Trattato degl'alimenti, e della maniera di conservarsi lungamente in sanità; con la differenza, e scielta che si dee far di loro ... con l'uso, e natura de i medesimi secondo i principii chimici, e mecchanici ... / trasportato dal francese.

Contributors

Lémery, Louis, 1677-1743.
Lémery, Nicolas, 1645-1715.

Publication/Creation

Venezia : G. Corona, 1734.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/m98yw5nt

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
https://wellcomecollection.org

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Wellcome Library

By LOUIS LEMERY

GRP

11/52

https://archive.org/details/b30513662

79389

TRATTATO
DEGLI
ALIMENTI

E della maniera di conſervarſi lungamente in ſanità;

Con la differenza, e ſcielta che ſi dee far di loro in particolare, con l'uſo, e natura de' medeſimi, ſecondo i principj Chimici, e Meccanici:

OPERA

Utile a i Fiſici, ed a coloro, che mettono in pratica la Medicina

DEL SIGNOR

NICCOLO' LEMERY

Accademico della Real Società di Francia.

Traduzione dal Linguaggio Franceſe nell' Italiano.

IN VENEZIA, MDCCXXXIV.

Preſſo Giuſeppe Corona, in Mercería.

CON LICENZA DE' SUPERIORI.

LIBRARY

LO STAMPATORE a chi legge.

Ra gli Autori più insigni del presente Secolo si deve giustamente connumerare il Dottore Lemery, Medico-Fisico Francese, il quale avendo arricchite le Stampe con Volumi eruditissimi, tra quali il Corso Chimico ricevè

applauſo ſenza fine, tante volte riſtampato; ha voluto ora dar paſcolo al Mondo letterato con queſto bel componimento degli Alimenti, in cui con diſtinzione di Capitoli, con metodo ſingolare diviſa le proprietà, e uſo de' medeſimi, ſecondo la diverſità de' Climi, dell' età, e de' temperamenti, materia fruttuoſa per la conſervazione degli Uomini, e d' utile per gli Eruditi delle coſe Fiſiche, e naturali, ſperando non ſolo per il grido di penna celebre ogni aggradimento, ma viepiù per l' ordine, conſeguenze, ed altre utilità l' ammirazione univerſale. Vivi felice.

TAVOLA
DE' CAPI
Che si contengono nel presente Libro.

PARTE PRIMA.

DEgli Alimenti. Pag. 1
Della Terra. 17
Dell' Acqua. 22
De' sali in genere. 24
Dell' Acido. 26
Dell' Alkali. 28
Del Sale Salso. 39
De' Solfi. 33
Del modo di servirsi degli Alimenti. 35

PARTE SECONDA.

DEgli Alimenti estratti degli Animali. 41
Del Vitello. 51
Del Bue. 52
Del Porco. 54
Del Porco Cinghiale. 55
Del Agnello. 57
Del Castrato. 58
Del Capretto. 59
Del Capriolo, o sia becco salvatico. 60
Del Daino. 62
Del Cervo. *ivi*.
Della Lepre. 66
Del Coniglio. 68
Del Latte. 69
Del Butirro. 72
Del Formaggio. 74
Del Pollo. 75
Del Cappone. 77
De' Colombi. 79
Dell' Oca. 81
Dell' Anitra. 82
Della Pernice. 83
Del Fagiano. 84
Della Quaglia. 85
Del Tordo. 87
Del Merlo. *ivi*.
De' Gracili, o Beccafichi. 88
Delle Calandrine. 89
Dell' Ortolano. 90
Dello Stornello. 91
Della Polla acquatica. *ivi*.
Della Beccaccia, e della Beccaccina. 92
Delle Uova. 93
Del Miele. 95
Del Luzzo. 98
Del Carpione. 99

Del-

Della Perchia, o peſce Perſico. 100
Del Barbio. 101
Della Anguilla. 102
Della Tenca. 103
Della Truta. 104
Dell' Eſperlano, o Anguella. 105
Della Lampreda. *ivi.*
Del Peſce Salamone. 107
Dell' Agotello. 108
Dello Scombro. 109
Dello Storione. *ivi.*
Dell' Aringa. 110
Della Sardella. 111
Delle Paſſere. *ivi.*
Della Sola. 112
Del Rombo. 113
Del Drago di Mare. *ivi.*
Del Peſce Capione. 114
Dell' Aloſa. 115
Dello Squarro, o ſia Raggia. 116
Del Merluzzo. 117
Del Barbione, o ſia Triglia. 118
Del Tonno. 119
De' Mitoli. *ivi.*
Delle Oſtreghe. 120
De' Gamberi. 121
Delle Ranocchie. 122
Della Teſtuggine. 129

PARTE TERZA.

DE' Vegetabili. 125
De' Perſici. 129
Delle Fragole. 133
Della Mora Angelica. 134
Della Uva Spina, dell' Arboſcello Spinoſo. 135
Dell' Uva Creſpa, che viene in grappoli dall' Arboſcello ſenza ſpine. 136
Delle Ciregie. 137
Della Meliaca, o ſia Arbricoccoli. 139
Delle Prugne. 140
De' Pomi. 141
De' Peri. 142
De' Fichi. 143
De' Pomi Cotogni. 144
De' Granati. 146
Del Melone. 147
Del Cocomero. 149
Delle Zucche. 150
Degli Aranci. 151
De' Limoni. 152
Delle Uve. 153
Delle More. 154
Delle Sorbe. 155
De' Neſpoli. *ivi.*
Delle Noci. 156
Delle Avellane, o ſia Nocciole. 157
Delle Amandole. 158
De' Piſtacchi. 159
De' Pinochi. 160
Delle Caſtagne. 161
Delle Olive. 162
De' Dattili. 163
Delle Fave. 164
De' Piſelli. 165
De' Fagioli. 166
Delle Lenti. *ivi.*
Del Riſo. 167
Del Trivello di Biada. 168
Del Miglio. *ivi.*
Degli Aniſi. 169
Del Pane. 170
De' Cavoli. 173

De'

De' Carciofi. 173
Degli Aſparagi. 174
Della Lattuca. 175
Del Radichio. 176
Delle Rape. *ivi.*
Della Boragine. 177
Della Menta. 178
Dell' Acetoſa. 179
Della Pimpinella. 180
Dell' Appio, o ſia Petroſelino. *ivi.*
De' Porri. 181
Del Cerfoglio. 182
Della Porcellana. 183
Della Maggiorana. 184
Del Timo. *ivi.*
Del Naſturcio. 185
Delli Spinazzi. *ivi.*
Delle Tartufe. 186
De' Fonghi. 187
Delle Cipolle. 188
Dell' Aglio. 190
Della Senape. 191
Del Zafferano. *ivi.*
Della Noce Moſcada. 192
De' Garofoli. 193
Della Cannella. *ivi.*
Del Pepe. 194
Del Zucchero. 195
Del Sale. *ivi.*

PARTE QUARTA.

DE' Liquori. 197
Dell' Acqua. 200
Del Vino. 208
Dell' Aceto. 215
Dell' Acqua vita, ed alcuni Liquori. 118
Della Cioccolata. 220
Del Caffè. 222
Del Thè. 223

Il Fine della Tavola de' Capi.

NOI

NOI REFORMATORI
Dello Studio di Padova.

CONcediamo Licenza a Giuſeppe Corona Stampatore, che poſſi riſtampare il Libro intitolato: *Trattato degli Alimenti, ec.* di Niccolò Lemery, traſportato dal Franceſe, giuſto l'Eſemplare ſtampato nel 1705. da Girolamo Albricci con Licenza de' Superiori.

Dat. li 18. Giugno 1734.

(Lorenzo Tiepolo Kav. Proc. Ref.
(Pietro Grimani Kav. Proc. Ref.

Agoſtin Gadaldini Segretario.

TRAT-

TRATTATO
DEGLI ALIMENTI
PARTE PRIMA.

In cui si fa la disquisizione de' principj che gli compongono, il di loro uso, e la maniera di conservarsi in sanità.

PREFAZIONE.

COme la vita dell' Animale non dipende se non dal calore, e questo dalla fermentazione del sangue, che quando egli integramente si perde, subito perisce lo stesso, e che per altro il mischiamento de' più potenti sali fermentativi non possano esser bastevoli a trattener una fermentazione assai durevole; vedo la necessità, che il medesimo tiene di portarsi di quando in quando a pigliar alimenti. Ma perchè mai vi si porta, se non sente una fastidiosa sensazione, perciò debbo far ogni diligenza per scovrire la maniera in cui si fa il sentimento di fame. Ora come questa non è proprietà del corpo, ne segue che deve esser una modificazione dell' Anima; ma quando considero che per lo più sperimento questa sensazione contro la mia propria volontà, si rende manifesto,

che non ſe ne può dar la cagione allo ſpirito. Dunque debbo deputarla a qualche corpo; ma ſe cimentata la natura dello ſteſſo ſi vede manifeſtamente, che egli non ſaprebbe operar ſenza comunicar del moto alla ſoſtanza, e che avendo parti non ſaprebbe applicarſi immediatamente ad una ſoſtanza che non ha parti; è certiſſimo, che nè meno il corpo ne può eſſer la cagione: dunque è un eſſer infinito che cagiona in me il ſentimento. Ma perchè quando m'avvicino a qualche corpo, o ch'egli fa impreſſione ſopra de i miei organi, ſubito ha qualche ſentimento; ne ſegue ancora, che Dio è la vera cagione di tutte le ſenſazioni, e che i corpi altro non ſono che la cauſa occaſionale. Ad ogni modo come mi ſon avvezzato a riportar il ſentimento nelle parti, in cui ſi fa l'impreſſione, che per altro la riporto verſo la regione dello ſtomaco; e che finalmente altro non ſi trova in queſta parte che un certo liquore nel fondo dello ſtomaco, che porta il nome di fermento: ſi dee conchiudere, che il ſentimento di fame è cagionato per l'impreſſione, o ſia irritazione fatta per mezzo de' ſali, che ſi trovano nel medeſimo diſſolvente ſopra della membrana interna del ventricolo, non per altro ſe non per avvertir l'anima della neceſſità in cui il corpo ſi trova d'alimenti. Ma perchè queſto meſtruo ſi filtra a poco a poco, ed accreſce di più in più la di lui quantità, fa di meſtieri, che creſcendo l'impreſſione, la fame diventi incomportabile, ſe non ſi prendano gli alimenti. Pigliati dunque gli alimenti non è maraviglia ſe mi ſento ſgravato da queſto ſentimento, poichè inaffiandoſi di queſto diſſolvente, l'impedi-

pediſcono d' operar ſopra della membrana nervoſa; onde fermentando inſieme, ſi rompe in minutiſſime parti il loro teſſuto, e cangiando queſte di figura, mole, ed ordinamento, ſi diſtrugge integramente la loro forma. Ora dunque tutto ciò che può vivificare le parti ſolide, o fluide del noſtro corpo merita il nome d' alimento, ſecondo queſta definizione, l' aria dee eſſer un vero alimento Ed in vero non v' è alcuno, che non s' accorga del gran biſogno, che ne ha ad ogni momento per la conſervazione della ſua vita; il che fa che non poſſiamo non cercarne l' avantaggio che l' Anima le riceve da quello. Oſſervo primieramente, che ſtringendo con un legame la trachea ad un cane, che queſto animale ſubito muore; e perchè non muore, ſe non che in quanto il di lui cuore ceſſa di battere, e che non ceſſa di battere, che in quanto gli manca la cauſa congiunta del ſuo movimento, debbo perciò cercar il fluido, che lo mette in giuoco, ed in che maniera il medeſimo viene a mancar coll' occaſione dello ſtringimento della trachea. Ora è certo che queſto ſpiritoſo fluido è portato al cuore per mezzo del ſangue, e non de' nervi, poichè continua a battere lo ſpazio di cinquanta ore dopo tagliati tutti li nervi che vanno rampeggiando nella di lui ſoſtanza (per l'eſperienza fatta dal famoſo Chirac Lettore delle facoltà di Mompelieri ſopra d' un Cane) è manifeſto che la legatura della trachea non può impedir il moto del cuore ſenza impedir, che il ſangue vi ſia portato, o finalmente privarlo di quel che il medeſimo può riceve dall' aria; e perchè la legatura della trachea non può impedir il ſangue

d' eſſer portato al cuore, che facendoli far oſtacolo a sè ſteſſo ne' polmoni, che il ſangue non può perdere il ſuo movimento in queſto corpo veſcicoloſo per mezzo della ligatura, ſe non in quanto che non ſi fa più alcun gonfiamento nella ſua ſoſtanza, per eſprimerlo da' vaſi, o per il mancamento di qualche parte fermentativa che l' aria vi portava; eſamino qual di due può produr queſt' effetto. Per queſto ſtringo di nuovo col legame la trachea ad un cane dopo averla gonfiata d' aria, ma l' animale non laſcia di morire come avanti; dunque ſe muore non è per altro ſe non perchè il ſangue non può impregnarſi nel cuore del nitro dell' aria, che ſerve principalmente al di lui movimento, e quel che mi conferma maggiormente in queſto ſentimento, ſi è, che il ſangue acquiſta nella vena polmonare un color fiammeggiante, e più ſplendido di quel che viene dall' arteria polmonare. Ora come queſto colore non può riconoſcer che una più viva, e più abbondante rifleſſione di raggi, e che il ſangue non può rifletterli più abbondantemente, che in quanto ha acquiſtato maggior ſuperficie; che non può finalmente acquiſtar più di ſuperficie che per una maggior diviſione delle ſue parti, ve ne ſegue che qualche parte dell' aere ſminuzza il ſangue ne' polmoni. Per determinar più ſicuramente la natura di queſto fermento dell' aria, baſta far rifleſſione ſopra di queſta ſperienza; cioè che avendo laſciato del nitro nella macchina del Boile dopo avertirato fuori l' aria, non vi morì dentro l' animale ſin che non fu conſumato queſto meſtruo: e perchè molte ſperienze c' aſſicurano, eſſervi di queſta ſpe-

zie

zie di sale nell' aria, perciò dobbiamo conchiudere che questo nitro è quello che conserva il moto del cuore, ed in parte la fluidità, ed il color del sangue. Ciò che mi conferma maggiormente in questo è, che il sangue estravasato nel piatto piglia questo color vermiglio solamente dalla parte che è toccato dall' aria, mentre che conserva un color rosso oscuro al di sotto: finalmente ciò che mi toglie ogni dubbio sopra di questo è, che avendo fatto seccar del sangue, di poi messo sopra de' carboni ardenti, fece molti crepiti considerabili; e poichè la Chimica non riconosce altra specie di sale che il nitro mischiato con alcuni solfi per far questi strepiti, si dee manifestamente conchiudere, che l' aria comunica al sangue questo spirito nitroso, che il medesimo per mezzo di questo conserva ancor in parte la sua fermentazione; e finalmente che molte delle sue particelle servono alla nutrizione, e conseguentemente a riparare la perdita delle parti solide, che giornalmente si fa ne' nostri corpi. Del resto si può aggiugnere che i polmoni, essendo di tutte le parti del corpo le più fiacche, il sangue passandovi dee necessariamente perdervi del di lui moto, ed in questo modo chiudesi da se stesso il passaggio attraverso dell' estremità de' loro vasi, e pori di comunicazione delle arterie alle vene, se non fosse di continuo diviso per mezzo di questo spirito nitroso che lo tiene nella sua dovuta consistenza. Ma forse dirà alcuno che respirando si sente qualche fresco in queste parti, il che manifesta che le parti dell' aere fanno piuttosto perdere del movimento al sangue: a questo rispondiamo che la stessa fermentazione fa,

che si senta questo fresco, perchè come ella sminuzza i principj della massa, e gli rende più sottili, ancorchè ve ne segua; che essi acquistino nuovi gradi di movimento, che come rende libera la circolazione ne' polmoni, si dee sentir fresco, o piuttosto un minor calore a cagione della minor quantità di sangue, che allora si trova dentro di quelli; convinti della necessità dell'aria, e del di lei nitro che depone nel sangue, principalmente per il moto del cuore, possiamo inferire che mischiandosi col sangue passa atraverso de' pori di questi vasi, che sono proporzionati alle parti d'un tal diametro, perchè come si sollevano vapori dal sangue che passa ne' polmoni, come si vedono uscir sensibilmente in tempo d Inverno, è manifesto che le parti nitrose dell'aria che sono di minor mole potranno facilmente passarvi. Inoltre se s'infonde dell'acqua tiepida nell'arteria polmonare, subito si vede riempita la trachea di schiuma; il che pruova dimostrativamente che vi sono pori nella medesima tonaca de' vasi che danno passaggio all'aria, ed alle parti nitrose. Del resto si dee far riflessione, che quando l'aria è infettata, la maggior parte delle persone è travagliata dalla stessa malattia; il che non si saprebbe assegnare ad altro, che alle parti artefiziali che l'aere comunica al sangue. Gli Autori fanno menzione di certa gente che furono suffocati appresso del fuoco di carbone. Di più giornalmente se ne vede che sono travagliati di dolor di capo, ed altri che cascano in deliquio per dimorargli qualche tempo vicino; il che non si saprebbe attribuire che al sale acido, che se ne solleva, il quale mesco-

ſcclandoſi col ſangue, ſecondo il di lei teſſuto, ora lo rareſà, e gli fa diſtender fuor di modo le meningi del capo, ora lo condenſa, e gli impediſce la ſua circolazione: il medeſimo ſi dee intendere del vapor del ſolfore, ec.

Finalmente ſi oſſerva nella pratica che il fumo di Nicoziana facilita la circolazion del ſangue ne' polmoni di coloro, in cui la craſſezza s' oppone al ſuo corſo, come nell' Aſma. In quanto al modo che l' aria è portata ne' polmoni, è apparente che non può riconoſcere per ſua cauſa principale che la dilatazione del petto; poichè tutte le eſperienze ci pruovano, che non v' è nella natura del vuoto; e che un corpo non potrebbe laſciar il ſuo luogo eſteriore ſe non ſpingeſſe altri vicini nel medeſimo tempo, il che fa che nell' avanzar, altri avanzano, e occupano quel luogo. Dunque è manifeſto, che la ſollevazione, e l' avanzamento del petto ſpigne l' aria a lui contiguo, e che queſto ſpinto ſi porta nel luogo in cui trova minor reſiſtenza. Molti ſono ancor gli uſi dell' aria negli animali, come di mandar fuori qualche voce per mezzo di diverſe modificazioni, che dall' aria riceve nella trachea, nelle fauci, ec. di far uſcir dallo ſtomaco gli alimenti diſciolti, che ponno paſſar per l' orificio inferiore dell' iſteſſo, di far entrar il chilo nelle vene lattee, di far l' eſpulſione delle fecci, ec.

Ora dunque alcuni pretendono che ſi può vivere ſei, o ſette giorni ſenza pigliar alimenti ſolidi; ma come vedo, che queſti tali diventano magri, in verità ſarebbe non eſſer curioſo il non farne la diſquiſizione. Per queſto conſidero che la magrez-

za non è altro che una diminuzione del corpo; e perchè questo diminuimento si fa insensibilmente, ne segue necessariamente che la magrezza non consiste che nella dissipazione d' alcune parti insensibili che lo compongono, il che si chiama traspirazione. Ed in vero le osservazioni di Santorio ci manifestano che giornalmente si dissipa quasi altrettanta materia che pigliamo d' alimenti.

In fatti si può dir con giusta ragione che non v' è corpo che per qualunque solidezza non perda della sua propria sostanza, come molti famosi Autori lo dimostrarono. Dunque con maggior ragione dobbiamo conchiudere, che oltre la saliva, e gli altri reerementi, ed escrementi che giornalmente si separano, si traspirano infinite particelle, che non cadono sotto i nostri sensi. Ma perchè questa traspirazione presuppone qualche forza movente, che scuota insensibilmente le parti, e che per altro il muovimento non si trasferisse, che per il contatto immediato de' corpi, perciò debbo esaminare quali siano quei corpi che s' applicano immediatamente alle parti del nostro. Ora so che il sangue si spande generalmente in tutte le parti del corpo; so ancora ch' egli non è solamente agitato da un muovimento di fluido, e di trusione, ma ancora da quello di fermentazione; so finalmente per l' analisi che ne ha fatto Monsieur Vieussens di Mompelieri, che l' acqua avanza sopra d' ogn' altro principio, il sal sopra del solfore, e che fra' sali, gli alkali salsi acri sono in maggior quantità degli acidi, e che finalmente i solfi sopravanzano la quantità della terra. Dunque se egli è composto di molte parti saline

d' ogni

d'ogni figura, è manifesto, che fermentando, e passando vicino delle fibre, di cui il corpo è tessuto, non potrà non scuoterle, e spignerne fuori per mezzo de' pori migliori molte particelle.

Frattanto, come osservo, molti altri corpi, i quali ancorchè non siano irrigati interiormente di sangue, nè di altro liquore sensibile, non tralasciano di traspirare; perciò non posso solamente riconoscere il sangue per cagione della traspirazione che si fa in noi, e perchè so che siamo circondati d'un aria sottile, di raggi luminosi, e finalmente di un'aria grossa, non v'è dubbio che questi non urtino continuamente contro della superficie del nostro corpo, e che passando, e ripassando non ne rapiscano sempre a cagione della sua figura qualche particella; ad ogni modo è vero, che sembra che i raggi luminosi non abbiano assai forza per alterar il tessuto del nostro corpo: Ma poichè essendo uniti all'occasione da uno specchio ardente, abbruciano Alberi ad una distanza considerabile, è apparente che si dee assicurare, che i medesimi corpi tendono ancora a toglier via qualche particella del nostro a forza di percuoterlo.

Ma finalmente se le carni, i frutti, ed i fiori si corrompono, quando si lasciano al dominio dell'aria, e che nascondendoli nella macchina del Boile, si conservano un tempo molto considerabile, da questa dissoluzione, che fa il loro fetore, chi può dubitar che l'aria non concorra a far traspirar i nostri corpi, urtando sopra della loro periferia; non è dunque maraviglia se la macchina non può durar lungamente, e se tutte le parti che la com-

pon-

pongono ſono così preſto conſumate, ſe la perdita che ſi ſa giornalmente non è riparata col pigliar alimenti. Vediamo come queſto ſi pratica, poichè le parti del mio corpo non potrebbero riparare la perdita che le medeſime comportano di continuo, che ricevendo ne' loro interſtizj un ſugo della medeſima natura. Eſamino ſubito qual' è quel liquore, di cui ſi nutriſcono le parti, per poter dopo conſiderare in che modo egli ſe gli aggrappa; e perchè non trovo altro umore che ſia ſpinto nelle parti che gli ſpiriti, ed il ſangue, e che per altro queſta prima ſoſtanza è troppo mobile, e ſpiritoſa, per potervi eſſer ritenuta, è evidente che le parti del noſtro corpo debbono nutrirſi di ſangue: veramente egli mi pare all' occhio compoſto di due differenti ſoſtanze. Dunque debbo determinar qual' è quella che ſerve alla nutrizione delle parti della macchina. Primieramente non ſi può dire che ſi nutriſcano della parte roſſa, poiche i polmoni, i muſcoli, il fegato, e la milza non ſono che tinti del ſuo colore, e che per altro lavandogli reſtano di color biancheggiante; ma ciò che mi fa credere, che così ſia, è che i tendini, ed i nervi non ſono di queſto colore: ed è certo che non ſi nutriſcono ſe non di linfa, poichè quando la piaga è per cicatrizzarſi altro non s' oſſerva che queſto umore limpido, e glutinoſo, che inſpeſſandoſi forma intieramente la cicatrice, e chiude fermamente l'apertura.

