

**De' sorbetti saggio / [Filippo Baldini].**

**Contributors**

Baldini, Filippo, 1750?-

**Publication/Creation**

Naples : [publisher not identified], 1784.

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/zpj2pefy>

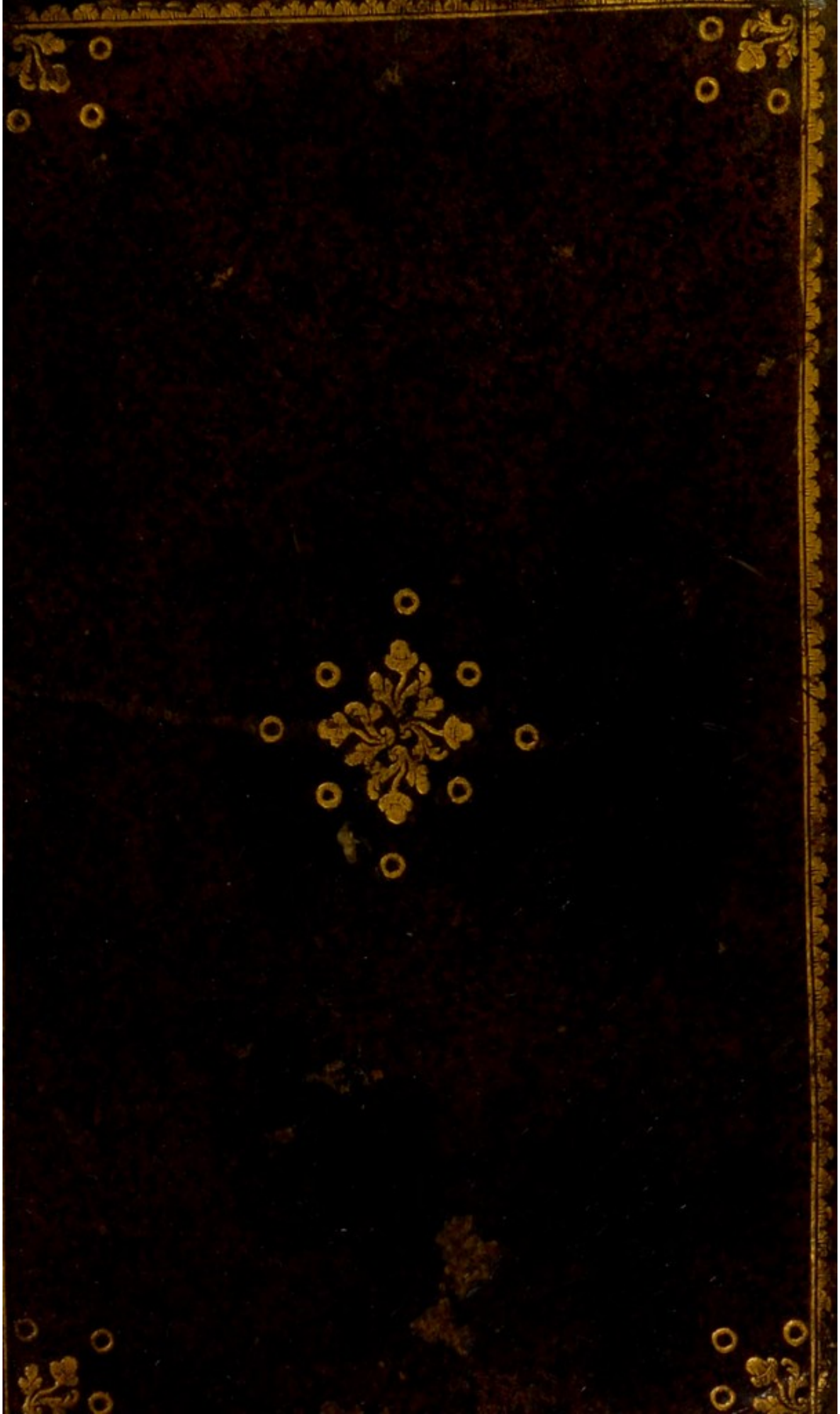
**License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>













12034/B

С П h

18



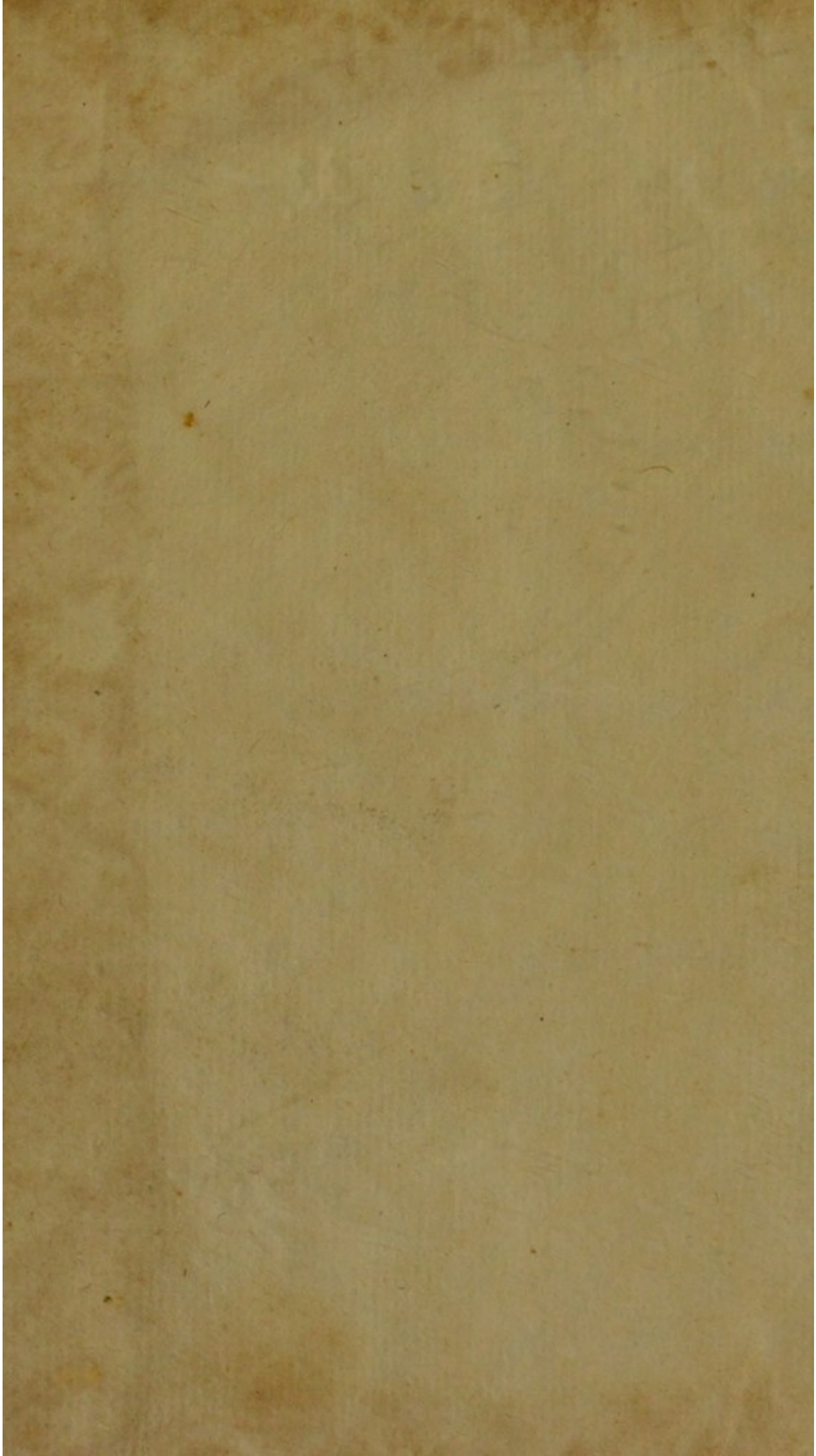
N<sup>o</sup> 941

bu. -      Lire 32. -

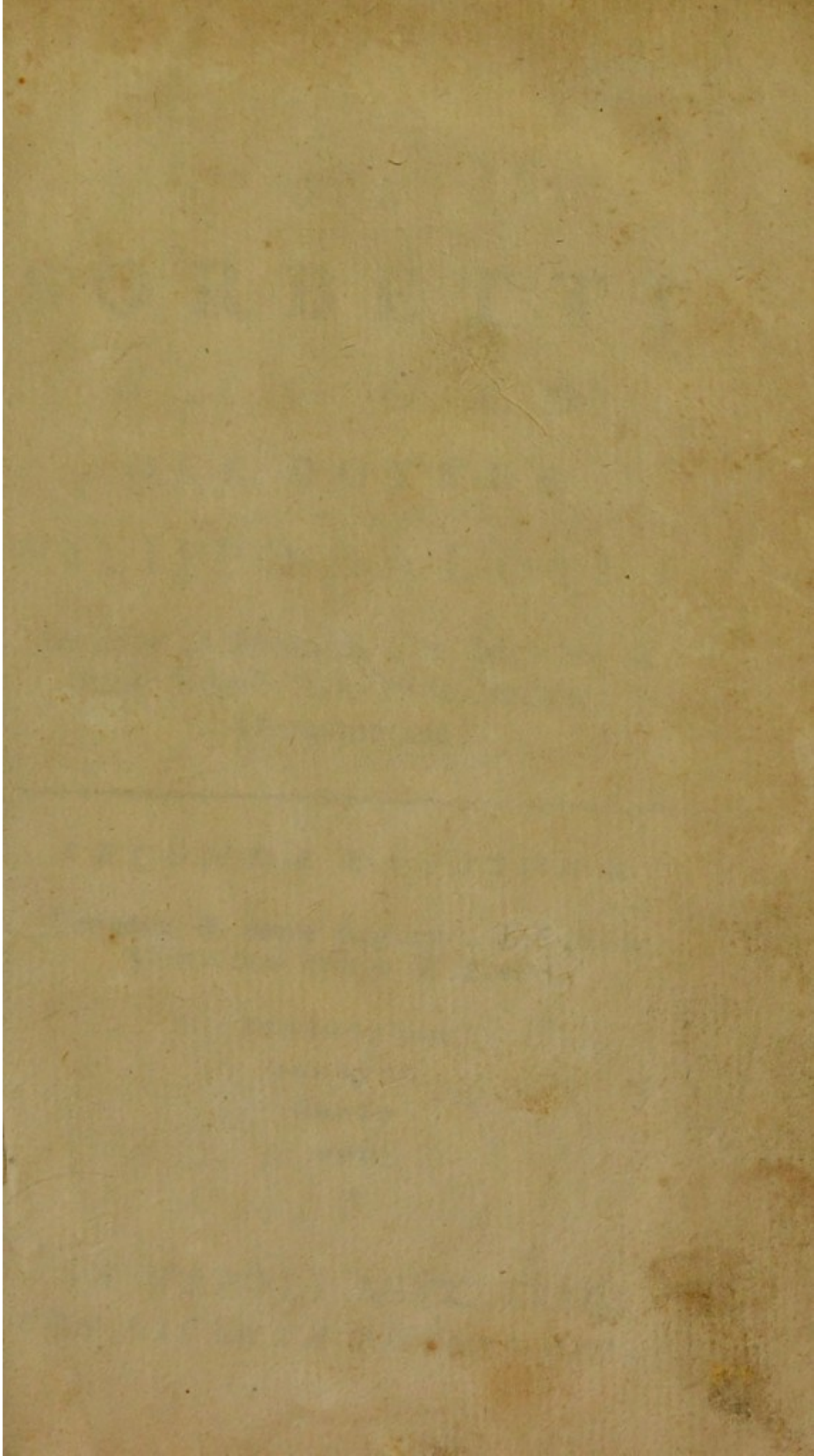
Cab. 0

Belmore 305  
32 lire













47343

D E'  
S O R B E T T I  
S A G G I O  
D E L D O T T O R  
F I L I P P O B A L D I N I

Professor di Medicina , e Membro di  
varie Regali Accademie Italiane,  
e Oltramontane.

---

S E C O N D A E D I Z I O N E

Corredata di nuove Aggiunte , e di alcune  
Osservazioni intorno all' Ananas.

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*

\*

IN NAPOLI MDCCLXXXIV.  
CON LICENZA DE' SUPERIORI





A SUA ECCELLENZA

LA SIGNORA

MD. M. A. R. T. A. N. N. A

B R A N C I F O R T I

Nata Pignatelli de' Duchi di Monteleone, Principessa di Butera, e Pietrapersia, Duchessa di S. Lucia, e Granmichele, Marchesa di Militello, e Barrafranca, Contessa di Raccuja, di Mazarino, e Grassoliato, Baroneffa di Fontanamurata, Belmonte, Pedagagi, Randazzo, Randazzino, e di Cassibile con tutte le sue pertinenze, Signora degli Stati di Niscemi, della Bagheria, e del Vivajo di Lentini, e Dama di Corte della nostra Clementissima SOVRANA.

S I G N O R A



Non potea questa mia operetta sperar lustro maggiore, quanto quello di portare in fronte il glorioso Nome di V. E. Il suo virtuoso carattere, e quel nobile

\*

2

e gen.



e gentile contegno, che la rendono superiore a tutte le altre donne, non meno che quei soavi, ed ammirabili costumi, che esigono il rispetto di tutti, costituiscono certamente quel merito tutto proprio di V. E., che la fa distinguere tra il suo sesso, ed ammirare dal nostro. Dovrei quì partitamente parlare di tutte quest' eccellenti prerogative di cuore, e di spirito, che l' adornano; ma non farei, che scemarne la gloria co' deboli miei encomj. Chiunque ha l' onore di conoscerla, vede subito, che la saviezza, la munificenza, e la grandiosità, virtù proprie delle anime grandi, sono i veri caratteri di V. E. Se poi parlar volessi dello splendore dell' antico, ed illustre lignaggio Pignatelli, onde V. E. discende, e di quello de' Branciforti di Butera, ove è innestata, non mi basterebbero più volumi,



mi, non che una lettera, colla quale mi  
provocherei piuttosto le derisioni di chi  
in picciol vaso presume raccogliere le  
vaste onde del mare. In freggiar dun-  
que quest' operetta coll' eccelso suo Nome,  
ognuno ben tosto si avvede, di aver' io  
ricercato procacciarle quell' ornamento, che  
non ha per se stessa, appunto come i Pia-  
neti, che non hanno altro lume, se non  
quello, che vien loro somministrato dal  
Sole. Ecco dunque i motivi onde all' E.  
V. umilmente l' offro e consagro, in  
attestato di quella profonda, ed immuta-  
bile stima, con cui passo a dichiararmi.

Di V. E.

Napoli 8. Settembre 1784.

*Umiliss. devotiss. Obligatiss. Servitore*  
Filippo Baldini.







# P R E F A Z I O N E

*Q*uesta mia, qualunque siasi, letteraria produzione, intorno ai vantaggiosi effetti, che in noi producono i Sorbetti, uscì nell'anno 1775 alla pubblica luce, e venne contro ogni mia speranza così ben accolta dal Pubblico, che in breve tempo esitato il numero non piccolo degl' impressi esemplari, non fu più possibile di rinvenirne neppur uno. Per tanto molti amici non rifiutarono di stimolarmi a farne la ristampa con qualche giunta, per rendere vieppiù comune ed estesa la vera maniera di usare i sorbetti a general vantaggio della salute degli uomini; ma la scarshezza del mio talento, a me pienamente nota, rendevami tutt'ora dubbioso, vivendosi oggi piucchè mai in un tempo oltremodo pieno d' Aristarchi. Finalmente essendone stato gentilmente stimolato da divers' Illustri Personaggi, da i quali ho il vantaggio di essere ammesso all'onore della loro rispettabilissima amicizia, non ho più potuto fare a meno di novellamente



vistamparla, e corredarla di nuove aggiunte, e di alcune osservazioni intorno all'Ananas.

L'oscurità però che regna in quella parte della Fisiologia, che parla dell'azione delle pozioni fredde, è un ostacolo per lo schiarimento dell'argomento presente. Ardisco dunque sperare, che il Pubblico mi perdonerà volentieri, se mi vede allontanato dalle astruse ricerche; imperocchè tutte le cognizioni, che abbiamo sin ad ora acquistate sopra questa materia, sono ancora insufficienti a servirci di scorta in quest'oscuro laberinto. Quindi è, che limitandomi ad alcune istoriche notizie, ed a certe osservazioni su degli effetti o facultà de' Sorbetti nel corpo umano, mi lusingo, che non sarà questa mia fatica per dispiacere al Pubblico.





# DE' SORBETTI

P A R T E P R I M A

DELLA NATURA, ED EFFICACIA

D E L L E

V A R I E B E V A N D E

G H I A C C I A T E

*Considerate generalmente.*



' Ufo delle bevande ghiacciate al primo aspetto ci fembra un costume contro la natura ; imperciocchè è difficile ad immaginare , che l' uomo selvaggio dal solo istinto sia stato tratto a ren-

A

der




der fredde le bevande per mezzo della neve . Ma non perchè quest' uso non possa dirsi una legge primaria della natura , farà forse vero il contrario , cioè , che sia un trasporto di soverchia delicatezza , una passione mal regolata . Vi è benissimo la via di mezzo , onde discostarsi adeguatamente da ambo gli estremi ; giacchè gli uomini giunti non sono tutti in un colpo allo stato , in cui oggidì li veggiamo , ma di passo in passo han migliorato . Dunque le bevande ghiacciate sono un prodotto della umana ragione più raffinata ; e formano una delle tante conseguenze della società bene ordinata , cioè , l' utile , e 'l diletto . Del diletto , che proviam noi in far uso di bevande ghiacciate non può esservi dubbio alcuno ; imperciocchè la propria esperienza , e l' uso frequente , che ne facciamo , ne formano la dimostrazione , e la testimonianza più luminosa ; ed in conseguenza intorno a ciò non debbo io prendermi briga veruna . Dunque resta solo ad esaminar la cosa nell' altro aspetto dell' utile , che sembrami finora trascurato , e che imprendo io a mettere in veduta . Beviamo tutto di  
le



le acque ghiacciate ; imparato abbiamo ancora a condirle in mille guise con diversi odori, e sapori, dando loro il nome di Sorbetti, ed ignoriamo tuttavia i molti vantaggi, che quindi secondo le circostanze provengono alla nostra salute. Ecco il soggetto di questo mio Saggio, nel quale ho risoluto di esaminare i componenti, l'uso, e gli effetti delle bevande ghiacciate per rispetto al corpo, e allo spirito umano. Seguendo dunque l'idea testè additata, ho impreso in primo luogo a descrivere quali, e quante fossero le bevande ghiacciate usate dagli Antichi, e per quali cagioni a poco a poco si fosse tal'uso introdotto: indi a mostrare genericamente l'indole, e gli effetti delle bevande ghiacciate, dette Sorbetti presso di noi: ed infine ad esaminare ciascuna specie di essi separatamente. Se l'opra non farà menata innanzi con nettezza, e precisione corrispondente al soggetto; vi si conoscerà almeno lo sforzo di un cittadino, il quale ha cercato di rendersi utile al pubblico nel miglior modo, che ha potuto.



