
 quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza si-
 mile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile: E perche
 quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua com-
 pagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuenta-
 re e penetratiuo, e sottile, e questo è il Bere, del qual parlan-
 do Platone nell' Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrime-
 to 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 resisteno alla durezza, & alla siccità dell'età.



Regole da offeruarsi 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 disceso giù al basso, allhora quei c' hanno gran sete possono sariarsi di uino, ò d' *Acqua*, secondo la loro consuetudine.

L' *Acqua* beuta dopò pasto con la sua *frigidità* impedisce la *digestione*: & il *Vino*, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauasi 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 cibi di buona qualità, e poi si beua.



Vino a chi si nieghi, & a chi si conceda.



L 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, Governatore, 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, haessero 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 dilettersi 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 viti.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzo la moglie, per che hauua beuto il uino Del quale atto egli nò fu da nessuno ripreso, nò che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente,

DAl moderato uſo del vino l'ingegno ſi fa Illuſtre, e chiaro: l'Animo ſi rende più fedele, e più manſueto: l'Anima ſi dilata, gli Spi- riti ſi confortano, l'allegrezze ſi moltiplica- no, & i diſpiaceri ſi ſcordano: onde ſoleua dire Zenone, ſi come i Lupini, che ſono amari, con l'infuſione dell'Acqua ſi fanno dolci: coſi io col uino mi diſpongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Ariſtotile ne' Problemi diſſe, che'l vino ap- portaua a gli huomini ardire, e ſperanza. Egli muta i vi- tij della natura in contrario, percioche l'huomo empio lo fa pio, di Auaro lo fa liberale, di ſuperbo humile, di pigro ſollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigrizia del- la Mente muta in aſtutia, & in facondia. Scrive Ruffo, ch' i Perſiani, e gli Eleni uſauano il vino, quando uoleuano di- ſputare, ò diſcorrere, ò dar conſiglio graue: & gli Eleni in particolare l' uſauano, quando uoleuano far verſi, ò ſonare inſtromenti muſicali, con dire, che'l vino conduceua la Men- te humana dalla potenza all'atto. Di ſingolar temperanza fu lodato Auguſto, ilqual ſempre ſi poneua à tauola, quan- do erano ſatiati gli altri conuiuanti, e ſi leuaua prima di tutti: & di eſemplar parsimonia nel bere fu celebrato Giu- lio Ceſare da Marco Catone, il qual diſſe. *Vnus ex oibus Ceſar ed euertendā Rempublicā ſobrius accēſit.* Nel qual ſenſo Baccho fu cognominato mite, dolce, donatore dell'allegrezza, nobile, generoſo, candido, tenero, benigno, ni- tido, e blando. Et il vino fu detto Lene, ſoauē, limpido; libero, molle, bello, muſchiato, pretioſo, fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo; il vino conferiſce alla nu- tritione, alla concottione, alla digeſtione, & alla generatione del ſangue. Egli diſtribuiſce gli humori, che ſono concotti, nu- trirſce con uelocità, rallegra il Cuore, caccia le uentofità; pro- uoca l'orina, augmenta il calor naturale, ingrassa i conuale- ſcenti, riueglia l'appetito, muoue i ſudori, fa dormire, riſchia- riſce il ſangue, ch'è torbido, apre l'oſtruttioni, porta il nutri- mento à tutte le parti del corpo, aſſottiglia gli humori groſſi, manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta à fare uſci-

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 mezzano, cioè ne nuouo ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezo rosso, di odor soauo, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente à tutti, massime a i uecchi.

Effetti del vino beuto fuori di modo.



Quando 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 Cernello, & à tutti i Nerui: e quindi nasce l' Apoplezia, la Paralizia, 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 Lusuriosi: egli corrompe la Mète, risolue l' Animo, e distrugge le potenze animali, e naturali: e se l' ebbriachezza si frequèta; apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto 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 currando queste monitioni; spesse volte per il troppo bere dormiuua 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, infano, audace, martio, belligero, effeminato, mezo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrío, 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 ebbriaco; 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 teste, 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, risolve i mali humori, e la ventosità, è buono per quei c'hanno humori crudi nelle vene, & ne gli altri vasi.

Rimedio

Nuoce à chi l'vsa molto, à i nerui nuoce al coito, perche difecca 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 Complezioni.

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 cõplezione.

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 finche 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 Complezioni.

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 NATURALI.