Ora come il cuore ſpinge indifferentemente miſchiata col ſangue la linfa in tutte le parti del corpo; e che queſta non può dare a sè ſteſſa tutte quelle differenti modificazioni che vi oſſervo, ne ſe-

gue

gue che dee eſſer il teſſuto delle parri per cui ella paſſa; ma perchè queſto non ſi può far che in quanto il teſſuto delle parti ha ricevuto una particolar configurazione nel loro primo principio: perciò ſi dee inferire che tutta la differenza della nutrizione delle parti del corpo dipende dalla diſpoſizione, e dall' ordinamento particolare, e che le loro fibre hanno ricevuto nel loro principio. Dopo queſto conſidero che ella non s' attacca alle parti, che in quanto i di lei capillamenti ſulfurei, ſervendo come di legame agli altri principj, ed avendo l' eſtremità a guiſa d' arpione ſono diſpoſti ad aggrapparſi a i corpi, che i medeſimi incontrano; o perchè le particelle della linfa ſervono di cuneo ne gli interſtizj delle fibre carnoſe: così la facilità che le parti oleaginoſe hanno ad applicarſi a qualſivoglia corpo, la difficoltà che ſi ha per levarle da panni, il concatenamento che hanno fra di loro, provano il medeſimo; perchè ſe queſte non foſſero aderenti a' corpi ſuddetti che in quanto ſono ſemplicemente ne' loro pori, non ſarebbe neceſſario d' impiegar corpi d' una ſuperficie ſcraboſa come il ſapone per levarli le macchie, poichè un calor mediocre ſarebbe più che ſufficiente per ſcacciarle da queſti interſtizj.

Poichè dunque reſiſtono alla forza del fuoco, e che per qualunque vibrazione, e ſcoſſa ricevuta non ſaprebbero ſepararſi da' filetti, a cui ſono aggrappati, fa di meſtieri, che quelli vi ſieno attaccati a guiſa d' irpione. Dunque le parti balſamiche del ſugo nutritivo non ſaprebbero inaffiar le fibre carnoſe ſenza attaccarſeli; e perchè la linfa è ſpinta col ſangue da tutta la forza del cuore in tut-

te le parti del corpo, e che non può eſſer ſpinta col ſangue in queſto modo ſenza che le medeſime fibre non ſiano diſteſe, ve ne ſegue neceſſariamente che dopo l'impulſione, rimettendoſi le dette fibre rinchiuderanno ne' loro interſtizj le particelle della linfa, che gli ſaranno proporzionati, e che non averanno potuto ſeguitare il corſo delle altri parti. Fu detto che gli ſpiriti non potevano nutrir le parti: queſto è vero, ma da ciò che le parti non ſi nutriſcono di queſti, non ſi dee conchiudere che non concorrino in alcun modo alla nutrizione: in fatti come le parti paralitiche, che non ricevono queſto ſpiritoſo liquore reſtano ſmarrite, e macilenti, ne ſegue che la ſua preſenza è aſſolutamente neceſſaria per diſtendere tutti i filetti, e per tenerli nel ſuo tuono, acciocchè non cadano i loro lati gli uni ſopra degli altri, e non ſia fatto oſtacolo all' umore, che viene ſpinto per deporvi il ſugo nutritivo.

Abbiamo ancor detto, che il ſangue fermenta, e che il calore altro non riconoſce che la fermentazione, per queſto eſpongo alla diſtillazione molto chilo; ma oſſervo che vi ſi trova una gran quantità di ſali Acidi, e perchè il ſangue come fu detto abbonda in ſali Alkalici, e che ogni volta che vengono miſchiati inſieme queſti due ſali nell' acqua ſubito ſe ne fa una più, o men grande fermentazione, ſecondo che i detti ſali ſono più, o meno fiſſi; perciò dubitar non poſſo, che meſcolandoſi il chilo col ſangue non concorrino queſte due ſpezie di ſale, e non eccitino la fermentazione, il medeſimo ſi dee dir del nitro che l'aria partecipa al ſangue. E' dunque vero che il ſangue fermenta; ma

come

come ſi ha dalla diſtillazione del ſangue molto ſalſo, e che ogni ſalſo preſuppone una fermentazione, è manifeſtiſſimo che il ſangue fermenta. Ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è il cambiamento del chilo nella ſua propria ſoſtanza; perchè come non può perdere la ſua forma, che in quanto le ſue parti eſſenziali acquiſtano una nuova figura, ed un nuovo ordinamento, che le ſue parti non ſaprebbero cambiar d'ordinamento, e di figura, ſe non ſi vuotino fortemente, e ſe nel medeſimo tempo non ſi ſminuzzano; per queſto biſogna neceſſariamente conchiudere che il ſangue fermenta.

Quel che ſembra difficile da concepire è, che ſe il ſangue fermentaſſe, doverebbe fermentar fuori del corpo, e non pigliare la conſiſtenza che ſi oſſerva: ma come ſi ha da riflettere che non piglia queſta conſiſtenza che in quanto perde la ſua fluidità, ed in quanto è ambito dall'aere, e che niente di tale gli arriva ne' vaſi, è evidente, che da queſto non ſi può conchiudere ch'eſſo non fermenti. Per togliermi dunque ogni dubbio ſopra di queſto, eſamino in che modo il ſangue ſi coagula, perde la ſua fluidità fuori del corpo, e non permette più a' ſali di concorrere, e di continuare la fermentazione, e come i corpi non ſono fluidi, che in quanto le loro parti ſi muovono ſeparatamente le une dalle altre, inferiſco, che il ſangue non perde la ſua fluidità, ſe non perchè le ſue parti ceſſano di muoverſi in queſto modo. Ora è manifeſto, che non perdono il loro muovimento, ſe non perchè lo comunicano ad altri corpi vicini; o perchè non ne

ricevono più per loro medeſimi. La prima propoſizione è falſa, poichè un corpo non ſi muove ſe non riceve del moto da un altro; dunque quelle ceſſano di muoverſi, perchè non ne ricevono: e come non ſi può riconoſcere che la materia eterea, che queſta non può dargli queſta agitazione ſe non paſſando atraverſo li loro interſtizj, facendole guizzare a cagione della loro figura, ve ne ſegue, che le parti del ſangue non ceſſano di muoverſi, ſe non perchè la materia eterea non li può più penetrare; e ſiccome un corpo continua ſempre nella ſua prima determinazione, ſe qualche altro non vi ſi oppone, non vedo alcuna ragione, che queſta materia eterea non continui la ſua ſtrada atraverſo le parti del fluido, ſe non vi ſi rappreſenta qualche corpo foreſtiero per impedirlo; ma come non poſſo reputare queſto effetto ſe non a' corpi vicini, debbo perciò conchiudere, che alcune parti dell'aria a guiſa di cuneo ſono ſpinte negl'interſtizj che le parti dell'acqua laſciano fra di loro. Ma come l'aria non ha altre parti in ſe, che poſſano a guiſa di cuneo fare queſto ufficio che le parti nitroſe fiſſe, reſta a conchiudere, che è l'acido fiſſo del nitro dell'aria, che fa perdere la fluidità al ſangue. E per rendere la coſa incontraſtabile, faccio entrar dello ſpirito di nitro in una vena di un cane, e ſubito oſſervo, che il ſuo ſangue ſi coagula; ma come queſto falſo acido non può fare oſtacolo alla materia eterea, che in quanto reſta imprigionato atraverſo de' filamenti ſulfurei, che non può eſſere in queſto modo impacciato ſe non per-

chè

chè è ritenuto da' medeſimi ſolfi, conchiudo che il ſalſo acido nitroſo fiſſo coagula il ſangue, penetrando i ſolfi come un cuneo quando è ſpinto attraverſo di due corde paralelle, ed attaccate per le loro eſtremità. In quanto al calore, come meſcolati due corpi di diverſa natura; per eſempio, l'olio di tartaro, e l'olio di vitriolo tutti due freddi, ſi eccita ſubito un gran calore, e che per non v'è altro di nuovo che la fermentazione, ve ne ſegue manifeſtamente da queſta eſperienza, che il calore nel noſtro corpo non può riconoſcere ſe non la fermentazione del ſangue.

Benchè mi ſia chiarito ſin quì di molte coſe, ad ogni modo mi trovo ſenza cognizione della natura delle parti che compongono gli alimenti, e perchè le medeſime ſono così ſottili, che ſi rendono inſenſibili, eſamino la loro maſſa; ma come non poſſo tampoco ſapere la figura delle parti che gli compongono, poichè per qualunque diviſione che ne faccia ſono anco ſempre compoſte, per queſto non debbo aſpettare di arrivare alla cognizione delle loro parti, che dopo averne fatto una diviſione delle ſue parti eſſenziali; e come non v'è niente che poſſa rompere il teſſuto di queſti, e nel medeſimo tempo diſſolvere ſeparatamente tutte le ſue parti, che il fuoco, debbo perciò applicarmi con ogni mio penſiero a fare in modo che col darli differenti gradi di moto, il medeſimo poſſa darmi ſeparatamente tutte quelle parti, che averanno una ugual maſſa, e figura, e per mezzo di queſto avere tutti i principj del miſto diſtinti, e ſeparati, accciocchè eſaminan-

riandoli diligentemente, poſſa ſcoprire le ſue proprietà, e ſua figura per mezzo degli affetti. Eſpongo dunque diverſi alimenti nel modo ſuddetto, e mi coſtituiſcono quattro differenti corpi; il primo mi ſembra un cumulo di parti molto fluide, e limpide; il ſecondo una ſoſtanza graſſa, e infiammabile; il terzo un corpo molto peſante, di un odore, e di un ſapore ingrato; ed il quarto un corpo naturalmente poroſo, che ſaranno chiamati Acqua, Solfore, Sale, e Terra.

E poichè ſi ſa per la ragione, e per l'eſperienza, che le parti ſottili mettono il ſangue, e gli umori in movimento, che le groſſe impediſcono il loro corſo, dando loro della conſiſtenza che i ſali liſſiviali impediſcono la coagulazione del ſangue, che gli acidi fiſſi lo figgono, che i volatili le diſsolvono, come anche gli acri tanto fiſſi, quanto volatili, che finalmente i zolfi addolciſcono le parti acri, e che l'acqua diſsolve i ſali, ec. Ne ſegue dunque che conoſcendo per l'anatomia di un alimento, ch' egli è compoſto di tali particelle, che queſti principj hanno le tali qualità, che finalmente ſi ſaprà la ſua virtù, e gli effetti che debbono produr nel noſtro corpo. Ora come abbiamo detto ch' ogni alimento ſi riſolve in quattro ſoſtanze; cioè in terra, acqua, ſale, e ſolfore, ne ſegue che dobbiamo eſſerne compoſti: ma come fra queſti quattro principj ve ne è che ſono ſemplici come la terra, e l'acqua, ch' ebbero la ſua origine dalla prima diviſione della materia; e degli altri compoſti da' primi, come il ſale, ed il ſolfore, perciò gli divideremo molto a propoſito in

ſem-

ſemplici, e compoſti; onde difiniremo nel medeſimo tempo eſſere gli elementi piccioliſſime particelle di materia reſultante dalla ſua prima diviſione, di cui tutti i corpi ſono compoſti, in cui finalmente ſi riſolvono. Ciò ſuppoſto eſaminiamo la natura, e le proprietà in particolaree di queſti quattro principj.

Della Terra. Cap. I.

PEr levar dunque ogni equivocazione, incomincieremo a diſtinguere due ſpezie di terra, l' una chiamata elementare, o *Caput mortuum*, da un' altra ſopra di cui vi camminiamo, che racchiude dentro di ſe gli altri principj. Talchè difiniremo la prima, dicendo, ch' ella è un' ammaſſamento di piccioliſſime particelle angolate d' ogni figura, che coſtituiſcono un corpo poroſo, ed inſipido.

Da queſta difinizione ſi poſſono facilmente ſpiegare tutte le di lei proprietà; e primieramente di ciò che non è altro che un' ammaſſamento di particelle d' ogni figura, ne ſegue ch' ella dee eſſer irregolarmente porosa, a ragione degli interſtizj, che le parti nell' unirſi furono coſtrette di laſciare: il medeſimo ſi pruova ancor manifeſtamente da quel ch' ella riceve in ſe qual ſi voglia altro corpo, quel che facilmente va in polvere riconoſce anco l' irregolarità delle ſue parti, le quali ſiccome nella loro unione hanno dovuto laſciare grandi interſtizj, perciò non hanno potuto toccarſi ſe non in pochi luoghi, il che fa, che non

hanno biſogno d'una gran forza per eſſer ſeparate le une dall' altre. Veniamo alla di lei gravezza, e come ella ha molta ſuperficie all' occaſione della ſua maſſa, e che per altro ella è molto poroſa, inferiſco che ſe accidentalmente ella viene a riſcontrare l' acqua, o qualche altro corpo fluido con qualche determinazione contraria, ſiccome entrando ne' ſuoi pori farà ogni ſforzo di comunicarli il ſuo movimento, è apparente che non potrà avanzar ſenza perdere del ſuo; per eſempio, ſe ſi ſpigne un pugno di terra nell' aria con ſei gradi di moto, e una pietra con quattro gradi, è manifeſto che la quantità del moto, benchè minor nella pietra, non laſcierà d' andar più lontano per la ragione allegata. Del reſto ella ſi ſcorge d' un color di cenere, e perchè meſcolando una certa quantità di color bianco con un altra tal quantità di nero mi trovo aver lo ſteſſo colore, conchiudo, che queſto non è un vero colore, ma bensì un compoſto di due colori, cioè di bianco, e di nero.

Ora dunque vedo beniſſimo che non poſſo ſapere in che conſiſta queſto color di cenere, ſe prima non sò in che conſiſta il bianco, ed il nero; laonde ſon coſtretto eſaminare che coſa ſia colore: e come il colore non è che un ſentimento dell' anima, e che non ho ſentimento alcuno ſe non all' occaſione delle impreſſioni fatte ſopra degli organi del mio corpo, ne ſegue che il colore altro non è che una ſenſazione dell' anima cagionata dall' impreſſione di qualche corpo ſopra dell' organo della viſta; ad ogni modo per toglier

ogni

ogni ſcambiamento di nome diſtinguerò queſto ſentimento che viene chiamato colore derivato dall' oggetto, da quel che mi ſembra colorito, che dimanderò color radicale; e perchè mai ſperimento queſta ſenſazione, o piuttoſto queſto colore derivato nelle tenebre, conchiudo che il lume è eſſenziale al colore, o per dir meglio, che i colori altro non ſono che certe modificazioni che arrivano a i raggi luminoſi, all' occaſione della diverſa ſuperficie del corpo, che gli riflette.

Ma come il moto può eſſer ſemplice, o compoſto d' infinite determinazioni, e che per altro qual ſi voglia corpo può deſcrivere infinite linee curve più o meno allontanate dalla retta, è manifeſto che i raggi luminoſi oltre le diverſe determinazioni, potranno ſecondo la loro forza, quantità, preſtezza, ec. far una diverſa impreſſione ſopra dell' organo, e conſeguentemente produr una varietà quaſi infinita di colori. Ma perchè gli oggetti che producono il bianco, mi ſembrano ſempre tali in qualunque luogo che poſſa mirarli. Che non mi poſſono eccitar queſto colore in queſto modo, che in quanto i medeſimi riflettano gli raggi luminoſi da tutti i punti della circonferenza in ogni parte, nel rifletterli da tutti i punti della circonferenza, e ſenza deſcriver la medeſima linea con cui ſono caſcati ſopra dell' organo, ne ſegue che i raggi luminoſi riflettendo da queſti oggetti, e facendo l' impreſſione ſopra dell' organo, cagionano in me queſto ſentimento di bianco ſenza cambiare la loro determinazione. Per tanto come mi ſento gli occhi af-

ſaticati dopo aver mirato per qualche tempo la neve, la calce, ec. che queſto affaticamento, o ſentimento di tenſione neceſſariamente preſuppone che ſiano ſtate fatte violenti ſcoſſe ſopra dell' organo, e che finalmente non poſſono eſſer in queſto modo ſcoſſe ſe non per la forza, e quantità de' raggi luminoſi, conchiudo manifeſtamente che 'l colore bianco conſiſta in una maggior quantità di raggi refleſſi d' ogn' altro colore. Con tutto ciò come queſti non potrebbero rifletterſi abbondantemente in ogni parte ſe non in quanto che cadono ſopra di una ſuperficie ſcabroſa, ed ineguale, onde la minima parte ſenſibile, e compoſta d' un gran numero di picciolisſimi monticelli diverſamente inclinati; conchiudo ancora che i corpi che mi ſembrano di queſto colore hanno la loro ſuperficie arricciata, e ineguale in qualunque maniera, che ſi poſſa immaginare. Tutto queſto è autorizzato per infinite eſperienze, ma particolarmente per il color bianco che piglia il vetro, quando vien ad eſſere ſminuzzato. Così ſe il bianco, e il nero ſono due colori fra di loro oppoſti, ſenza che faccia un' altra diſquiſizione ſopra di queſto, è chiaro, che il nero non è, a propriamente parlare, un vero colore, poichè per veder nero non fa di biſogno che li raggi faccino impreſſione ſopra dell' organo; onde v' è da notare che il nero ſi diſtingue dalle tenebre, in quanto che in queſto non ſi fa alcuna impreſſione de' raggi, ma che all' incontro nel nero, vi reſta nel fondo della retina l' ombra dell' oggetto, circondata all' intorno di raggi luminoſi, quaſi nell' iſteſſa maniera

che

che s' osserva l' ombra d' una palla al sole sospesa per un filo nell' aria, se dunque il bianco, e il nero consistono nel riflettere, e non riflettere i raggi, ne segue di tutta necessità, che rifletteranno i raggi luminosi da più punti dell' oggetto che si scorge di color di cenere, con questo però che saranno distanti gl' uni dagl' altri, a proporzione che vi si troveranno in mezzo di quelle parti che costituiscono il nero, in tal modo che possano ancor restar dispersi nella retina gli piccioliſſimi ombraggj, nell' istessa maniera che si trova framischiato il nero nel bianco, il che dà quel color radicale all' oggetto; ma come questo si trattiene fuori del nostro proposito, e che per altro questo metodo ci condurrebbe troppo lontani, perciò siamo costretti di far succintamente la disquisizione del rimanente. In quanto alla generazione della terra come ella ha risultato dalla prima divisione della materia, così non troveremo fuor di proposito di darne qualche cognizione.

Dio creò nel cominciamento del mondo una grand' estensione di materia, che dipoi divise in parti d' ogni figura, dando a tutte un moto proprio, ed un comune, cioè l' uno a moversi all' intorno del suo centro, l' altro dall' Oriente all' Occidente, questo essendo, è apparente, che tutte le parti della materia non potevano moversi sopra del suo centro, che gli angoli non si fossero spezzati, e sminuzzati in minime particelle; onde non potevano romperſi tutti gli di loro angoli, che non acquistassero una figura rotonda, il che si dimanda materia del secondo elemento, e

come per altro hanno dovuto eſſervi certe parti, che a cagione dell' irregolarità della loro figura, e della lor maſſa non furono diſpoſte a conſervar il loro movimento, nè conſeguentemente a diventar rotonde; così molte di queſte ſi unirono inſieme, e compoſero quel che ſi chiama terra, o materia del terzo elemento. Sicchè il rimanente degli angoli, che è reſtato fra gl' interſtizj della materia globoloſa, egli è ciò che porta il nome di primo elemento. In quanto poi al di lei uſo ne' miſti, egli è conſiderabile, poichè ſerve d' appoggio alle parti fermentative, le quali ſenza il ſuo ſoccorſo diſtruggerebbero in poco di tempo il miſto.

Dell' Acqua. Cap. II.

AVanti d' andar più oltre diremo che l' Acqua è un mucchio di piccioliſſimi ſpicchi duri, e rigidi, li quali nuotano continuamente nel fluido etereo, diſpoſti a diſciorre, e diſunire qualſivoglia corpo, ma particolarmente i ſali, è finalmente inſipida a cagione della piccioliſſima mole delle ſue particelle. In effetto oſſerviamo che ſe l' acqua non è contenuta ne' vaſi, ch' eſſa ſcorre facilmente in ogni lato, il che non può avvenire, che a cagione della figura delle ſue parti integranti, le quali eſſendo piccioliſſimi ſpicchi gli uni ſopra degli altri, laſciano in conſeguenza fra di loro molti interſtizj, acciocchè la materia eterea poſſa facilmente paſſare per trattener le ſue parti di continuo ſeparate le une dalle altre. Benchè l' opinione di molti ſia ch' ella abbia

una

una figura rotonda, ovvero ovata, però abbiamo ragioni sufficienti di preferir questa ad ogn' altra, perchè oltre che non si può concepir, che le parti dell' acqua possano passar oltre, ed entrar così facilmente quasi in qualsivoglia interstizio; se fossero di tal figura, è ancor manifesto, che non si potrebbe spiegare la di lei coagulazione, poichè non potrebbero, che conseguentemente lasciar grandi interstizj, il che l' impedirebbe di congelarsi nel modo che sopra si è detto.

Possiamo ancor dir succintamente il modo, in cui l' acqua bagna i corpi, il che si renderà manifesto, se si considera con attenzione la di lei figura, poichè altro non si richiede, se non che le di lei particelle siano sottilmente, affinchè introdur si possono facilmente negli interstizj della superficie de' corpi che bagnano, o entrar nella loro sostanza per mezzo de i loro pori. Ad ogni modo si concepirà ancor la ragione, per la quale l' acqua non bagna i corpi oleaginosi, se si considera la requisizione tanto dalla parte de' corpi che sono bagnati, che da quella che bagna. Ora come vediamo richiedersi dalla parte del corpo, che bagna, una tal picciolezza nelle sue parti, ed una tessitura rara nel corpo che dee esser bagnato, si dee ancor conchiudere, che se l' acqua non bagna i corpi oleaginosi non è per altro, se non perchè mancano alcune di queste condizioni.

Vediamo finalmente come l' acqua ha la proprietà di dissolvere i sali, come anche molt' altri corpi, e come questo non si può far, che a cagione delle di lei parti, le quali come abbiamo

detto ſono continuamente agitate dalla materia eterea, ne ſegue che le medeſime a cagione della ſua rigidità e figura, entreranno e voteranno tante volte ne' pori de' ſali, che finalmente ſeparando le ſue parti le une dall' altre componeranno inſieme un fluido ſalſo. In quanto all' avantaggio che apporta nel miſto, egli è molto conſiderabile; primieramente ſenza ella non vi ſarebbe alcuna fermentazione, poichè è una maſſima che i ſali non agiſcono ſe non ſono diſciolti, ella è dunque d' un grand' avantaggio nella fermentazione, che è la madre della purificazione tanto de' ſughi, che nutriſcono gli animali, che di quelli che nutriſcono i vegetabili.

De i Sali in genere. Cap. III.

DOpo aver parlato de' principj ſemplici, intraprenderemo la diſquiſizione de' compoſti, e così diremo che il ſale non è altro che un ammaſſamento di parti terreſtri, ed acquoſe ſtrettamente unite, le quali eſſendo applicate ſopra della lingua eccitano un ſentimento di ſapore, per l' impreſſione che fanno le ſue rigide particelle, dalla ſaliva, o da qualche altro corpo diſciolte. Siccome abbiamo detto che il ſale è una unione di terra, ed acqua ſtrettamente unita, non è difficile di provedere alla di lui gravezza, poichè è certiſſimo che più le parti d' un corpo ſi toccano immediatamente, che ſempre meno laſciano pori, ed in conſeguenza avendo meno di ſuperficie a cagione della ſua maſſa più dee eſſer grave: frat-

frattanto come abbiamo detto, che si dissolve facilmente nell' acqua, non si dee perciò credere, che le parti integranti de' sali siano talmente unite che non possano lasciar entrare ne i loro interstizj le parti dell' acqua, che sono necessarie alla di loro dissoluzione.