CAPITOLO PRIMO  
DELL' USO, E VARIETA'  
D E L L E  
BEVANDE GHIACCiate  
*PRESSO GLI ANTICHI.*

§. I.  Gnun di noi è persuaso ,  
che il bere , così come il  
cibo , è assolutamente neces-  
sario al sostentamento del  
corpo umano . Or nella pri-  
ma età del Mondo , poichè trassero gli uomini  
una vita quasi che ferina , non usarono  
altre bevande , che le acque de' fiumi ,  
o de' stagni serbanti la natural condizio-  
ne in rapporto al luogo , onde scaturiva-  
no , ed alla diversa ragion del clima : di  
tanto eran contenti , nulla curandosi se  
limpide , e chiare fossero , o turbate , e  
ripiene d' insetti ; se calde , e ristucche-  
voli , o fresche , e grate . Ma poichè  
di-



divenuti poscia più sagaci , ed industriosi , compresero che quanto più fredda l'acqua fosse , altrettanto più al gusto soddisfacevano ; quindi non sia meraviglia , se per gl' infiniti ottimi risultati ne fosse l' uso divenuto comune , e gli uomini ingordi ; talchè quei popoli , a' quali la natura fu scarfa d' acque fredde , con varj modi aguzzarono l' ingegno a renderle tali , a procurarsi una nuova delizia , e ad emendarne i difetti .

§. II. E poichè tra gli Antichi regnava una strabocchevole voglia di guerreggiare , onde da per tutto cercavano cibi , e bevande di tal natura , che attività avessero di conservar la forza , e il vigore , ed osservato avendo che tra gli altri vantaggi le bevande fredde invigorivano maggiormente i corpi ; perciò stavano assai guardinghi a non debilitarsi in mezzo alle morbidezze , quali reputavano le calde pozioni , come quelle , che attività avessero di snervare i corpi , e di renderli oltremodo effeminati , e molli (1) . Quindi il Poeta Simonide a ce-

A 3

na

(1) Non senza ragione Plinio il vecchio credeva che



na ricevuto da un suo amico ; quando dal coppiere vidde mescolarsi col vino l'acqua tiepida , con cenni , e con parole di dispreggio lo rimproverò , dicendogli non esser confacevole tal morbidezza ad un Greco , il quale quanto più s'abbevera di bevande fredde , tanto più forza , e vigore riacquista , onde soggiunse , che infondesse nel bicchiere la neve venuta dal monte Olimpo (1) .

§. III. Studiosi dunque gli uomini di aver sempre pronte le fredde bevande , poichè le stimavano non solo più gustose , ma più adattate altresì a fortificare i corpi , resi languidi per le fatiche , e ad esilarare lo spirito , non trovarono altro mezzo , che di mettere i vasi pieni di qualche fluido ne' pozzi (2) ; con tal diligen-

che le bevande calde non fossero naturali , nè giovevoli ; poichè gli animali nè le bevono , nè le appetiscono giammai .

(1) Athen. *Deiphosophistar. lib. II.*

Bisogna dire , che i Greci gran stima facevano delle bevande fredde , ciocchè confermasi per qualche del Poeta Strate riferisce Ateneo nel *lib. II.*

..... *vinum bibere*

*Calidum numquam is volet , sed multo magis  
contra*

*In puteo refrigeratum , aut dilutum nive .*

(2) Quest' uso fu praticato anticamente da' Greci ,



genza però , che il vafe non toccaffe l' acqua , perfuafi , che quello femplicemente calato fenza toccar l' acqua , fi rinfrefcasse maggiormente (1) .

§. IV. Ma dappoichè la morbidezza principò a fignoreggiare non folamente ne' palazzi , ma nelle umili cafe altresì , niuno volle effer contento della freschezza de' pozzi , perciò quasi tutte le Nazioni incominciarono a defiderare il freddo della neve ; onde taluni fatti più induftriofi , ritrovarono de' modi , come per l' eftremo caldo dell' eftate confervar potefferò la neve ; ed alcuni ancora di quefta non contenti procurarono avere in ogni tempo de' ghiacci , perfuafi , che quefti raffreddafferò molto meglio i fluidi , che la neve (2) . Tutti gli Storici convengono , che Alesandro il grande foſſe ftato il primo a far costruire le foſ-

A 4

fe

come fi ritrae per l' autorità di molti Poeti Greci riferiti da Ateneo nel libro terzo delle fue cene .

(1) Plutarco intraprende ad inveſtigarne la ragione ; e per mio avviſo non la ritrova .

(2) *Heu prodigia ventris ! aquæ quoque ſeparantur , & ipſa naturæ elementa vi pecuniæ diſcreta ſunt . Hi nives , illi glaciem potant , pœnaſque montium in voluptatem gulæ vertunt .* Plin. *Hiſt. natur. Lib. XIV. Cap. XXII.*



fe nelle campagne della Macedonia, nelle quali conservar facea la neve, chiudendole con de' rami di quercia (1).

§. V. Secondochè poi le Nazioni si andavano dirozzando, e si trovavano in maggiore agio, ed abbondanza, così ne' conviti fu introdotta la delicatezza del ber freddo. Alcune volte si servivano della neve, o del ghiaccio, che strotolato mettevano nel bicchiere, ove struggendosi, raffreddava il fluido, di cui era ripieno. Quindi narrafi di Tine Re di Paflagonia, il quale ogni volta che cenava, volea cento animali per cadauna forte, cominciando dai più grossi, come cento buoi, cento cignali, ed in fimigliante numero gli altri più piccioli, e con questi altrettanti smisurati pezzi di ghiaccio, acciocchè ardendo le viscere per lo strabocchevole mangiare, le refrigerasse colle bevande ghiacciate (2); onde fu scritto che la sola ghiottoneria distruggeva tutte le altre di lui virtù (3).

§. VI.

(1) Averani, Lezion. Toscan. Tom. III.

(2) Erod. Lib II.

(3) Quindi Giovenale satireggiando i corrotti costumi de' Romani a' tempi di Claudio disse: *Sat VI.*

. . . . . *ævior armis*

*Luxuria incubuit, victumque ulciscitur orbem.*



§. VI. E non solo agghiacciavano gli Antichi le pozioni di lor natura calde , ma le fredde altresì. Per lo che Seneca, gran seguace dell' austerità , e rigida disciplina stoica , esclamava , che la delicatezza , e morbidezza de' conviti , giunte all' eccesso , facevano appetire la neve , ed i ghiacci (1) . Soventi volte ancora con acqua , o col vino dilavando la neve , o il ghiaccio , rendevano freddissimi tai liquori ; e per agghiacciare , oltremodo , molte , e più volte le neve , o il ghiaccio dilavavano (2) .

§. VII. L' altra maniera di rendere fredde le bevande era quella di circondare di neve , o di ghiaccio i vasi , ove racchiudevansi qualche fluido , come leggiamo in diversi antichi Scrittori (3) . Narrasi che Cleopatra , in un convito fatto a Marc' Antonio , mostrar volendo la

(1) *Non æstate tantum , sed & media hyeme nivem hac causa bibunt . Natural. Quæst. Lib. IV. E lo stesso Giovenale . Sat. VI.*

*Cum Domini stomachus fervet , potuque , ciboque Frigidior Geticis petitur decocta pruinis .*

(2) *Non sorbere solum nivem , sed etiam frustra ejus in scyphos suos dejicere , ne inter ipsam libendi moram tepescant . Senec. Natur. Quæst. lib. IV*

(3) *Aquam vitro demissam in nives refrigerare.*



la sua magnificenza profuse gran somma di denaro alla pura neve (1). Eliogabalo altresì, uomo sovra ogn' altro mostruoso per golosità, non era giammai pago, finchè non iscorgeva nella sua mensa de' gran pezzi di ghiaccio per raffreddare oltremodo i liquori ne' vasi (2).

§. VIII. Si estendeva eziandio più oltre l'avidità di compiacere al gusto, poichè sappiamo, che taluni con artificiose maniere procuravano nettare l'acqua da ogni lordura, e purificarla dalla immondizia, che potesse mai avere attratta dal ghiaccio. Perciò ponevano in un colatojo l'acqua, o il vino col ghiaccio strotolato, dove sottilmente stillando lasciasse l'impurità interamente. I colatoj de' ricchi erano d'argento, o d'oro (3): i poveri li avevano di panno lino, a somiglianza di quei cap-

Plin. *Hist. nat. Lib. XIV. Cap. XXII.*

E Macrobio parimente ne' Saturnali. *Aqua obsita globis nivium perducitur ad nivalem rigorem.*

(1) Athen. *Deiphosoph. Lib. IV.*

(2) Lamprid. *in Heliogab.*

(3) Cotesti colatoj si chiamavano *coli nivarj*, de' quali fece menzione Marziale, quando scrisse: *Lib. XIV. Ep. 103.*

*Setinos moneo nostra nive frange trientes,  
P.           ve mero tingere lina potes.*



cappucci da vino , per dove si fuole a di nostri chiarificare il vin bianco , o fare quel vino che dicesi *lambiccato* (1). Varrone , benchè a suo tempo non fosse il lusso al sommo pervenuto , pure rampognava i Romani , perchè molt' argento consumassero a tanti diversi calatoj , unicamente per soddisfare al gusto di purificar le acque (2). Onde scrive Cassiodoro , che gli Ambasciatori spediti a Roma da qualunque parte del Mondo d' alta meraviglia sorpresi restavano , vedendo le mense de' Romani copiosamente guarnite non solo di diverse vivande , ma d' immensi colatoj d' argento , e d' oro ancora , per nettar l' acqua dalle immondezze (3) .

§. IX. E comechè gli Antichi ferma opinione aveano , che l' acqua cotta fosse più salubre , e che molto più volentieri si raffreddasse , che la naturale , giusta la dottrina di Aristotele , perciò ne' conviti si servivano dell' acqua calda

(1) Questi si appellavano *sacci nivarij* : così il medesimo Poeta : *Lib. XIV. Ep. 104.*

*Attenuare nives norunt , & lintea nostra  
Frigidior colo non salit unda tuo .*

(2) Gel. *Lib. XVI.*

(3) Athen. *Lib. IV. Deiph.*



da per raffreddarla (1). L' Imperator Nerone fu il primo ad introdurre in Roma l' usanza di far cuocere l' acqua prima di raffreddarla (2): ed allorchè poi essendo fuggiasco, ed ardendo per grandissima sete, fu sforzato a bere l' acqua di una fozza lacuna attinta colla mano, di sua sventura lamentandosi acerbamente, disse, esser quello il decotto di Nerone.

§. X. Or tal uso di agghiacciare l' acqua, ed ogni altro liquore di mano in mano si sparse da per tutto; laonde sembra non poterli mettere in dubbio alcuno, che gli Antichi usassero bevande ghiacciate, e che fossero queste sì agli uomini, che alle donne familiari; perocchè elleno al par degli uomini sedevano alle mense (4). Stimo dunque pregio dell' opera il

(1) Plin. *Histor. Lib. XIII. Cap. III.*

(2) *Neronis Principis [dice Plinio] inventum est decoquere aquam, vitroque dimissam in nives refrigerare; ita voluptas frigoris contigit sine vitiiis nivis, Lib. XIV. Histor. natur. Cap. XXII.*

[3] Quindi Ovidio: *Amor. Lib. I. Eleg. XVIII.*

*Sæpe meæ dixi tandem discede puellæ*

*In gremio sedit protinus illa meo.*

E Valerio, *lib. II. Cap. I.* ove dice: *femine cum viris cubantibus sedentes cœnitabant, quæ*  
con-



il dar quì un breve dettaglio di tutte le bevande , e liquori , che furono in usanza in quei tempi remoti.

§. XI. Una delle più familiari bevande era l' Idromele , composta d' acqua , e mele . A formar questa bevanda si servivano della più vecchia acqua piovana , oppure non avendola , ricorrevano al rimedio di farla bollire al fuoco , fino a che se ne consumasse la terza parte , a cui aggiungevano una terza parte di mele vecchio . Or l' Idromele così formato teneasi al sole di Luglio , o di Agosto per lo più quaranta giorni , e turando poscia bene il vaso , lunghissimo tempo lo conservavano , persuasi eziandio , che quanto più si serbava , tanto maggiormente acquistava sapore , forza , e spirito (1).

§. XII. Un tempo sì fatta bevanda esibivasi soltanto ai malati , ma dopo che la conversazione de' convitati cominciò ad introdurre il lusso delle cene ,

vol-

*consuetudo ex hominum convivio ad Divina penetravit.*

E Giovenale altresì nella *Satir. II.*

*Signatæ tabulæ , dictum feliciter , ingens*

*Cœna , sed in gremio incumbit nova nupta mariti.*

(1) *Vetustate* (dice Plinio parlando dell' Idromele ) *saporem vini assequitur. Histor. natur. Lib. XIV. Cap. XX.*



vollero altresì l' Idromele, reso però freddo in guisa, che sovente diveniva congelato (1).

§. XIII. Quantunque gli Antichi non avessero il segreto di riunire le api entro degli alveari, onde faceano uso del mele selvatico, con tutto ciò di questo grande stima facevano, perchè lo giudicavano vantaggioso alla salute (2); e qualora voleano offerire alla Divinità qualche cosa di particolare, presentavano de' frutti unti di mele (3). Aggiunge Plutarco, che a suo tempo molte barbare nazioni, che non ancora aveano cognizione del vino, usavano di cotesta bevanda (4), la cui scipitezza procuravano di correggere coll' ajuto di alcune acide radici, ciocchè viene anche a dì nostri abbracciato da' Moscoviti, Abisfini.

(1) *Hydrom. quoque ex imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, veluti innocentiore potu, damnatum jam multis annis iisdem vitiis, quibus vinum, nec iisdem utilitatibus.* Plin. natur. Hist. Lib. XV.

(2) Perciò Democrito interrogato, come si potesse meglio conservar la salute, rispose, che al di dentro del corpo si spargesse del mele, ed al di fuori dell' olio. Athen. Lib. V.

(3) Platon. de Legib. Lib. VI. p. 875.

(4) Sympos. Lib. IV. p. 672.



fini , Lituani , e Polacchi ; i quali siccome son privi di viti , e abbondanti di mele , grande uso fanno dell' Idromele (1) . Stemperano essi il mele dentro l' acqua , la quale fanno un poco bollire , e poi fermentare al sole , ed in questo modo si procacciano un liquore assai spiritoso , e piacevole .

§. XIV. Avevano altresì gli Antichi il Tassolomele , che lo componevano con acqua marina , e mele , ed aggiugnendovi dell' aceto lo chiamavano Ossimele . Siffatta bevanda resa agghiacciata ne' più lauti conviti aveva il primo luogo (2) .

§. XV. La più antica bevanda dopo del vino è stata la Birra . Era questa la più comune , ed ordinaria dell' Egitto , della Grecia , e dell' Italia (3) . Si componeva dalla macerazione del grano , dell' orzo , o di altre biade nell' acqua ,  
che

(1) Letter. edif. Tom. X.

(2) Diodor. Lib. V. p. 300.

(3) L' origine della Birra è antichissima , ed Oride ne fu creduto l' inventore : portando la tradizione , che cotesto Principe in favore di quei popoli , il terreno de' quali non era proprio per le viti , inventò una bevanda composta d' orzo , e d' acqua , Diodor. Lib. III.



che veniva variamente chiamata , secondo la diversità de' Paesi , ove si manipolava , come ci assicura Plinio (1) . Componevano altresì un' altra sorta di Birra fatta dal pane , o dal miglio , usitatissima presso de' popoli settentrionali (2) , e la chiamavano Camo .

§. XVI. La Malsa era un liquore composto di vino , mele , ed aromi tutti incorporati a fuoco lento , fino che grillassero . Di questa bevanda se ne servivano ne' più lautì pranzi , poichè molto costava . Tutta la manipolazione consisteva nel mischiar bene insieme , e incorporare il vino , con gli aromi , e col mele , e con maestria in guisa temperarli , che la bevanda fosse gustevole , delicata , e spiritosa (3) .

§. XVII. Dai frutti parimente solevano  
pre-

(1) *Ex iisdem frugibus fiunt, & potus Zythum in Ægypto, Cælia, & Cæria in Hispania, Cervisia, & plura genera in Gallia, aliisque Provinciis. Lib. XIV. Cap. XXII.*

(2) Quindi Virgilio, parlando di coteste Nazioni, scrisse: *Georg. Lib. III. V. 379.*

. . . . . *Et pocula læti*

*Fermento, atque acidis imitantur vitea sorbis.*

(3) *Athen. Deiphos. Lib. III. Jo. Brvyer. de Re cibararia Lib. III.*



preparare delle bevande , come dalle Pere , Mele , Cotogne , Melagrani , Fichi , Nespola , e dalle Sorbe ; da' quali ne ricavavano il fugo , che poi fermentato acquistava un grato sapore , e reso freddo si apprestava ai convitati in diverse volte (1) .