L 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 caldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuecchia, acquistando sempre vn poco di amaritudine, & allhora ascende al capo, e nuoce ài Nervi, & à chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue anzi sono morti molti infiammati dal souerchio uso di tal vino, come fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ognigiorno, e lasciaua vn putto in casa, ilqual per carestia d'acqua beuea vino potente e vecchio: e però per se 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 ostruizione, & 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 conditio- ne 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

Tempi¹ Eta-
di Complef-
sioni .

He sia di sostanza sottilissima, & alla vi-
sta appaia lucidissimo, & trasparente,
benche di raro si troui.

Diletta mirabilmente alla maggiore
parte de gli huomini, che seguitano l'appetito se-
niuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Oppila gagliardamente il Fegato, e la Milza, em-
pie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e
si conuerte in colera.

Ch' i colerici non l'vino in modo nessuno, ne
quei c'hanno le uiscere malamente disposte, ò pu-
re di rado, & in poca quantità.

E' caldo nel secondo grado, & humido tempe-
ratamente.

Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi,
& è più conueniente à i vecchi, ch' à giouani, per-
che facilmente si conuerte in colera.

VINO BRVSCO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni .

CHe habbia mediocremente dell' astringente, e
non sia ne pontico, ne austero: sia sottile e po-
co colorato, & ben fatto.

E' buono nella febre Diaria, al fegato infiamma-
to, e allo Stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete,
sana il flusso, e itagna il vomito.

Stringe il petto, e fa venire la tosse, nō dà buono
nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il
sudore.

Chenō s'vsi se non per medicina di cōualescēti,
e p cōplezioni calde, nelle quali la cholera auāza.

Tragli altri vini ha tanto poco calore, che nō ar-
riua al primo grado, e ben secco nel secōdo 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.

HISTORIE NATURALI.



L e cose dolci sono per loro natura convenienti
sime alla natura humana, ma per accidente
si fanno nociue, come il vino dolce non tanto
nuoce pche sia dolce; quanto pche è di sostanza
grossa, il che è causa della tarda penetratione,
è però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto apostema,
è di durezza, e così alla Milza. Il Polmone quando è ripieno
di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, co
me il Fegato ne sente nocumento, per che aiuta lo sputo, mas
sime s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua subito
auanti che si coli per strade larghe: Ma al Polmone non ar
riua, 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 partecipa dell'ama
ro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono
bruschi, sono buoni per i gran caldi, purchè non partecipino
dell'acetoso, cauano la sete, e rinfrescano, ma presuppongono
vno Stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ot
timo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliar
da congiunta col sapor dolce, ò altro sapore di vino buono;
prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e non lascia fumare al ca
po, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, e chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Nutrisce molto bene, genera buon sangue, leua la Sincope, e fa uedere sogni grati la notte.

S'è grosso; graua lo Stomaco, nuoce al Fegato, & alla Milza, con fare oppilatione, & è assai tardo da digerirsi.

Mangiarle appresso Granati, ouero Aranci acetosi: ouero altri cibi conditi con Aceto, ò con succhi acetosi.

E' caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, ne resto egli è temperato.

Questo è buono ne i tempi freddi per quell'età di, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

VINO BIANCO.

Elettione

Giouamenti

Nocumenti

Rimedio

Gradi

Tempi Eta-
di Complef-
sioni.

He non sia di più di vn'anno, perche farebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di Vue mature nelle colline.

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.

Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi hai membri deboli, quando troppo se ne beue.

Vsandosi in conueniente quantità ben temperato cò l'acqua, e mangiàdo appresso le Cotogne.

E' caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, e ad ogni complessione, pur che non sia troppo vecchio, & s'vfi in conueniente quantità.

HISTO-

HISTORIE NATURALI.

I Vini rossi, e grossi sono tutti piu nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauanano un poco lo Stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fanno; tardi si risolue, empiono le uene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha veduto gli Atleti usar tali vini per haue- re gran forza, e le hanno acquistata grandissima, e nutrimento 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.

I L vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero e potete, massimè se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. È penetratiuo, genera colera, ascende al capo, fa ebbriachezza che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidì: 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 feбри, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura & 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 scaldama mai, si come l' Aria pura mai non si raffredda, e quest' Acqua non è appresso di noi, ma n'abbiamo 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 siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche temprata, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Così cōchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'Acqua non era cibo, ma vehicolo 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 consequentemente 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 auu'enz, 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'età, ilche non fa il uino, anzi più di quello gioua a i riscaldati, a quelli che aboundano 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 cosi si conoscerà esser cōposta d'aria sottilissima: e questa Acqua tale sarà di far il distributione, presto si scaldarà, e si raffreddarà, e sarà leggerissima come abondante d'aria, e priua di terrestreità. L'Acqua buona, secōdo 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 leggera, ouero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino, quello che sarà più leggero, è stato bagnato in Acqua più leggiera, 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, purchè la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentione, è grossa, tardi si diggerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidēte; è freddissima, e granissima. Quella che corre verso mezo giorno, è calda, per lo più è salata, è molto perniciososa, quando sono venti Meridionali.