Il sentimento che questi eccitano coll' occasione della di loro impressione, proviene dalla rigidità delle loro parti integranti; in fatti non v' è dubbio, che le medesime non siano rigide, poichè dissolvono i metalli, il che non si potrebbe in alcun modo concepire se fossero pieghevoli. Del resto ve ne sono di molte specie, di cui i misti ne sono composti, nientedimeno se ne trova due specie principali, de' quali parleremo largamente, e sono chiamati acidi, ed acri, o alkali, di queste due specie diversamente congiunte ne risulta un numero considerabile tutti differenti gli uni dagli altri, ciò che s' osserva per esempio quando l' acido, e l' alkali s' uniscono insieme per mezzo della fermentazione, così questo n' è un terzo chiamato salso; ma come ve ne sono di due specie, perciò chiameremo quello che non ha la proprietà nè dell' acido, nè dell' alkali salso perfetto; e quel ch' eserciterà le proprietà dell' uno, o dell' altro salso imperfetto. Il salso imperfetto si distingue ancora in salso acido, e in salso acre, secondo che il salso participerà una maggior quantità d' acre, o d' acido. D' ogni specie ve ne sono ancor di fissi, e di volatili; i fissi sono quelli, i quali hanno maggior mole, e che resistono più alla forza del fuoco; i volatili all' incontro sono quelli

che

che hannó meno di maſſa, ec. Dobbiamó finalmente eſservare l'acido più ſemplice dell' alkali, poichè l'acido non ſi riſolve ſe non in terra, e acqua, che l'alkali ſi riſolve in acqua, terra, e ſolfo.

Dell' Acido. Cap. IV.

IL ſal acido non è altro che un compoſto di diverſi ſpicchi acquoſi ſtrettamente uniti con alcune particelle di terra, che diſciolto, e miſchiato co' ſalſi acri, ovvero alkali ſubito fermenta; fra gli acidi gli uni ſono di figura quadrangolare, oblonga, o cilindrica, e gli altri di figura romboida, e queſto s' oſſerva per mezzo del microſcopio. Alcuni domandano la ragione per la quale i ſali perdono la forza framiſchiati nell' acqua? Si riſponde a queſto che le parti dell' acqua diſſolvendo i ſali ſminuzzano la loro maſſa, e s' allontanano le loro parti le une dalle altre; onde debbono in conſeguenza reſtar meno diſpoſti a far queſta impreſſione ſopra delle papille della lingua. Del reſto s' oſſerva che la principal proprietà degli acidi è, che quando ſi meſcolano con gli alkali ſubito eccitano la fermentazione, talchè la cagione di queſta non è altro che la gravezza dell' aria. Ma come non conoſciamo ancora la natura dell' alkali, per queſto non faremo la diſquiſizione di queſto Fenomeno, che nel capo ſeguente.

Dipoi s' oſſerva che gli acidi, maſſime i fiſſi coagulano il latte, e ſeparano la parte ſeroſa dalla buttiroſa; in quanto poi alla maniera in cui ſi coa-

gu-

gula; ella è la medeſima, che fu ſpiegato parlando del ſangue. Ad ogni modo non ſi dee pigliar queſta maſſima come vera, che gli acidi coagulino li ſolfi, poichè è certiſſimo che gli acidi li più volatili, in vece di coagurarli li diſſolvono; il che non può farſi, ſe non perchè paſſando nel mezzo di queſti maggior moto, e minor maſſa, non poſſono eſſervi ritenuti, di che ne ſegue che paſſando, e ripaſſando nella loro ſoſtanza, rompono finalmente la loro teſſitura, e fanno di modo che gli fonde col rimanente de' ſuoi principj.

Eſaminiamo ora le altre proprietà, che gli acidi hanno ne' miſti, primieramente concepiamo facilmente che la maggior parte de i metalli debbono la loro origine al ſal acido, poichè la maggior parte di quelli ſono ſulfurei, e che gli ſolfi non perdono la loro liquidezza, che con gli acidi; queſti cóncorrono ancor alla nutrizione degli animali, e de' vegetabili fermentando li loro ſughi purificandoli, e dandoli un moto ſufficiente per poter ſminuzzarſi, ed eſſer finalmente ſpinti in tutte le parti del corpo. Ma quando conſidero che per l'analiſi de' miſti, che queſti ſono compoſti di quattro principj, e che nè l'acqua, nè la terra pura non eccitano in me alcun ſapore, e che i corpi che più partecipano de' ſolfi ſono inſipidi, qual uſo può egli aver maggior di queſto che di farmi aver la ſua diverſa modificazione gratiſſimi ſentimenti di ſapore, a ragion di cui ſon quaſi ſempre ſpinto, ed invitato a ricercar, e pigliar alimenti.

Del reſto non è ſenza ragione che l' Autore della natura ha attaccato all' organo del guſto un ſentimeneo di ſapore così grato, di cui le modifizioni de' ſali ne ſono la cauſa occaſionale; perchè come gli alimenti ſono ſtati aſſolutamente neceſſarj, come fu detto, per lo ſoſtentamento della macchina, perciò fu di meſtieri un grato ſentimento, acciocchè ci portaſſimo con maggior ardore al ſeguito di quei corpi, il di cui uſo era così neceſſario.

Dell' Alkali. Cap. V.

DAll' unione degli acidi con altra terra, e ſolfo, ne riſulta un ſale chiamato acre, il quale non è altro che un corpo perforato d' innumerabili pori, di una figura circondata d' angoli ineguali, e reſo di una ſuperficie arricciata, e ſcabroſa per lo miſchiamento degl' acidi. Ora di ciò che è poroſo, e facile inveſtigar la ragione per la quale eſpoſto all' aria ſi liquefà; perchè come la diſſoluzione d' un corpo preſuppone li pori, per cui il diſſolvente poſſa paſſare, per entrare nella ſoſtanza del corpo che dee eſſer diſciolto, ne ſegue che ſe s' eſpone all' aria un alkali, e il medeſimo ſarà preſtamente diſciolto dalle parti dell' acqua che ſi trovano fra le parti dell' aria: la diſſoluzione che ne fanno gli acidi pruova il medeſimo, poichè non ſaprebbero eſser diſciolti ſe non ammetteſſero gli acidi ne' loro pori.

Abbiamo detto inoltre che gli alkali ſono di una ſuperficie ſcabroſa, il che ſi deduce manifeſta-

ſtamente dal ſentimento d' acre, che cagionano ſopra delle papille della lingua, poichè ſembra che le rodino; ma quel che rende la coſa incontraſtabile, è l'uſo che gli medeſimi hanno di lavar le macchie dai panni, come abbiamo ſpiegato. L'eſperienza c' inſegna ancora che gli alkali ſono molto più volatili degli acidi, e queſto è facile da concepire ſe ſi conſidera attentamente la loro figura, la quale è tale che le particelle di fuoco urtano con maggior facilità contro della loro ſuperficie ſcabroſa; onde ricevendo più del moto, ſono più diſpoſti a ſollevarſi, il che non poſſono far gli acidi, eſsendo quelli d' una figura d' un ago, e di una ſuperficie sì polita, che i medeſimi ſguizzano, ſenza poter ricevere gran movimento. Veniamo all' uſo degli alkali ne' miſti.

Primieramente egli è che concorre alla fermentazione, perchè ſi dee ſapere che non può eſservi alcuna fermentazione, che non vi ſia un acido, e un alkali, o qualche altro corpo, che abbia la forma d' alkali come ſono il corallo, l'oro, l'argento, ec. Inolrre eſso ſerve a trattener i liquori in diſſoluzione, perchè come ſono di una ſuperficie ſcabroſa, è manifeſto, che non poſsono moverſi ſenza sbranar gli ſolfi nella maniera, che ſpiegaremo nel ſuo capo. Ma come gli acidi più hanno del movimento, e più ſono volatili, più diſsolvono la maſsa del ſangue, volatilizzano li principj, e li diſpongono a ſvaporarſi, ne ſegue che i miſti, i quali parteciperanno più di queſti, dureranno ſempre meno; il che s' oſserva ne' fiori, per l' odore che mandano, mentre che quelli

che

che ne hanno in loro di fiſſi ſi conſervano lungo tempo.

Del Sale Salſo. Cap. VI.

DAl miſchiamento, e dal concorſo degli acidi con gli acri, ve ne riſulta un ſale chiamato ſalſo, o androgeno. Onde per definirlo con ogni chiarezza diremo che il ſale ſalſo è un corpo compoſto di acidi, e alkali ſtrettamente uniti aſſieme; il che s' oſſerva dopo la loro diſtillazione, dando uno ſpirito acido, e reſtando nel fondo della ritorta un' alkali fiſso.

Ci reſta dunque da ſpiegare in che modo ſi fa l' unione dell' acido con l' alkali, ma ſiccome ſi fa per mezzo della fermentazione, non deve per queſto eſser fuori di propoſito ſcoprirne in poche parole la di lei natura.

Veramente queſta è una quiſtione nelle Scuole non poco agitata. Onde all' occaſione di queſto parmi che mi ſi dica che l' opinione comune della fermentazione cagionata dalla materia eterea ſia di già ſtata tante volte conſiderata, e riconſiderata nel ſecolo paſsato, che in queſto generi nauſee, e per dirla in poche parole, come l' eſperienza c' inſegna, che meſſi due liquori fermentativi inſieme nella macchina del Boile ſubito eſtratta l' aria, i medeſimi ceſsano di fermentare, e che per altro la medeſima macchina reſta con maggior quantità di materia eterea, poichè non potendovi eſsere del vuoto, biſogna neceſsariamente, che quello ſpazio ch' era avanti occupa-

to dall' aria eſtratta ſia occupato dalla ſudetta materia eterea, per queſto ſi dee neceſsariamente conchiudere che l' aria è la cagione della fermentazione, e non la materia eterea, ed in vero la mecanica della fermentazione ſi ſcoprirà facilmente, ſe conſideriamo che abbiam molti corpi capaci d' eſser diſciolti, come coralli, o corpi alkalini, che ſono naturalmente pieni di pori d' aria vuoti, come l' abbiamo veduto nel capo precedente; parimente molti corpi, che fanno aſsai bene l'officio di cuneo, come Acidi liquidi, le parti de' quali ſi muovono ſeparatamente le une dall' altre in ogni parte, e finalmente una potenza motrice, cioè l' aria con la ſua elaſticità, o col ſuo proprio peſo: dunque ſe di queſto non ſi può dubitare, è manifeſto, che meſcolando un liquore acido con un alkalico, come egli ſi move in ogni parte, che intrometteranno nel cominciamento de' pori dagli alkali gli acidi, e che dopo l' aria con tutta la ſua forza ſpignerà gli acidi già qualche poco intromeſſi ne i pori dell' alkali, ſinchè ſaranno diſrotti li lati de' pori, e ſpezzati li medeſimi alkali.

Vedo benissimo che ſi dirà non eſser poſſibile di ſcoprir meglio il mecaniſmo della fermentazione ne' corpi d' una rara teſſitura come ne' coralli, ne' ſali, ec. ma che poi l' aria non potrà aver la forza di ſpignere talmente l' acido a diſſolvere li metalli, e particolarmente l' oro, ch' è d' una teſſitura forte, e dura; a queſto ſi riſponde che ſi dee conſiderar che la gravità dell' aria è molto conſiderabile, poichè la medeſima ſoſtiene l' ac-

qua

qua ad un' altezza di trentadue piedi, e il mercurio a ventisette pollici; ma quel che rende la cosa manifestissima è, che si fa vedere nelle matematiche, che la forza della potenza motrice di un cuneo cresce a proporzione che la di lei altezza supera la latitudine della base. Dunque benchè si supponga che la gravità dell' aria sia molto meno di quel che è, come può crescere all' infinito per mezzo del cuneo, ne segue che la gravità dell' aria, o la di lei elasticità, che equivale alla gravità, spigneranno tanto li acidi ne' pori degli alkali ch' ecciteranno quel moto intestino, in che consiste la fermentazione. Esplichiamo ora come si fa il sale salso.

Ora come nella fermentazione il sal acido ha spezzato gli alkali, è apparente ch' essendo disrotti nuoteranno a lato degli acidi; ma come vi resta una congruenza nella loro superficie, è certissimo che riscontrandosi dovranno riunirsi. In tanto come i salsi perfetti sono del tutto insipidi, è manifesto, che se la superficie scabrosa dell' alkali restasse, i medesimi dovrebbero eccitare un sentimento di acrimonia come eccitavano; dunque bisogna che gli angoli dell' alkali fermentando si siano spezzati, e che dopo all' occasione del moto di fluido si siano scontrati, ed uniti insieme in un modo a formare una superficie sì uguale, e polita, che non sia più disposta ad eccitar sentimento. In quanto al salso acido, e salso acre, come l' uno tiene ancora le proprietà dell' acido, e l' altro quelle dell' alkali, fa di mestieri, che colui che ha la proprietà dell' acido, abbia avu-

to una maggior quantità di questi sali nella fermentazione, il che fa che non avendo potuto fermentar tutti con la minor quantità dell' alkali, ve ne resta ancora per poter di nuovo fermentare se vengono a riscontrare altri alkali; ma se poi il salso avesse ancora qualche proprietà dell' acre, è manifesto, che questo non sarebbe per altro, se non perchè nella fermentazione i sali acri sarebbero stati in maggior quantità degli acidi.

I sali salsi sono ancor fissi, o volatili, ma siccome questo dipende dal mischiamento de' loro sali, per questo se saranno stati acidi volatili con alkali volatili, si chiameranno salsi volatili, se saranno stati fissi, salsi fissi. In quanto poi al loro uso, egli è considerabile. Ad ogni modo diremo, che la loro principale azione è di assottigliare, e sminuzzare la massa del sangue, non per la fermentazione quando sono salsi perfetti, ma per la loro mole ricevendo più del movimento dal cuore.

De' Solfi. Cap. VII.

QUesti altro non sono che una congerie di sottilissimi capillamenti pieghevoli, ed aggruppati gli uni agli altri, che non si trovano quasi mai puri, ma bensì confusi con particelle terree, e saline mescolate con i medesimi accidentalmente, donde ne derivano le loro diverse consistenze, cioè, ora ristretti insieme, e solidi, ora fluidi. Frattanto si dee osservare, che si cavano i solfi da un misto in forma di olio; perciò altro non intendiamo per questo vocabolo se non l' olio che esce

dal misto per la distillazione. Se dunque l'olio è fluido, non è per altro, se non perchè le loro parti si toccano solo in qualchè parte; onde lasciano molti interstizj, e sono di una figura propria a guizzare le une sopra dell'altre nella maniera che fu detto degli altri liquori. Osserviamo inoltre, che l'olio colla occasione della sua superficie polita, ed a ragione di questa figura cola con lentezza quando si versa; talchè si manifesta in questo mentre che non solamente debbono esser longhe, e pieghevoli le sue particelle, ma ancora curvate, disposte in conseguenza ad aggrupparsi a guisa di arpione le une alle altre. In quanto al modo in cui si attacca a' panni, egli fu spiegato.

Ci resta da esaminare, perchè i solsi dopo di averli compressi si rimettono, il che gli fa essere elastici, e come l'elasticità di un corpo consiste in ciò ch'essendo piegato si rimette, e che si fa che niente tende alla di lui distruzione, ma che all'incontro resta sempre nella sua maniera di essere sin tanto che qualche cosa gliela faccia perdere, ne segue, che se quando fu piegato, non vi fosse qualche potenza motrice, che avesse forza di rimetterlo, ch'esso doverebbe restar sempre piegato: Dunque come si rimette, e che non può rimetterssi se non è rimesso da qualche altro corpo, poichè un corpo non si muove se non è rimesso per un altro, e che finalmente non v'è altra potenza motrice, che possa produrre questo effetto, che la materia eterea, perciò si dee necessariamente conchiudere, che non si rimette se non perchè piegato, i lati de' pori della superficie concava si ac-

co-

costano in qualche maniera; il che fa che la materia eterea facendo forza per continuare la sua strada, sforza i corpi elastici a rimettersi.

Del resto i solfi hanno molti usi ne' misti; servono primieramente ad inviluppare i principj fermentativi, a modificare i sali acciocchè se abbino differenti odori, e sapori, stringono ancora a guisa di legame le parti terree, e saline che costituiscono la solidezza de' corpi; poichè la terra essendo di natura porosa non è disposta per renderli solidi. Avendo dunque una sufficiente cognizione delle parti essenziali di ogni alimento, esaminiamo la maniera in cui dobbiamo servirsene.

Del modo di servirsi degli Alimenti.
Cap. VIII.

PRimieramente l'alimento è solido, e liquido (di questi ultimi se ne parlerà altrove) egli si digerisce facilmente, o difficilmente, secondo che i di lui principj sono più o meno tra di loro uniti, e secondo che si trova composto di parti volatili, o grosse. Egli è ancora più o meno nutritivo secondo che abbonda più o meno in parti oleaginose, e balsamiche, disposte in conseguenza ad aggrupparsi alle parti solide.

Ogni alimento ha per lo più un sapor particolare, in tal modo che questo è grato, o ingrato, secondo che apporta del vantaggio, o è contrario alla conservazione della macchina. Per mezzo del sapore si scuoprono in parte i principj che sopravanzano negli alimenti. In fatti i corpi, in cui si tro-

vano per l'analisi pochi sali, sono del tutto insipidi. Del resto i sapori che si distinguono facilmente sono al numero di otto; cioè l'amaro, l'acido, l'acre, il salso, l'acerbo, l'austero, il dolce, l'oleoso.

L'amaro è prodotto dalla impressione de' sali acri che sono in parte involti ne' capillamenti de' solfi; talchè non possono eccitare un sentimento di acre, perchè perdono in parte la sua forza. Il mele cotto, per esempio, diventa amaro, perchè le particelle di fuoco hanno sminuzzato in parte i capillamenti da' solfi, che tenevano imprigionato quasi tutto il corpo dell'acre.

L'agro cagionato dagli acidi, i quali per la sua punta aguzzata fanno una impressione viva, ed in conseguenza una sensazione acuta, tale è l'aceto, ec.

L'acre è prodotto, come abbiamo detto, dagli alkali, che urtano violentemente con la loro superficie scabrosa, ed arricciata, l'organo del gusto; questa attenua, e sottilizza le parti grosse de' liquori.

Il salso è cagionato, come fu detto dal mischiamento dell'acido, e dell'Alkali.

L'acerbo, e l austero sono prodotti dagli acidi più fissi, mischiati con molte parti terrestri, il che fa, che urtando fortemente contro delle papille della lingua, quando le parti terrestri s'inaffiano nel medesimo tempo delle umidità, le restringono, e cagionano un sentimento stitico.

Del resto il dolce non è cagionato se non dall'acido involto da' capillamenti de' solfi, così resta solo a dire per dolcificare l'acrimonia degli umori,

ch'

ch' egli è ſingolare negli affetti di petto; ma ſi deve avvertire di ſervirſi in queſto caſo di dolci che contengono ſali fiſſi, come il zucchero, ec. poichè ſono quaſi tutti corroſivi.

L'ontuoſo contiene finalmente poco ſale, ma molte parti oleaginoſe, le quali guizzando ſopra tutta l'eſtenſione della lingua; queſto tempera più di ogni altro l'acrimonia, e l'ardore degli umori, così ſe ne dee uſar moderatamente, perchè impediſce l'azione del fermento dello ſtomaco.

Per vivere dunque in ſanità, fa di meſtieri trattenerſi fra le ſponde della mediocrità, e di ſervirſi di queſti per quanto ne richiede il biſogno della macchina; non ſi dee però far dieta, poichè queſta non conviene ſe non agli ammalati, ed a coloro, che hanno uno ſtomaco molto debole.

In quanto all' uſo immoderato di queſti, egli ſi manifeſta aſſai co' faſtidioſi inconvenienti, che eſſo cagiona; egli rende le perſone gravi, diſtrugge il diſſolvente, genera crudità, vertigini, oſtruzioni, ed è generalmente la cagione di tutte le malattie, di cui il corpo umano è capace, ſecondo la diſpoſizione delle ſue parti liquide, o ſolide; non è dunque ſenza ragione, ſe ſi dice volgarmente, che l' intemperanza è la nutrice de' Medici, e che la goloſità ammazza più uomini che la ſpada.

Fra gli alimenti ve ne ſono, che debbono eſſere apparecchiati come le carni, i peſci, ec. ed altri, che ſi poſſono mangiare tali quali la natura ce li preſenta, come i frutti ben maturi, ec. Diogene accuſava ne' ſuoi tempi gli uomini di

pazzia, qnando li vedeva pregare i Dei per la conſervazione della loro ſanità (coſa, diceva egli, ch' era nelle loro mani) e che uſciti dalle preghiere andavano a dar l' eccesſo alle crapule.

Circa l' ora di pigliar gli alimenti, e de' paſti, che ſi hanno da fare in un giorno, l' appetito, e la conſuetudine debbono fare il giudizio; frattanto ſi può dire, come il più ſperimentato, che ſe ne dee far due ogni giorno, eſaminiamo ora, ſe ſi dee mangiar più nel tempo di pranzo, che della cena (*vel vice verſa*) Ippocrate, Celſo, e Galeno ribattono con ſolide ragioni, che il meglio è di mangiar più la ſera, perchè dicono, che la digeſtione degl' alimenti ſi fa meglio nel tempo del ſonno, e che nell' intervallo della cena al pranzo ſi trova il doppio di tempo di quello del pranzo alla cena: Autario, Avicenna, e la Scuola di Salerno ſono di un ſentimento oppoſto, come ſi vede per queſti due verſi.

Ex magna cena ſtomacho ſit maxima pœna.
Ut ſit nocte levis, ſit tibi cena brevis.

Eſaminate queſte opinioni trovo, che chi è di un buon temperamento, ed integramente ſano, ne può pigliar egualmente, mentre che ſi trattenga, come abbiamo detto, tra le ſponde della mediocrità. Ma in quanto al ſopra più è ancor certiſſimo, che è meglio per la ſanità di mangiar più nel tempo di pranzo che della cena, principalmente per le perſone d' una debole compleſſione.

In quanto alle ragioni di Galeno, ec. riſpondiamo non eſſere vero, che la digeſtione ſi faccia meglio nel tempo del ſonno, poichè quando ſi fa dell'

eſer-

eſercizio dopo il paſto, ſubito indi a qualche ora ſi ſveglia l'appetito; il che ci manifeſta, che ſi è filtrato nuovo fermento, e che non trovando alimenti per agir ſopra di loro, agiſce ſopra della membrana interna del ventricolo. In oltre ſe ſi dorme dopo il pranzo, non ſi ha quaſi niente di fame alla cena. Dunque ſe non ſi ha fame alla cena, quanto più ſi dorme dopo il pranzo, ſi dee conchiudere o che il diſſolvente agiſce ancora ſopra degli alimenti, o che vi ſono reſtate indigeſtioni, che inzuppano i ſali del fermento, i quali non potendo far impreſſione, non ſi può aver il ſentimento di fame, o finalmente, che il dormire impediſce la ſeparazione del detto meſtruo dalla maſſa del ſangue. Dunque non è vero che la digeſtione ſi faccia meglio, e con maggior preſtezza nel tempo del ſonno.

In ſomma quel che rende la coſa incontraſtabile è l'eſperienza, la quale ci fa veder manifeſtamente eſſer più ſalutevole di cenar leggermente. Cardano dice aver veduto, e interrogato molta gente, che viſſero cent' anni, i quali l'aſſicurarono, che non mangiavano che poco la ſera; e in fatti ſi vede, che coloro, i quali ſi caricano lo ſtomaco di alimenti, e che vanno principalmente a dormire ſubito cenato, patiſcono molte incomodità; e la ragione è, che acciò gli alimenti poſſano generare un buon chilo, debbono aver intieramente cambiato di forma, e perchè ſo che un corpo non può perder la ſua forma; che per un nuovo ordinamento, e configurazione delle ſue parti, e che queſto non può ſopraggiungere alle parti di qual

ſi voglia corpo, ſe non per mezzo d'un movimento tale, che giele faccia traſmutar di ſito, e di configurazione; vedo quanto ſia neceſſario il non andar ſubito a letto dopo cena, e nel medeſimo tempo la neceſſità che v'è di non caricarſi d'alimenti.

Del reſto non biſogna, tanto come ſi può, dar nella varietà degli alimenti, ſe non ſi ha biſogno d'appetito, perchè queſto ci obbliga a mangiar più di quel, che ci fa di biſogno.