§. XVIII. In oltre infinita era la varietà de' vini per la diversa manifattura , con cui li preparavano , e li raffreddavano ; imperocchè gli acconciavano con diversi condimenti , o di pomi , o di aromati , o di varie erbe , donde nasceva una meravigliosa quantità di vini tra di lor diversi per odore , e per sapore . Questi li manipolavano ammaccando , o pestando una determinata quantità di piante , come Sparagi , Santoreggia , Rigamo , Abrotano , Salvia , Ramerino , Aspalto , Sermollino , Menta , Ruta , Nepitella , Enula campana , Rose , Maggiorana , Afenzio , ed altre simili , le quali infondevano nel mosto , onde potesse trarne il sapore , e l' odore ; sovente vi frammescolavano ancora degli aromati per viep-  
B più

(1) Plin. *Histor. natur. Lib. XXII. Cap. III.* Ved. Giov: Batista Pers. *in noct. solit.*



più dar diletto al palato: quali vini raffreddati col ghiaccio occupavano nelle mense il primo posto; poichè credevano, che molto contribuiffero a corroborar lo stomaco, ed a mantener l'ilarità della mente. Infinite altre bevande aveano, ma lungo farebbe a raccontarle, bastando d'averle annoverate le più familiari, e le più usitate.

---

## CAPITOLO SECONDO

### DEGLI EFFETTI DELLE BEVANDE

#### GHIACCiate

*Dette presso di noi Sorbetti, o Gelati.*

§. I. **Q**ualora un liquido non contenga una sufficiente quantità di fuoco, le sue parti toccandosi troppo da presso, perdono immediatamente la lor rispettiva mobilità; onde attaccandosi le une alle altre, costituiscono un corpo solido detto sorbetto. Ma af-  
fin.



finchè i liquori di qualunque sorta , col zucchero agghiacciar si possano, oltre della neve serbata nelle grotti, vi si ricerca altresì non picciola quantità di sale, e specialmente quello, che si trae dal mare, o dalle miniere (1), mettendosi una parte di questo in due di ghiaccio.

§. II. Consistendo lo stato de' fluidi in un moto attuale, per fermarlo non vi è mezzo più sicuro, che mescolarvi delle parti saline di natura inclinante all'acido, il quale esalando, restringa la materia, che si vuol congelare. L'incontrastabile sperienza ci dimostra esser composto il sal comune di due principj affatto diversi: il primo di questi è un sale acido, l'altro un falso, motivo per cui la sua natura, e qualità è diversa ancora dagli altri, e cristallizzandosi prende sempre la figura cubica, e serbala nelle sue particelle più minute.

B 2

§. III.

(1) M. de Reaumur avendo esaminato col termometro alla mano il valore de' sali, ritrovò, che quasi tutti cagionavano un debolissimo congelamento, eccettuatene il sal marino. Veggansi le *Mem. dell' Accad. delle Scienze* 1732.

Volendosi poi risparmiar la spesa, si può adoperare la soda, ch'è una cenere dell'alica, la quale raffredda qualsivoglia liquido in modo assai più efficace del sal marino.



§. III. Or in quanto all' uso , ed agli effetti del sale in agghiacciare i liquori , l' esperienza ce lo mostra tutto giorno. Veggiamo , che il sale si mischia nel ghiaccio strotolato , col quale si circonda un grosso tubo di stagno , contenente il liquore , che devesi agghiacciare ; e siccome l' umido del gelo discioglie la materia salina , così la diffonde da per tutto , formandosene uno stesso corpo nella scambievole liquefazione. Quindi le parti dell' uno rapidamente scorrendo per i pori dell' altra , ne allontanano la materia del fuoco ; e volendosi accelerare la congelazione , fa di mestieri che si agiti il tubo , e si distacchino i pezzetti di ghiaccio , secondochè si uniscono alle interne pareti , affinchè quelle , che nel centro si rattrovano , col cangiamento del sito , vadano anch' esse , dove esiste maggior freddo ; in tal modo s'impedisce ancora che il liquore si converta in piccioli ghiacci cristallini , e perdendo il sapore , acquisti la sola consistenza di neve.

§. IV. Se i Chimici si servono del sal marino per impedire la soverchia fermentazione , e putrefazione nella macerazio-



ne delle piante , temendo che esse marciscano , deve altresì produrre gli stessi effetti nello stomaco , qualora una insieme con i sorbetti lo prendiamo ; imperocchè stimolando con le sue picciole punte le parti solide ; renderà più vivaci le funzioni di questo viscere ; per cui si produrrà una miglior chilificazione .

§. V. E poichè il sale a motivo dell'infuso principio è corredato di mobilità , e di elasticità , aver dee ancora l'attività di resistere all'addensamento di quei corpi , e fluidi , con i quali rattrovasi unito : perciò stimasi da' più illuminati Scrittori efficace il sal marino a mantenere , ed a promuovere la fluidità del nostro sangue , ed a difendere i nostri visceri dalle infiammazioni , e portando in essi qualche grado di refrigeramento , ne scema l'attuant calore nelle febbri (1) . Quindi dunque provengono tutte quelle belle qualità , che si attribuiscono a questo sale , come la virtù di disseccare , di detergere , di digerire , d'incidere , e di aprire .

§. VI. Or chiunque desidera , che il

B 3

for-

(1) Veggasi Boerhaave *Chim. Tom. 1.* , e Gulielmini *de Salibus Dissert. pag. 88. edit. Genev. 1701.*



forbetto riesca congelato a dovere ; dee aver cura , che la dose del sale sia proporzionata alla quantità della neve , e del fluido interno ; imperocchè se il sale farà scarso , la penetrazione scambievole , da cui deriva la congelazione , non farà perfetta ; se poi ecceda nella quantità , quella porzione , che non si scioglie , esser dovrà un corpo straniero , che sempre è più caldo del ghiaccio ; motivo per cui si scioglierà , senza raffreddarsi , ragion dunque vuole di mischiarsi con il ghiaccio tanto sale , quanto l'acqua più fredda sia capace di sciorre .

§. VII. Dalla dose della neve , e del sale passando alla qualità interna de' sorbetti , cade in acconcio il considerare la natura , e qualità del zucchero , che forma l'ingrediente principale di tutt'i sorbetti . Non v' ha dubbio , che gli Antichi avessero avuta cognizione del zucchero (1) ; meno che essi naturalmente lo ricavavano

(1) Valga per tutti la testimonianza di Varone :

*Indica non magna nimis arbore crescit Arundo  
Illius e lentis premitur radicibus humor,  
Dulcia cui nequeunt succo contendere Mella .*

E di Lucano :

*Quique bibunt tenera dulces ab Arundine succos.*



no dopo cotto dal sole (1), noi all' incontro lo riceviam dall' arte, e dal fuoco. Eleggasi il bianco spugnoso, i di cui componenti sono un sale acido, olio, e terra (2). Essendo il zucchero un sale blando amico della natura, ed atto ad unirsi intrinsecamente coll' acqua, e colle parti oleose, unendosi con i nostri fluidi, si viene a trasformare in gran quantità di chilo, che si distribuisce col sangue in tutte le membra.

§. VIII. Non producendo il zucchero alterazione veruna nel sangue, e nella sierosità, quando con queste sostanze si mescola, non dee essere altresì contrario alla mistura de' fluidi vitali; poichè riducendosi tutto il suo effetto ad intrinsecarsi con gli alimenti, molto contribuir dovrà ad una buona digestione, e stimolando placidamente le intestina, agevola volentieri le secrezioni (3).

§. IX. Non sia meraviglia dunque, se  
 B 4 da'

(1) Seneca così del zucchero scrisse: *Ajunt inveni-  
 ri apud Indos Mel in arundinum foliis, quod aut  
 res illius cœli, aut ipsius arundinis humor dulcis, &  
 pinguis gignat.*

(2) Geoffroy *Mater. Medic. Tom. I. Ar. ic. I X.*

(3) Pison. *Mantiss. aromat. 185.*



da' nostri Pratici vien commendato il zucchero raffinato per valevole ai mali di testa , e di petto ; poichè facilita l' espettorazione , e deterge le ulcere , ed avendo attività d' impedire , che le materie corrosive possano agire sulle parti interne, serve perciò a temperare , ed a resistere alla corruzione (1) : nel zucchero adunque esser vi dee una qualità balsamica (2), e non un' esca corrosiva , come taluni pretendono . Quindi riferisca un illustre Autore , che un certo Duca di Beufort di nazione Inglese visse fino alla più decrepita vecchiezza senz' altro soccorso , che dell' uso del zucchero , perchè per lo spazio di anni quaranta prendeva una libbra, e più di zucchero al giorno ; ed apertosi dopo la morte il di lui corpo , si ritrovarono le viscere interamente sane (3) . E l' avo del celebre Slare , nomato Malory, visse

(1) Quindi si può addurre la ragione , perchè i capponi , ed altri animali s' ingrassano bene , quando con la farina , o con altra sostanza vi si unisce del zucchero .

(2) I Turchi a' dì nostri per guarire le ferite non d' altro si servono che del zucchero , lavandole però prima con vino . Veggasi Joh. Haric *in aureo Thesauro* P. II.

[3] Geoffroy *Mater. Medic. Tom. I. Art. IX.*



visse fino all' età di anni cento sano e vegeto , prendendo in ogni giorno gran quantità di zucchero , talchè con questo condiva le carni , l' erbe , e le frutta (1). Queste virtù del zucchero doveano esser note presso degli Antichi , poichè leggiamo in Plinio , che essi ne facefsero uso nella medicina per fugare certi morbi (2) .

§. X. I Sorbetti adunque per lo zucchero , sale , e freddo devono infiniti buoni effetti produrre nel corpo nostro , sì nel coadjuvare la digestione degli alimenti , e la chilificazione , come anche nell' impedire i coagoli del sangue , conservando un certo grado di attrazione tra la parte rossa , e la parte sierosa .

§. XI. Si è già compreso che il gusto per i cibi più remoti , ed il nostro amore per le novità sieno in gran parte le cagioni di molti sconcerti ; imperciocchè trasportati dalla vanità , e dal lusso de' cibi

[1] *Ibid.* Tom. i. Art. IX.

[2] *Saccharon , & Arabia fert , sed laudatius India: est autem mel in arundinibus collectum , dentibus fragile , nucis Avellanæ magnitudine ad medicinæ tantum usum . Histor. natur. Lib. XXII. Cap. III.*



cibi, e delle bevande forestiere, offendiamo la natura, che avea a tal' uopo destinate le produzioni de' nostri terreni. Fumano oggidì le mense di molte, e molte vivande in varie, ed istrane guise condite, e per resistere alla svogliatezza, o alla fazieta vi si aggiugne tosto il solletico di mille false. Usiamo de' vini, ed altri liquori, che ci vengono dalle più remote regioni, e giugniamo fin' anche a disprezzar quelli, che la natura produce nel nostro clima. Or vi vuol poco a comprendere, che cibi, e bevande di tal sorta, ed in tal guisa usati debbano sicuramente in vece di soave nutrimento grave danno arrecare.

§. XII. Non v' ha dubbio, che da una regolata digestione ne proviene una buona chilificazione; imperciocchè gli alimenti dapoichè han sofferto una certa stitola-tura tra' denti, ed una tal quale soluzione dalla saliva, calando nello stomaco, vengono per la bile, e per lo fugo pancreatico a convertirsi in chilo, e si depurano quindi in parti lodevoli, ed in parti escrementizie.

§. XIII. Quando lo stomaco gode una for-



forza peristaltica , mirabilmente agisce a triturare gli alimenti , quali poscia ridotti in una massa chimosa , vengono in altri luoghi trasportati : altrimenti si cambierebbero in una qualità nociva , se nel ventricolo dimorassero di soverchio .

§. XIV. Ma se poi lo stomaco per eccessiva quantità di alimento vien disteso più del dovere , le tuniche di esso viscere sforzandosi di superare una resistenza al suo potere sproporzionata , non potranno agire per la soluzion de' cibi , onde questi in vece di esser triturati , volentieri soggiaceranno alla putrefazione ; laonde ci apporteranno non solo degli affanni , oppressioni , e svogliatezze , ma altresì della inabilità al moto . E come i vasi de' visceri digerenti si rattrovano abbondevoli , e pieni per il traspirabile ritenuto , non potranno a sufficienza contraersi , motivo per cui arrestandosi gli umori , la sanità , che da ciò dipende , resterà in qualche modo disturbata .

§. XV. Volendosi allora liberare la nostra macchina da' presenti incomodi , e preservarla dagli altri , che potrebbero quindi provenire , fa d' uopo togliere la



ragione , che li produce , con restituire allo stomaco quella forza , che bastevole sia alla digestione . Or se v' abbia specifico , che possa immediatamente soccorrere senza più debilitare la funzion digerente , e discacciare le materie già per la remora cortotte , ciò esser dee senza dubbio alcuna specie di sorbetto , che corroborando i solidi , può volentieri coadiuvare lo stomaco a contraersi , ed a riunire i rarefatti alimenti , e così dissipare quei sconcerti , che perturbavano l' economia della digestione .

§. XVI. Vi sono parimente de' casi , ne' quali i mestruj digerenti si rattrovano o poco attivi , o irritanti , perchè o la virtù solvente de' loro sali sia forse indebolita , per cui non possano sciogliere gli alimenti , o perchè sieno pregni di parti eterogenee , e corrosive . In tali circostanze prescrivendosi i Sorbetti si potrà accrescere il calor naturale dello stomaco , ed il suo moto peristaltico , onde passando i principj componenti essi sorbetti al duodeno , si mescoleranno con gli umori digerenti , ove con la saponacea virtù di quelli , raffrenando le qualità de'



de' mentovati fughi mestrui , si trasmuteranno in fluidi blandi , e lodevoli .

§. XVII. L' immensa varietà de' cibi , che l' Autor della natura , o la destrezza degli uomini ha preparata per nostro uso , convertesi finalmente in un fluido vitale a bella posta preparato per nutrire , e sostener la nostra macchina . La lodevole sanguificazione adunque consiste in un moderato sviluppo della parte acida , e della porzione infiammabile del chilo ; rimanendo perciò in abbondanza gli acidi , si produrrà un sangue infetto d' acrimonia : ed esistendo altresì la parte oleosa separata dagli acidi , il sangue acquisterà un forte grado di putrescenza . Quindi volendosi prevenire infiniti sconcerti , che sogliono per vizio delle qualità del sangue addivenire , i sorbetti , come pregni di parti acquose , e di un principio stimolante , molto debbono convenire , come quelli , che molto vagliono a mantenere quella desiderabile neutralità fra le due acrimonie .

§. XVIII. Dopo di aver dato un saggio della virtù de' sorbetti per rispetto ai cibi , passiamo ad esaminare , se con lo stesso



stesso mezzo prevenir si possano i danni, che ci provengono dallo smoderato uso de' vini, ed altri liquori, e specialmente de' forestieri.

§. XIX. Suole spesso addivenire, che la quantità eccessiva degli alimenti produca in noi un gran calore, per cui immediatamente ricorrer sogliamo ai vini, persuasi, che questi, dando più forza alla digestione, allevino gl' incomodi, e ajutino a digerire, senz' accorgerci che sotto l' ombra di un momentaneo giovamento si ascondono danni irremediabili, tra' quali il più ovvio si è l' ubbriacarci, cioè un certo disordine nelle funzioni de' spiriti animali, e nelle azioni (1). Nasce questo dal moto, e diradazione accresciuta nel sangue, nel quale stato per gli aliti vinosi essendo aumentata la diradazione del sangue, e con essa la disten-

[1] Quindi Lucrezio: *Lib. III. de Natur. rer.*  
*Cum vini vis penetravit*  
*Acris, & in venas discessit vividus ardor,*  
*Consequitur gravitas membrorum, præpediuntur*  
*Crura vacillanti, tardescit lingua, madet*  
*mens,*  
*Nant oculi, clamor, singultus, jurgia gliſcunt.*



stenfion delle arterie, si vengono a comprimere i nervi; e perciò ne siegue quell' eccitamento agli scherzi, alle ciarle, al canto, togliendo via le cure moleste dal cuore (1).

§. XX. Talvolta ancora la possanza del vino turba, indebolisce, e toglie i movimenti spontanei, talchè nè i piedi, nè le mani, nè la lingua possono più adempire le lor funzioni. Il sonno, le paralifie, le apopleffie, e la morte stessa possono essere le conseguenze di questo stato lagrimevole, qualora non venga la febbre in soccorso a poter consumare gli aliti vinosi. E quantunque non sieno così frequenti i casi mortali, tuttavia però malmenando, ed indebolendo il genere nervoso, n' avvengono, se non altro delle debolezze per lo meno, delle paralifie, e delle stupidezze (2).

## §. XXI.

[1] Lo espreffe Orazio colla solita vivacità, e leggiadria: *Lib. I. Od. . . .*

*Dissipat Evius*

*Curas edaces . . . . .*

*Siccis omnia nam dura Deus proposuit, neque*

*Mordaces aliter diffugiunt sollicitudines.*

[2] *Si quis ebrius derepente voce privetur, convulsus moritur, si non febris corripuerit, aut ubi ad*  
ho-



§. XXI. Volendosi adunque foccorrere gli ubbriachi nella miglior maniera possibile, il rimedio dee esser quello, che abbia valore d' incitare maggior moto peristaltico alle fibre dello stomaco, e di riunire le rarefazioni. A tal uopo giunge opportuno assai l' uso de' sorbetti, come quelli, che han forza di comprimere le viscere, e di togliere la sovrabbondanza degli umori nello stomaco.