L'Acqua di FIVMI non si vsi se non per necessitā, 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 polucre di Bolo Armeno Orientale, ò con polucre 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 più lodata è quella, che pìoue 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 più sottile dell'Acqua, & si fa migliore (purchè 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 risguardo 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, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscofa, dolce, amena, sonnifera, seconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, uaga, herbosa, fragile, trascorrente, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, vètosa, sonora, biacca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadete. Et alcuni volèdo interpretar l' Etimologia di questo nome. Acqua, dissero che voleua dire, Acqua, quasi eguale. Conciosia 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 uiuimus, percioche quest' elemento, oltre 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 mine-re, pietre, e gioie d' infinito ualore.

Platone nel Timeo disse, che quando l' Acqua in forma di uapore nell' Aria, inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciado, 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 sta 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.

Effetti del bere fresco.



L bere fresco nacque dalla necessità della natura, laquale accioche si facesse, ni pose molto diletto, si come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, a fine che si facesse per la multiplicatione della specie. Diremo adunque, ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo, bisogna ch'egli sia anco gradatamente necessario a gli animali, e massime a i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi, ch' il nostro calore naturale ha dui potētissimi nimici. L'uno de' quali è il souerchio freddo, ch'estinguendolo lo supera, e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente, ò sia per la stagione dell'estate fuor di modo calda, ò per la regione di natura ardente; ò per gli esercitij fatti con troppo violenza, lequali cose si come hanno forza d'infiammare; così 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 per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si uede, che l'istesso natural calore dal bere caldo essala e si risolue, s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestion, ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'Aria, della stagione, e della regione sarà poco; cōueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto; bisogna ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare non è altro che temperamento del caldo. E ben si uede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui si introducesse l'uso della neue, ogn'anno ne' tempi dell'estate moriua grã quātità di persone, di feбри pestilēziali, causati da oppilationi fatte nelle prime uene, per la mala digestion causata dal ber caldo, e poi che la Neue cominciò adoprarsi, che sono hora circa 25. āni; sono cessate le feбри pestifere, e particolarmente nella città di

di Messina si è offeruato, 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 necessàrio il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo, per ristorare quelle humidità, che si risoluono; & essendo l'humidità qualità passiva, che poco, ò nessuna attione, per sua natura imprime, & opera; conueniuà ch'ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da una qualità attiva, 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, sì 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: ultimamēte 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 cōforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattina, la Riten-tiua, 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 ualle 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, & san-nissimo modo, perche l'aria come sottile non ritiene in se grossizza ne terrestreità; ma il male è che ne maggiori bisogni dell'estate questi venti non spirano. Rinfrescasi ne' pozzi, il che pur è buono, pur che i uasi stiano sopra l'acqua dui palmi accioche partecipino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e non quella dell'acqua istessa. V sano 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 cen-

tro alla circonferenza, rinfrescano l' Aria, & i corpi circostanti, 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'Ultimo modo di rinfrescare è la Neue, ilqual modo è molto lodato, purchè la sostanza di essa Neue non centri nella cosa che si beue, ma raffredda dola per contatto, fa buono effetto, perche essendo la Neue Aria congelata, e piu leggiera che l'acqua, sopra laquale stà agalla, chiara cosa è che raffredderà senza nocimento veruno, e bẽ si uede che delle Neui disfatte si fanno i Fiurni, 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 acqua agghiacciata si uede. Che in vn tratto dalla freddezza del liquore sopra giunti 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 ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circonferenza della Tazza questo Panno così 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 uolta 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 circonferenza quello, che nel corpo come inutile sopra-bonda, verrà a mätenere i membri principali nel suo vigore, & a forficargli 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 v'sa molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati ne' negotij, a chi uà per viaggio l'estate, & a questi se le danno i frutti, che rinfreschiano, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il ber fresco a gli Astmatici, & a tutte le infermità del petto, a i nerui, e col tempo fa venire graui infermitadi a chi nō ci è auezzo. Chi vuol ber fresco; auuertita di mangiare assai prima che beua, e particolarmente Mennestre, o buoni brodi caldi fatti con herbe odorifere, e con Cannella, o Pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia maggior resistēza alla freschezza del bere, accioche 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 a quelli che sono sanguigni, carnosì, & molto esercitati di animo, & di corpo.

I L F I N E.