Finalmente ſi dee ſtar lontano da tutto ciò che può interrompere la digeſtione; come per eſempio, dal calore, ed eſercizio immoderato, crapole, ec. che diſſipano, e mandano gli ſpiriti altrove; dal bere troppo dell' acqua, perchè diſtrugge il diſſolvente dello ſtomaco; dall' uſo eccеſſivo del vino, perchè accreſce troppo il moto del ſangue, e degli ſpiriti; dal dormire dopo il paſto, ec. con procurare dopo eſſo di trattenerſi con amici ſopra coſe, che ſveglino lo ſpirito, e di far qualche paſſeggio, affinchè accreſcendo ogni poco il movimento al ſangue, accreſca conſeguentemente il calore, e per mezzo di queſto ſi ſeparino, e concorrino i principj fermentativi, che ſi trovano nel ventricolo; e queſto è forſi ciò che diede occaſione di far queſto verſo:

Poſt cœnam ſtabis, aut paſſus mille meabis.

TRATTATO
DEGLI ALIMENTI
PARTE SECONDA.

Degli Alimenti eſtratti dagli Animali, e prima della loro origine.

LA quiſtione è di ſapere ſe tutti gli animali hanno la loro origine dalle uova, o dal ſemplice miſchiamento de' ſemi dell' uno, e dell' altro ſeſſo, come l' hanno creduto gli Antichi. Ad ogni modo credo poter dire con giuſta ragione, che le nuove ſcoperte anatomiche, che furono fatte coll' occaſione di queſto, ſiano più che baſtevoli per provare, che tutti gli animali hanno la loro origine dalle uova. In fatti ſe non ſi ha carattere alcuno di feto nell' utero dell' animale avanti il coito, ch' eſſo non abbia ricevuto altro di nuovo che il ſeme, è manifeſto, che ſi dee conchiudere o che il feto è portato per mezzo di queſto umore tutto formato, e che non fa che pigliarvi accreſcimento, o che ſi forma nella cavità dell' utero per l' ordinamento, che ſopraggiunge al ſeme, o finalmente, che il ſeme lo fa venir d' altrove nell' utero.

Il primo ſentimento ſembra autorizato dalla ſcoper-

perta di molti piccioli animali, che per mezzo del microſcopio ſi oſſervano nel ſeme. Contuttociò non ſi può aſſicurare che queſti piccioli animaletti, che ſi oſſervano in eſſo ſiano tanti feti, perchè come ſi muovono, è certiſſimo, che ſi dovrebbe dire, che già ſono animati, il che è contro la fede, la quale c' inſegna che Dio non crea l' anima del feto umano ſe non nel ventre della Madre. Inoltre è ancor manifeſto che non ſi forma nella cavità dell' utero per il miſchiamento del ſeme del maſchio, con l' umore linfatico della femmina, poichè oltre moltiſſime eſperienze contrarie, è apparente, che queſti ſeguaci degli Antichi, eſaminaſſero diligentemente l' utero degli animali in diverſi tempi dopo il coito, vedrebbero con gran maraviglia, che niente ſi trova in eſſo, ſino al terzo giorno in circa dopo la concezione come fu oſſervato da molti Autori moderni ne' conigli.

Conchiudiamo dunque, che queſti feti ſono portati d' altrove nell' utero; e perchè non gli reſta altra comunicazione, che colle tube Falopiane, e queſte con gli uovari, e che ſi ſcuoprono nelle medeſime tube trentaſei ore in circa dopo il coito de' conigli, corpi ſimili, ma più piccioli di quelli che ſi trovano dopo tre giorni nell' utero, dobbiamo di nuovo conchiudere ch' eſſe altro non ſono che ſemplici ſtrade, che ricevono queſti corpi dagli uovari, e gli portano nella cavità dell' utero. Dobbiamo tanto più confermarci in queſto ſentimento, quanto più ſi conſidera, che pigliato un' uovario di un cadavere di femmina, indi meſſo nell'acqua bollente, tanto quanto ſarebbe cuocere un uovo, levata la membra-

brana comune ſi ſeparano facilmenta le uova groſſe le une più delle altre, tutte coperte di una membrana propria. Non è il tutto, mai ſi oſſervano delle veſſicole nelle tube dell' utero, che la membrana comune dell' uovario non mi paja ſquarciata; in cui finalmente ſi oſſerva, che altrettante ſi trovano le cicatrici, quanti ſono i feti che quell' animale ha dato fuori del ſuo corpo. Convinti dunque che i feti degli Animali hanno il loro principio dalle uova della femmina, fecondati dal ſeme del maſchio, è evidente che lo ſteſſo dee eſſere de' feti umani; perchè ſe è vero, come non v' e dubbio, che l' Autore della natura operi ſempre per le ſtrade le più ſemplici, e le più degne di un Dio, perchè moltiplicare le leggi, che ha ſtabilito per la propagazione della ſpecie; e ſe quelle per cui trattiene tutti gli altri animali è baſtevole per quella dell' uomo? perchè ſtabilirne altre, che coſpirano al medeſimo effetto: ma non è la ſola ragione, che rende la coſa incontraſtabile, vi ſono ancora molte eſperienze, che provano lo ſteſſo. I primi Anatomici dell' Europa ci aſſicurano aver trovato molti feti in più cadaveri umani nelle tube dell' utero; i ſuoi vaſi ombelicali, placenta, e tutti diſtintamente formati. Ma veniamo al noſtro propoſito.

Ancorchè gli alimenti, che ſi hanno da' vegetabili, foſſero baſtevoli di trattenerci ben diſpoſti, e che i primi uomini ſolo ſi cibaſſero di eſſi: Non perciò vollero tutti contentarſi di queſta moderazione; ebbero non ſolo la crudeltà di rubbare agli animali il loro latte, ed uova; ma ogni volta più incrudeliti perſeguitarono queſti poveri animali ſi-

no nelle loro più ſegrete, e più profonde caverne, ad ucciderli, per ſaziarſi delle loro carni, in tal modo, che i più volatili, ed i più coperti d' acqua, nè meno furono liberi dagli loro inſulti. Divideremo dunque gli animali, che ci ſervono di alimento in quattro claſſi, cioè in terreſtri, in quadrupedi, in volatili, in anfibj, ed in acquatici.

Si può dir generalmente che gli animali terreſtri nutriſcono più d' ogni altro, e che ci ſomminiſtrano un alimento più ſolido, che non è così facile in conſeguenza a diſtruggerſi. In quanto a' volatili la maggior parte è più grata, e più deliziosa de' terreſtri, ed in ſomma molto più facile alla digeſtione. I peſci finalmente ſono di tutti gli altri animali più indigeſti, i più umidi, ed i più freddi, perciò ſi corrompono facilmente, e nutriſcono meno degli altri. Gli Anfibj hanno dell' acquatico, e del terreſtre, e non v' è niente in queſti di particolare. Del reſto come tutti queſti animali hanno differenti parti, che non nutriſcono ugualmente, e che per lo più producono differenti effetti, perciò ſarà molto utile il farne la deſcrizione.

La prima parte degli animali, che ſi oſſerva, è la carne muſcoloſa, che nutriſce più d' ogni altra, e che fa un miglior ſugo, compone la maggior parte dell' animale. Queſta cambia conſiderabilmente ſecondo la di lei età, il luogo in cui ſi trova, gli alimenti di cui ſi ſerve, il ſeſſo, e finalmente ſecondo il modo con cui ſi prepara per mangiarla. Gli animali, che ancora lattano, hanno per l' ordinario la carne tenera, molle, umida, e viſcoſa; contuttociò ella ſi digeriſce facil-

men-

mente, e tiene libero il ventre; quella poi degli animali di una mezzana età, essendo più ferma, produce un miglior alimento; ma quella degli animali, che passano questo tempo, è arida, secca, e molto difficile a digerirsi. La differenza della loro carne, avuto riguardo al luogo, è considerabile, perchè secondo i differenti paesi, ella ha il più delle volte un sapore molto diverso. Gli alimenti di cui gli animali si cibano apportano ancora molto cambiamento alle loro carni. Ed invero gli abitanti del mare Settentrionale per mancamento di pastura ne' loro campi, sono costretti di nutrire i loro bovi, ec. di pesci. I medesimi ci assicurano che le carni, ed il latte di quelli hanno tutto l' odore, e il sapore del pesce. In quanto al sesso, come i maschi sono di un temperamento più caldo delle femmine, per questo le loro carni sono più secche, meno umide, ed in conseguenza proprie a produrre un buono alimento.

La carne de' Castrati, principalmente nella loro età giovenile, è molto più tenera, e grata al gusto, più nutritiva, e più facile a digerirsi; la ragione si è, che in questi ultimi si fa per lo più una perdita considerabile de' principj balsamici della massa del sangue per le parti della generazione; quindi è, che non facendosi questo ne' primi, essi deono rendere le loro carni più succose, e d' un miglior sapore. Ma come il nostro stomaco mai digerirebbe la carne cruda, perciò si fa bollire, o arrostire, acciocchè si possa digerire. Si prepara ancora in molte maniere diverse, che cambiano considerabilmente il suo sapore. Ad ogni modo le carni a

lesso,

lesso essendo più umide delle altre, convengono assai più a quelli che sono di un temperamento secco, caldo, e bilioso, e che non hanno libero il ventre. L'arrosto all'incontro conviene più a chi è di un temperamento pituitoso, che sono soggetti a catarri, flussioni, ed altre malattie della medesima natura.

Dopo aver esaminato la carne muscolosa dobbiamo passare alle viscere.

Il fegato è chiamato da' Latini *Jecur*, *quod juxta cordis vires potestatem suam exerceat*. Egli è un colatojo fatto per purificare la massa del sangue, scaricandola dagli umori biliosi, che in essa vi si contengono; è per l'ordinario contrario agl'Ipocondriaci malinconici, ed a coloro, che patiscono ostruzioni di milza, di utero, ec. perchè condensa il sangue per esser molto difficile alla digestione, ed accresce in questo modo le ostruzioni nel nostro corpo. Non fa poi il medesimo il fegato degli animali giovenili; poichè in questi egli è tenero, ed abbondante di sugo. La milza è una viscera, la quale ha quasi le medesime qualità del fegato. Nientedimeno Paracelso, e molti altri dicono, che la sua decozione preparata con alteranti è un buon mestruante.

I Rognoni sono due filtri, che separano la serosità dal sangue. Quelli degli animali vecchi sono di un cattivo alimento; ma quelli di una età giovenile sono di un sapore squisito.

Il Cuore è chiamato da' Latini *Cor*, *a currendo*; perchè è in un continuo muovimento. Veramente si può dire, ch' egli sia tra le viscere il maggiore, poichè è il primo a vivere, e l'ultimo a morire; la sua carne deve esser ben cotta per produrre un buon chilo; altrimente non è buona per la sanità.

I polmoni ſono chiamati da molti antichi Filoſofi; *cordis flabellum, & ventilabrum;* il ventaglio del cuore. Egli è di una ſoſtanza molle, umida, ſugolenta, leggiera, facile alla digeſtione, nutriſce aſſai, ed è un buono alimento.

Le glandole ſono quaſi tutte tenere, ſaporite, di un buon ſugo, e fanno un buon chilo, maſſime quando l'animale fu ſano, e nutrito di buoni alimenti.

Li teſticoli ſono così chiamati, perchè fanno teſtimonianza della virilità, queſte parti hanno un ſapor molto forte, ed ingrato negli animali, che non ſono giovinelli; ma in queſti ſono di delizioſo ſapore, e fanno un buon chilo.

I piedi, e le altre eſtremità, le quali ſono tutte compoſte di membrane, ligamenti, tendini, vene, arterie, e cartilagini, generano un chilo viſcoſo, rinfreſcante, ed umetante, e naturalmente ſono difficili a digerirſi, e perciò ſi dee ſolo uſare quelli de' più teneri animali. La ſoſtanza del cervello, ed il graſſo ſono inſipidi, diſpoſti a produrre un chilo viſcoſo, a provocar nauſee, ed abbattere l'appetito.

Circa poi delle oſſa, Monſieur Papin Ingleſe ha inventato in queſti ultimi tempi una macchina in cui ſi fanno diſſolvere, e ſi rendono in una ſpezie di brodo, o di gelatina, che molto nutriſce. Queſta è di rame, onde gli ſomminiſtra principj fermentativi, che in poche ore gli fa perdere la loro forma, il che non può far il calore in più giorni, la di cui eſperienza pruova incontraſtabilmente il fermento dello ſtomaco. Il ſangue degli animali è alcune volte in uſo, fra tanto ſi prepari in qual ſi

vo-

voglia modo, egli è ſempre difficile alla digeſtione. Il più in uſo è quello di porco, di lepre, e di alcuni alrti animali; quel di porco è il migliore, dee eſſer ben preparato con aromati, e prenderne moderatamente.

Del reſto molti pretendono che l'uſo di cibarſi degli animali non è ſe non dal Diluvio, e che avanti di queſto tempo vivevano gli uomini di vegetabili. Onde provano il loro ſentimento con quel che dice la Geneſi al *cap.* 1. che Iddio avanti del Diluvio aveva preſcritto agli uomini gli alimenti di cui dovevano cibarſi, e che non aveva fatto menzione della carne. Inoltre lo confermano coll' autorità di molti Santi Padri, Medici, e Filoſofi. Ecco quel che ne dice Lucrezio, (*Lib. de rer. Nat.*)

Qua ſol, atque imbres dederant, quod terra crearat,
Sponte ſua, ſatis id placabat pectora donum,
Glandiferas inter curabant corpora quercus.

E Ovidio nel Lib. 1. delle ſue Metamorfoſi:

Immunis, raſtroque intacta, nec ullis
Saucia vomeribus per ſe dabat omnia tellus,
Contentique cibis nullo cogente creatis,
Arbuſtos fœtus, montanaque fragra legebant;
Cornaque, & in duris hærentia mora rubetis,
Et qua deciderant patula Jovis arbore glandes.

E nel Lib. 15.

At vetus illa ætas, cui fecimus aurea nomen,
Fœtibus arboreis, & humus quas educat herbis,
Fortunata fuit, nec polluit ora cruore:
Tunc, & aves tutæ movere per æra pennas,
Et lepus impavidus mediis erravit in arvis,
Hæc ſua crudelitas piſcem ſuſpenderat hamo.

Alcu-

Alcuni pretendono che gli alimenti che ci somministrano gli animali, siano dannosi alla nostra sanità, e che l' Autore della natura non gli ha ha fatti per servirsene in questo modo. Perchè dicono che oltre le smoderate fermentazioni, che producendo in noi corrompono i nostri umori, e cagionano molte malattie; che si osserva ancora che coloro i quali ne usano immoderatamente, diventano grossolani, stupidi, ed acquistano quasi una somiglianza di temperamento di quelli animali, di cui si cibano; e finalmente che questa è la ragione, che altre volte vi erano uomini, che non vivevano se non di animali, che fossero forti di animo, e intrepidi, acciò passassero le nobili qualità di questi animali dentro di loro.

A questo rispondiamo, che se si vedono nascere malattie dall' uso immoderato degli animali, questo esser l' errore di coloro, che ne usano senza moderazione, che per altro l' istesso avviene nell' uso immoderato de' vegetabili, e che finalmente tra le piante esservi molti veleni, il che non è sicuro che sia tra gli animali. Dunque l' uso degli animali conviene con questa condizione, che sia moderato, tanto più che questo è un alimento che molto nutrisce. E' vero che se mai ci fossimo serviti di questi, che saressimo contenti degli alimenti de' vegetabili. In somma senza più filosofare sopra di questo, se è la verità, che questo altro non sia che un abuso, egli è talmente passato in uso per la consuetudine, che è diventato necessario.

Furono in un tempo alcuni Filosofi, che con

idee di chimera riputavano a gran misfatto l'uccidere gli animali, ed il cibarsi delle loro carni. Pitagora fu il primo ad intraprendere la difesa della loro vita. Egli si credeva che dopo la morte di un animale, la di lui anima passasse nel corpo di un altro animale; onde posto il suo falso principio, riguardava come scelerati coloro, che proccuravano di allungare la sua vita con la perdita di quella di un' altro.

Empedocle, Porfirio, Plutarco, ed alcuni in Oriente furono, e sono ancora di questo sentimento; questi quando vedono che alcuni Cristiani si dispongono ad uccidere qualche animale, corrono subito a briglia sciolta avanti di loro a presentarli danari per riscattare la vita di quello.

Vi sono anche molti popoli, i quali a cagione di superstiziose considerazioni non ardirebbero mangiar della carne di certi animali, per esempio, in alcuni luoghi delle Indie si rendono al Bue onori divini; in tal modo, che merita tra di loro tanto castigo colui, che uccide un uomo, come quello che percuote a morte questo animale. Se fosse permesso di fare un mischiamento delle cose profane colle divine, diressimo che Mosè nell' antica Legge vietò agli Ebrei di servirsi di certi animali salsi, e naturalmente grassi, e pesanti, temendo che queste carni essendo indigeste non gli rendesse negligenti al culto divino, ec. ma è superfluo stendersi di più sopra questa materia, esaminiamo più particolarmente gli alimenti, che ci somministrano gli animali.

Del Vitello. Cap. I.

LA carne di Vitello, e le altre ſue parti deono eleggerſi nel tempo, che egli è ancora da latte. Queſte deono eſſer bianche, tenere, ben nutrite, e di buon ſapore. Convengono in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, però più alle perſone deboli, delicate, e che fanno poco eſercizio, che a coloro, che ſono forti, robuſti, e che ſono in un continuo paſſeggio, a' quali v'è neceſſario un alimento più ſolido, e che più reſiſta alla diſſipazione di queſto. Del reſto ſi è detto, che dee eleggerſi giovane, perchè allora le ſue carni, e le altre ſue parti ſono tenere, delizioſe, e facili ad eſſere diſciolte dal fermento dello ſtomaco; che dipoi, come queſte medeſime parti diventano più ſolide, più ſecche, e più dure, perciò non è poi maraviglia ſe reſiſtono molto più al loro diſſolvente. Bruierino ci racconta, che i Romani laſciano lattare i loro vitelli circa ſei meſi, e che nel mezzo di queſto tempo uſano ogni diligenza, acciocchè non mangino erbaggi, perchè hanno per eſperienza, che in queſto modo le loro carnagioni ſono più delicate, più ſane, e d'un miglior ſapore. In fatti queſti animali ſono d'una temperatura ſecca; onde più che ſono nella loro prima età nutriti d'umidi alimenti, come il latte, tanto più le loro parti devono produr buoni effetti, poichè ſono più temperate.

Averroe loda tanto la carne di Vitello, che non fa difficoltà alcuna per dir che è migliore di

quella del pollo. Avicenna ci assicura che è molto salutevole; e finalmente Galeno dice, che questa arrosto si digerisce facilmente, e nutrisce assai. Ella è nutritiva, rinfrescante, umettante, i polmoni sono pettorali, perchè contengono un sugo oleaginoso, e balsamico, disposto ad aggrupparsi alle parti solide, intrigar gli umori acri e mordaci, ed a moderar il loro ardore; di più tiene libero il ventre, rendendo gli escrementi, che si trovano nelle budella più fluidi, e le strade per cui devono passare più lubriche. Li buoni effetti del loro capo, e piedi, proviene da un sugo mucilaginoso che le medesime parti contengono abbondantemente. Il grasso di questo animale è in uso nelle pomade, massime quello che è presso de' rognoni, questo con la di lui midolla è risolutivo, dolcificante, mollificante, ed anodino. La materia di cui si serviamo per rappigliare il latte non è altro che una parte acida, che si trova nella cavità dello stomaco di questo picciol animale; questa sostanza non è se non il fermento del suo ventricolo, in cui sopravanza l'acido fisso.

Il Vitello da' Latini, *Vitulus, a viridi ætate*, perchè egli è allora in una età verdeggiante.

Del Bue. Cap. II.

QUando il Vitello è arrivato nella sua maggior forza e grandezza, egli diventa Toro; ma se si è castrato, e domato nel suo dovuto tempo, allora si chiama Bue, cresce più, e diventa più grasso, ma resta più debole; di questi ve

ne

ne ſono generalmente due ſpezie, cioè de i domeſtici, e de i ſalvatici, di queſti ultimi ve ne ſono altre ſpezie che ſono tutte in uſo tra gli alimenti, ma non in queſti paeſi. Egli ſi dee eleggere tanto giovine che ſi può, graſso, tenero, e nutrito di buoni alimenti. La vacca, come ad ognuno è noto, è la femmina del Toro; le carni di queſti due animali non ſono così ſalutevoli, nè sì grate come quelle del Bue. Plinio dice, che le Vacche non vivono più di quindici anni, e che la ſua maggior forza è ne' cinque.

Queſti animali ſono differenti, ſecondo la diverſa configurazione di alcune ſue parti, ec. Alvarezio ci aſſicura, che in certi paeſi ſi trovano delle Vacche d'un color molto bianco, che non hanno corna, ma che hanno le orecchie longhe, e pendenti, e che le medeſime ſono groſſe come un Camello.

In Affrica le Vacche ſono così picciole, che appena hanno la grandezza de' noſtri vitelli; ma in ricompenſazione ſono fortiſſime, e molto laborioſe. Alcuni vogliono che nell' Arabia abbino le corna ſimili in longhezza a quelle del Cervo, ed altre un ſol corno nel mezzo della fronte.

Li Bovi nel Settentrione verſo l' America ſono ſerignuti, diceſi inoltre, che nella Provincia di Bengala ſiano della groſsezza di un Elefante. Il Bue genera un buon chilo, ed un buon ſugo nutritivo, il quale ſi aggrappa talmente alle parti, che attaccato non ſi ſepara ſe non difficilmente.

Il Bue in Latino: *Bos, quod homines laboribus, & carnibus ſuis paſcat.*

La Vacca piena si chiama da' Latini *Forda*, a *ferendo*, come si vede in questo verso di Ovidio:

Forda ferens Bos est, fœcundaque dicta ferendo.

Del Porco. Cap. III.

QUesto è un animale noto, che quasi sempre si trova nel fango, e nella lordura, nientedimeno la sua carne, come anche le altre sue parti, sono di un sapore molto grato, e servono considerabilmente fra gli alimenti. Egli si dee eleggere nè troppo vecchio, nè troppo giovine, che sia grosso, grasso, e tenero, e che sia stato nutrito di buoni alimenti, come di ghiande, di fave, rape, ec. Quando ha circa un anno di tempo si castra, e dopo questo vien chiamato da' Latini, *Majalis*; le sue carni diventano più grasse, e di un miglior sapore.

La sua femmina chiamata da' Latini *Porca*, *seu Scropha*, ella non è troppo in uso fra gli alimenti, perchè cagiona varie incomodità, come affetti isterici, ec. In quanto al porcello da latte, molti, essendo arrosto, se lo mangiano con un gran piacere; ma però quel di cui abbiamo parlato, è più convenevole per la salute; la ragione è, che questo animale essendo di un temperamento umido, come nella sua mezzana età, la fermentazione del sangue, e conseguentemente il calore si trova più forte, e più mordace, perciò si discacciano insensibilmente quelle umidità superflue, e gli umori viscosi che possono danneggiar la nostra salute. Questo è un animal golo-

so,

so, che non apporta che disordini ne i luoghi, in cui si trova, sicchè non apporta alcun vantaggio se non è morto. Così si paragona con ragione agli avari che non pensano se non ad accumular continuamente a spese altrui, e che non fanno del bene che dopo la loro morte, perchè allora sono costretti di lasciare quel, che non poterono portar seco. Se questo animale è molto in uso in alcuni paesi, è certissimo, ch' egli non l' è del tutto in molti altri. Già abbiamo detto che fu vietato agli Ebrei di mangiarne. Così gli Arabi, i Maomettani, i Mauri, i Tartari, e molti altri seguitano ancora questo metodo di vivere.

Il lardo vecchio è maraviglioso nelle pustule delle petecchie, e nell' occasioni, in cui si ha di bisogno di mondare, detergere, e consolidar le piaghe, il di lui sterco applicato esteriormente, è risolutivo, e giova molto nella squinanzia, e nella rogna invecchiata. La bile contenuta nella vesicola felea fa nascere i capelli, e guarisce l' ulcerazione delle orecchie.

Da' Latini è chiamato *Porcus*, *quasi Spurchus*, perchè è sempre imbrattato di fango.

Del Porco Cinghiale. Cap. IV.