§. XXII. In occasione di pienezza di stomaco si suole altresì ricorrere al rosolio, senza riflettere, che l' abuso di questo liquore spiritoso sia una delle cagioni, che faccia la maggiore strage degli uomini. Imperciocchè chi attentamente considera lo spirito di vino, onde vien composto il rosolio di qualunque sorta, s' accorge volontieri essere un puro zolfo, ed un puro fuoco, i di cui effetti sul nostro stomaco sono di aggrinzare i  
fo-

*horam, qua crapulae solvuntur, pervenit, loquatur. Ippocr. Aphor. V. Sect. V.*

Ed in altro luogo: *Si quis ex ebrietate voce privetur, & statim sane ipsum etiam febris corripiat, sanus fit; si vero non corripuerit, die tertia moritur. Idem De Morbis Lib. II. tex. XXII.*



solidi , e di coagulare i globetti del sangue (1) : e se cotesti liquori non fanno le medesime impressioni nella bocca , e nell' esofago è , perchè nel prenderli , vengono dilavati dagli umori salivali ; laonde se non arriveranno a bruciare le fibre dello stomaco , le raggrinzeranno per lo meno , e le accorceranno . Venendo perciò ad essere inette al moto le dette fibre , si verranno a conturbare le funzioni della digestione , e coagulandosi per forza dello spirito di vino i mestruj scioglitori degli alimenti , si sconvolgerà parimente la chilificazione . Quindi avviene che , gustando noi del rosolio , sentiamo immantinenti un abbruciamento di gola , ed un senso di calore altresì nello stomaco .

§. XXIII. In queste circostanze debbonsi praticare quei soccorsi , che possono accrescere la mobilità ai solidi , e la fluidità ai sughi digerenti , per espellere fuori del corpo i spiriti ardenti ; laonde ne

C

ri-

[1] Quindi tagliandosi un vaso sanguigno ad un animale , e bagnandolo con lo spirito di vino , tosto le fibre del reciso canale , come se tocche fossero dal fuoco , si ritirano , e si raggrinzano a segno , che la di lui aperta bocca si chiude , ed il sangue si ferma .



risulta che nulla potrà con maggior efficacia giovare , che i sorbetti , i quali eccitando ne' solidi una corrispondente energia , potranno facilmente ajutare l'insensibile traspirazione .

§. XXIV. Ma restringesi forse la virtù de' sorbetti al solo riparare i disordini nascenti dall'abuso del cibo , e del vino? No certamente. Egli è vero, che questi sono i fonti principali , onde deriva la maggior parte delle nostre malattie ; ma la possanza del lodato rimedio molto più oltre si distende . Egli è d' avvertire , che due cose sono necessarie molto per la nostra conservazione , l' una è , che gli umori nostri si mantengano costanti nell' equilibrio , che la natura fissò tra la forza di attrazione , e quella di elasticità ; l' altra è , che la resistenza de' stami si conservi tale per esercitare quelle mozioni , che sono necessarie alla ben regolata economia animale .

§. XXV. Quando la forza de' nostri umori diviene maggiore del naturale , le parti, dalle quali si compongono, dovranno alquanto discostarsi dai loro contatti ;  
laon-



laonde l' intera lor massa costretta ad occupare maggior volume, eserciterà maggiore impeto sulle pareti de' vasi, per i quali ella circola, e continuando i fluidi ad espandersi, la resistenza de' solidi verrà finalmente superata in modo, che o permetterà il passaggio allo stato di speciale fluidità a quegli umori, che ne sono più capaci, o cederà alla forza impellente.

§. XXVI. Che se poi gli umori non acquisteranno fluidità, ma piuttosto faran sì, che ai vasi venga a mancare quell' energia, che riagiva, succederanno allora de' ritardamenti nel moto progressivo per mancanza di tale ajuto, e debilitandosi i vasi, si distruggerà la lor tessitura, e continuità, ed in tal caso potrà dirsi, che tal macchina sia giunta alla totale corruzione, o allo stato di corruzione particolare, se lo sconcerto accade in una particolar parte.

§. XXVII. Le cagioni poi di tale sconcerto sono principalmente l' accresciuta elasticità de' fluidi medesimi, per cui i solidi venendo forzati ad un maggior moto, diverranno a poco a poco più lan-



guidi , e perciò meno resistenti . E' questo il motivo principale delle emaciazioni ; e se le cagioni , che producono tali sconcerti , non cessino d' agire , o non si diminuisca la lor forza , le parti fluide si anderanno a distruggere .

§. XXVIII. Or dunque se le malattie quasi tutte nascono dalla ridetta alterazione degli umori , e de' solidi , e se tanto il sal marino , che il zucchero , e lo gelo hanno l' attività di sciogliere le tenacità degli umori , di accrescere la circolazione , e le secrezioni , e di conservare in somma un esatto equilibrio tra i solidi , ed fluidi ; poichè i sorbetti generalmente parlando contengono tutt' i mentovati principj , debbono perciò coadiuvare la nostra vital conservazione . Costeste fredde bevande aggiscono in noi in modo , che servono di ostacolo , o almen di ritardo alla produzion de' morbi , conservando esse quell' equilibrio naturale delle due forze di elasticità , ch' è relativo all' indole diversa de' fluidi , e facendo sì , che questi non abbandonino affatto il loro composto , e non incorrano in quel difetto , in cui caderebbero , se  
aju.



ajutati non fossero dalle fredde pozioni .  
Quindi forse potrà spiegarsi la naturale inclinazione , che abbiamo , di adoprar ne' cibi il sale marino , e l' intenso desiderio verso le bevande gelate ; imperciocchè i sorbetti , che tanto ci arrecano di giovamento contengono il sale , ed il gelo unitamente .

§. XXIX. Continuando ad esaminare le proprietà de' sorbetti , io considero , che atti sieno a tor via le ripienezze , ed a promuovere le evacuazioni . Le secrezioni del basso ventre sogliono peccare in quantità , quando sorpassano gli alimenti , che si son presi , il che proviene , o da qualità nociva de' cibi ; o da qualche interno malore ; e perciò non ricevendo la macchina quel nutrimento , che le spetta , cade nello smagrimento a motivo della sua siccità , o dell' ostruzion de' canali , per i quali l' alimento si distribuisce per tutt' il corpo . In questo caso quei rimedj conven-  
gono , che hanno la proprietà di umettare , attenuare , aprire , sciogliere le prime vie . I gelati d' ogni sorta corroborando i visceri digerenti , e sciogliendo le



tenacità , molto dovranno esser vevoli , acciocchè l' intero alimento in buona parte passi in materia chimosa .

§. XXX. Quelle dejezioni ventrali si hanno per naturali , che sono molli , lisce , e brune , o giallastre , proporzionate però alla quantità del nutrimento preso ; e non essendo di tal natura , indicano un' alterazione o dello stomaco , o delle budelle .

§. XXXI. Quando dunque questi visceri ricevono tanto alimento , che non lo possono digerire totalmente , le dejezioni sono liquide , bianchicce , e biliose . Quindi ne risulta , che trovandosi la natura oppressa per la facoltà espulsiva delle budelle irritata dagli umori nocivi , si approfitta con i scoli ventrali per discacciar le crudità , dalle quali da per se procura liberarsi . Ma se poi ciò per lungo tempo si mantenga con notabile altro sconcerto , l' unico spediente dovrà essere di adoperare le cose attonanti , e perciò i sorbetti vevoli faranno a restringere il ventre , ed a sollevare nel tempo istesso le parti superiori già infievolite , ed oppresse .

§. XXXII. E poichè nelle costipazioni  
i pur-



i purganti sono per lo più nocivi allo stomaco, i sorbetti debbono essere i più sicuri mezzi per procurar l'evacuazione, essendo propria virtù di quelli di blandemente aprire, sciogliere le tenacità, ed aiutare qualunque scolo trattenuto, senza cagionar dolore alcuno.

§. XXXIII. Agendo altresì in generale tutt' i sorbetti nel rendere ai nostri liquori la fluidità, qualora son tenaci, ed in levare le ostruzioni de' vasi, eccitar debbono mirabilmente il sudore, perch'è certo, che i sali de' gelati si vengono a mescolare con i nostri umori, ad aprirsi un passaggio per i vasi escretorj, e rendendo più attivi i fluidi di ciò, che lo erano nello stato lor naturale, irritando, e rendendo le vibrazioni de' solidi più forti dell' ordinario, potranno togliere le tenacità. Quindi tutt' i sorbetti devono essere di gran giovamento ne' casi, in cui il nostro corpo languisce, come nelle malattie lente, ipocondriache, ed isteriche, ed in quelle altresì, che provengono semplicemente da inanizione.

§. XXXIV. Di qui viene ancora che producono i sorbetti tutt' i vantaggiosi



effetti nelle oppilazioni , perchè agitano tutto il sistema nervoso , e sciolgono nel tempo stesso i fluidi , che son rappresi ; e col loro peso , ch' è molto più grande de' principj componenti i nostri umori , accelerar debbono le funzioni animali , e specialmente l' orina . L' Autor della natura ha formato le reni principalmente per strascinare i sali , che abbondano negli umori , acciocchè possano esser evacuati fuori del corpo , a cui senza di questo diverrebbero di nocumento . I sorbetti perciò a motivo de' loro sali nettando gli umori nostri dalle impurità nocive , di cui alcune volte son carichi , affrettano l' uscita di questi con accrescere l' evacuazion dell' orina ; onde le nostre pozioni dovranno arrecar utile in tutte le malattie croniche , che provengono dalla viscosità eccessiva degli umori : nè giammai possono far del male , poichè nei casi , ove gli umori son putridi , biliosi , alcalescenti non fanno , che sparger dell' acqua sopra di un fuoco divoratore ; nè possono esser nocivi alle persone , la cui costituzione è molto delicata , mentre con facilitare le secrezioni , si possono prevenire infiniti mali.



§. XXXV. Da tutto ciò , che fin qui si è esaminato , possiamo conchiudere , che i sorbetti coadjuvando mirabilmente le forze animali , vitali , e naturali , atti sieno a mantener sano e salvo il corpo umano .

---

## P A R T E S E C O N D A

### DELLA NATURA, ED EFFICACIA

*Di ciascun Sorbetto :*

**D**Opo di aver dato un picciol saggio dell' uso delle bevande ghiacciate presso degli Antichi , e degli effetti provenienti da tali bevande generalmente considerate presso di noi , uopo è ora , che alquanto particolarmente se ne ragioni . Quindi è , che io imprendo ad annoverare in questa seconda parte tutte le specie delle bevande ghiacciate , che oggidì sono in uso , e che si appellano sorbetti ; additando la natura , la qualità , e l' efficacia .



ficacia di ciascuna separatamente. Si possono tutte agevolmente ridurre a tre classi, cioè, a sorbetti subacidi, aromatici, e lattiginosi, de' quali farem parola ne' tre capitoli seguenti.

## CAPITOLO PRIMO

### *De' Sorbetti subacidi.*

§. I. **T**Ante sono le varie specie de' sorbetti, e la diversa manifattura, con cui si preparano, che sembra non esservi a dì nostri vegetabile, dal quale non se ne possa formare un sorbetto, donde prenda il nome. Diconsi adunque sorbetti subacidi quei, che preparati vengono coll' aggiunta de' frutti subacidi, come Cedro, Limone, Fragole, Melarancia, ed altri, ed anche dell' Ananas frutto Americano allignato non ha guari nelle nostre terre. E poichè i vegetabili traggono l'origine dagli umori, e dal nutrimento, ch' essi ricevono dalla terra, e dall' acqua, debbono perciò essere più, o meno subacidi, secondo la varietà delle terre, ove germogliano, e secondo le qualità

tà



tà dell' aria , ch' essi respirano (1) .

§. II. Le chimiche sperienze c' insegnano essere i sali de' frutti de' vegetabili subacidi in forma di globetti solidi, totalmente sferici , ed in ciò differiscono dagli acidi fossili , e minerali ; poichè i vegetabili spremuti , filtrati , ed esposti in luogo freddo formano de' globetti molto simili a quei del tartaro , ed i minerali contengono delle parti acuminatae , e perciò corrosivi (2) .

§. III. Una delle proprietà degli acidi de' frutti ella si è appunto di penetrare , e di sciogliere la materia glutinosa , e dura , che lor si presenti , perchè si aprono ben volentieri un passaggio attraverso de' corpi anche più duri ; e quantunque sembri , che non agiscano sopra del sangue , che non è più in istato di circolare , questo però non decide in riguardo a' mirabili-

[1] Quindi Virgilio : *Georgic. Lib. II. v. 109.*  
*Nec vero terræ ferre omnes omnia possunt.*  
*Fluminibus salices , crassisque paludibus alni*  
*Nascuntur : steriles saxosis montibus orni :*  
*Littora myrtetis lætissima : denique apertos*  
*Bacchus amat colles , aquilonem & frigora taxi.*

[2] Gulielmin. *de salibus Dissert. pag. 184. edit.*  
*Gen. 1701. Macquer Element. di Chim. Tom. II.*  
*Boyl. Mech. Qual. 118.*



bili effetti, che producono sopra lo stesso fluido, nel mentre che circola ne' vasi.

§. IV. Or dunque l'uso di alcuna specie di sorbetti subacidi dee in noi lo stesso effetto partorire, cioè di penetrare, e di sciogliere ciò, che di glutinoso mai trovasse: e poichè l'altra proprietà de' subacidi è di esser dissolubili nell'acqua, o in qualunque altro fluido, perciò entrando essi nello stomaco, e da questo negli altri visceri, operar dovranno a proporzione, che si divideranno, e si scioglieranno in più picciole porzioni; quindi venendosi ad aumentare la di loro azione, come la dissoluzion delle parti divenga maggiore, così più velocemente si dovranno separare; imperciocchè la separazione per mezzo delle superficie, e la quantità delle particelle attive si rapportano in ragion delle masse.

§. V. Contenendo altresì le sostanze subacide un principio oleoso, introdotto che sia questo nelli nostri visceri, si andrà ad unire con altri sali del sangue, per la cui miscela si renderanno i subacidi meno volatili, nella maniera medesima, che lo spirito di cedro, e quello di fu-



fuliggine, assieme uniti, formano un sale meno volatile, ma penetrante di molto. E poichè gli acidi anche de' vegetabili sono la cagione del grand' eccesso della virtù fortificante del tartaro per deliquio, perciò dovranno ancora, introdotti ne' nostri vasi, conciliare maggior forza, ed eccitare la circolazione de' fluidi (1).

§. VI. Essendo i subacidi meno viscosi degli altri frutti alkalini, uopo è, che sciolti nelle viscere, s' intromettano più volentieri, anche per i più minimi orificj del nostro corpo; cosicchè diminuen- do essi la resistenza degli umori, somministreranno grand' ajuto in rendere più fluido il sangue. Nè quì vale l' opposi- zion di taluni, i quali pretendono, che facendosi in pochi luoghi l' azion de' subacidi, abbiano poi a derivare le ri- manenti compressioni; imperocchè quelli come si diffondono in giro un assieme col sangue, così si verranno a distribuire ne' vasi in ragion delle masse; nella guisa appunto, che vediamo sciogliere perfetta- mente nell' acqua il sale.

§. VII. E poichè aggiscono i subacidi  
come

(1) Boerhaav. *Ch. P. I.*



come assorbenti , imbevendo ciocchè ritrovano di corrosivo , perciò tutt' i sorbetti subacidi molto valer debbono per rintuzzare gli effetti di una mala digestione , e passando quelli nel sangue , devono reprimerne l' effervescenza , e l' intestino movimento ; oppure col lor principio oleoso , ed acre , eccitando dolcemente la contrazion delle fibre , e de' vasi languenti , restringeranno i rilassamenti .

§. VIII. Siccome poi l' evacuazion sensibile delle impurità le più sottili della massa del sangue , che si fa per i pori della pelle , è la più salutare di tutte le secrezioni , perchè la sua soppressione è cagione di molte malattie ; così i cedrati , e le limonee facendo fortir tale impurità per lo traspirabile , sono vevoli a purificare il nostro sangue ; e sono medicine altresì di quelle malattie , la cui natura non è abbastanza conosciuta , e scoperta dall' apparizion de' segni , che le caratterizzano .

§. IX. E poichè per mezzo de' sorbetti subacidi si viene a disimbarazzare il corpo dalle parti , ove le materie cor-  
rosi-



rosive si arrestano, perciò l' uso delle limonee, e de' cedrati in tutte le febbri acute, ed infiammatorie di qualunque specie, sono i più mirabili incisivi, ed i migliori rimedj per purificare il sangue.

§. X. Quando gli umori sono pregni di materie dense, e tenaci, prodotte dai sali alcalini, i forbetti subacidi avendo attività d' agire con una incomparabil forza maggior di quella, che attirano le acque, debbono riuscire mirabilmente in risolverli; perchè siccome la purità, e la temperatura de' fughi vitali dipende dal buono stato delle secrezioni, e delle escrezioni delle parti inutili, e superflue, così egli è chiaro, che i gelati subacidi avendo virtù d' incidere le densità, sono i migliori, che si possano adoperare per combattere lo scorbutico, e tutti quei mali, che dipendono da una colluvie impura: ed in vero in sì fatte malattie essendo gli umori del nostro corpo intemperatissimi, e ripieni di molte parti eterogenee, viscose, salate, sulfuree, ed acri, i gelati debbono essere i migliori incisivi.

§. XI. Di più facendo tutt' i gelati suba-



subacidi molta impressione sopra la membrana dello stomaco, quest' azione venendosi a trasmettere nel fluido nervoso di esso viscere, passa in quell'istante ai rami de' nervi, che partono dallo stesso tronco, e che lor corrispondono. Ma ricevendo lo stomaco un gran numero de' suoi nervi dai tronchi discendenti dal par vago, e da alcuni rami, che partono immediatamente dal plesso cardiaco; perciò tutto ciò, che affetta lo stomaco, deve scuotere i nervi del cuore, e conseguentemente aumentar la forza, e la frequenza delle sue contrazioni. Quindi togliendo la forza de' dolori, e restringendo i vasi, si ricaverà utile, e vantaggio grande da' gelati subacidi; ed avendo questi la virtù lassativa, debbono altresì eccitare le ventrali evacuazioni; onde è che l'uso di essi produrrà senza dubbio felice evento.