IL Cinghiale è chiamato Porco Salvatico, perchè ha la figura, e la grossezza di un Porco domestico, e perchè abita ne' boschi. Egli è più feroce, agile, ed ha il pelo più arricciato, e più rude. Plinio riferisce, che in Candia, in Affrica, e nell' Indie non se ne trova. Teofrasto dice all' incontro

che ve n' è un gran numero nell' Egitto. Eliano osserva, che in Macedonia non si sente da questi alcuna voce. E finalmente se ne trovano in più luoghi, che portano due corna sopra della testa.

Questi animali si copulano nel cominciamento dell' inverno, e dimorano insieme ordinariamente lo spazio di trenta giorni, e portando per tre mesi i feti, gli partorisce nel principio della Primavera. Ma quando poi il maschio si trova ne' calori dell' Estate allora il pelo del suo capo diventa crespo fuori di modo, e spumante fa un spaventoso rumore con i denti. Inoltre dicesi che quando questo animale è stato qualche tempo senza render le Orine, che egli non può più correre per la quantità delle Orine, che si accumulano nella di lui vessica, in tal modo che gli è impossibile di salvarsi la vita con la fuga, se in questo mentre qualche cacciatore viene a perseguitarlo.

Plinio racconta ancora che Servilio Rullo fu il primo a metter in uso fra i Romani la carne di questo animale. Contuttociò si dee offervare, che la carne di qualsivoglia Cignale non è egualmente buona. Ed in vero coloro, che sono rinchiusi ne' Parchi non sono così squisiti come quelli che corrono in quà, ed in là per la campagna.

Questo è di un temperamento molto meno umido del porco domestico, a causa dell' esercizio, e de i differenti alimenti di cui si nutrisce, perciò la sua carne è più purgata, più grata al gusto, e più facile a digerirsi. Questa carne nutrisce assai, perchè ella contiene sughi oleaginosi, e balsamici; ma ella non porta alcun vantaggio alle

per-

persone robuste, e di travaglio, perchè essendo molto unita, ha bisogno di un buono stomaco per poterla digerire.

Inoltre come le persone abituate a un grand' esercizio del corpo, perdono della loro propria sostanza; non è maraviglia, se gli è necessario un alimento di maggior solidità, affinchè resti lungo tempo attaccato alle parti.

Si osserva ancora in questo animale, ch' egli ha per sua difesa due denti lunghi, grossi, taglienti, duri, aguzzati, e forti. Dopo la sua morte si pigliano questi denti, e se ne fanno denti da pettini. Per altro sono ancora in uso nella medicina, se si rendono in polvere sottilissima. Provocano i sudori, e le Orine, sono assorbenti, e temperano l' acrimonia degli umori, guariscono lo sputo di sangue da dieci grana fino a quaranta. Le parti della generazione di questo animale eccitano gli ardori di Venere presi interiormente. I di lui escrementi applicati esteriormente risolvono le scrofole. Il Cignale da' Latini *Aper*, *quod asperis versetur in locis*.

Dell' Agnello. Cap. V.

SI dee eleggere tenero, ben nutrito, e di una carne delicata; e questi si mangiano piuttosto nella Primavera, che in ogni altrotempo.

L' Agnello è d' un temperamento umido, per questo la sua carne essendo viscosa, e grossolana, produce anco umori della medesima natura. Egli mollifica, è refrigerante, proprio in conse-

guen-

guenza à produrre un ſugo diſpoſto ad addolcire i ſali acri della maſſa del ſangue.

Più che egli creſce, meno contiene di queſto ſugo viſcoſo, perchè à proporzione che avanza in età la fermentazione de' ſuoi liquori, ſpoglia la maſſa di quelle umidità craſſe. Alcuni dicono, che il fiele di queſto animale, pigliato in qualche liquore appropriato, guariſce il mal caduco.

Il caglio che ſi trova nella cavità del ventricolo dell'Agnello ſerve per condenſare il latte, cioè far ſeparare la parte buttitoſa dalla ſeroſa.

L' Agnello da' Latini *Agnus caſtus*, perchè l' altre volte era una offerta, molto propria ad eſſer immolata: *vel Agnus, tantum, ex eo quod, matrem ſuam præcatris animantibus agnoſcat.*

Del Caſtrato. Cap. VI.

LA carne, e le altre parti di queſto animale deono ſceglierſi che ſiano di tenera età, mezzanamente graſſe, tenere, che ſiano ſtate nutrite di buoni alimenti, ed allevate in un aria ſecca, e pura; in queſta maniera convengono in ogni tempo, età, e temperamento.

Quando l' Agnello è pervenuto ad una certa grandezza ſi caſtra, e dopoi è chiamato Caſtrato. Se non ſi caſtraſſe ſarebbe chiamato Ariete, o Montone. La pecora è la di lui femmina. Ariſtotile dice, che queſti animali ſono deboli, e fiacchi, e diſpoſti ad altrettante malattie, che ſi trovano gli uomini.

In quanto alla carne di Caſtrato, ella è più

ſtimata in Francia, che non ne' noſtri paeſi, perchè è più tenera, ſenza alcun odore, e di un grato ſapore.

Ariſtotile ci aſſicura, avere oſſervato che la Capra non viveva più di dieci anni, e che per l'ordinario non arrivava a queſto tempo; contuttociò ſi può dire ch' eſſa vive più, o meno ſecondo il paeſe in cui ſi trova. In fatti Alberto riferiſce che in alcuni luoghi ſecchi, e vicini al mare, che vive ſino a venti anni. Queſti animali ſono differenti, ſecondo i diverſi luoghi, in cui ſi trovano. Le Capre in Egitto ſono più groſſe che in Grecia. In Etiopia ſono ſpogliate di lana, ma hanno certi peli arricciati come i Cameli. In certi luoghi queſti animali hanno code così groſſe, e peſanti, che appena poſſono muoverſi. H. Boezio riferiſce che in un certo paeſe della Scozia ſono di color giallo, e che hanno i denti di color d' oro. In Affrica naſcono con le corna, e nel Ponente mai ne portano.

Il Caſtrato da' Latini *Vervex, ab inverſis, ademptiſque teſtibus.*

Del Capretto. Cap. VII.

EGli dee eleggerſi molto giovine, cioè che latti ancora, che non abbi ancor mangiato dell'erba. Si dee ancora eſaminare ſe la ſua madre non ha alcun male, e ſe è ben nudrita. Allora nudriſce molto, ſi digeriſce facilmente, e tiene libero il ventre.

Conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il di lui uſo giova molto a' convaleſcenti.

Più

Più ch' egli è giovine, più abbonda in ſughi oleaginoſi, e balſamici, che lo rendono nutritivo, e proprio a produrre tutti queſti buoni effetti. La morſicatura delle Capre è molto dannoſa all' erbe; inoltre ſi dice, che l' albero delle olive dopo eſſere ſtato qualche poco roſo da queſto animale, ch' egli diventa ſterile, e che per queſto non s' immolava la Capra da' Pagani a Minerva. Si dice ancora, che quando ella mangia del baſilico, diventa rabbioſa, e che muore quando beve dell' acqua in cui le foglie di lauro vi furono dentro per qualche tempo.

Lo ſterco di capra contiene molti ſali acri volatili, i quali lo rendono riſolutivo, deterſivo, diſſetativo, digeſtivo, proprio per levare le oſtruzioni delle viſcere, e diſtruggere la pietra ne' rognoni, ed eſteriormente per riſolvere gli umori cagionati dall' inzuppamento della linfa. Il ſangue di becco ſeccato al ſole provoca i ſudori, i meſtrui, e le Orine, ed è ottimo nella infiammazione de' polmoni dopo alcune cavate di ſangue ſino a trentaſei grana. Il Capretto da' Latini *Hædus*, *ab edendo*.

Del Capriolo, o ſia Becco Salvatico. Cap. VIII.

QUeſto dee eleggerſi tenero, di età giovinile, e che ſia graſſo.

Il becco ſalvatico quando è giovine è chiamato da' Latini *Capreolus*, e dipoi *Capreus*, egli raſſomiglia al Cervo; contuttociò non è così groſſo, nè così grande, ha la voce debole, ma alcuni

cuni dicono, che in ricompenſa ha la viſta così fina, che vede nella notte come nel giorno. Egli è poltrone, timido, e ſempre troma alla viſta di qualche oggetto, perchè non ſa, o non ardiſce ſervirſi delle ſue corna per difenderſi dagl' inſulti degli altri animali; in tal maniera, che tutta la ſua bravura conſiſte nel fuggire, ed in queſto egli è molto agile, e corre con grande intrepidità. Egli ha ancora una così ſtretta famigliarità colle pernici, che per lo più ſi nutrica inſieme; ma ciò che ſi dee oſſervare è, che quando la femmina di queſto animale ha perduto il ſuo marito, ella ſe ne và a cercarne un altro in qualche parte, e ſubito trovato lo conduce al luogo dove abitava col ſuo perduto maſchio; ma quando il maſchio ha perſo la femmina, ſubito laſcia il luogo in cui dimorava, e ſe ne ritorna al ſuo primo alloggiamento. Queſti animali abbondano ne' boſchi, e ſopra le montagne, e ſi cacciano nell' iſteſſa maniera, che ſi pigliano i Cervi.

Le loro carnagioni nutriſcono aſſai, ſi digeriſcono facilmente, perchè queſti animali ſono quaſi ſempre in moto, il che fa che i loro pori ſono ſempre aperti, e che laſciano continuamente traſpirare le umidità craſſe, e viſcoſe, e che ſi attenua, e ſottilizza la linfa, e che ſi rendono volatili i ſali, che devono ſervire in parte alla nutrizione delle carni: intanto quando è poi vecchio, come la gran traſpirazione ha fatto diſſipare una parte dell' umidità, e conſumare le parti volatili, per queſto le carni reſtano aride, ſecche, e difficili alla digeſtione.

Il fiele di questo animale serve molto nel tinnito d' orecchio, ne' dolori de' denti, e finalmente per levar via le macchie della faccia, e le concrezioni che si fanno negli umori dell' occhio.

Del Daino. Cap. IX.

IL Daino è una spezie di Becco salvatico simile al Capriolo; sono queste due spezie quasi simili, ma il Daino è alquanto maggiore, e di pelo maculato, ogni anno cambia le corna. La sua coda è lunga fino a terra, la sua femmina è alcune volte del tutto bianca, e sarebbe difficile distinguerla dalla capra, se il suo pelo non fosse corto fuor di modo. Egli è naturalmente timido, Marziale lo fa lamentarsi in questo modo:

Dente timetur Aper, defendunt cornua cervum,
Imbelles Damæ, quid nisi præda sumus.

Molti stimano poco la carne de' salvatici, perchè pretendono che produca umori grossi, e terrestri; ma però quella di un daino di tenera età, oltre ch' è di un grato sapore, ella è ancora molto salutare, quasi simile in qualità al Capriolo.

Del Cervo. Cap. X.

SI dee scieglière giovinetto, e se si può, che sia ancor allattato, che sia grasso, tenero, e ben nutrito. Conviene in ogni tempo a i giovani bilioſi, che hanno uno stomaco forte, e robusto; ma i vecchi, ed i melancolici devono astenersene.

Il Cervo è un grande animale, ha quattro piedi,

di, e abita ne' boſchi. Egli è vivace, e leggiero, ed ha per ſua difeſa due gran corni ramoſi, onde gli cadono ogn' anno nella Primavera. Queſto animale ha poco coraggio, contuttociò va ſempre cercando i ſerpenti nelle loro caverne per mangiarli, onde gli dichiara continuamente la guerra. Alcuni pretendono che viva più ſecoli, perchè ſi trovò dopo qualche ſecolo che fu morto Ceſare un cervo con una collana al collo di cui v' era queſta inſcrizione: *Noli me tangere, quia Caſaris ſum.*

In Scozia queſti animali ſono molto graſſi, e groſſi, e in così gran numero, che gli uomini ſono coſtretti di accumularſi di tanto in tanto per andarli ad uccidere. Nella nova Meſſica i Cervi hanno le code ben fornite di peli, e ſono così forti, che un giorno un Capitano Spagnuolo gli fece tirare la ſua carrozza in Parigi; il Cervo è un animale molto laſcivo, e quando egli ſi trova ne' calori di ſtate ha un odor ingrato. Per altro ſe ſi caſtra qualche tempo dopo il ſuo naſcimento, oltre che dipoi le ſue carnagioni ſono più delizioſe, e grate al guſto, queſte ſono ancora più temperate, e più facili da digerirſi. La Cerva è la femmina del Cervo, ella per l' ordinario non porta i corni, ed ha la voce più debole.

Tutti convengono che il Cervo in tempo di ſtate, e principalmente nel meſe di Agoſto, è di un ſapore più ſquiſito che nel verno; a ragione de' frutti che mangia in queſta ſtagione, i quali lo ingraſſano conſiderabilmente; contuttociò alcuni ſtimano che non ſi dee uſare la carne del Cervo in tempo di ſtate, perchè allora mangia

gia vipere, ſerpenti che credono velenòſi, come ſe il Cervo non ne mangiaſſe in ogni tempo dell' anno. Ma perchè credere che queſti animali ſiano dannoſi preſi interiormente, poichè vediamo giornalmente perſone cibarſi di vipere, le quali in vece d' incomodarle ne provano buoni effetti? è vero che la morſicatura della vipera, e del ſerpente è per lo più mortale, perchè queſti animali lanciano con gran furore in qualche venula, o arteriola un ſugo acido fiſſo, che coagula in poco tempo una parte del ſangue, il qual ſangue eſſendo portato nei polmoni fa oſtacolo a ſe ſteſſo, e ne impediſce la circolazione; nell' iſteſſa maniera che accade ſe ſi ſpinge in qualche vena un liquore, in cui vi ſia un acido fiſſo, ſi vede qualche tempo dopo morir l' animale, in cui fu fatta queſta operazione. Intanto non dee ſeguirne lo ſteſſo ſe ſi piglia l'aceto per bocca, perchè in queſta occaſione ſi meſcola con altri alimenti, i quali intrigano conſiderabilmente le loro punte, ficchè non ſi trova più diſpoſto a condenſarlo come prima.

Aggiongiamo a queſto, che vi ſono molti animali che mangiano delle piante velenoſe, e de' più forti purganti, ſenza che noi, cibandoci de' medeſimi, reſtiamo avvelenati, ne purgati; per eſempio, lo ſtornello mangia la cicuta, che è un veleno, la quaglia l' eleboro ec. Dunque ſi dee conchiudere, che come i purganti, ed i veleni non ſono tali, ſe non perchè le loro parti inſenſibili hanno una certa figura, e un certo ordinamento, ch' eſſi non ſaranno più nè purganti, nè veleni ſubito che avranno preſo la ſua figura, ed il ſuo ordinamento.

Plinio racconta aver conoſciuto Dame, che giornalmente ſi cibavano della carne del Cervo per preſervarſi dalla febbre, e queſto forſe perchè credevano che queſto animale non foſſe mai travagliato da queſta malattia. Altri pretendono, che mangiando di queſte carni ſi viva lungamente, perchè queſto animale vive alcuni ſecoli ma queſte falſe immaginazioni hanno così poco fondamento, che ſi diſtruggono da ſe ſteſſe.

Le corna del Cervo recenti, e tenerelle, ſervono aſſai fra gli alimenti; di queſti ſe ne potrebbe far la gelatina di corno di Cervo, ma è più in uſo la raſchiatura de' vecchi, che ſi fa bollire in una quantità ſufficiente d'acqua, ſinchè il liquore abbia acquiſtato una conſiſtenza di gelatina; dopo queſto ſi feltra, premendo fortemente la feccia; di poi ſi batte un bianco di ovo con del vino bianco, e del ſugo di citrone, ſi meſcola ancora un poco di zucchero, e di canella, ſi fa bollir il tutto leggermente, dopo per chiarirla ſi feltra di nuovo, e ſi laſcia in ripoſo.

Queſta gelatina è molto nutririva, propria a riſtorar li convaleſcenti, a fortificare lo ſtomaco, a reſiſtere alla malignità degli umori; giova ancor molto nelle diarree, nel vomito, nello ſputo di ſangue, e finalmente ottima nelle diſenterie.

La midolla, e il graſſo del Cervo applicata eſteriormente giovano molto nelle fluſſioni, e nelle paraliſi. Il di lui ſangue, ridotto in polvere, dopo averlo fatto ſeccare, è riſolutivo, provoca i ſudori, ed è ottimo nell' infiammazione de' polmoni ſin ad una dramma.

Della Lepre. Cap. XI.

Si dee eleggere giovine; conviene principalmente in tempo di verno a i giovani di un temperamento ſanguigno, all' incontro è molto dannoſa negli ipocondriaci, perchè eſſi hanno i loro liquidi viſcoſi, e terreſtri.

Queſto animale ha l' udito così delicato, che ſente al minimo rumore che ſi faccia all' intorno di lui. Egli è unico che abbia peli nella bocca, e ſotto de' piedi. Abita ne' boſchi, ſi nutriſce d' erbe, e quando vi è molta neve, rode la ſcorza degli alboreti. Bargeus deſcrive il ſuo modo di vivere:

Decerpunt lati turgentia gramina campi,
Et culmos ſegetum, & fibras tellure repoſtas,
Herbarum, & lento morſus in cortice figunt
Arboris, atque udos attondent undique libros;
Nec parcunt ſtrato pomorum, aut glandis acervo,
Aut viciæ, aut milio, aut procere frondibus ulmi.
Præcipuè gratæ ſylveſtria gramina mentæ,
Quæque colunt riguas inculta ſyſimbria valles,
Et vagæ ſerpilla, & pulegi nobile gramen
Percipiunt ———————

La lepre dorme con gli occhi aperti, perchè la di lei palpebra ſuperiore è troppo picciola per coprir tutto l' occhio. Ella vive per l' ordinario inſino a dieci anni, e ſi trova quaſi in ogni paeſe; ſe ne vedono di diverſi colori, cioè di nere, di celeſti, e di gialle dorate.

Ne' paeſi freddi Settentrionali, come nella Moſcovia, nella Littuania, e nella Polonia, ve ne ſono delle bianche in quantità, ſono in certi luoghi più gran-

grandi, più groſſe, e più graſſe, ſecondo che trovano più, o meno mangiare, finalmente ſe ne vedono alcune con le corna.

Gli Ebrei non mangiano della carne di lepre, perchè non eſſendo convenevole per la ſanità, perciò lor fu vietata: in fatti quando non è giovine, come è per altro di un temperamento ſecco, e melancolico, è manifeſto che più che ſarà vecchia, e più la ſua carne ſarà tenace, e difficile alla digeſtione.

Per queſto è ſtimata ſino a ſei meſi, ma dopo non ſe ne fa più gran conto. Quelle, che ſi trovano in luoghi umidi, non ſono così buone come quelle, che vengono nelle pianure, o nelle montagne, perchè queſte ſi nutriſcono d' erbe aromatiche, che le rendono d' un ſapore ſquiſito. V' è ancor da oſſervare che la lepre è migliore nel Verno, perchè il freddo mortifica, ed intenerisce le ſue carni.

E come vi ſono alcuni che aſſicurano, che l' uſo della carne di lepre rende la pelle della faccia fiorita, e d' un color vermiglio; ciò diede occaſione a Marziale di far il ſeguente epigramma:

Si quando leporem mittis mihi, Gellia, dicis,
Formoſus ſeptem, Marce diebus eris.
Si non derides, ſi verum, lux mea tu narras,
Ediſti nunquam, Gellia, tu leporem.

Del reſto il ſuo graſſo facilita la digeſtione, applicato eſteriormente è ſuppurante. La materia caſeoſa che ſi trova aderente al fondo dello ſtomaco della lepre, facilita il primo, ed il ſecondo parto, e provoca gli ardori di Venere.

Del Coniglio. Cap. XII.

EGli si dee eleggere tenero, grasso, ben nutrito, e che non sia nè troppo giovine, nè troppo vecchio; è migliore, e più squisito in tempo di Verno, che in tempo di State, perchè allora la sua carne è più tenera, e più mollificata.

Conviene in ogni età, ed in ogni temperamento, mentre che abbia queste qualità, e che se ne usi moderatamente. Le femmine di questi animali, come anco quelle delle lepri, sono sempre disposte a esser di nuovo fecondate, ancorchè siano di già piene. Sono dannosi ne' Paesi in cui abbondano questi animali, poichè non v'è niente che cresca sopra della terra, che non ne mangino, e che non ne distruggano una parte.

Questi sono domestici o salvatici, i salvatici sono i più deliziosi, ed i più grati al gusto, non solo perchè sono quasi sempre in moto, ma anco perchè si nutriscono di vegetabili aromatici. Questi sono molto tra di loro differenti per il colore, gli uni sono bianchi, gli altri neri, gialli, ec. Il grasso del Coniglio è in uso nella Medicina; quello è risolutivo, e proprio in tutti gli affetti del genere nervoso.

Il Coniglio da Latini *Cuniculus*, perchè volendo entrar sotto terra forma una spezie di tana, chiamata ancora *Cuniculus*; ciocchè diede luogo a Marziale di far i versi seguenti:

Gaudet in effossis habitare cuniculus antris,
Monstravit tacitas hostibus ille vias.

Del Latte. Cap. XIII.

IL Latte è differente ſecondo la natura dell' animale che lo produce, ſecondo l' età di quello, gli alimenti di cui fu nutrito, e ſecondo le diverſe ſtagioni dell' Anno. Dee eleggerſi bianco, d'una mezzana conſiſtenza, d'un buon odore, d'un ſapore che non ſia aſpro, amaro, agro, o ſalſo. Finalmente ſi dee ſciegliere recente, che ſia d' un animale nè troppo giovine, nè troppo vecchio, che ſia ſano, graſſo, e che ſia ſtato nutrito di buoni alimenti.

Egli ſopravanza in parti acquoſe, e ſulfuree, contiene molti ſali acidi imprigionati ne' di loro capillamenti, e qualche poco di terra. Conviene in ogni tempo ne' giovani di un temperamento ſanguigno; ma non ne' vecchi, ed in coloro di un temperamento bilioſo, e flemmatico.

Le grandi utilità che il latte ci apporta, non ſolamente come alimento, ma ancora come rimedio, fanno aſſai conoſcere la ſtima che dobbiamo farne.

Il latte è compoſto di tre differenti ſoſtanze, di una butirroſa, caſeoſa, e di un altra ſieroſa; tanto che il latte è nel ſuo ſtato naturale, eſſe ſono talmente confuſe, che non ſi poſſono diſtinguere; ma per poca alterazione ch' eſſo abbia ricevuto ſubito ſi fa, per così dire, da ſe ſteſſa l' analiſi meccanica delle ſue parti; come dipoi ne parleremo più particolarmente.

I buoni effetti che produce il latte provengono da principj oleaginoſi, e balſamici, de' quali ab-

bonda; e queſti rendono queſto alimento molto dulcificante, diſpoſte a nutrire, e riſtabilire gli eſtenuati, e macilenti; e finalmente molto convenevole nelle malattie cagionate da umori acri, e mordaci. Contuttociò i febbricitanti non poſſono comportarlo, perchè s' inacidiſce ſubito per mezzo del loro particolar fermento dello ſtomaco, onde eſſendo portato nel ſangue, come gli accreſce la fermentazione, dee in conſeguenza accreſcerli la febbre.

Segue ancora lo ſteſſo quando ſi trovano nello ſtomaco materie acide, ancorchè non vi ſia febbre. Non conviene inoltre a coloro, che ſono ſoggetti alle oſtruzioni, perchè contenendo molti principj capillamentoſi, come non ponno ſe non far perdere del moto alla maſſa del ſangue, e dargli della conſiſtenza, è manifeſto che allora non ſerve ſe non ad accreſcergli il male.

Il latte è differente ſecondo i diverſi animali, da cui ha la ſua origine; per queſto il latte di un certo animale ſpeſſe volte è più convenevole, che quello di un altro, in certi temperamenti, ed in certe malattie, perchè abbonda ſecondo l'animale più, o meno di parti butirroſe, caſeoſe, o acquoſe.