§. XII. E poichè il calore eccessivo dell'estate disseccando troppo la massa degli umori, consuma l'umidità, e impedisce la traspirazione; quindi ognuno vede, che i sorbetti subacidi diminuendo la grand'effervescenza de' nostri umori,

ed



ed eccitando il traspirabile , preverranno le putrefazioni . Così ancora per i soverchi caldi generandosi ne' nostri corpi de' frequenti intasamenti , che non sono altro , che umori fissi strettamente rappigliati , le limonee , o i cedrati molto saranno opportuni a poterli sciogliere , come quelli , che molto valgono a dissipare tali intasamenti , ed a portar fuori il superfluo . Quindi ne risulta , che tutt' i sorbetti subacidi sieno altrettanti medicamenti attenuanti , discussivi , ripercussivi , ed antiflogistici .

§. XIII. Non ostante ciò , credono taluni che tutt' i subacidi stimolino , e vellichino i solidi de' nostri corpi , affermando che addivenir debba allo stomaco , alle budella , ed agli altri visceri , ciocchè tutto dì esternamente veggiamo accadere alle labbra . A render vano cotesto spavento egli è d' uopo riflettere , che quegli acidi , onde le labbra impallidiscono , appena poi alterano le gengive , e molto meno la lingua . Gli acidi sulle labbra sono puri , ma appena entrati nella bocca , s' incominciano a mescolare colla saliva , e giunti che sono allo



stomaco, perdono ciò, che aveano di ostilità; perlocchè restano altrettanti blandi sollecitanti, che ben lungi dal fare gli effetti, che fanno sul palato, producono piuttosto vantaggi alla nostra salute: ed in vero se agissero sullo stomaco colla forza stessa, che sul palato, arrecherebbero certamente funeste conseguenze. Gli Accademici di Londra avendo intromessi degli umori acidi tiepidi de' vegetabili nelle vene di alcuni cani, non videro quei cattivi effetti, che addiveivano dall' iniezione di alcuni liquori (1).

§. XIV. Suole alcune volte la mancanza di sufficiente fluidità negli umori del nostro corpo produrre considerabili incomodi, poichè si vengono a rendere sempre più impotenti a scorrere per i vasi col determinato grado di velocità; onde ne deriva poi il peso straordinario delle membra, unito ad una noiosa stanchezza, la nausea de' cibi per l'impotenza di agire con prontezza, con libertà, e senza incomodo del corpo, e dello spirito. Cotesti fenomeni sono conseguenze del-

(1) Transact. Anglic. Ital. ver. Tom. III.



della soverchia forza , con cui tra di loro scambievolmente si attraggono le particelle componenti gli umori , a causa che essendosi diminuita la loro fluidità , e quel movimento così vivace , che loro era necessario , si è mutato in torpido , e sregolato .

§. XV. Or i sorbetti subacidi accrescendo la fluidità degli umori , la robustezza , ed elasticità de' solidi , potranno togliere il lentore , e sgravare il corpo dal superfluo per mezzo delle ordinarie evacuazioni . Quindi debbono essere molto valedoli nelle lunghe diarree , come anche nelle più ostinate disenterie , provenendo da languidezza de' vasi , i quali non abbiano la sufficiente elasticità , o dalla disunione del continuo nella interna membrana delle intestina , a causa delle esulcerazioni sparse in diverse parti nell' interna loro superficie ; poichè per effetto del sorbetto subacido farà loro restituita la robustezza naturale , e riacquisteranno i solidi la tensione necessaria , togliendosi l' ostacolo , che impediva la necessaria coesione tra le parti componenti .

§. XVI. Ma se poi i lentori , a mo-



tivo dell' accresciuta attrazione delle loro parti divengono costipati , altrettanto più difficili a scoglier si rendono . Nelle circostanze adunque , in cui la forza de' solidi poco agisca , talchè tutta l' attrazione si venga ad esercitare dai loro componenti , allora il più attivo diluente , che praticare si possa , atto ad espellere fuori del corpo la materia inutile , è senza dubbio la pozione de' sorbetti subacidi , per il valore , che ha di rendere più elastici i solidi , ed i fluidi più puri , e di impedire altresì , che si avanzi il coagulo degli umori .

§. XVII. Dopo di aver ragionato della efficacia de' sorbetti subacidi sul corpo , s'ami lecito ancora notar qualche cosa per rispetto allo spirito . Quando la passion dell' ira si trattiene tra giusti confini , non solo solleva la mente , ma le forze tutte altresì raccoglie , ed insieme unisce , ond' è , che dagli Antichi veniva ella chiamata la cote degl' ingegni ; oltrepassando poi i confini , accresce smisuratamente il moto degli umori nostri , per cui questi con forza cacciandosi ne' vasi del cervello , maggiormente s' affollano,



lano , ed opprimendo le meningi , si vengono ad arrestare in parte le funzioni animali . Ecco perchè osserviamo gli uomini iracondi essere tremanti nelle labbra , e nella lingua , onde con fatica giungono a formar parole , e la lor ragione par, che sia stravolta ; talchè mitigandosi l' eccessiva mozione , sopraggiungeranno in seguela de' dolori con convulsioni mortali (1) .

§. XVIII. Si possono riparare , fisicamente parlando, gli eccessi dell' ira , inducendo un ritardamento nella circolazione ; e poichè i forbetti subacidi hanno la proprietà di umettare la fibre , potranno rimettere il sangue nella naturale sua corrente , e rendere più ilare il nostro animo , dissipandosi nel tempo istesso quei nojosi pensieri , che sconvolgevano la quiete .

§. XIX. Una straordinaria allegrezza talmente accelera la circolazione del sangue,

D 3

gue,

[1] L' Imperator Valentiniano s' accese talmente d' ira contro de' Sarmati , che avevano fatta una incursione nell' Illiria , che nel momento in cui minacciava tutta la loro Nazione della total distruzione , fu sorpreso da un sbocco di sangue , che immediatamente lo soffogò .



gue, che premendo sulla midollar sostanza, onde scorrer deve il fluido nerveo al cuore, induce immediatamente de' sconcerti nelle funzioni animali, per cui quel viscere debilitandosi, non circola con quell'energia, ch'era solito nelle arterie, acquistando remora altresì nelle vene. Quindi n'avverranno de' tremori, deliquij, e spesso la morte (1).

§. XX. Se in questi eventi l'acqua spruzzata, e bevuta suole esser vantaggiosa, i sorbetti subacidi diluendo gli umori, e reprimendo il rapido lor moto, arrecar debbono un profitto maggiore, perchè il cuore ripiglia il natural suo vigore, ed il sangue il libero suo corso.

§. XXI. E poichè gli sconcerti, che in noi provengono dall'ira, o dall'allegrezza, provenir possono ugualmente dalla forza delle altre passioni: perciò egli è chiaro, che lo stesso rimedio riuscir deb-

(1) Quando i tre figliuoli di Diagora vincitori nei giuochi Olimpici andarono a posare sul capo del lor Padre le corone, che avevano riportate, ei per la eccessiva allegrezza immediatamente spirò.

Così ancora gli eccessivi applausi fatti ad una nuova Tragedia di Sofocle, e ad una nuova Comedia di Filippide furono la cagione, che gli autori di queste ne morissero di gioja.



debba opportuno a soccorrere le alterate funzioni . Una solida speranza , che ci nasca nel mezzo del più profondo timore , quale agitazione non dovrà produrre nelle funzioni animali ? Un timore improvviso , che sopraggiunga nel mezzo delle più liete immagini , qual tempesta non dovrà risvegliare sul cuore ?

§. XXII. Or i sorbetti subacidi per le qualità innanzi espresse attissimi sono a reprimere tutti cotesti sconcerti dello spirito , che io mi astengo di numerar partitamente , per non tessere una più lunga dissertazione .

§. XXIII. Le proprietà individuali de' sorbetti subacidi , di cui generalmente abbiám fatto menzione , determinano con sufficiente esattezza la lor natura , ed efficacia . Ora per compimento di questo primo Capitolo più non ci resta , che di aggiungere partitamente tutte le specie principali de' sorbetti subacidi .

§. XXIV. In primo luogo è da annoverarsi il Cedrato . Presso gli Antichi poco o niente era il cedro stimato , perchè non ne conoscevano le virtù . Abbiamo da Plutarco , per quel che ne dice Salmasio ,



che quando egli nacque, non era gran tempo, da che se ne faceva uso, ma che se ne metteva tra li vestiti a cagion del suo odore, e del valore che gli si attribuiva di difenderli dalle tignuole. Si scoprirono di mano in mano, e in varj tempi le virtù, e gli usi del cedro, a forza di molte sperienze. L'uso ordinario egli è di porre in un vaso di latta pieno d'acqua una determinata quantità di sugo di cedro, e di zucchero in giulibbe, con qualche altro ingrediente di minor quantità, per conciliare al sorbetto più grato gusto, che agghiacciato, somministra in noi de' vantaggiosi effetti, sì per le qualità del gelo, che per le proprietà de' subacidi. Dalle analisi chimiche si ha, che il cedro in se racchiude molt'acido con qualche porzione di olio e di sale ammoniacale. Quindi è, che sì fatto sorbetto si ha per opportuno preservativo de' veleni (1); per rimedio gran-

de  
 (1) Dice Ateneo: *Si quis citreum integrum, & quale natura est cum semine in Attico melle coquat, donec liquatum tabescat, & ejus liquoris matutino tres, quatuorve digitos sumat, tutus erit a venenatis omnibus rebus.*

E Virgilio benchè Poeta, pure così scrisse:  
*Lib. II. Georgic. v. 126.* Me-



de altresì contro delle febbri maligne, ardenti, e biliose, e per i depravati appetiti, specialmente quando son cagionati da acrimonia alkalina, e rancida: come anche valevole stimasi per lo scorbutto, e per qualunque sbocco o di sangue, o di umori fierosi, e per rianimare lo spirito.

§. XXV. Un Persiano di molto grido per il suo sapere, avendo perduta la grazia del Re Cosroe, di cui era prima il favorito, fu posto in prigione per commissioni di questo Principe, il quale non gli lasciò la scelta che di una sola specie di alimento per la sua sussistenza, ed egli preferì ad ogni altro il cedro. Essendogli stata chiesta la cagione di una tale scelta, risposta: l'odor di questo frutto rallegra i miei spiriti; la sua scorza, ed il suo seme son cordiali, e fortificano il mio cuore; la sua scorza interna mi serve d'a-

*Media fert tristes succos, tardumque saporem  
 Felicis mali, quo non presentius ullum,  
 Pocula si quando seve infecere novercæ,  
 Miscueruntque herbas, & non innoxia verba,  
 Auxilium venit, ac membris agit atra venena.  
 Ipsa ingens arbos, faciemque simillima lauro;  
 Et, si non alium late jactaret odorem,  
 Laurus erat. Folia haud ullis labentia ventis:  
 Flos apprima tenax*



d' alimento, e la sua polpa di bevanda. Ed il Pancirolo parimente racconta, che una persona essendo già semiviva per un' atrosia, dimandò de' cedri, e glie ne fu dato uno, che pesava quattro libbre, e sì tolto che l' ebbe mangiato, andò stando meglio di giorno in giorno, e continuando a prenderne, ricuperò interamente la sua salute (1).

§. XXVI. Si vede dunque di che valore sia il cedro, e quindi il sorbetto di esso lo stesso in noi produr dee. Con ragione diceva il Ferrario, che l' uso frequente della sua polpa con del zucchero contribuisca non poco a conservar la sanità, ed a prolungar la vita; e nel mentre la polpa del cedro produce de' buoni effetti in certi casi, in virtù della sua acidità, la corteccia all' incontro genera, colla sua qualità irritante e quasi caustica, degl' incomodi non leggieri: nè v' è cosa, che ciò provi meglio quanto il riflettere attentamente a qualche si legge nell' Efemeridi di Germania, di una donna, la quale per aver mangiati molti cedri con le corteccie per più tempo, morì di

una

[1] *Observat. Medic. Obs.* 30.



un tumore scirrolo nel piloro, e nel duodeno.

§. XXVII. E poichè il sugo del Limone ferba le qualità stesse del cedrato, dee perciò prodarre i medesimi effetti: quindi grandemente si commendano le limonee in tutte le febbri calde, e putride, nelle debolezze di stomaco, e degli umori digestivi, nelle diarree, nelli calcoli, ed in altri simili malori (1).

§. XXVIII. L'efficacia, che ai limoni si attribuisce comunemente contro le infezioni dell'aria, dipende dalla qualità loro acida; perciocchè coll'aumentare il moto degli umori, eccitano essi la traspirazione, e scacciano per i pori della pelle la materia venefica. Con ragione diceva Etmullero di non darsi maggior rimedio per guarire i mali epidemici delle limonee; perocchè quando gli spiriti de' malati sono esauriti, e grandemente i loro corpi infievoliti, le limonee correggono la soverchia fluidità degli umori loro, gli danno una consistenza conveniente, impediscono altresì con la loro acidità, che non si di-

(1) Boerhaave *Element. Chemicæ Pars alter. p.*  
381.



fi dividano in particelle più piccole, e resistono alla malignità, con fortificare il cuore. Saviamente fanno gli Inglesi, e gli Olandesi, i quali quando vanno nell' Indie Orientali, paesi remoti, con loro portano de' barili pieni di sugo de' limoni, per difendersi dai malori prodotti dalla corruzion dell' atmosfera, e con tal mezzo ne prevengono a meraviglia i funesti effetti.

§. XXIX. Il sorbetto di Portogallo viene composto dall'Arancio detto di Portogallo. Li pomi d'oro del giardino dell' Esperidi, di cui parlano i Poeti, non sono, che le frutta dell' albero, del quale ragioniamo. In questo senso conviene intendere quel che in Virgilio scritto ritroviamo (1).

§. XXX. Il sorbetto d'arancio contenendo molta porzione di sali acidi, conferisce molto alle affezioni dello stomaco, facilitando la digestione, ed eccitando l' appetito. Presta altresì del grande ajuto nelle febbri putride, e pestilenziali; poichè eccita una traspirazione abbondante, fortifica le forze vitali, e riaccende gli spiriti. Il

Ri-

(1) *Aurea mala decem misit; cras altera mittam.*  
*Bucol. Eclog. III. v. 71.*



Riverio fa menzione di un Calzolajo, il quale si liberò da una gran febbre, che molto lo inquietava, con mangiare per molti giorni degli aranci portogalli (1). E' parimente questo sorbetto molto efficace per correggere lo scorbutto, assicurando di aver io veduto parecchi guarire da questo male coll' uso solo di tal gelato: e l' ho finalmente trovato assai giovevole negli accessi isterici, ed ipocondriaci, nell' iscuria vescicale, e nelle doglie delle Partorienti.

§.XXXI. Il sorbetto d'Aranci amari contenendo per il frutto dell' arancio molta flemma, molto sale acido, e poc' olio, è salutarevole per domar gli eccessi della bile, per calmare l' ardor della febbre, per correggerne il movimento violento, e per precipitar le materie acri, che tengono gli umori in una straordinaria fermentazione: egli è ottimo finalmente per guarire le gonfiezze di ventre, la colica, le soppressioni di orina, ed i dolori che seguitano al parto: conferisce molto alle affezioni di stomaco, e di tutt' i visceri digerenti, e del capo altresì; come parimente

(1) *Cent. IV. obs. 84.*



per fugare i spasmi , e per eccitare lo scolo di qualche soppressa evacuazione .

§. XXXII. Dal sugo , che ricavasi dalle Fragole , si compone ancora un sorbetto , detto di fragola , il quale contendo olio essenziale , e sale acido , molto contribuir puote a refrigerare le nostre viscere , ed a provocare l' evacuazioni , come altresì a dissolvere le tenacità degli umori , ed a corroborare gl' infievoliti solidi .

§. XXXIII. E' falso quelche ne dice il Cesalpino , che le fragole diano alla testa , ed ubbriachino ; imperocchè attesta il Ray di non aver mai provato tali effetti , benchè gli sia accaduto di mangiarne molte volte in gran quantità . Se vi è qualche ragione di mangiarne con sobrietà , è quella di essere elleno soggette a corrompersi nello stomaco ; è dunque ben fatto di ridurle in sorbetto per correggerne la di lor corruzione . Quindi s' intende ciocchè leggesi in Ildano , che una femmina venne affalita da i sintomi più terribili immediatamente dopo aver mangiate le fragole a digiuno , ed ebbe degli svenimenti , vertigini , gonfiamenti d' ipo-  
con-



condrj , e dolori acerrimi di stomaco , sol perchè le avea mangiate senza zucchero , e calde (1) .

§. XXXIV. Sogliono ancora preparare de' sorbetti dall' uva immatura , detta Agresto , la quale contenendo molto sale essenziale , e molta flemma , con poc' olio , e terra , i sorbetti fatti con tal' uva immatura , possono molto volentieri esser di refrigerio nelle febbri maligne , e putride , sì ancora nel correggere qualunque acrimonia del nostro sangue .

§. XXXV. Il sorbetto di Ananas vien composto dal frutto di tal nome , che nasce nell' America meridionale , e l' industria degli agricoltori ha fatto anche allignar tra noi . Questo frutto , il cui gusto supera quello di quante frutta si conoscono , è prodotto da una pianta , le cui foglie rassomigliano a quelle dell' aloè , e sono la maggior parte dentate ; ma meno grosse , e men sugose delle prime . Il frutto ha la figura di una pina , e si crede che a questo motivo gli sia stato dato un tal nome . Non voglio affannarmi a descrivere la forma , il colore , e l' fa-

(1) Cent. V. Observ. 38.



sapore di tal frutto, e della pianta, perchè noti oggi abbastanza, soggiugnendo solo nel margine la descrizione fattane dal Knowles (1). Si conosce la maturità del frutto, quando manda un odor forte, e che cede premendolo colle dita. Questo non conserva il suo odore che tre o quattro giorni al più, lasciandolo sopra la pianta, nè conviene tenerlo più di ventiquattr' ore dopo avernelo tratto.

§. XXXVI. Per quanto alla sua efficacia appartiene, dico, che per aver questo frutto un soavissimo odore, ma intenso assai, è bene, che le donne gravide se ne astengano, o ne usino con prudenza; ma per avere nel tempo stesso un acido acre, può benissimo risolvere gl' intasamenti, ed accrescere le secrezioni, operando a guisa di un sapone.

Il

(1) *Qualia aizoi, huic folia viruere, palustris.  
Armata in limbo pinis, caulisque rotundus.  
Uno est contentus, supremo in vertice foetu  
Cui color est auri maturo, squamea vestit  
Pellis, nec dispar meloni, & mole, & odoris  
Eximii, summique tenent fastigia fructus,  
Nunc imas gemmae partes tellure repostae  
Ubere, quae si alias pariunt, sine semine plantas,  
Gustantis docto est gratissima pulpa palato,  
Brasiliae passim venit ultro immanibus oris.*

*Mater. Medic. Botanica Londini 1723. p. 6719.*



Il forbetto di Ananas perciò è giovevole a quelli , che abbondano d'umidità , e il cui temperamento è divenuto cachettico . Con ragione adunque si commenda alle persone soggette ai vomiti , alle indigestioni , ed a quelli che hanno languidezza di forze ; essendo egli proprio per fortificare le forze vitali , e per eccitare le animali funzioni .

§. XXXVII. Dalle Amarene se ne forma parimente il forbetto , che per la di lor forza saponacea , e risolvente , è atto a risanare molti mali cronici , e de' più inveterati , cacciando fuori con giovevole ventrale evacuazione le materie estranee . Si ha ancora questo gelato come confacente allo stomaco , eccitandone l'appetito ; giova nella ritenzion di orina , e per aver qualità refrigerante , vale molto altresì per ismorzar la sete , ed il calore de' febricitanti . Meraviglia ci arreca , che oggi piucchè mai sia questo forbetto caduto in discredito appresso a taluni , senza però che si sappia per esperienza , che tal opinione sia giusta .

§. XXXVIII. Si fa finalmente dalle Persiche il forbetto , che ha facoltà rin-



frescativa, e umida, ed è di grato sapore. In fatti un frutto cotanto saporito, e delizioso, che ci pare dalla natura raccomandato per essere il nostro favorito fra tante altre frutta che ha la state, non sembra che non debba essere anche vantaggiosa alla nostra sanità; checchè ne dicano in contrario Galeno, e Paolo Egineta. Amato crede, che se costoro screditarono tanto le persiche, come contenenti un sugo gravemente nocivo allo stomaco, cioè si debba intendere di quelle, che hanno la polpa molle eccessivamente, e di un sapore aspro, e di odor grave; e non già di quelle, che hanno la polpa dura, e che mandano gratissimo odore ristorativo, poichè queste sono atte a rianimare i spiriti animali, perchè hanno un delizioso sapore, mescolato con una certa austerità, che mirabilmente piace allo stomaco, e lo rinvigorisce.



## CAPITOLO SECONDO

*De' Sorbetti Aromatici.*

§. I. **T** Utt' i sorbetti manipolati con qualche vegetabile, che contenga un sale, ed un olio talmente uniti, che costituiscono un sapone acre e stimolante, diconsi Aromatici, della cui natura sono i sorbetti di Cioccolata, di Cannella, di Caffè, di Pistacchi, di Pignoli, e simili.

§. II. La base però di questi sorbetti è l'acqua, a cui si aggiunge un sal riscaldante dell'aromato, la cui parte grossa, che all'olio rassembra, nell'acqua si diffonde, e la più sottile poi, e diluibile in dett'acqua nuotando, ed esalando, concilia in noi quel grato odore, che sentiamo, nel prendere particolarmente il sorbetto di cannella.

§. III. Egli è certo, ch'entrati gli aromi nel nostro stomaco, debbono scuotere le fibre, ed eccitare maggior calore per effetto del lor principio acre oleoso: e in fatti prendendo noi qualche dose aromatica, immediatamente ci accorgiamo di



un calore nello stomaco , e di una più facile distribuzione dell'aura spiritosa , a cui seguendo poscia una rarefazione di sangue , che vien contrassegnata dal polso , e dal colorito , dovrà altresì sortire una più pronta oscillazione de' stami , perciò accrescendosi il giro degli umori , ne avverranno diversi fenomeni .

§. IV. Quindi è , che intromesso nello stomaco il sorbetto aromatico , e rarefatto per la forza di questo viscere , per le vie ordinarie s' introdurrà in altri vasi , ove trovando maggior calore , penetrerà con più forza , aumentando sempre la forza di rarefazione , che mirabilmente poi accresciuta , dilaterà alquanto i diametri de' minutissimi vasi ; talchè il cuore forzato a sostenere la resistenza nelle parti più lontane , soffrirà maggiori distrazioni , e attrazioni ; e poichè dall' impulso di questo viscere dipende la circolazione per tutta la macchina , così affollato dal sangue , maggiormente promuoverà il giro degli umori , onde ne avverrà poi un maggior calore ; e accrescendosi l'elasticità delle arterie , tanto a riguardo del numero , che della forza de' colpi del

cuo-



cuore , è motivo che si accelerino le fecrezioni . Per quest' annoverata azione il sangue , che gira ne' polmoni soffrendo anch' egli dell' impulso , ecciterà maggior rarefazione di esso umore anche ne' vasi del capo , con piccolo arrossimento di volto.

§. V. Col comunicarsi altresì ai nervi una tal forza di oscillazione maggiore , e le parti solide vieppiù urtandosi , produrrassi un moto reciproco più vivace , e regolare , il quale comunicato alle viscere maggiori , si eviteranno sicuramente non pochi mali ; ed esistendo ne' nostri corpi per viscosità qualche sensibile ritardamento de' stami , i forbetti aromatici accrescendo l' alternata contrazione , accelerar dovranno il corso del sangue venoso al cuore , e diminuire la resistenza all' arterioso ; e perciò vevoli faranno a sciogliere gl' intasamenti , e ad eccitare lo scolo di quegli escrementi , che non separati , sconvolgerebbero la ben regolata economia animale.

§. VI. Opportuni faranno altresì i forbetti aromatici nelle malattie , in cui la linfa si è condensata , e specialmente per lo miscuglio della tabe venerea ,



per diminuire , e disfar gli umori densi ; che si sono fermati nelle glandole ; e volendosi sciogliere il sangue coagulato dopo qualche contusione , colpo , o caduta i sorbetti aromatici possono riuscir mirabilmente .

§. VII. Nelle affezioni del ventricolo, e delle prime vie per incidere le crudità viscose , che vi si ritrovano , molto valgono i sorbetti aromatici , e maggiormente quando si vogliono far sortire per di sotto questi umori crudi , e mal digeriti ; e volendosi fare uscire coll' espettorazione qualche umor viscoso , che incomoda il petto , i sorbetti aromatici molto gioveranno .

§. VIII. Per le istesse ragioni converranno i sorbetti aromatici nelle malattie prodotte dal freddo esteriore , e dalla soppression del traspirabile , come sono i catarri , i reumatismi , i flussi di ventre , i raffreddori , le tossi , i gonfiamenti di glandole , e quando si teme qualche pericolo per essersi presa una eccedente quantità di bevanda fredda nel tempo , che il nostro corpo era in sudore , e molto riscaldo.

§. IX. E quando nelle malattie , la  
cui



cui sede è la sostanza tubulosa , e fibrosa della pelle , si deve promuovere la traspirazione , i forbetti aromatici saranno molto opportuni ; imperocchè provenendo soventi quelle da una materia acre , e viscosa , che distrugge , e sfigura le parti , come la scabie , gli erpeti , le pustole , e le ulcere , i nostri forbetti debbono essere atti più di qualunque altro medicamento per accelerare la circolazione del sangue , e per contribuire in conseguenza ad una più perfetta depurazione degli umori.

§. X. Poichè queste pozioni rianimano , e ristabiliscono l'elasticità , e la forza sistaltica del cuore , e delle arterie , debbono essere di gran soccorso nelle malattie fredde , ove la forza de' stami rassembra indebolita , come nell' Anasarca , nella Leuco-flemmazia , nella Gotta siffa , nella Sciatica , nella Paralisia , nel Reumatismo , ed in simili ; poichè eccitando i forbetti aromatici maggiormente il giro degli umori , debbono far fortire la sierosità acre , e viscosa , che si ferma , e si attacca alle membrane nervose .

§. XI. Quindi chiaramente si comprende perchè tutt' i forbetti aromatici



fi hanno per efficaci ajuti alla propaga-  
zione; poichè facendo che il liquore desti-  
nato alla nutrizion della macchina, si  
venga anch' esso ad accelerare, si rende-  
rà più atto a penetrare ne' più minuti  
meati, più valevole ad esser applicato  
sopra d' ogni fibra, e più capace al vi-  
gore animale.

§. XII. Ne' più rigidi Inverni rattro-  
vandosi il composto delle nostre fibre del-  
la pelle molto denso, costipato, e chiu-  
se le boccucce de' vasi esalanti, la tra-  
spirazione riesce notabilmente scarfa; per  
lo che volendosi prevenire i malori del-  
le fredde stagioni, opportunissimo farà l'  
uso de' sorbetti aromatici, in vece delle  
braciere, poichè quelli avendo forza di  
conciliare più calore, adatti saranno ad  
accrescere il traspirabile. In questi tem-  
pi ancora il giro del nostro sangue rice-  
ve degl' imbarazzi, e de' disturbi nella  
superficie del corpo, come più esposta  
all' impressione del freddo; imperocchè  
la forza impulsiva è più debole, come  
più si allontana dal cuore: e quindi cer-  
tamente risultar debbono molti sconcer-  
ti. Ed invero essendo naturale, che il  
fan-



fangue nell' Inverno si porti con maggior forza , ed in più gran quantità in quei canali , dove ritrova meno resistenza , e dove può liberamente diffondersi , chi non vede , che richiamansi così le malattie infiammatorie ? Ad iscanzar tali eccessi , se in vece delle stufe , ci servivissimo de' forbetti aromatici , si eviterebbero infiniti mali , e di efficacia grande altresì quelli farebbero ad evitare gli attacchi Apopletici , le Paralisie , e simili , tagionati più nell' Inverno , che in altri tempi , perchè in quello , come la superficie della nostra macchina soffre gran compressione dall' aria fredda , eccettuato ne il cervello , ch' è chiuso in una camera ossea , così ne avviene , che nel capo il fangue portandosi con grand' abbondanza , e riempiendosi copiosamente quei teneri vasi , soffrono facilmente delle dilatazioni , dando origine ai mentovati fatalissimi mali .

§. XIII. Portando la bisogna nelle Donne di separare mensualmente una maggior quantità di fangue dall' utero , e di soffrire sì salutevoli emorragie , devono elleno avere una determinata elasticità.



sticità de' solidi , perchè movendosi lentamente il sangue , non così facilmente sbuccerà dai vasi uterini ; laonde in tali circostanze stimò , che i sorbetti aromatici sieno al proposito , per eccitare tale scolo , per mezzo del quale in esse si mantiene il giusto equilibrio tra le parti solide , e fluide .

§. XIV. Nella sopperchia malinconia come si minora il moto circolatorio de' nostri umori , così si vengono a conturbare le secrezioni , ed il freddo , che d'ordinario sentono i mesti , è bastante prova della poca riazione del sangue per i vasi della cute . Onde ritardandosi lo scolo del traspirabile , si verranno a debilitare la digestione degli alimenti , e la chilificazione ; e ristagnandosi gli umori , daranno motivo a richiamare infiniti mali , come scirri , calcoli della bile , e morbi soporosi : e se la mestizia giunge a segno di rallentare eccessivamente il moto del sangue , ne può addivenire un totale restringimento , onde l' uomo resti soffocato (1) .

§. XV.

(1) Adrasto ritornando dall' assedio di Tebe se ne morì per aver inteso ch'era morto Agialèo suo figlio.



§. XV. Il timore altresì suol produrre de' movimenti quasi simili a quelli prodotti dalla mestizia, passioni non molto tra loro distanti; imperciocchè nel timore si viene a rallentare la circolazione e ad indebilitarsi i nervi, per cui la funzion della digestione soffrendo de' ritardamenti, avverranno in seguela de' disordini ipocondriaci.

§. XVI. Quindi volendosi facilitare il trattenuto, ed eccitare la circolazione nell' eccessiva mestizia, e nel timore, l' uso de' forbetti aromatici molto dee convenire, come rimedj, che avendo valore di comprimere le vene de' visceri naturali, accelereranno il moto degli umori, e così si potranno fugare gli spasmi.

§. XVII. Tra' forbetti aromatici avendo il primo luogo quello di Cioccolato, come il più eccellente, è bene che

figlio. Così parimente leggiamo nell' Istoria, che la figlia di Cesare, e l' Imperatrice Irene morirono alla nuova della trista sorte di Pompeo, e dell' Imperator Filippo loro mariti. Ed Antigono Epifanio altresì per l' afflizione di una disfatta, confessò ai suoi amici, che questo disgusto lo uccideva, onde a momenti perdendo le forze, poco dopo perdè la vita.



che delle sue qualità primieramente si tratti . Il cioccolato vien composto con cacao , cannella , zucchero , e talvolta con vainiglia , specialmente quando si voglia agghiacciare . Tutti questi ingredienti contengono buona copia d'olio essenziale , con non piccola quantità di liquore acido , motivo per cui tal sorta di sorbetto dee nutrire , e rimettere volontieri le perdute forze , ed accrescendosi maggior moto di sangue , si corroboreranno i solidi , specialmente le intestina , e lo stomaco (1) : e avvalorando altresì le secrezioni , come fa l'erba detta eruca , si possono volontieri conservare gli spiriti animali , (2) . Riferisce il Signor Milhan di aver conosciuto un Commendatore , il quale unicamente pascendosi di Cioccolato visse fino all'anno settantottesimo

(1) *Quis potum chocolatæ nescit edulem?*

*Dat vegetum membris habitum floremque venustæ*

*Purpureum Majestatis , dat dulcia cordi*

*Lumina letitiæ , nec forte potentior alter*

*Lene ciere vi os veneremque accendere succus.*

*Abraham Coulei Poemata Londini 1608. p.*

300.

(2) Ond' è quell' adagio :

*Excitat in venem tardos eruca maritos.*



mo di sua vita sanissimo (1).

§. XVIII. Per l'esperienza sappiamo, che il forbetto di cioccolato sia un rimedio molto vantaggioso nelle atrofie, e nello scorbutto, ogni qual volta però questi mali dipendano da un sal' acre, o muriatico, o bilioso. Opera altresì effetti mirabili ne' dolori gottosi, erranti, e indeterminati. Ho veduto non di rado, che un forbetto di cioccolato abbia mirabilmente sollevato gl' Ipocondriaci, e Melanconici, per quel suo olio giovevole ai nervi (2). Aggiungerò finalmente che questo forbetto è pur buono per togliere le ostruzioni, a motivo della natura aromatica, e stimolante degl' ingredienti, che entrano nella sua composizione, purchè si prenda con discrezione (3); e purchè ancora non si venga a contrarre abito nel suo uso; poichè di tutte le sostanze, che possiamo noi pren-

(1) Letter. Tom. I.

(2) Cheyne, Saggio sopra la sanità.

(3) Prendendosene in troppa quantità, e più spesso, che non lo permette la conservazione del nostro stomaco, sconvolge notabilmente la digestione più forte e più vigorosa. Veggasi a proposito la nostra opericciuola sulla Degradazione della Vita Umana cagionata dall' abuso delle Mode, ai §. IV. e V.



prendere , quelle foltanto alle quali non  
siamo avvezzi , poffono in noi operare in  
qualità di rimedj .

§. XIX. L' altro sorbetto aromatico  
è quello di Cannella , la quale perchè  
contiene dell' olio con poca porzione di  
fale acre , inclinante all' ammoniacale ,  
perciò molto valer deve a corroborare  
gl' infievoliti folidi , e ad eccitare la cir-  
colazione (1) . Tra i rimedj iftantanei  
contro i mali di tefta e di ftomaco , e  
di altri morbi , quefto sorbetto è uno de'  
più ftimati , effendo mediocrementemente ano-  
dino , e narcotico , e capaciffimo in  
confequenza di calmare , e di follevare  
un infermo . Dunque ufandolo i ca-  
chettici molto valerà in effi a togliere  
il lentore , e ad accrefcere il trafpirabi-  
le ; perlochè facendofi ne' loro corpi  
più libera la circolazione , ed uniforme ,  
fi potran levare gl' intafamenti . Quindi  
ancora fi deduce , che il sorbetto di can-  
nella molto valer deve per corroborar  
lo ftomaco , per chiudere le diarree , e  
le

(1) *Suavior eft gultu cunctis odore canella,  
Et vim cardiacam vendicat ipfa fibi .  
Harberiak , Medic. p. 40.*



le disenterie (1) ; e conciliando grato odore , valerà molto per accorciare la durata de' periodi ipocondriaci , ed isterici.

§.XX. Ho osservato però , che il sorbetto di cannella, benchè sia un eccellente cordiale , e che sia un rimedio che si ordina con gran successo in molte malattie , genera delle volte de' mali a chiunque ne fa uso eccessivo ; e allora è stato d' uopo ricorrere agli acidi. E sebbene siasi conosciuto un tal sorbetto giovevole in qualcheuna delle infermità , che vengono alle donne gravide , convien però di non ordinarlo , che con molta circospezione ; perchè irritando la matrice , la provoca fortemente a dar passaggio alli mestruj , e ad espellere il feto : perciò si può trarne un gran vantaggio ne' parti difficultosi , e dove trattasi di espellere la seconda , ed i lochj .

§. XXI. Parimente il sorbetto di Caffè , composto dal seme così detto , contenente un olio crasso , con poca porzione di sal volatile , valerà molto a dar tuono a' solidi

(1) Quindi Offmanno parlando della cannella scrisse : *Ad fluxiones ventris , & ubi sine magno calore confortandum est , valde salubris datur. Ad Poter. annotation. p. 438.*



solidi per ajutare la digestione degli alimenti , e per promuovere qualche ritenuta evacuazione . La maniera di vivere che hanno i Turchi , è una prova sensibile che il caffè contribuisce molto alla degestion degli alimenti ; poichè quantunque vivano di legumi , di frutti , di latte , e di pan senza lievito , e mal cotto , pure di raro patiscono mali di stomaco . Quindi è , che vantaggioso stimasi questo sorbetto contro l'ebrietà , per vincere i dolori colici , e per ricreare gli spiriti animali . Trovasi l'istoria di una cefalalgia ostinata , che si venne a capo di debellarla coll' uso del caffè ; e si legge ancora , che una persona si liberò dalle vertigini , alle quali era soggetta , per mezzo del caffè (1) .