Il latte di donna è ſpeſſe volte impiegato in Medicina. Egli contiene una mezzana quantità di parti butirroſe, e caſeoſe, con molte parti d'acqua, è molto temperato, ed è convenevole negli etici, e può moderare i dolori della podagra. Inoltre come fu primieramente deſtinato per la noſtra nutrizione, da queſto ſi può giudicare, che dee avere maggior convenienza col noſtro natural tempera-

men-

mento, e che dee produrre ne' noſtri corpi effetti migliori di ogni altro, come la eſperienza ce lo dimoſtra.

Quello dell' aſina raſſomiglia aſſai per la di lui conſiſtenza e virtù, a quello della donna, egli è molto in uſo nella tiſi, ed in altre malattie di petto.

Quello di capra contiene molto meno di parti d'acqua. Si condenſa facilmente, conviene più d ogni altro alle perſone di un temperamento umido. Egli è un poco aſtringente, perchè la capra mangia ordinariamente delle piante aſtringenti, che danno allo ſteſſo latte le medeſime qualità.

Il latte di pecora ha ancora meno flemme di quello di capra; ma molte parti caſeoſe, e butirroſe, che lo rendono più denſo, per queſto dee eſſere raramente in uſo.

Quello di vacca è il più in uſo tra gli alimenti; egli nutriſce molto, ed è di un più grato ſapore; il latte di ogni animale è più, o meno ſalutevole ſecondo le differenti ſtagioni. Nella primavera, e nell' eſtate è più flemmatico, meno denſo, più facile alla digeſtione che in ogni altro tempo, perchè allora l' animale vive di alimenti più umidi, e più ſuccoſi. Il medeſimo ſi dee intendere della età differente dell' animale; in fatti quando l' animale è nel ſuo vigore, il ſuo latte è più perfetto, e ſi digeriſce più facilmente, perchè quando è giovine il latte reſta troppo crudo, e ſieroſo, e quando è vecchio troppo ſpogliato di parti ſpiritoſe, e balſamiche.

Si prepara il latte, e principalmente quello di vacca in più maniere, per renderlo più grato al

gusto. Si lascia in riposo per qualche tempo, dipoi si piglia il fior di latte, che si trova al di sopra di esso, e si percuote per renderlo raro, tenue, e facile alla digestione, si può anche coagulare in più maniere, ma la più comune è di mescolarvi un poco di presura, o qualche altra materia acida. Così dopo la coagulazione si separa, e si raccoglie insieme tutto il siero del latte, il quale è rinfrescante, e molto umettante.

Del Butirro. Cap. XIV.

TAnto sono i butirri differenti, quanto sono diversi tra di loro i latti degli animali. Quello di vacca è più in uso. Si dee eleggere recente, di un sapore dolce, ed aggradevole. Conviene in ogni tempo, età, e temperamento, il butirro è in uso in ogni luogo, gli Olandesi, ed i popoli Settentrionali se ne servono più d' ogni altro, ed è per questo che hanno la pelle molto fresca, e vermiglia.

Più che egli è recente, più è grato, e salutevole; e questo perchè i di lui principj oleaginosi, e salini sono allora più uniti insieme. Quando all' incontro è qualche tempo che è fatto, l' aria vi depone delle sue parti saline, e fermentative, le quali concorrendo con quelle del butirro, sminuzzano le parti capillamentose, e si estricano i sali acri, che erano imprigionati dentro di quelle.

Per impedire questa fermentazione si lascia per l' ordinario dentro dell' acqua, per levarlo in parte dagl' insulti dell' aria; o si sala, per chiuderli

li col ſal comune i pori, acciocchè l'aria non poſſa più deporvi quelle parti fermentative, che contiene. I buoni effetti, che il butirro produce ſi deono attribuire alle parti oleaginoſe, e balſamiche, proprie a nutrire le parti ſolide, aggrappandoſi agl' interſtizj delle medeſime, e a dolcificare la maſſa del ſangue.

Quando ſi uſa in eccesſo allora toglie l'appetito, perchè le parti capillamentoſe involgono i ſali, che colla loro impreſſione lo cagionano; provocano vomiti, perchè lubricano talmente la membrana interna del ventricolo, che chiudono i pori, per cui gli ſpiriti animali ſi portano nella cavità del ventricolo per concorrere alla digeſtione; donde ne ſegue che deono raccoglierſi in quantità ſufficiente negl' interſtizj delle fibre carnoſe del ventricolo, e facendole operare, deono in conſeguenza far fare un forte moto anteperiſtaltico, in cui conſiſte il vomito; ſe poi gli ſpiriti animali hanno ancora qualche paſſaggio, allora ſi farà una qualche piccola contrazione, e cagioneranno ſolo nauſee. Si oſſerva finalmente che l'uſo immoderato del butirro, ſcalda molto i bilioſi, e queſto non per altro ſe non perchè genera una maggior quantità di bile, la quale non potendoſi tutta ſeparare, reſta una parte nel ſangue; e come è molto acre, perciò ella ſminuzza la maſſa del ſangue, e fa che ſi ſtrica una maggior quantità di principj fermentativi, i quali fermentando cagionano un maggior calore.

Del Formaggio. Cap. XV.

QUesto è differente ſecondo la diverſità del latte di cui fu fatto, ſecondo che fu preparato, che è più, o meno recente, e ſecondo il ſuo odore, ſapore, e qualità. Si dee eleggere ognuno nel ſuo genere, nè troppo recente, nè troppo vecchio, che ſia mezzanamente denſo, e ſalſo; e finalmente di un buon ſapore, e di un grato odore.

Nutriſce molto, facilita la digeſtione, produce molti altri buoni effetti, eſſendo pigliato in una dovuta quantità, come ſi vede per queſto verſo che paſſa per proverbio:

Caſeus eſt ſanus, quem dat avara manus.

Egli conviene in ogni tempo a' giovani che fanno continuamente eſercizio del ſuo corpo, e che hanno un buono ſtomaco. Ma i vecchi, e le perſone delicate, che ſe la paſſano ozioſamente, e che ſono ſoggetti alla pietra, deono aſtenerſene, o uſarne con ſobrietà.

Il formaggio non è altro che la parte ſulfurea del latte ſeparata dal ſiero, ed indurato per mezzo del calore; queſta è la parte la più craſſa del latte ſtrettamente unita inſieme, egli facilita la digeſtione preſo in poca quantità, e ſe ſi uſa immoderatamente inacidiſce molto il chilo, nell' iſteſſa maniera che fa una maggior quantità di fermento nella paſta.

Quando il formaggio è recente, egli è viſcoſo, e carico di umidità, per queſto è peſante

ſo-

ſopra lo ſtomaco, e molto ventoſo. Contuttociò nudriſce molto; quando all'incontro è troppo vecchio, diventa ſecco, irritante ſopra della lingua, di un odor forte, e proprio a generar catarri, perchè fu conſiderabilmente alterato dalla fermentazione, la quale lo ha talmente privato delle umidità che conteneva, ed eſaltato i ſuoi principj, che quelli hanno quaſi perduto tutto il loro ordinamento.

Conchiudiamo dunque che il formaggio, il quale non è nè troppo recente, nè troppo vecchio è il migliore per la ſanità; primieramente, perchè ebbe il tempo di deporre le ſue umidità abbondanti; ed in ſecondo luogo, perchè ſi è diſpoſto a fare una buona digeſtione per la picciola fermentazione, che ha abbaſtanza eſaltato i ſuoi principj; e finalmente perchè queſta fermentazione non ha avuto ancora il tempo di diſtrigare, e di volatilizzare le ſue particelle, per produr cattivi effetti.

Vi ſi meſcola ordinariamente il ſal marino, per darli un miglior ſapore, e per poterlo conſervar lungamente dagli inſulti dell'aria, nella maniera che ſi è detto nel capo precedente.

Del Pollo. Cap. XVI.

EGli dee eſſere ſcelto giovane, graſſo, e ben nutrito; egli è migliore, e più ſalutevole nella età di tre meſi, che in ogni altro tempo.

La ſua carne è nutritiva, pettorale, ſi digeriſce facilmente, umetta, e rinfreſca. Si fa con queſto un certo mezzo brodo, che è chiamato acqua

di

di pollo. Queſto brodo è molto in uſo nella dieta de' febbricitanti, che hanno biſogno di un alimento molto leggiero; quando ſi deſidera, che queſt' acqua produca un tal effetto, vi ſi meſcola delle droghe appropriate, con un pollo, ec. egli conviene in ogni tempo, età, e temperamento.

In quanto poi alla gallina, ella dee eleggerſi ben nudrita, tenera, gialla, e che non ſia ſtata ancora covaticcia. In queſto modo ella è pettorale, ſi digeriſce facilmente, produce un buon ſugo, accreſce gli ſpiriti, mollifica, e rinfreſca, ed è molto convenevole alle perſone convaleſcenti. Avicenna pretende che la medeſima renda lo ſpirito più vivace, e la voce più chiara, e che accreſce l'umor ſeminale.

Ella conviene in ogni tempo, età, e temperamento; intanto più alle perſone delicate, che paſſano una vita ozioſa, che a coloro che ſono forti, e accoſtumati ad un eſercizio violente, tanto più che hanno biſogno di un alimento ſolido che reſiſta al loro travaglio. Del reſto quando è vecchia la ſua carne, e diventata ſecca, è dura, e perciò molto difficile alla digeſtione.

Alcuni s' immaginarono che l'uſo del pollo, gallina, e cappone cagionavano la podagra, perchè dicevano, che queſti animali erano ſoggetti a queſta malattia, e che in conſeguenza potevano comunicarla a coloro che la mangiano; ma da queſto ne ſeguirebbe, che dovereſſimo pigliare tutte le malattie degli animali che mangiamo, il che è contro l' eſperienza. Inoltre ſi confermavano in queſto ſentimento quando conſideravano, che la

mag-

maggior parte de' nobili, che conſeguentemente ſi cibano per lo più di quegli animali, ſono per l'ordinario travagliati da queſta malattia. Ma non è perchè queſti tali vivano ordinariamente di capponi, che ſono ſoggetti a queſto incomodo; ma piuttoſto perchè eſſi vivono ozioſamente, e fanno eccessi in ogni genere di piacere. Ed invero, ſe queſto foſſe, che l'uſo di queſti animali cagionaſſe la podagra, è certo che altro non vedereſſimo, che podagroſi; poichè non v'è oggi alimento più familiare di queſto.

Si trovano galline in Padova che ſopravanzano in groſſezza, ed in grandezza quelle degli altri paeſi. Nella Turchia ſe ne trovano ancora di un piumaccio molto grato.

Queſte portano nella China della lana in vece di piuma; ed in alcuni luoghi delle Indie le galline hanno la carne, e le oſſa nere, contuttociò ſono di un guſto aggradevole.

Il graſſo di queſto animale ſerve nella Medicina per addolcire, riſolvere, e mollificare i tumori, ſi adopera ancora tutto caldo, ſopra del capo, per aprir i pori, e facilitare la traſpirazione nelle febbri maligne, e nelle malattie del capo, cagionate da una grande efferveſcenza del ſangue.

La membra interna del ſuo venrricolo, ſeccata, e reſa in polvere provoca i meſtrui, fortifica lo ſtomaco, e giova molto nelle diarree, diſſenterie, &c

Del Cappone. Cap. XVII.

QUeſto dee eſſer ſcelto giovinello, tenero, graſſo, e ben nutrito; fra queſto i migliori ſono quelli che hanno ſette, o otto meſi.

La

La di lui carne nutriſce aſſai, ſi digeriſce facilmente, ed il di lui brodo è per lo più in uſo per fortificar, e riſtabilir le forze. Egli conviene in ogni tempo, età, e temperamento. Il Cappone è un gallo caſtrato, per renderlo più graſſo, e d'una carne più tenera, e più delizioſa. In fatti il gallo è un animale molto laſcivo, che abbonda di ſpiriti, e d'amor ſeminale; ma come ne perde continuamente, perciò non è maraviglia ſe la ſua carne diventa arida, ſecca, e difficile da digerirſi.

All'incontro il cappone, che non ha queſti ardori, e che non fa la perdita di queſte parti ſpiritoſe, e volatili, per queſto reſtano nel ſangue, e rendono le carni migliori; queſte hanno quaſi le medeſime qualità di quelle del Pollo, ma ſono più nutritive, più ſaporite, più convenevoli alle perſone di travaglio.

Il gallo ſerve molto a far brodi, che ſono aperitivi, deterſivi, mollificanti, e molto nutritivi.

Queſto è un uccello audace, coraggioſo, vigilante, maſſime quello che ha la creſta roſſa, e gli occhi ſcintillanti.

Il pericolo non lo fa fuggire. Egli non può comportare alcun rivale, e perciò combatte vigoroſamente inſieme. Alcuni gli danno dell'aglio per oſſervar il combattimento, perchè allora quaſi che s'uccidono fra di loro. Se ha la vittoria, egli è orgoglioſo, altiero, ſuperbo, e canta con gran pompa, e trionfo; ma ſe reſta vinto, egli è oppreſſo, vergognoſo, e va ſubito a naſconderſi.

Alcuni vogliono che il Baſiliſco, ed il Lione non poſſano ſentire il gallo a cantare ſenza tremare; molte

te delle ſue parti ſono utili nella Medicina, per queſto lo immolavano altre volte in onore di Eſculapio.

Dei Colombi. Cap. XIX.

QUeſti ſono domeſtici, o ſalvatici, devono ſcieglierſi, di tenera età, graſſi, carnoſi, e che abbino pigliato accreſcimento in un' aria pura, e ſerena.

Nutriſcono molto, conſtipano qualche poco il ventre, fortificano lo ſtomaco, e provocano le orine. Alcuni Autori vogliono che l' uſo di queſti animali guariſcono le convulſioni, e preſervino da morbi peſtilenziali; ma queſto ha di biſogno di maggior prova.

A proporzione che creſcono in età, le loro carni diventano più ſecche, e più maſſicce, difficili da digerirſi, ed in conſeguenza da produrre umori malinconici, ipocondriaci, convengono in ogni tempo, età, e temperamento.

Ariſtotile, e Plinio oſſervano che i colombi domeſtici vivono ordinariamente otto anni, contutto ciò alcuni Autori aſſicurano averne veduto che viſſero ſino a ventidue.

I ſalvatici ſi trattengono per l'ordinario ſopra i rami degli alberi, e non vanno quaſi mai a terra, perchè ſono molto timidi; le loro carni ſono ſaporite, ma più dure, e difficili alla digeſtione. Sono credute dagli antichi per impedir gli ardori di venere, come ſi vede per queſti due verſi di Marziale:

Inguina torquati tardant hebetantque Palumbi:
Non edat hanc volucrem, qui cupit eſſe ſalax.

Al-

Alcuni Autori riferiſcono che queſti animali vivono ſino a trenta anni, ed alcune volte fino a quaranta, e che a proporzione che avanzano in età le loro onghie creſcono conſiderabilmente in grandezza, e ſervono a far conoſcer l'età di queſti uccelli.

La Tortorella è una ſpecie di colombo, più delizioſa di quella che ne facciamo menzione. Il maſchio è per l'ordinario di color cinereo, e ſembra quaſi che abbia un collaretto all' intorno del collo. Ella è ancor ſalvatica, o domeſtica. Dimora per lo più ſopra de' monti, e tra' ſabbioni, ed alcune volte nelle campagne, o ne' giardini per cercar di che mangiare.

Ariſtotile oſſerva, che nell' Inverno ſi vede nei paeſi caldi, e nell' Eſtate nei freddi, s' è oſſervato inoltre ch' ella vive otto anni in circa, ed il maſchio più della femmina.

La carne della Tortorella è molto migliore di quella del colombo ſalvatico. Quando queſto uccello è graſſo, e tenero, egli è di un ſapore delizioſo, ecco quel che ne dice Marziale:

Dum mihi pinguis erit Turtur, lactuca valebis:
Et cochleas tibi habe, perdere nolo famem.

Galeno lauda molto l'uſo della Tortorella, dicendo, ch' è un alimento che non è nè troppo tenue, nè troppo groſſolano, e ch' è molto ſalutifero.

Le carni di tutti queſti animali ſono molto nutritive per le loro parti oleaginoſe, e balſamiche. Le medeſime producono un alimento maſſiccio, e durevole, perchè eſſendo compoſte di queſte parti, ſi aggrappano talmente alle parti ſolide, che non ponno ſepararſi da quelle, che difficilmente.

Que-

Queſti animali giovano aſſai nelle malattie di capo, eſſendo tagliati per mezzo, e applicati caldi ſopra dello ſteſſo. Il loro ſterco è ſudorifico preſo interiormente; e in forma d'empiaſtro è riſolutivo, e diſcuſſivo.

Dell' Oca. Cap. XXI.

VE n'è di due ſpecie; l'una è domeſtica, l'altra è ſalvatica. Queſta, e quella dee eſſer ſcielta tenera, nè troppo giovine, nè troppo vecchia; l'Oca nutriſce abbondantemente, ma non biſogna caricarſene, perchè è un poco difficile alla digeſtione. Ella conviene in tempo d'Inverno a quelli che fanno molto eſercizio del ſuo corpo. Ella è d'un ſapore molto aggradevole, maſſime la ſalvatica.

L'Oca abita ne' luoghi freddi, umidi, ed acquatici. La domeſtica vive più della ſalvatica, e non ſi ſolleva da terra, ſe non difficilmente; nell' Etiopia ſe ne trova un gran numero, che danneggiano conſiderabilmente la campagna.

Alcuni credono che la carne d'Oca, di cui gli Ebrei ſi ſervono frequentemente, contribuiſca molto a renderli d'un temperamento malinconico, d'un umore ſobrio, e finalmente di quel colore, che in loro ſi oſſerva; gli Antichi Ingleſi ſi facevano altre volte un gran ſcrupolo di mangiarne, ma ora ne mangiano con gran piacere.

La prima pelle del piede dell' Oca è aſtringente, e giova molto per troncare la ſuperfluità de' meſtrui; il di lei graſſo è molto in uſo nella Medicina. Ella è riſolutiva, e mollificante; addolciſce

quei ſali acri che cagionano l'emorroidi, mitiga i dolori d'orecchio, mettendovene dentro qualche poco. Ella tiene il ventre libero preſa interiormente; e finalmente ſe ne frega le parti che ſi trovano con dolori eccesſivi.

Dell' Anitra. Cap. XXII.

L'Anitra è un uccello d'acqua; queſto animale ſi divide ancor come l'oca, ma più picciolo, ed è domeſtico, o ſalvatico, egli ha una carne nigricante, e roſſaſtra, più ſtimata per il ſuo ſapore quella del ſalvatico, di quella del domeſtico; l'uno, e l'altro deono eſſer graſſi, di tenera età, e nutriti di buoni alimenti. Convengono ne' tempi freddi a' giovani d'un buon temperamento, e che fanno molto eſercizio.

L'Anitra domeſtica non ha un ſapore così grato, come ha la ſalvatica, nè meno è così ſalutevole, perchè fa poco eſercizio, ed il ſuo ſangue eſſendo craſſo, e viſcoſo, non può ſe non formar una nutrizione d'umori groſſolani. Inoltre, egli non vive che nelle lordure, nel fango, èc. La ſalvatica all'incontro ſi nutriſce di miglior alimenti che ordinariamente va cercando qua, e là per la campagna. Marziale nota per queſti due verſi le parti che ſono migliori:

Tota mihi ponatur anas, ſed pectore tantum,
Et cervice ſapit; cætera redde coquo.

Quando ſi laſcia un uovo di queſto animale covare dalla gallina, e che viene fuori una picciola Anitra, è una coſa degna d'ammirazione di ve-

dere,

dere, che questo picciolo animale lascia subito la gallina, e gli altri della covata per andar a nuotar naturalmente nell' acqua; ma come che la gallina non lo può ancor ben conoscere, ella lo seguita, e lamentandosi lo chiama in un modo piangente.

L'ontume di questo animale è dolcificante, resolutivo, e mollificante, si adopera ancora sopra del ventre per i flatti immediatamente dopo averlo aperto per mezzo.

Della Pernice. Cap. XXIII.

VE ne sono di molte specie, che devono esser tutte scelte tenere, così ristaurano la macchina, e nutriscono molto; convengono ne' tempi freddi, ne' temperamenti, e particolarmente ai convalescenti, ed a quelli che sono d' un temperamento freddo, ed umido.

La Pernice è ottima in cibo, onde per la bontà della sua carne, sempre è cacciata da gli uccellatori, la rossèggiante è la migliore, e si nutrisce di lumache, di semi, e delle sommità tenere degli alberi, e piante aromatiche. Molti Autori assicurano che le Pernici sono così lubriche, e lascive, che il maschio al primo incontro della femmina non può trattenersi di spargere il seme; e che quando trova uovi della femmina, gli rompe, affinchè ella non covandoli, resti con esso.

La Pernice vive per l' ordinario quindeci, o sedeci anni; Aristotile racconta che ella vive alcune volte fino a venticinque. Finalmente ella è così grave, che non può sollevarsi da terra, se non difficilmente.

Queſta è molto ſalutevole a' convaleſcenti ; non ſolamente perchè contiene molte parti balſamiche, proprie ad attacarſi alle parti ſolide, ed in conſeguenza da riſtaurare; ma ancora perchè contiene molti ſali volatili, che trattengono i liquori in una giuſta fluidità, e perchè accreſcono la quantità degli ſpiriti animali. Quando ella è vecchia, come per la fermentazione de' di lei umori, ſi ſono inſenſibilmente diſſipate le parti, le più volatili, e balſamiche; perciò la ſua carne reſta dura, ſecca, e difficile da digeriſi.

La pernice non dee eſſer mangiata ſubito preſa; ma ſi dee laſciar alcuni giorni all' aria, acciocchè poſſa diventar più tenera, e più delizioſa per mezzo d' una picciola fermentazione che l' aggiunge.

Alcuni vogliono, che mangiando la midolla, ed il cervello della pernice ſi guariſca da quel color giallo che ſi ſpande ordinariamente per tutte le parti del corpo; ma queſto ha di biſogno di maggior prova.

Del Fagiano. Cap. XXIII.

IL Fagiano è un uccello, che dopo eſſer ſcelto giovane, tenero, e graſſo, conviene in ogni tempo, ma principalmente in tempo di Autunno, in cui è più graſſo, così egli conviene in ogni ſtagione, ed in ogni temperamento. Non vi è quaſi uccello che ſia di un ſapor più ſquiſito, e più delizioſo del Fagiano; per queſto egli è portato ſopra le tavole de' Gentiluomini.

Il maſchio è migliore, e più groſſo della femmina. Galeno dice, che la carne di queſto animale

male è simile in bontà a quella del pollo; frattanto è manifesto, ch'egli è di un sapore molto migliore, perchè vive ne' boschi in un aria pura, e secca, di frutti, di semi, e di piante aromatiche, ec. egli non è così lascivo come è la pernice; ma bensì qualche poco stupido, poichè quando ha una volta nascosa la testa, si crede il restante del suo corpo non sia più veduto di alcuno.

Il grasso di Fagiano applicato esteriormente, fortifica il genere nervoso, risolve li tumori, e dissipa le parti saline, che vellicando la membrana propria de' muscoli cagionavano il reumatismo. Il Fagiano è chiamato da alcuni *Fasanus*, *quasi faciens sanum*.

Della Quaglia. Cap. XXV.

ELla dee esser eletta giovenile, tenera, grassa, e ben nutrita; così dà buon nutrimento, provoca l'appetito, edè di un buon sapore. Conviene in ogni tempo, e temperamento moderatamente usata. La maggior parte degli Autori non convengono sopra gli effetti della quaglia. Averroe volle, che ella fosse di un buon sugo, e che il di lei uso conveniisse alle persone convalescenti, e a coloro che godono una sanità perfetta. Noi siamo di questo sentimento per più ragioni. Primieramente, perchè l'esperienza non ci ha ancor fatto conoscere ch'ella produca danneggievoli effetti: secondo perchè vediamo, che la sua carne è di una sostanza grossolana, e d'una tessitura che non è unita più del dovere, che contiene una

convenevole proporzione di parti ſaline volatili, e balſamiche.

Veramente ella ſi rende alcune volte difficile alla digeſtione; perchè eſſendo graſſa, le ſue parti capillamentoſe ſono condenſate; onde non convengono ne' temperamenti ipocondriaci, che abbondano di ſal acido fiſſo, e peſano ſopra dello ſtomaco; ma quando ſe ne uſa moderatamente, ſi ſuggono queſti inconvenienti.