§. XXII. Ma quando l'uso di questo sorbetto è immoderato cagionar suole degl' incomodi notabili ; imperocchè precipitandosi in quantità il caffè nelle prime vie de' nostri vasi chilopectici , si converte in una specie di colla farinacea , che ottura li vasi lattei , e impedisce la distribuzione del chilo . Quindi nascono tutte le ma-  
lat-

(1) *Ephem. Nat. Curios.* Dec. 2. a. 3 198.



lattie , che hanno per causa la troppo grande viscosità del sangue , si vede dunque la ragione , perchè ad alcuni cagiona un tremor di mani , ad altri delle palpitazioni , ad altri un' impotenza ostinata di dormire .

§. XX. Così ben anche quello , che si fa da' Pistacchi contenendo altresì un olio essenziale , ed un acido attivo , d' utile esser dee a promuovere l' insensibile evacuazione , ad eccitare gli scoli ventrali , ed a correggere le depravate qualità de' nostri umori (1) . Vantaggio può ancora arrecare allo stomaco , in ajutare la digestione , e la separazione del fluido alimentizio ; e per quella poc' amarezza , ed austerità leggiera , che ne' pistacchi si ritrova , è ragione pur anche , che debbano affottigliare i grossi umori ; perciò si mettono ne' medicamenti restaurativi .

§. XXI. Finalmente il sorbetto composto di latte detto di Pignoli , racchiudendo dell' olio essenziale , vale molto nella consumazione , e nella tifichezza per la sua nutritiva virtù ; è perciò vantaggioso nel-

F le

(1) Catesb. *Histor. Natur.* vol. II. p. 50. *Jamic. Hist.* vol. II. p. 86.



le toffi ostinate , ne' mali invecchiati di petto , nella stranguria , e nell' acrimonia d' orina , perchè grandemente raddolcisce gli umori , e calma i dolori ; e per la proprietà , che ha altresì di mitigare gli spasmi , e di sciogliere qualche tenacità , vantaggio sommo può certamente arrecare nelle disenterie , ne' tenesmi , ed in altri simili malori (1).

### CAPITOLO TERZO

#### *De' Sorbetti Lattiginosi .*

§. I. **T**utti appieno son persuasi , che la base della integrità del corpo umano sia la quantità , e la qualità del sangue , e de' fluidi ; talchè tutto quello , che conserva la temperatura conveniente del sangue , e de' fluidi , conserva l' economia animale . Il sangue il meglio nutrito non solo si consuma continuamente per il suo movimento progressivo , e intestino , ma la sua temperatura altresì si altera , e degenera in  
iscon-

(1) Geoffroy *Traçtat. de Mater. Medic. Tom. I. Par. II. de Vegetab. Exotic.*



isconcerti . Or nulla più contribuisce alla nutrizione delle parti , e alla conservazione delle forze, che una quantità di sangue ben depurato ; e quindi ne risulta , che i nostri corpi hanno in alcune circostanze bisogno di materie lattiginose , le quali essendo dotate degli stessi principj , che il chilo, cioè , di olio temperato , di parti insipide , acquose e mucilaginoso , sono molto acconce alla nutrizione del corpo , ed alla formazione della linfa.

§. II. A tal riflesso adunque la natura ci provvede non solo di una moltitudine sorprendente di rimedj efficaci , sì per prevenire , che per guarire le tante malattie , alle quali siamo soggetti ; ma rinveste ancora le sostanze destinate al quotidiano nostro nutrimento di proprietà capaci di allontanar la più parte de' mali . Ne abbiamo nel latte una prova evidente: esso è non solo atto a nutrire, ed a conservare il corpo in ogni età , ma negargli altresì non si può il primo luogo tra le cose , che conservano la salute , ond' è , che appresta il primo nutrimento ai bambini , ed un efficace rimedio agli adulti .



§. III. Tra gli elementi del latte il principale, e che supera gli altri in quantità, è una parte fluida, ed umida; poscia viene una materia dolce, leggiera, e salina, simile molto al sal essenziale, che cavasi dalle piante, di cui si nutrono gli animali, e viene perfezionata poi internamente da varie chimiche preparazioni. Quest' elemento del latte è quello appunto, che ha la virtù particolare di stimolare i canali escretorj, e di espellere fuori del corpo le impurità; quindi è, che quanto più grande è la quantità di questa materia dolciccia contenuta nel latte, tanto più purga con efficacia. Il terzo principio del latte finalmente è una parte caseosa, le cui proprietà sono di umettare, ammollire, rilasciar le aride fibre, e d'invilluppar le acrimonie degli umori nostri.

§. IV. La virtù dunque del latte, generalmente parlando, è doppia, imperocchè agisce sopra de' solidi, e sopra de' fluidi: consiste la prima in rilassare, ammollire, e render mobili, e flessibili le fibre rigide, e tese, o a dilatate, e ad allungare le cavità de' piccoli vasi co-  
sti.



stipati ; l'altra nell' involuppare , ed impaniare colla sua mucillagine viscosa le punte de' sali corrosivi , e nel raddolcire perfettamente gli umori . Quindi si deduce , che tutte le agghiacciate bevande lattiginose debbano fare un effetto mirabile , quando si è preso qualche veleno .

§. V. Infatti i veleni hanno la loro attività da un certo sale acre , sottile , e caustico , il quale insinuandosi profondamente nelle fibre membranose , e nervose dello stomaco , e degl' intestini , le lacera , le corrode , le infiamma , e le mette in una costrizione spasmodica . Perciò i forbetti lattiginosi non solo possono rintuzzare , ed avvoluppare le punte acutissime de' veleni ; ma rilasciano le membrane , alle quali i veleni cagionano sogliono de' movimenti spasmodici , e con ciò ne facilitano volentieri l'evacuazione .

§. VI. Le acrimonie de' nostri umori sogliono ordinariamente esser cagioni di molte atroci malattie , e differiscono secondo la varietà de' temperamenti . Se in un corpo il tessuto della pelle è spongioso , sottile , e molle , come per lo



più accade nelle persone sanguigne, si ammassa volentieri una quantità di materia corrotta sopra di essa pelle, dove venendosi a seccare, formerannosi delle croste, che degenerano poi in piccole ulcere. Ma la cosa non va così nelle persone biliose, in quelle, che son di abitudine di corpo più compatta, e in persone attempate, nelle quali le pustulette, che lor vengono son secche, non contenendo che poco, o punto d'umidità. Quindi tra i remedj più capaci di dolcemente evacuare gli umori viziati possono meritevolmente annoverarsi i sorbetti lattiginosi, perchè tendono a muover la linfa, ad inviluppare i sali corrosivi, e conseguentemente a depurare con efficacia il sangue.

§. VII. La cattiva digestione degli alimenti, che si fa allorchè per voracità se ne prende una quantità troppo grande, o quando essi peccano in qualità, produce nelle prime vie delle crudità saline, e viscosi, le quali di là portate nel sangue, imbarazzano la circolazione degli umori, ed in tal caso si può trovar del gran sollievo ne' sorbetti lattiginosi. Volendosi  
con-



condurre a suppurazione qualche umore stravasato, si riguardano quasi come specifici i sorbetti di simil fatta; e maggiormente quando la materia stravasata si trova in parti scirrofe, e indurite.

§. VIII. Quando si stà travagliato da un calor ettico, e che i sughi nutritizj prendono per la continuazione di una febbre lenta un'acrimonia salata alcalina, i sorbetti lattiginosi in vigor della lor qualità raddolcente presentano un salutare effetto: e cercandosi distruggere l'asprezza, che cagiona la tosse ne' mali di petto, e preparar la materia all'espettorazione, si riguardano quasi come specifici i gelati lattiginosi.

§. IX. Ne' morbi ancora nomati coléra, e lienteria, nella disenteria, nell'atrofia scorbutica, nella cachessia, ed in tutti quelli, in dove gli umori peccano per tropp'acrimonia, dovranno essere buonissimi i sorbetti lattiginosi: ed essendovi dolore, come di colica, e di emorroidi interni, le fredde pozioni lattiginose debbono procurare un sensibile sollievo; e quando le intestina ancora si rattrovino sorprese da spasmodica contrazione, per-



ciocchè vi abbia costipazione, e che questi accidenti sieno aumentati da' flati, l'uso de' sorbetti lattiginosi deve essere salutare.

§. X. Ed ecco, che senz' accorgermene mi trovo nella necessità d' accennare, che quando la nostra macchina è oltremodo piena di calore, ed in abbattimento continuo, com' anche in un languore eccedente, onde si renda incapace delle minime fatiche, se v' ha cosa, che possa dar forza, e vigore all' indebolita natura, lo deve senza dubbio somministrare il sorbetto lattiginoso; imperocchè in tali circostanze essendo la parte acquosa del nostro sangue dissipata, la bisogna richiede, che per quanto sia possibile, ripariamo questa perdita con la bevanda delli sorbetti lattiginosi. Quindi non sia meraviglia se in Olanda, e nella Frisia si servono del solo latte freddo per bevanda, e vivono sani, a somiglianza degli antichi (1).

§. XI. L'esperienza tutto dì ci dimostra niente esser più vantaggioso per  
pre-

(1) *Lacte mero veteres usi memorantur & herbis  
Sponte sua si quas terra ferebat . . . .  
Ovid. Fastor. lib. IV.*



prevenire una superpurgazione prossima ,  
o per guarirne un' attuale , prodotta o  
da un purgante , o da un emetico ,  
quanto il forbetto lattiginoso ; poichè ol-  
tre la proprietà di mettere in moto gli  
umori viscosi , e disporgli all' evacuazio-  
ne , possiede nel tempo stesso quella di  
temperare , e correggere le contrazioni .

§. XII. Nè si creda , che i forbet-  
ti lattiginosi sieno meno utili nei ca-  
si , che vi sia moto , e costrizione spa-  
smodica delle parti nervose , ed altera-  
zione nelle funzioni delle parti secreto-  
rie , ed escretorie . Tra questi mali , il  
più comune nel nostro clima è quell'  
affezione ipocondrica , che nelle donne  
dicesi istericismo . Questa malattia attac-  
ca i canali nervosi e membranosi dello  
stomaco , e degl' intestini ; vi produce  
degli spasmi , e de' continui flati , i qua-  
li agendo sopra il sistema tutto nervoso  
in virtù della cospirazion di quelle par-  
ti tra esse , portano il disordine , e l' a-  
gitazione in tutta la macchina ; donde  
succede , che il corso de' fluidi inegual-  
mente si faccia , e con impeto dalla cir-  
conferenza al centro , ma specialmente  
alla



alla testa , ed al petto , dove nascono i più formidabili sintomi . Ma la principal causa di questo male d' uopo è cercarla nella eccessiva debolezza de' nervi , senza contare , che una troppo grande quantità di sangue denso , generata da mancanza di moto , o da qualche ostruzione , che disturbando la circolazione degli umori , notabilmente accresce gli spasmi . Il male poi , tosto che s' infinua nelle viscere , immediatamente scompone il sistema nervoso , donde ne siegue che l' escrezioni naturali o non si facciano , o sieno sconcertatissime .

§. XIII. Volendosi dunque efficacemete badare alla distruzione di tal male , i rimedj più sicuri , e più pronti da adoperarsi debbono essere i sorbetti lattiginosi ; poichè il caso , a cui si ha in animo di rimediare , esige un trattamento moderato , e benefico alla natura , che possa restituire la fluidità agli umori tenaci , aprire i piccoli vasi ostrutti , ed accelerare le varie secrezioni , dolcemente irritando . Ora i nostri sorbetti di latte han tutte queste proprietà , di modo che niente vi è , che si possa loro anteporre : basta solo ,  
che



che sieno ben preparati, ed appropriati alla differente costituzione de' malati.

§. XIV. In qualsivoglia emorragia per li polmoni, pel naso, per l'ano, o per altra parte, e per violenta ch' ella sia, quando principiata siasi la cura con alcuni replicati salassi per moderare l'impeto del sangue, i sorbetti lattiginosi, benchè semplici, produr debbono effetti giovevolissimi; imperocchè attività avendo di raddolcire il sangue, preverranno le ricadute, stante che quasi tutte l'emorragie dipendono da materia acre del nostro sangue; nè differiscono, che secondo le parti, ove è addivenuta la rottura de' vasi capillari.

§. XV. Da quanto si è detto ne risulta, che il latte nell'atto che appresta vantaggio grande nelle malattie, coadjuva ancora la conservazione della nostra vita. Con ragione Pittagora concesse ai suoi scolari il latte per principale alimento, essendo quello la parte più raffinata degli alimenti erbacei digeriti dalle viscere degli animali. Quindi i Ciclopi, gli Etiopi, gli Allemanni, ed altri, se quasi tutti a gigantesca statura pervenivano, non da al-



tro derivava , che dal grande uso di latte , ch' essi facevano (1) : siccome lo stesso addiviene oggi a quelli , che abitano nel monte Cairo , conforme ce ne danno sicuri riscontri molti Viaggiatori degni di fede . E perchè gli Elvezj si cibano di solo latte per lo più , avanzano perciò gli altri Europei nell' altezza , e robustezza .

§. XVI. Molti parlano della grande età di alcuni , i quali col solo latte lungamente sono vissuti . Così Plutarco parla di Sofocrato , che coll' essersi cibato di solo latte , pervenne a decrepita vecchiezza (2) . Galeno scrive di un rustico , che colla sola dieta lattea visse cento e più anni (3) . Dicesi anche di Tommaso Parrè , che giunse coll' istesso metodo all' età di cento e cinquantadue anni (4) . Bachnero attesta esser vissuta lungamente una fanciulla col solo latte in varie foggie preparato (5) . Lo Scurigio parimente riferisce di un villano , che col latte di

vac-

(1) Behrens *Sel. Diet. Sect. II.*

(2) Plutarc. *Vit. p. 345. ed. Antwerp.*

(3) *De Tuen. Sanit. Cap. VII.*

(4) Betto , della natura degl' Inglesi , *Cap. I. §. I.*

(5) *Oper. omn. p. 979.*



vacca, adoperato per tutto il tempo di sua vita visse lungamente senza soffrir male alcuno (1). Ma lungo sarebbe, se si volesse andar più innanzi, dimostrando l'istoria di tutt' i tempi, che molti col latte hanno lungamente vissuto, e quello che è più da ammirarsi, che quasi mai si sono ammalati, ma sani e vegeti sono giunti alla decrepitezza.

§. XVII. Dovendosi dal latte formare de' forbetti, si deve riflettere alle diverse specie degli animali, dai quali si ricava; poichè tra l' una, e l' altra specie si conosce gran differenza. Il primo è quello di Afina, che supera ogn' altro latte, contenendo maggior quantità di fiero, e più di sal dolce al zucchero molto simile, ond' è, che molto stimasi ad ottundere i sali acri, che tal volta allignano ne' nostri umori, e ad invaginarli. Adunque il forbetto composto da questo latte col suo piacevole elemento penetrando per ogni dove, può con facilità attenuare gli umori grossi, e paniosi, ed in conseguenza molto valerà per purificare il sangue.

§. XVIII.

(1) *Tract. de Chylif. p. 128.*



§. XVIII. Il latte di Capra gode un principio detergente ; poichè quasi tutte le capre essendo vivaci , ed agili , volentieri si cibano di fiori , e di punte d'alberi , e di piante intatte sulle cime de' monti . Quindi si desume , che essendo tali cibi composti di parti più delicate , nelle quali vi scorrono più raffinati , e sottili gli umori , aggiuntovi altresì il veloce moto del bruto , che se ne ciba , devono dare un latte puro , e detergente : tanto più , che le capre sempre velocemente si esercitano e per le rupi , e per i campi aperti , e per i pascoli più puri , e perciò non è meraviglia , se danno un latte più medicamentoso : nella guisa appunto che osserviamo , che la carne di quei volatili , i quali molto esercitano il lor corpo , e respirano un'aria più salubre , gode una gelatina più tenue , e sottile (1) .

§. XIX. I sorbetti adunque , che da tal latte vengono manipolati , rintuzzando le af-

(1) Archelao presso Plinio diceva, che le capre venissero quasi sempre tormentate da febbre; ond'è, che quelle erbe, che allora bezzicano, restano in certa guisa inaridite. *Lib. VIII. Cap. X. Histor. natur.*



asprezze degli umori, e rallentando le increpature de' stami, debbono valere contro le pertinaci diarree, e disenterie, come anche per chiudere i sbocchi di sangue; e la pratica quotidiana c' insegna, non trovarsi rimedio più confacente in questi casi, che il forbetto di latte: onde molti valenti Medici ci assicurano, che col continuo uso di esso non solo possono prevenire questi, e molti atroci altri malori, ma guarirli altresì interamente.

§. XX. Non v' è cosa, che così presto restituisca le forze ed il vigore al nostro corpo, e la grassiezza, quanto il latte di Vacca; imperocchè essendo questo dotato piucchè degli altri de' sali essenziali delle piante, non v' ha quasi abbattimento, da cui non possa questo latte sollevare il corpo. Quindi è, che il forbetto fatto di latte di vacca dee esser molto vantaggioso per guarire varj mali, come le paralisie, le cacheffie, la tificia, lo scorbuto. Le persone adunque, che son piene di fughi cattivi, o corrotti, ch' hanno sintomi violenti di malattie ad alto grado giunte, se vogliono sperare qualche sollievo, non hanno  
altro



altro rifugio, che di ricorrere ad un uso costante del latte di vacca ridotto in sorbetto. La giornaliera sperienza mi ha dimostrato, che il continuato uso di sì fatto sorbetto non ha giammai lasciato di produrre de' buoni effetti, e di diminuir notabilmente la violenza de' sintomi.

§. XXI. Godendo il latte di Pecora principj crassi altresì, e pingui, i sorbetti da questo latte composti, serviranno per nutrire i corpi emaciati, per sopprimere gli scioglimenti, e consolidare gli effetti, che producono gli umori acri; e quindi è di bene usare tali gelati nelle diarree, disenterie, emorragie, e ne' scorbuti.

§. XXII. Tanto basti aver fin quà additato de' favorevoli effetti provenienti dalle bevande ghiacciate, e da' sorbetti specificamente enumerati. E poichè l'uso ne è divenuto ormai frequente, e comune per delizia, e per lusso; io non diffido che da ora innanzi farà continuato ancora per utile, e per medicina.



---

# DELL' ANANAS

---

*Sic nitidas plantas nostris spectamus in oris,  
 Quæ procul in calidis partibus orbis erant.*  
 Joh. Limker ad Heisterum Eleg. p. 17.

§. I. **L**'Ananas è una pianta, che nasce nelle più calde regioni del mondo, come nel Canada, nel Brasile, nel Messico, nella Giamaica, nella nuova Spagna, e nella Guajana Olandese. I Cananesi lo chiamano Ananas, o Ananase: ed i Messicani Pomo di Pino, perchè la sua forma si rassomiglia al frutto del pino. Se ne conoscono attualmente varie specie differenti, che variano nella figura, nel colore, e nel sapore del loro frutto (1).

G

Di

- (1) I. *Ananas aculeatus*, fructu ovato, carne al-  
 bida. Plum.  
 II. *Ananas aculeatus*, fructu pyramidato,  
 carne aurea. Plum.  
 III. *Ananas folio vix serrato*. Boerh. Ind. A.  
 2. 83.  
 IV. *Ananas lucidevirens*, folio vix serrato.  
 Hort. Elth. V.



Di tutte queste ne descriveremo una, il di cui frutto è di gran lunga superiore in bontà a quello delle altre, e che si coltiva ne' nostri giardini.

§. II. Ha questa pianta le radici nerice, sottili, fibrose, e unite intorno al gambo, da cui escono alcune foglie disposte in rotondo, della figura e consistenza di quelle della canna, lunghe un piede o due, larghe due once, un poco convesse, puntute nell'estremità, dentate negli orli, in maniera che rassombrano come spinose, di un verde piacevole. Dal mezzo di esse si eleva un gambo circa due piedi alto, grosso quanto un dito, e guarnito di alquante foglie simili, ma più corte, che vanno poi a finire nel frutto. Questo tronco nella sua sommità sostiene una rosa formata di molte foglie affai corte, di color rubicondo, che nascondono il frutto, il quale come si avvanza, e s'ingrossa, così acquista la forma di una pina. Egli è dotato di una corteccia di fondo verde,

con-

V. *Ananas aculeatus*, fructu pyramidato virescente, carne aurea.

VI. *Ananas fructu ovato ex luteo virescente*, carne lutea.



contornato di rosso, con qualche poco di giallo, in compartimenti rilevati, fatti a scaglie, e da ognuna di esse spunta un fiore porporino, che va cadendo a misura che il frutto viene a maturazione. La sua sommità v'è corredata di un plesso di foglie colorite di un vivissimo color rubicondo a foggia di corona, che sembra appunto fatta dalla natura per dichiarare l' Ananas Re delle frutta.

§. III. Dell' Ananas non v'era prima altra cognizione, che dalle relazioni, che alcuni Viaggiatori ce ne davano dopo la scoperta dell' America; e se talvolta qualche d'uno di essi ne portavano in Europa, candito nel zucchero, non se ne potea formare una giusta idea. Gli Olandesi furono i primi che lo trasportarono dalla Gujana in Olanda; ed il primo che fosse riuscito nella piantagione, e coltura di esso, dicesi che fosse stato M<sup>r</sup>. il Cour di Leide, il quale dopo molti tentativi, trovò finalmente il modo di farlo nel suo Paese germogliare a meraviglia, e condurlo a maturazione (1). Sia-

G 2

mo

(1) Veggansi *Bauh. III. P. I. p. 95. Moris. III. 169. e Piso Lib. IV. c. 37.*



mo perciò a lui tenuti per averci fatto conoscere un frutto tanto squisito, che non abbiamo con che paragonarlo. Coll' andar del tempo si è talmente questa coltivazione diffusa nell' Europa, e fino anche nell' Italia tutta, che oggi non v' ha giardino, in cui non ve ne sieno in quantità, ed a perfezione, e non meno in Napoli, ove tanti nobili e Signori si diletmano di aver ne' loro giardini degli Ananas, e senza guardare a spesa veruna, farne continuamente delle piantagioni, per mostrare in queste il lor genio sopraffino.

§. IV. Molta cura però si deve avere di questa pianta. Non si moltiplica nè colla radice, nè col seminare certi piccoli granellini, quasi impercettibili, che ritrovansi nella sua polpa sugosa del frutto, ma solamente col mezzo della sua corona, in terra posta, germoglia, e a suo tempo produce foglie e frutta. Non bisogna già tagliare questa corona, allorchè vuolsi mangiare il frutto, perchè allora difficilmente getterebbe le radici, ma deesi svellerla coll'impugnar la corona colla mano destra, ed il frutto colla sinistra, e strapparla  
indi,



indi , volgendo le mani nella parte opposta l'una dall'altra; e dopo d'essere stata alquanto a seccare in una camera , che non abbia d'umido , si mette in un vaso d'una *parpagola* , che si riempie d'una terra composta già prima di terra grassa , e di letame di cavallo bollente , coll'avvertenza però di non troppo calcarla , affinchè poi possa volentieri l'acqua penetrarvi .

§. V. Dopo che in tal guisa si è fatta la piantagione , si porrà nel serbatojo , ch'è fatto con un muro di mattoni , che gira all'intorno , largho once nove , ed alto once diciotto e mezza , coperto di sopra alla facciata d'invetriate , e fornito di pavimento anche a mattoni nel fondo della cava . Fatta che abbia la pianta le radici , convien lasciar prender dell'aria durante la bella stagione , cioè un poco la mattina , ed un altro poco la sera , acciocchè in tutt' i giorni possa ricevere un poco di Sole . In tutt' il tempo s'innaffierà , secondo che faccia d'uopo ; ma l'acqua che dee adoprarsi nell'inverno , convien che sia alquanto calda , altrimenti pregiudicherebbe alla pianta ; e



nelle rigide invernate si deve avere gran cura di ripararla dal gelo , coprendosi il serbatojo di buone coperte insieme cucite a guisa di coltrone trapuntato , dando però un poco d' aria nelle ore più opportune , e dal sole riscaldate .

§. VI. Questa piantagione si fa nella primavera , o nell' autunno , e se la pianta è vigorosa , dee nell' anno seguente comparire il frutto a febbrajo , o al più tardi a Marzo , ed essere maturo verso Luglio fino al mese di Settembre : quello che viene dopo questo tempo , non è sì buono . Si conosce , che sia maturo , quando manda una soave fraganza , che sia giallo di colore , e che ceda premendolo colle dita . Questo frutto non conserva il suo odore che tre o quattro giorni al più lasciandolo sopra la pianta , e qualora si cerca mangiarlo nella sua perfezione , conviene che non si tenga più di ventiquattr' ore , dopo che sia stato tratto dalla pianta .

§. VII. Oltre della descritta specie di Ananas , ve ne sono delle altre ancora , che per la forma , per lo colore , e per il sapore differiscono tra di loro . *L'Ananas a pane*



*di zucchero* è quello, che nella forma rassomiglia ad un pane di zucchero: non è tanto giallo, quanto il testè mentovato, ma è di miglior sapore. Il *grande Ananas bianco* è di un odore che rapisce, più di quello, che tramandano le nostre cotogne mature, non ha però un sapore tanto famoso. L' *Ananas* chiamato da Francesi, *Pome de renette* sembra, che sia il più eccellente di tutti gli altri. L' *Ananas pitte* anche è buono da mangiare. Ma quelli finalmente, che allignano nelle coste dell' Affrica, dove son coltivati con somma diligenza, non sono troppo sani, perchè riescono di soverchio caldi, e spesso anche corrosivi.

§. VIII. Ora anderò quì esaminando le varie parti dell' Ananas. Primieramente la sua esterior parte, ch' è la scorza gialla, è di un gratissimo odore aromatico. L' olio odoroso, e penetrante, di cui abbonda, lo dee far riguardare come un gratissimo aromato, e perciò di qualità corroborante. La sua polpa, che non abbiamo con che paragonarla, avendo un misto di tutte le nostre frut-



ta migliori, contiene del sal di tartaro volatile con qualche porzion di acido, e solfo, e perciò ella è refrigerante, diuretica, e nefritica maravigliosamente. Quindi è, che l' Ananas molto valer dee per fortificare le forze vitali, per risvegliare gli spiriti smarriti, per ajutare le funzioni digerenti, e per promuovere le secrezioni, specialmente l' orina (1). Gli Americani di questo frutto se ne servono per fortificare il cuore, e per animare le forze; e se ne avvalgono altresì per frenare le nausee di stomaco. Lo hanno parimente per un meraviglioso contraveleno contro l' acqua del Manioc; e da esso finalmente n' estraggono un' acqua, che tiene le medesime qualità, ma opera con troppa veemenza, ed è anche corrosiva (2).

§. IX. Nelle febbri maligne adunque cercandosi d' invigorire le forze già esaurite, l' Ananas in sorbetto o in giulebbe  
ri-

(1) Quindi il Durante parlando dell' Ananas, così scrisse nel suo Erbario, pag. 27.

*Calfacit, & facilis coctu est, humectat Ananas. Estur, & hic medicos nondum transivit ad usus.*

(2) Lubat, Nuovi Viaggi all' Isole dell' America. Tom. I.



ridotto , o espreffione il fugo , o a fette dato può volontieri refistere alla malignità del male , e molto giovare altresì alla cura , correggendo la foverchia fluidità degli umori ; e poichè in queste febbri è vantaggiosissimo per gli ammalati avere il ventre lubrico , senza ulteriormente fconcertare l' economia animale , esercitando perciò l' Ananas sulle intestina un' azion dolce , e moderata , dovraffi necessariamente accordare , che sia desso il rimedio più proprio per correggere le impurità , e fuori cacciarle , e calmare così nello stesso tempo la febbre , che n' era il di loro effetto (1) .

§. X. Nelle debolezze di stomaco , prodotte da inefficacia , che abbiano i torpidi umori gastrici a servir di mestruo per triturare gli alimenti , l' Ananas dotato di una virtù specifica per promuovere la digestione , molto dee esser vantaggioso ; ciocchè è stato da me osservato in un Cavaliere , che nell' ora della digestione molto ne pativa , il quale avendo

(1) *Febricitantibus moderate sumtus satis prospere adhibetur . Rieger , Introd. ad not. rer. natur. Tom. I. §. II. p. 531.*



sperimentato inutilmente tutti gli ajuti dell' Arte Medica, volle regolarfi a suo modo, e per aver letto, che l' Ananas vale molto per invigorire lo stomaco, giusta le relazioni de' Viaggiatori, ne volle far l'assaggio; e n' avvenne, che dopo il corso di due settimane, da che ne fece uso di poche fette per volta, restò perfettamente guarito.

§. XI. Nell' Itterizia, in cui le evacuazioni son biancastre, o di un colore di pietra lavagna, l' Ananas può evacuar gl' intestini con buon successo, se l' ammalato è in istato di prenderne porzione al giorno. E quando una persona è sconcertata per la troppo grande fluidità della bile, per il calore, e per l'irritazione, ch' ella eccita sul canale degl' intestini, si può servir dell' Ananas, come di un rimedio proprio a rintuzzare, e correggere l'acrimonia de' sali di quel fluido, trovandosi pochi rimedj di tal forza; imperocchè la maggior parte di essi operano con isconvolgere tutta la macchina, senza venire all' intento.

§. XII. Da qualunque cagione, che provengano i dolori nefritici, dopo i salassi,



lassi, gli opportuni rimedj sono gli emollienti, e lubrificanti; imperocchè questo è il metodo che possa preservar le parti dalle infiammazioni. L' Ananas attese le virtù già manifestate, può volontieri giovare, ed esser perciò di un grande ajuto nella cura della colica nefritica renosa (1). E se vengono i saponi, e i sali lissiviali cotanto in questa malattia commendati, come proprj ad impedire le concrezioni, e per aprir la strada, affinchè le arene sdruciolar passano coll' urina, chi non vede, che l' Ananas avendo molta virtù litontriptica, non mancherà mai del suo buon effetto contro sì fatto male (2)?

§. XIII. Qualora gli umori resi copiosi, e separati dal sangue si stravasano altrove, formano allora le Idropisie. In queste malattie si osserva ordinariamente uno sconcerto di qualche viscere principale, cagion per cui i fieri dal sangue separandosi, s' intromettono in gran quantità

(1) *Liquor ejus urinam provocat, & laudatur nephriticis. Rieger, Introd. ad not. rer. natur. Tom. I. P. H. p. 531.*

(2) *Succus fructus nondum penitus maturi specificus dicitur adversus calculum. Lo stesso al luogo citato.*



tità ne' vasi linfatici , onde rompendosi i minimi vasi , gli umori , che da questi scappano , corrono ad inondare le viscere. In tali circostanze le indicazioni curative da seguirsi sono , di evacuar gli umori stagnanti nelle cavità del corpo , e di distrugger la causa , che dà motivo alla formazione quotidiana di quelli umori. L'Ananas agendo , come dicemmo , sulle prime vie a guisa di purgante aperitivo , e di deostruente , dee esser di grandissimo vantaggio in queste croniche malattie , massime se si prenda spesso , ed ajutato dal gelo ridotto in sorbetto. Dandosi adunque questo frutto agl' Idropici , quando il loro stato , e condizione gli permette di poterlo avere , e continuandosene l' uso per qualche tempo , in dose convenevole , si vedrebbero da giorno in giorno evacuar per urina gli umori stagnanti , con fortificarsi anche di mano in mano i lor visceri chilopeotici .

§. XIV. Da tutto quello che ho esposto , ne risulta , che l' Ananas nelle circostanze di alcuni morbi potrebbe gran vantaggio arrecare , qualora nelle giuste forme si desse , cioè o in sorbetto , o  
cru-



crudo, tagliato in fette, o ridotto in giulebbe, o confettato, o in altra finalmente simil preparazione. Ma acciocchè qualche Aristarco non creda, volerne io fare un rimedio universale (1), bisogna qui avvertire, che non conviene certamente a tutte le malattie; imperocchè se egli operar può effetti utili, e adoperarsi con successo nelli già divisati mali, al contrario viene assolutamente escluso nell'infiammatorj, ne' convellimenti, ed in tutte le sorte d'emorragie, e scoli uterini; ond'è, che se ne guardano le donne gravide, perchè sarebbe atto a procurare l'aborto.

§. XV. Che se l' Ananas appresta varie utilità medicinali, molto diletto somministra altresì al palato, potendo esser mangiato in diverse maniere. E primieramente si mangia questo frutto crudo, tagliato a fette o con zucchero, o senza, ed è deliziosissimo al gusto. I Confettieri Francesi sogliono a fette tagliar l' Ananas, e confettarlo, che riesce, come vengo da molti assicurato, così buono, e piacevole, che merita di essere

(1) *Nullum ego, diceva Boerhaave, cognosco remedium, nisi quod tempestivo usu fiat tale.*



essere preferito a qualunque altra delicata confezione . Questo frutto preso in sorbetto è talmente piacevole , e dilettevole , ch' è degno di aver luogo nelle tavole più ricche , e distinte .

§. XVI. Dell' Ananas se ne fa ancora il Rosolio , che per lo più dalla gente colta in occasione di stomaco pieno si suol bere : ma adoperar si dee , come una medicina , sol per bisogno , cioè quando male siasi digerito , e non già quando si voglia ben digerire . Malamente dunque fanno tutti coloro , che lo prendono quando son ben pasciuti , poichè raggrinzando allora colla sua forza le fibre dello stomaco , ne minora la facoltà natia di ben concuocere gli alimenti . E giacchè siamo in un secolo , in cui si denno fare delle sciocchezze ancor per usanza , all' occasione di doverne bere , si stia in guardia almeno , e si adoperi con cautela , onde il suo allettante sapore non c'induca a berne oltre quella mediocrità , che usar si dovrebbe in riguardo a tal Rosolio (1) . Che se si bevesse diluto , e

me-

(1) Veggasi il nostro opuscolo intorno alla Degradazione della vita Umana cagionata dall' Abuso delle Mode . §. IV. e V.



mescolato con molt' acqua, diverrebbe allora una delizia per tutti; imperocchè la sua urente qualità si snerverebbe, e da esso altro non si farebbe, che comunicare all' acqua un poco di gentil sapore, e d' odor ricreante.

§. XVII. Se ne trae finalmente dall' Ananas per espressione un fugo, di cui fassi un liquore delizioso, ch' equivale alla Malvagia, ed ubbriaca; ciocchè si chiama *Nanaja*. Questo in capo a tre settimane si guasta, e dopo altrettanto tempo ritorna migliore di prima; ma tramanda fumi al capo in maggior copia.

I L F I N E



# INDICE

## P A R T E P R I M A .

**D**ella natura, ed efficacia delle varie bevande ghiacciate considerate generalmente. I

### CAPITOLO PRIMO.

Dell' uso, e varietà delle bevande ghiacciate presso gli Antichi. 4

### CAPITOLO SECONDO.

Degli effetti delle bevande ghiacciate dette Sorbetti, o Gelati presso di noi. 18

## P A R T E S E C O N D A .

Della natura, ed efficacia di ciascun Sorbeto.

### CAPITOLO PRIMO.

De' Sorbetti Subacidi. 42

### CAPITOLO SECONDO.

De' Sorbetti Aromatici. 67

### CAPITOLO TERZO.

De' Sorbetti Lattiginosi. 82

Dell' Ananas. 97