Galeno, ed Avicenna dicono aver veduto molte perſone, ch' erano travagliate da convulſioni, e movimenti epilettici per averne mangiato; e pretendono, che queſto proceda, perchè le quaglie ſi nutriſcono nel loro paeſe di Elcboro, e che le quaglie eſſendo diſpoſte a' movimenti epilettici, deono comunicar le loro qualità a chi ne mangia; ma come che abbiamo confutato queſte comunicazioni nel capo del Cervo, perciò non ci tratteremo a confutarle di nuovo.

Alcuni Antichi, ſecondo il ragionamento di Galeno ſopra degli effetti della quaglia, vogliono, che ſi debba miſchiare una compoſizione di coriandoli, aceto, ec. che gli fanno perdere il ſuo grato ſapore, e pretendono con queſto di ſpogliarla della ſua creduta malignità. Ma come che non oſſerviamo queſti dannevoli effetti, perciò dee eſſerci permeſſo di meſcolarla con quello, che ſarà più proprio ad accreſcergli il ſuo buon ſapore.

La quaglia ſi ſolleva difficilmente da terra, il che diede occaſione a Plinio di ſcrivere, che foſſe un uccello più terreſtre, che arioſo. Ella è molto laſciva, come la pernice.

Lo ſterco della quaglia è ſtimato nell' epilepſia, eſſendo ſecco, e fatto in ſottiliſſima polvere.

Del Tordo. Cap. XXVI.

QUeſto dee eſſer tenero, giovinello, graſſo, e preſo in tempo freddo, perchè allora è più delizioſo, di un ſapore più ſquiſito. Egli provoca l' appetito, fortifica lo ſtomaco, nutriſce molto, e fa un buon chilo; conviene principalmente in tempi freddi, e in ogni temperamento.

Il tordo è un uccello, di cui ſi ſervono le tavole de' Gentiluomini; egli era molto ſtimato dagli Antichi; in tal modo, che Marziale dava il primo luogo alla lepre tra' quadrupedi, e al tordo fra gli uccelli.

Si trovano tordi in ogni paeſe. Queſti vivono di bacche di mirto, di ginepro, di ſambuco, ec. come anche di olive, e di animali imperfetti, i loro ſugi ſono temperati per la giuſta proporzione de' ſuoi principj, e perciò ſono di un ſapore ſquiſito. Convengono molto a' convaleſcenti, perchè la ſua carne non è nè groſſa, nè troppo tenera, e perchè ſi digeriſce facilmente.

Del Merlo. Cap. XXVII.

IL Merlo dee eſſer giovine, graſſo, e preſo in un paeſe, in cui l' aria ſia pura, e ſerena. Egli produce un buon chilo, nutriſce aſſai, e ſi digeriſce facilmente, quando ha le qualità ſuddette; conviene in ogni tempo, e temperamento.

Questo è un uccello, che per l'ordinario è di color nero. Egli abita ne' boschi, e ne' luoghi spinosi, o sopra gli arbori, e canta maravigliosamente; egli è ancor docile, ed impara con tutta facilità, ciò che se gl' insegna; ma non può così ben articolare, come fa il Papagallo, che impara ad imitar la favella umana, perchè non ha gli organi così ben disposti, cioè la lingua così larga ec. quando si tiene rinchiuso in una gabbiola, e che si desidera che abbia una voce chiara, e grata, se gli dà da mangiare della carne.

Benchè i merli abbiano co' tordi assai somiglianza in molte cose; tuttavia questi non sono nè così grati, e delizioſi, nè così facili alla digestione.

Ad ogni modo possono ascriversi nel numero degli alimenti, che generano un buon chilo.

De' Gracilli, o Beccafichi. Cap. XXVIII.

Questi deono esser giovinelli, grassi, ed elegersi nel tempo, che li ficchi, e l'uve sono ben mature; in questo modo nutriscono molto, provocano l'appetito, sono leggieri allo stomaco, convengono a' convalescenti, e producono un buon chilo.

Questi convengono in ogni temperamento, e stagione. Questi sono chiamati da' Latini *ficedula*, o *avis cypria*, perchè altre volte ne portavano in quantità confetti dall'Isola di Cipro.

I Beccafichi abitano volentieri ne' luoghi in cui vi sono molti fichi, ed uve, come nella Proven-

za, e nell' Italia; le ſue piume cambiano di colore nell' Autuno; ed allora è di un ſapore ſquiſito. Piſanella riferiſce, che eſſi non rendono mai grave lo ſtomaco, e che all' incontro lo fortificano, benchè ſe ne mangiaſſero due dozzine. Il medeſimo Autore dice aver oſſervato, che coloro, i quali ne mangiavano molti, la paſſavano più allegramente del ſolito; donde conchiude che queſto alimento ſomminiſtra molti ſpiriti animali, ed un chilo puro, e purgato di materie groſſolane.

Delle Calandrine. Cap. XXIX.

SE ne trova di due ſpezie, l' una porta la creſta ſopra il capo, e l' altra non ne ha. Le migliori ſono le giovanelle, e che ſono graſſe. In queſto modo ſi digeriſcono facilmente, e ſomminiſtrano un buon ſugo per far buone carnagioni.

Il ſuo Cuore, ed il ſuo ſangue provocano le orine, mitigano i dolori colici, e nefritici. Convengno le medeſime in ogni temperamento.

La calandrina è un picciolo uccello aſſai conoſciuto. Ella vive delle ſementi, e di vermi. Il ſuo canto è molto grato; perciò molte della ſua ſpezie ſono ritenute nelle gabbie. Intanto non canta in ogni tempo, non laſcia quaſi mai ſentirſi, ſe non è nella mattina, quando fa bel tempo; all' incontro ne' tempi piovoſi, e verſo la ſera oſſerva il ſilenzio.

Ella è molto gentile, e ſtimata per il ſuo gra-

to

to ſapore, e per i buoni effetti, che ella produce; quando è ancor tenerella; ma quando è vecchia, come che i ſuoi principj balſamici, e più volatili, ſono la maggior parte inſenſibilmente diſſipati, non ponno non reſtarvi, ſe non i groſſolani, e terreſtri, i quali la rendono arida, dura, ſecca, e peſante ſopra lo ſtomaco. La calandrina da' Latini, *Alauda ab inſigni alarum agitatione*.

Dell' Ortolano. Cap. XXX

IL tenero, e graſſo è il migliore, egli è un uccello della groſſezza di un calandrino, forſi qualche poco minore, molto graſſo, e di diverſi colori. Vive di ſemi, ma il ſeme, che più l' ingraſſa, è il miglio. Abita per l' ordinario ne' luoghi caldi, come nella Provenza, Linguadocca, e nell' Italia. La carne dell' Ortolano è tenera, e delicata, ella conviene in ogni temperamento. Contiene molti ſali alkalici volatili, molte parti ſulfuree, mediocre quantità di flemme, e poca terra.

Il graſſo di queſto animale mitiga i dolori, è mollificante, e riſolutivo. Prima mitiga i dolori, perchè inviluppa le parti ſaline, che con la loro punta cagionano li dolori; ſecondo è mollificante, perchè impediſce la diſtenſione delle fibre, rilaſſando le medeſime; è reſolutiva, perchè per mezzo de' ſuoi ſali volatili ſono aperti i pori del tumore, ed entrando dentro dello ſteſſo ſottilizzano, e attenuano la linfa condenſata, e la fanno diſſipare, comunicandole del ſuo movimento.

Dello

Dello Stornello. Cap. XXXI.

QUesto uccello è della groſſezza di un merlo. Egli è nero, brizzolato di bianco, la ſua coda è picciola, e nera, i ſuoi piedi ſono quaſi di color di zafferano.

Lo ſtornello ſi trova quaſi in ogni paeſe; eſſo ſi trova la ſtate ne' boſchi, e ne' luoghi, in cui v' è quantità d'acqua; nell' Inverno va a ricoverarſi ſopra le Torri, o ne' buchi delle caſe. Egli è docile, impara facilmente quel che ſe gli inſegna; del reſto egli è naturalmente di un temperamento ſecco, perciò non dee eſſer in uſo, ſe non è tenero e graſſo; così allora conviene in ogni tempo, e in qualſivoglia temperamento.

Lo ſtornello da' Latini, *ſturnus*, a *ſternendo, quod terram pedibus radat, & obvia quæque voret, & ſternat, dum alimentum ſibi quærit.*

Della Polla acquatica. Cap. XXXII.

SE ne trova di tre ſpecie diverſe; queſte deono eſſere ſcelte tenere, e graſſe. La polla da acqua è un uccello, il corpo di cui è macilente, il capo piccolo, le piume di diverſo colore, il becco lungo, nero, e un poco curvo, la coda piccola, e le gambe lunghette; il che fa che va comodamente nell' acqua per trovar da mangiare, ella ſi nutriſce di piccioli peſci, e di animali imperfetti, di piante, ec.

Queſti uccelli ſono portati ſopra delle miglio-

ri

ri tavole, principalmente, quando ſono ancora tenerelli, e graſſi; contuttociò ſi oſſerva: che non tutti ſono ugualmente di un ſapor grato, poichè alcuni hanno un ſapore, ed odore come di limone, e di peſce, ed altri hanno un ſapore ſquiſito; per queſto ſi può dire in generale, che come queſti uccelli vivono di alimenti groſſolani, e che le loro carni devono anche produrre un ſugo groſſolano, e viſcoſo, ed in conſeguenza difficile da eſſer diſciolto.

Della Beccaccia, e della Beccaccina. Cap. XXXIII.

LA Beccaccia è un uccello aſſai conoſciuto. Ella ſi trova quaſi in ogni paeſe; è in uſo ſopra le tavole de' gentiluomini per il ſuo ſapore ſquiſito, quando è tenera, e graſſa, perchè ella nutriſce molto le parti del corpo, producendo un buon chilo, per fare un buon ſucco nutrizio; ella provoca il latte, ed il ſeme.

Di queſte ſe ne vedono in ogni tempo, ma principalmente nell' inverno, perchè allora laſcia i monti a cagione delle nevi. Alcuni Autori riferiſcono, che queſti animali hanno la viſta debole, benchè abbiano gli occhi grandi, e che è per queſto, che ſi laſciano facilmente pigliare.

La Beccaccina è un' altra ſpecie di Beccaccia, la quale non è differente ſe non in quel che è più piccola. Ella è ancora più ſaporita, e piu tenera.

La Beccaccia è chiamata da' Latini *Ruſticula, ſeu Becaſſa, ſeu Perdix Ruſtica*, come ſi vede per queſto verſo di Marziale:

Ruſtica ſum Perdix, quid refert, ſi ſapor idem.

Delle

Delle Uova. Cap. XXXIV.

LE Uova ſono differenti tra di loro, ſecondo gli uccelli di cui ſono, ſecondo il colore, figura, groſſezza, e finalmente ſecondo la maniera, con la quale ſi preparano. Le uova le più in uſo tra gli alimenti ſono quelle del pollo. Deono eſſere ſcelte recenti. Alcuni Autori vogliono, che ſiano ancora bianche, e longhe, come ſi vede per i verſi ſeguenti.

Regula Presbyteri jubet hoc pro lege teneri,
Quod bona ſint ova, candida, longa, nova.

Queſte producono un buon ſugo nutrizio, accreſcono l' umore ſeminale; addolciſcono l' acrimonia degli umori, e ſi digeriſcono facilmente. Convengono in ogni tempo, e temperamento, purchè ſiano recenti. Vi ſono pochi alimenti, che ſiano più in uſo delle uova. Si preparano in diverſe maniere, ma molte di queſte non convengono ugualmente alla ſanità; ad ogni modo ſi dee oſſervare, che le uova per produrre buoni effetti, deono eſſere mediocremente cotte, perchè quando non ſono così, reſtano ghiaroſe, ed in conſeguenza difficili alla digeſtione. All' incontro quando lo ſono troppo, reſtano dure, e peſanti ſopra lo ſtomaco. Dunque deono reſtare di una mediocre conſiſtenza, come ce lo inſegna la Scuola di Salerno:

Si ſumas ovum, molle ſit, atque novum.

L' uovo è compoſto di due ſoſtanze; cioè di una bianca, e di un altra gialla. Queſte due ſoſtanze

preſe

preſe ſeparatamente hanno virtù molto diſſimili. In effetto l'albuginoſa è carica di parti oleaginoſe, e balſamiche, e di ſali nitroſi, che la rendono rinfreſcante, nutritiva, aſtringente, e diſpoſta a far perder del moto a' liquori, che ſi muovono violentemente, giova ancora molto nelle diarree, ad intrigare quei ſali, che a ragione della loro figura ſcabroſa corrodevano l'inteſtino retto, ec. In quanto al giallo, egli abbonda di principj volatili, per mezzo de' quali fortifica le parti ſolide, accreſce il calore, e gli ſpiriti animali, e trattiene gli umoti in una giuſta fluidità.

Le uova più recenti ſono migliori, perchè le parti ſaline eſſendo ancora imprigionate, producono un alimento temperato; ma quando ſi conſervano più di quello che fa di biſogno, allora ſi eccita inſenſibilmente una fermentazione, la quale non ſolamente diſſipa le parti più volatili, ma anco diſtruggendo l'unione delle ſue parti capillamentoſe, ſviluppa i ſali più fiſſi, il che cagiona un odore, ed un ſapore ingrato, cagionando una maggior impreſſione, che non potrebbe in alcun modo eſſer favorevole al corpo. Per conoſcerle ſe ſono recenti, fra molti mezzi ne rapporterò uno, il quale è ſicuriſſimo. Si ponga l'uovo avanti del lume, e ſi eſamini ſe gli umori che vi ſono dentro ſono tenui, traſparenti, e ſe non vi ſono piccoli buchi ſparſi ſopra della ſuperficie degli umori. Onde ſe non vi ſaranno di queſti, ſi può aſſicurare, che è del medeſimo giorno, che ſe poi ſono ancora traſparenti, e che incominciano a laſciarſi vedere piccioliſſimi buchi,

allora

allora a proporzione, che i medesimi saranno in maggior numero, e che cresceranno, si dee giudicare, che l'uovo è più, o meno recente. Avvertisco che questo si dee fare più volte per aver perfetta cognizione di questo. La ragione di ciò è, che nella fermentazione, che si fa insensibilmente nell'uovo, si sollevano dal centro picciole particelle d'aria che si trovavano ne' suoi interstizj, le quali essendo spinte dal centro alla circonferenza per la fermentazione, restano sopra della superficie degli umori.

Ippocrate, nel terzo libro delle malattie riferisce, che scossi alcuni bianchi di uova in acqua di fonte, formano un liquor refrigerante, e molto convenevole a' febbricitanti, e proprio da trattener libero il ventre. Alcuni credono, che le uova del Pavone giovino assai nella podagra vaga, e che le uova del Corvo sieno un efficace rimedio nella dissenteria. Aristotile *l. 6. hist. anim. c. 2.* dice, che le uova lunghe producono femmine, e le rotonde maschi.

Plinio, ed Avicenna sostengono l'opposto. Intanto è manifesto, che queste opinioni non hanno fondamento alcuno; poichè nè questo, nè quelli ci danno una buona ragione, che ci provi perchè le uova lunghe, o rotonde servono piuttosto ad una specie, che ad un'altra.

Del Miele. Cap. XXXV.

EGli è differente, secondo che è vecchio, o recente, secondo la stagione che fu raccolto, se-

ſecondo il paeſe, in cui fu formato dalle Api; ſecondo la conſiſtenza, calore, odore, ec. Dee eleggerſi conſiſtente, granato, chiaro, recente, di un ſapore dolce, e di un odore aromatico.

Queſto fortifica lo ſtomaco, è pettorale, provoca la eſpettorazione de' catarri, attenua la pituita, facilita la circolazione del ſangue ne' polmoni, ec. Dal che rende più facile il reſpiro. Egli conviene nell' inverno a' vecchi, ed a coloro che ſono di un temperamento freddo, e flemmatico, e che ſono travagliati dalla toſſe, catarri, ec.

Il Miele non è altro, che un compoſto d' infinite particelle, che le api ſucchiano da' fiori, che portano ne' loro covili, e che dipoi vomitano in piccoli buchi di cera da eſſe formati.

Il Miele è in uſo tra gli alimenti, e nella Medicina; frattanto egli era più in uſo ne' tempi paſſati, che al preſente. Ed invero, comecchè gli antichi non conoſcevano il zucchero, mettevano il miele, dove ci ſerviamo del zucchero. Plinio tanto lo teneva in conſiderazione, che lo chiamava *Divinum nectar*. Virgilio lo dimandava *Cœleſte donum*; o perchè gli Antichi ſi credevano, che il miele non foſſe che una rugiada, che diſcendeſſe dal Cielo ſopra delle piante, o a ragione delle grandi virtù, che gli attribuivano.

Pitagora, ſecondo che riferiſce Laerzio, viveva molto ſobrio, e ſi contentava del miele per il ſuo vitto ordinario. Queſto Filoſofo viſſe fino a novanta anni, e conſigliava tutti coloro, che deſiderano di vivere lungamente ſenza malattie, di nutrirſi di queſto alimento, ed inſieme del pane.

Pli-

Plinio racconta una Storia, che prova ancor il sentimento di Pitagora, cioè d'un certo *Vedius Polio*, che aveva trovato il segreto di vivere fino a cento anni, senza esser esposto nella lunga vecchiaja a grandi debolezze. Questo vecchio dunque interrogato da Augusto, come avesse fatto a conservarsi fino a quella età, con sì gran forza, e spirito; rispose, che aveva fatto *exterius oleo, intus melle;* inoltre dicesi, che Democrito ordinava il medesimo a tutti coloro, che cercavano di passar la vita senza incomodo. Il che fa assai conoscere la maggioranza, che tiene fra gli alimenti.

Il Miele è bianco, o giallo adorato. Il bianco è più in uso tra gli alimenti, e questa è la maniera in cui si prepara. Si pigliano delle tavolette recentemente fatte, si spezzano, e si pongono sopra graticci, il miele passando ne' bucchi sgorga ne' vasi che sono al di sotto. Onde questo è chiamato miele vergineo.

Il Giallo si fa, pigliando delle tavolette vecchie, o recenti, che spezzate si fanno scaldare con un poco d'acqua; dopo s'inviluppano dentro sacchi di tella, e si mettono sotto il torchio, ma non si può far, che non vi passi qualche poco di cera. Egli è più acre del bianco a cagione del fuoco; onde lo farà maggiormente, se le tavole saranno state vecchie. Veramente è più detersivo, e lassativo; e perciò egli è più in uso ne' serviziali.

Il Miele ha per lo più qualità opposte, secondo i diversi luoghi, in cui crescono i fiori di diversa natura: per esempio, il Miele che fu fatto ne' paesi, in cui sono molte piante aromatiche, è d'un

odore, e ſapore molto grato; quello all' incontro de' paeſi, ne' quali ſi trovano molte piante amare, corroſive, ec. è per lo più di un ſapore ingrato, ed alcune volte contrario alla ſanità; onde queſto è manifeſto, poiche nella Sardegna in cui ſi trova molto incenſo, il Miele ſi trova molto amaro. Finalmente s' oſſerva che il Miele è contrario a' bilioſi, e che lor fa creſcer la bile, che già ne hanno più del biſogno. In fatti egli ſi altera ne' corpi caldi, e bilioſi quaſi nell' iſteſſo modo, che quando ſi laſcia un poco troppo ſopra del fuoco, e queſto non per altro, ſe non perchè le parti inſenſibili del fuoco rompono i legami a' ſali acri, che come abbiamo detto, ſono la cagione di tal ſentimento.

Del Luzzo. Cap. XXXVI.

QUeſto è un peſce d'acqua dolce aſſai conoſciuto, egli ſi trova quaſi in ogni paeſe, e dee eleggerſi groſſo, graſſo, d'una carne bianca, ferma, e guſtevole; talchè quello, che ſi trova ne' fiumi è migliore d'ogni altro. Nutriſce mediocremente, ma ſi rende alcune volte difficile alla digeſtione. Si dee notar di non mangiat le di lui ova, perchè provocano nauſee, e purgano qualche volta violentemenre di ſotto, e di ſopra.

Il Luzzo vive un tempo conſiderabile; onde ne abbiamo una prova di ciò, che l' Imperatore Federico II. fece gittar un Luzzo in una peſchiera dopo averli attaccato al collo un anello di rame, a cui v' era queſta inſcrizione: Io ſono il Peſce che fu gittato il primo in queſta Peſchiera per le mani dell'

Im-

Imperatore Federico II. il quinto d'Ottobre, ec. Onde ſupputati i numeri, ſi trovò, ch'era vivuto in quella Peſchiera duecento ſeſſantadue anni.

Si trovano nel capo di queſto Peſce certe piccole pietre, o piuttoſto oſſicelli, che ſono creduti diſpoſti per facilitar il parto, purificar il ſangue, per provocar i meſtrui, e le urine, e finalmente per ſpezzar la pietra nelle reni, da mezza dramma ad una intiera. Il ſuo fiele è ſtimato d'alcuni per guarire le febbri intermittenti, eſſendo preſo nel cominciamento dell'acceſſo da ſette ad otto goccie in qualche liquore appropriato.

Il Luzzo da' Latini, *Lucius*, *Lupus*, *vel Tyrannus aquarium*, perchè mangia molti altri peſci.

Del Carpione. Cap. XXXVII.

EGli è un peſce troppo aſciuto per farne una diſſegnazione. Dee eſſer ſcielto groſſo, graſſo, e che non ſia troppo giovinello, e che ſia ſtato preſo ne' fiumi; allora egli ſi digeriſce facilmente, e nutriſce mezzanamente, conviene in ogni età, e temperamento. La di lui carne, eſſendo naturalmente molle, è carica d'umidità; non dee eſſer eletto giovinello, perchè a proporzione, che avanza in età ſi volatilizano i ſuoi principj, ſi diſſipano le umidità ſuperflue per la fermentazione degli umori; onde la ſua carne diventa più ferma, più ſalutevole, e d'un miglior ſapore; per queſto vengono ſtimati li Carpioni groſſi, e quaſi vecchi, e d'un color giallo, più il maſchio della femmina. Finalmente il tempo in cui ſi trovano migliori, è nel Meſe di Marzo, e Maggio.

Il capo di queſto peſce è la miglior parte di tutto, nel medeſimo ſi trova un oſſo, che è ſtimato proprio per provocar le orine, e attenuar la pietra ne' rognoni.

Il Carpione da' Latini, *Cyprinus*, a *Cypride, hoc eſt a Venere*; perchè ſecondo quel che dice Ariſtotile, queſto peſce genera ſei volte dell' Anno.

Della Perchia, o peſce Perſico. Cap. XXXVIII.

SE ne trova di due ſpezie, una di fiume, e l'altra di mare. Quella di mare, è chiamata da' Latini *Perca marina*, ed è di un color oſcuro. Ella è molto minore, ſi trova vicin de' ſaſſi, ed è di una carne dura, viſcoſa, di peſſima digeſtione, e di un ſapor ingrato; perciò non è in uſo fra gli alimenti.

In quanto a quella di fiume, ella è grande o picciola; queſta, e quella ſono tutte due ottime da mangiare, quando ſono graſſe, nè giovinelle, nè vecchie, di una carne tenera, ferma, e che ſiano ſtate preſi in fiumi chiari; in queſto modo nutriſcono aſſai, ſi digeriſcono facilmente, e producono un buon chilo; conviene in ogni temperamento, ed in ogni tempo, fuorchè nel meſe di Marzo, e d'Aprile.

La Perchia è un peſce armato eſteriormente di certe ſpine aguzzate, la puntura di cui è pericoloſa; con queſte ſpine ſi difende contro i peſci più forti, come quando vede venire il luzzo, ſubito s' arriccia, ed in queſto modo lo impediſce d' accoſtarſele. Ella è crudele, e vorace, e non mangia ſolamente gli altri peſci, ma ancor quelli della ſua ſpezie.

La

La Perchia da' Latini *Perca*, a *parcendo*, *quia minimè parcit*.

Del Barbio. Cap. XXXIX.

QUeſto Peſce è aſſai conoſciuto nelle Peſcherie. Se ne vede di diverſa grandezza, ma per l'ordinario peſano due, o tre libre. Egli non può comportar il freddo; perciò è molto meno graſſo, e grato nell' Inverno, che nell' Eſtate.

Il Barbio ha una carne bianca, e d' un ſapor grato, dee eleggerſi groſſo, graſſo, e d' una carne tenera. La ſua carne non produce effetti danneggievoli, ſe non è uſata immoderatamente. In quanto alle ſue uova, ſi dee raccomandare a' cuochi d' una gran diligenza, per trar via tutte le viſcere, ec. Perchè ſe a caſo ve ne reſtaſſe, ſubito mangiati, provocano dolori di ſtomaco, e purgano violentemente di ſotto, e di ſopra. La ragione è, che queſte uova contengono alcuni ſali corroſivi, il che fa, che irritando fortemente il ventricolo, li cagionano un gran dolore, con un moto antiperiſtaltico, in che conſiſte il vomito; dipoi come che nella contrazione, che comporta allora il ventricolo per mezzo delle ſue fibre muſcolari, e per la compreſſione de' muſcoli del abdome, e del diafragma, non ſi può far, che una parte di queſti non ſia ſpinta dal piloro nel duodeno; onde ne ſegue, che gli inteſtini eſſendo ancor irritati, ſaranno meſſi in un violente moto vermiculare, e cagioneranno in queſto modo un pronto diſcacciamento di quelle materie che vi ſi trovavano dentro.

Il Barbio da' Latini *Barbus*, *a cutaceis illis cirris, qui barba in modum ex utroque hujus piſcis labro dependent.*

Della Anguilla. Cap. XL.

LE Anguille devono eleggerſi groſſe, graſſe, e tenerelle, e che ſiano ſtate preſe in acqua pura, e criſtallina. Nutriſcono ſufficientemente, e ſono di un ſapore ſquiſito, ſi preparano col ſale alcune volte per conſervarle, ed allora ſono più ſalutevoli, benchè meno grate.

Ad ogni modo producono un chilo craſso, e viſcido, che non ſi digeriſce ſe non difficilmente; ſono contrarie a coloro, che ſi trovano diſpoſti alla pietra, ed alla podagra, e che hanno uno ſtomaco debole, condenſano l' umor meſtruale. Ippocrate ne concede a coloro, che ſono eſtenuati, e che patiſcono affetti di milza.

Queſto peſce vive per l' ordinario ſette, o al più otto anni. Ariſtotile riferiſce, che avendo fatto l' anotomia ſopra di molte anguille, non ha potuto oſſervarvi alcuna differenza di ſeſſo, e che le medeſime non hanno nè ſeme, nè uova, nè parti deſtinate alla generazione, crede in una parola, che la loro generazione altro non riconoſca che corruzione, che ſi fa del fango. Plinio dice, che queſto non ſi può fare in queſto modo, ma che viene da quel che fregandoſi dentro i ſaſſi, la raſciatura che cada dal corpo ſi anima dipoi, e dà la vita ad una infinità di anguille

Veramente non è difficile il dirlo; però biſogna con-

confeſſare, che sì poco s'intendeva in tal tempo l'anotomia, così poca eſperienza avevano gli Antichi, che queſti grand' uomini non abbiano detto delle falſità.

L'Anguilla da Latini *Anguilla*, *ab angue*, ſerpente; perchè queſto peſce è fatto come il ſerpente.

Della Tenca. Cap. XLI.

SE ne trova ancora di due ſpecie, una di mare, domandata da' Latini *Merula, ſeu Tinca marina*; Ella non è in uſo tra gli alimenti, l'altra di acqua dolce è molto conoſciuta nella peſcheria, ed è di diverſa grandezza. Se ne trova delle groſſe, che rinchiudono nel loro capo due picciole pietre, le quali giovano molto nelle diarree, per fortificare lo ſtomaco, per provocare le orine, e per ſpezzare la pietra ne' rognoni. La Tenca dee ſceglierſi tenera, graſſa, e ben nudrita, ed ella è d' un ſapore più, o meno grato, ſecondo, che la medeſima ſi trova in un' acqua più, o meno limpida.

Queſta nudriſce mezzanamente, ed è aſſai ſalutevole, benchè molti Autori ne condannino l'uſo. Ella conviene in ogni tempo a' giovani bilioſi, che hanno un buono ſtomaco, mentre che ſe ne uſi moderatamente: Ella è chiamata da alcuni *Piſcis ignobilis, vilis, & pauperum cibus*; ciò che prova, che gli Antichi ne facevano poco conto; per altro ella è oggi molto in uſo, e l'eſperienza ci fa vedere, che non ſempre ſi nutriſce di alimenti ſalſi, e fangoſi, come volevano gli antichi, poichè non produce alcun cattivo effetto, eccettochè quando ſe ne mangia ſenza riguardo, o moderazione

La Tenca si trova quasi in ogni paese, Ella ha una così grande famigliarità col luzzo, che benchè questo non perdoni a quel che riscontra, fa per altro grazia alla Tenca, come alla sua amica. Ella è chiamata da' Latini *Tinca*, quasi *Tincta*. In effetto ha un colore assai differente dalla maggior parte degli altri pesci.

Della Trutta. Cap. XLII.

Di questo pesce ve ne sono molte specie, le quali sono differenti per il luogo in cui si trovano, e per la loro grandezza. Ora si trovano ne' fiumi profondi, e rapidi, ora ne' laghi, ora sono quasi di color nero, ora rosseggianti, o piuttosto quasi di color d'oro. Quella specie che ha maggior somiglianza col pesce Salomone è la migliore di tutte le altre per il suo sapore squisito. E così deono eleggersi grasse, di una carne rosseggiante, ferma, e saporita, e che siano state prese in un acqua chiara. La trutta si digerisce facilmente, produce un chilo perfetto, ed accresce l' umor seminale: Conviene in ogni tempo, ma principalmente nel tempo di estate, ed in ogni temperamento.

La trutta è un pesce di un sapore squisito, per questo si usa sopra delle migliori tavole. Ella è coperta di piccole squame macchiate di rosso, come si vede per questo verso:

Purpureisque salar stellatis tergora guttis.

Quando questo pesce sente il tuono, si spaventa talmente, che diventa come immobile. Egli si nudrisce di picciole lumache, di pesci picciolini, ec. E' migliore in tempo di estate, che in qualsivoglia altra stagione.

La

La Trutta da' Latini *Trutta*, *a trudendo*; perchè per lo più nuota fortemente contro la corrente dell' acqua.

Dell' Esperlano, o Anguella. Cap. XLIII.

QUesto pesce nasce nel mare, e monta ne' fiumi; egli è migliore nella fine dell' estate, e nel principio dell' autunno, che in qualsivoglia altro tempo. Il miglior di questa spécie è quello di color di perla risplendente, di una carne molle, delicata, e con l' odore delle viole, egli è lungo, e grosso come il pollice, nudrisce mezzanamente, è creduto aperitivo, per levare le ostruzioni del fegato, e della milza, e finalmente è chiamato da' Latini *Eperlanus*, a *perla*, *vel viola marina*, perchè sente l' odore delle viole.

Della Lampreda. Cap. XLIV.

VE n' è di due spécie, cioè una di mare, l' altra di fiume. L' una, e l' altra sono in uso tra gli alimenti per il loro buon sapore; queste si deono eleggere tenere, grasse, e che siano state prese in un acqua viva, e limpida.

In questo modo nutriscono assai, ed accrescono il seme. Il suo grasso è mollificante, risolutivo, dolcificante, ed anodino. Se ne suol fregare la faccia, e le mani di coloro che hanno le petecchie, per impedire i segni, che potrebbero restarvi.

Questo pesce conviene principalmente nella Primavera a' giovani di un temperamento caldo, e bilio-

bilioſo; ma il di lui uſo è dannevole a' flemmatici, ed a coloro che ſono travagliati dalla podagra, e da affetti nervoſi.

La lampreda è di figura di una groſſa anguilla; ſi trova per l'ordinario ne' luoghi pietroſi, e non vive più di due anni, perchè qualche tempo dopo, che ha meſſo fuori i ſuoi peſciolini, ſmagriſce inſenſibilmente, e ſe ne muore.

Quello di mare è nel numero di quelli, che laſciano il mare per qualche tempo, e che dopo ſe ne ritornano: in effetto egli eſce nel cominciamento della primavera, ed entrando ne' fiumi vi fa le uova; dipoi ſe ne ritorna nel ſuo primo luogo co'ſuoi piccioli peſci in un certo tempo determinato.

In quanto a quella di fiume egli dimora ſempre nell' acqua dolce, raſſembra molto all' altra per la ſua figura, e per il ſuo ſapore, ma è molto differente in grandezza.

Inoltre ſi oſſerva, che queſto peſce nella primavera è tenero, e delizioſo, e che nelle altre ſtagioni è duro, e difficile alla digeſtione. Alcuni Autori antichi raccomandano di farlo annegare nel vino, per farvi deporre una certa malignità, che eſſi credono, che vi ſia dentro. Ad ogni modo è certiſſimo, che il vino, e tutti gli aromati li convengono molto, ma non per levarli quella malignità, poichè la credo immaginaria; ma perchè ſervono a rendere i peſci più facili alla digeſtione.

La lampreda da' Latini *Lampetra*, à *lambendis petris*.

Del

Del Peſce Salamone. Cap. XLV.

QUeſto è un peſce di mare di un ſapore aſſai gradevole, coperto di piccole ſquame macchiate di roſſo, e di giallo. Creſce molto in lunghezza, ed in larghezza, diverſamente ſecondo il luogo, in cui ſi trova. Egli dee eleggerſi aſſai groſſo, di una età conſiſtente, di una carne tenera, e roſſegggiante, e finalmente, che ſia ſtato preſo in qualche fiume puro, e limpido. In queſto modo egli conviene in ogni tempo, e temperamento.

Egli monta per l'ordinario ne' fiumi nel cominciamento della primavera, e ſi oſſerva, che ſubito s'ingraſſa molto nell' acqua dolce, e che la ſua carne diventa piena di ſugo, e di un ſapore molto migliore; ma che ſe ſi trattiene più di un anno ne' fiumi, diventa ſecco, e magro. Queſto peſce vive molti anni, e ſi può tenere per qualche tempo fuori dell' acqua, ſenza che per queſto ſe ne muora.

Il Salomone ſi mangia freſco, o ſalſo, quando è freſco egli è migliore, ma ſi corrompe facilmente. Si rende ſalſo, acciò conſervandolo lungamente, ſi poſſa traſportar in diverſi luoghi. Egli ha una carne tenera, e ſaporita, perchè abita nell' acqua limpida, e perchè egli è quaſi ſempre in movimento, e ſi nutriſce di buoni alimenti; queſta carne abbonda di ſali volatili, e di principj oleaginoſi, e balſamici, che la rendono diſpoſta a provedere un buon ſugo, che fortifica, e produce molti altri ſimili effetti. Frattanto ſe ne dee uſa-

re

re ſobriamente, perchè eſſendo graſſo, egli cagiona il più delle volte nauſee, ed indigeſtioni. Non ſi dee ancora uſare queſto peſce quando è vecchio, perchè allora diventa ſecco, maſſiccio, e peſante ſopra dello ſtomaco.

Il Salomone da' Latini *Salmo, a ſale, vel a ſaliendo.*

Dell' Agotello. Cap. XLV.

QUeſto peſce dee eleggerſi di una carne tenera, e leggiera, così nudriſce mezzanamente, e ſi digeriſce facilmente.

Egli è uno de' peſci, che conoſciamo, che produca meno cattivi effetti, poichè ſi trovano delle perſone, che ne mangiano immoderatamente ſenza eſſerne incomodati; perciò ſi può permettere con ogni ſicurezza l'uſo di queſto peſce a' convaleſcenti in qualſivoglia tempo, e temperamento.

Egli è un peſce di mare, che ſi trattiene per lo più verſo le ſponde. Veramente egli è comune, ma per queſto non laſcia di trovarſi ſopra le migliori tavole. La ſua carne è molto ſalutevole, perche non è inaffiata di ſughi viſcidi, e condenſati, il che fa, che è ſaporita, e leggiera ſopra lo ſtomaco.

Si trovano nel ſuo capo due pietre lunghette, le quali ſono aperitive, ſpezzano la pietra nelle Reni, ed alcune volte aſſorbenti; ſi preparano ſopra la pietra di Porfiro da dieci grani fino a quaranta.

Dello Scombro. Cap. XLVII.

EGli abbonda quasi per tutto, ma non si trova mai nelle acque dolci. Si trova ordinariamente tra le pietre vicino alle ripe. Si dee scegliere recente, di una mediocre grossezza.

La sua carne è risolutiva, ed aperitiva, ma si digerisce difficilmente, per questo non conviene se non nella Primavera, e nell' Estate a' giovani di un temperamento forte, e robusto.

Tutti gli Autori, che hanno parlato di questo pesce, lo mettono nel numero di quelli, che sono di un pessimo sugo; ed invero egli ha una carne massiccia, e nutritiva, ma viscosa, e difficile a digerirsi. Bellonio riprende coloro, che fanno bollire questo pesce, e dice, che non si dee mangiare se non è arrosto, e mescolato con aromati per facilitar la digestione; perchè, dice, allora si priva di quel succo viscido, che naturalmente aveva in se stesso. Il Scombro è chiamato da' Latini *Scombrus*.

Dello Storione. Cap. XLVIII.

DEesi eleggere di tenera età, e che sia stato preso ne' fiumi. Egli nudrisce molto, arreca un alimento solido, e durevole, tiene libero il ventre. I di lui ossi polverizzati, e presi al peso di una dramma, sono aperitivi, e giovano ne' reumatismi; ma però la sua carne è dura, grassa, e difficile alla digestione, per questo il di lei uso è dannevole alle persone deboli, e delicate, ed a' convalescenti.

Que-

Queſto peſce ora abita nel mare, ora ne' fiumi ; s' ingraſſa molto in queſti, e diventa delizioſo . Peſa per l' ordinario libre cento incirca , ed alcune volte altrettanto. Queſto peſce ha una così gran forza , che ſe viene a percuotere con la ſua coda , qualſivoglia perſona per forte , che ſia , ſubito la diſtende per terra ; egli non mangia peſci , perchè non ha denti ; ma ſi nutriſce di ſuccidume , e di ſpuma marina.

Lo Storione ſi ſala ne' luoghi , in cui ſi trova in abbondanza , e di poi è traſportato in diverſi luoghi . Egli era molto in uſo tra' Romani ne' tempi antichi.

Dell' Aringa . Cap. XLIX.

NOn v' è peſce più conoſciuto di queſto . Egli moltiplica molto , e ſi trova alcune volte in così gran numero , che ſi oppongono , e reſiſtono al paſſaggio de' Vaſcelli , e come ogni volta , che ſe ne peſca ſe ne ha abbondantemente , per queſto egli è così comune .

Le Aringhe ſi peſcano con maggior facilità nella notte , perchè riſplendono . Deono eleggerſi recenti , graſſe , d' una carne bianca , e ſaporita , nutriſcono mezzanamente , ſi digeriſcono con facilità , e producono un buon chilo . Queſti peſci , quando ſono ſalſi , e duri , ſi rendono difficili alla digeſtione , ſomminiſtrano un peſſimo alimento ; ſcaldano molto , provocano la ſete , e generano umori acri , e mordaci . Alcuni dicono , che eſſendo ſalſi , ed applicati ſopra della pianta del piede , che guariſcono la febbre ; ma queſto pare piuttoſto invenzione , che ſperimento . L'arenga è chiamata in Latino , *Halec* .

Del-

Della Sardella. Cap. L.

QUesto peſce ſi trova comunemente nel Mare Mediterraneo, e corre a gran flotta da un luogo all' altro, come ſi vede per queſti verſi:

Et curvis habitant ſcopulis, & littora viſunt,
Atque catervatim percurrunt æquoris undas;
Alternantque imas ponti, curruntque per æquor,
Hoſpitium mutant ſemper, portoſque vagantur.

La Sardella dee eleggerſi recente, tenera, e che ſia ſtata preſa nel Meſe di Marzo, ed Aprile. Ella nutriſce mediocremente, rende lubrici gl' inteſtini, e fa precipitar gli eſcrementi. Quando è ſalſa allora ſcalda molto, provoca la ſete, e rende gli gli umori acri, e mordaci.

Quando la Sardella non è ſalſa, allora conviene più in tempo di ſtate, eſſendo più temperata; ma quando è ſalſa, ella conviene più ne' tempi freddi, contuttociò ſe ne dee uſar moderatamente. La Sardella da' Latini *Sarda*, *vel Sardina*, perchè altre volte ſe ne traſportava in gran quantità dalla Sardegna in diverſi luoghi.

Vi è un' altra ſpecie di Sardella chiamata da' Latini *Apua*, la quale è molto in uſo. Si meſcola in molti intingoli, facilita la digeſtione fortifica lo ſtomaco, provoca l' appetito, ed è aperitiva.

Delle Paſſere. Cap. LI.

FRa molte ſpezie ſolo due ſono in uſo. Quelle della prima ſpezie vengono chiamate da' La-

Latini, *Paſſeres leves*, e quelle dell' altra, *Paſſeres ſquammoſi*. L' une, e l' altre devonſi eleggere recenti, di una carne bianca, molle, e di un buon ſapore.

Queſti peſci nutriſcono aſſai, producono un buon chilo, ſi digeriſcono facilmente, tengono il ventre lubrico, e addolciſcono l' acrimonia degli umori. Convengono in ogni tempo, e temperamentn, ed in particolare a' giovani di una temperatura calda e bilioſa. Sono chiamati da' Latini: *Paſſeres quia parte ſupina albicant, prona fuſci ſunt, & terrei coloris, inſtar Paſſerum avium: alias vocabantur Pectines, forſan quod ſpinæ eorum rectæ, & parallelæ pectinis inſtrumenti, quo capilli pectuntur, ſpeciem præſeferant.*

Della Sola. Cap. LII.

POchi ſono i peſci, che abbiano un ſapore così ſquiſito, e nel medeſimo tempo così ſalutevole di queſto. Ed è queſta la ragione per la quale è chiamata da alcuni *Perdix marina*; egli è molto conoſciuto nelle peſcherie, in cui ſe ne trova di diverſe ſpezie, e grandezza; onde deeſi ſcieglière recente, di una carne tenera, ferma, bianca, delicata, e di un buon ſapore.

La ſua carne ſi digeriſce facilmente, fa un buon chilo, e nudriſce aſſai; il ſuo capo reſo ſecco, ed in polvere è ſtimato negli affetti di pietra; ella finalmente conviene in ogni tempo, e temperamento.

La Sola è chiamata da' Latini *Solea*, perchè la ſua figura raſſomiglia ad una ſuola di ſcarpa.

Del

Del Rombo. Cap. LIII.

Giovenale nella ſua quarta Satira racconta, che gli Antichi facevano gran ſtima del Rombo, e che Domiziano volendo il parere da molti ſopra la bontà di queſto Peſce, invitò molte perſone di un guſto leccardo, e delicato, da cui fu giudicato, ch'eſſo era di ſapore ſquiſito; il che fu cagione, che molti lo chamano, *Phaſianus aquaticus*, perchè la ſua carne s'accoſta molto a quella del Faggiano.

Egli è un peſce di mare che ſi trova per tutto, e in ogni tempo. Se ne trova nell' Oceano, e nel Mediterraneo, che ſono molto groſſi, e lunghi, ed abitano per l' ordinario vicino alle terre graſſe, e nell' imboccatura de' fiumi, in cui a guiſa di ladri, aſpettano gli altri peſci per divorarli.

Il Rombo deeſi eleggere recente, d'una carne ferma, bianca, e tenera, allora nutriſce molto, ſi digeriſce con tutta facilità, e produce un buon chilo.

Queſto Peſce è chiamato da' Latini *Rhombus*, perchè è largo, piatto, e di figura romboida.

Del Drago di Mare. Cap. LIV.

Egli è un peſce di mare aſſai conoſciuto nelle peſcherie. Queſto per il ſuo ſapore ſquiſito, ha l' avantaggio di vederſi in uſo ſopra le migliori tavole. La ſua carne è tenera, ferma, ſaporita, e per queſto ella è leggiera ſopra dello ſto-

maco, produce un buon ſucco nutrizio, ed accreſce la quantità degli ſpiriti animali. Conviene in ogni tempo, e temperamento.

Queſto peſce è armato di oſſi taglienti valenoſi ſopra del dorſo, i quali li ſervono di difeſa contro i peſcatori. Se volendolo pigliare eſſi ſi laſciano pungere, ſubito ſi fa nella parte un tumore accompagnato d' infiammazione, e queſto non per altro, ſe non perchè fa uſcir da' vaſi il ſangue, e lo fa eſtravaſare negli interſtizj delle carni, che dipoi fermentando nella parte la diſtende da ogni lato dal centro alla circonferenza, e produce in queſto modo l' infiammazione. Inoltre ſopraggionge la febbre, perchè il medeſimo ſangue eſtravaſato, fecmentando preternaturalmente ſi cambia in marcia, e ſi meſcola nella maſſa del ſangue; e come che per l' analiſi ella abbonda di ſali acri, e che queſti per la ſua figura ſcabroſa rompono, e diſſolvono li ſolfi della maſſa del ſangue, non è maraviglia ſe quelli rotti, e ſpezzati, ſi ſtruggano i principj fermentativi, e concorrendo più del ſolito, eccitano una fermentazione eſtraordinaria.

Del Peſce Capone. Cap. LV.

QUeſto peſce è aſſai conoſciutò nelle peſcherie. Egli è armato ſopra il dorſo quaſi come il Rombo; ſi nutriſce di carne, di langoſte, gambari, ec. è più ſtimato nel verno, che nella ſtate, perchè in queſto ultimo tempo, per la fecondazione delle ſue uova, e per mezzo del ſeme, s' induriſcono le ſue carni.

Il pesce capone si dee eleggere tenero, e recente; in questo modo la sua carne si digerisce facilmente, genera un buon chilo, e un buon succo nutrizio, ed è ristaurante, conviene principalmente nel verno in ogni temperamento. Questo pesce è chiamato da' Latini, *Erythrinus*, *vel Rubellio*.

Dell' Alosa. Cap. LVI.

EGli è di un così grato sapore, che vien usato sopra delle tavole da Gentiluomini. Nel principio della primavera si porta questo pesce nell' acque dolci; e nell' entrata che vi fa egli è magro, arido, secco, e di un sapore non troppo buono; ma quando è qualche tempo, che si trova nell' acqua dolce, allora diventa grasso, carnoso, e di un sapore molto grato. Dicesi che egli teme talmente il tuono, che il più delle volte muore di spavento.

Si dee dunque eleggere recente, tenero, e che sia stato preso nell' acqua dolce. Così egli nutrisce molto, perchè contiene molti principj oleaginosi, e balsamici, concilia il suono, ligando, ed intrigando le parti spiritose, che erano per separarsi nella sostanza corticale del Cervello. Si trova nel capo di questo pesce un' osso, che giova molto nelle febbri quartane, e negli affetti di pietra. Alcuni credono, che lo stomaco dell' Alosa ridotto in polvere sia ottimo per le malattie delle prime strade, la carne di questo pesce, principalmente quando non è recente, ha una cer-

ta acrimonia che incomoda le gengive, e che provoca la ſete; conviene più nella primavera che in qualſivoglia altra ſtagione, in ogni temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

L'Aſola da' Latini *Aloſa*, *ab alendo*, *nutrire*, perchè nutriſce aſſai.

Dello Squarro, o ſia Raggia. Cap. LVII.

MOlte ſono le ſpecie di queſto peſce. Gli uni ſono quaſi per tutto armati di picciole punte bianche ſopra del dorſo. Se ne trova ancor di una altra ſpecie chiamata da' Latini *Raya clavellata*, queſta è di un color quaſi nero, più picciola delle altre, più tenera, e di un ſapore più ſquiſito.

Lo Squarro produce un nutrimento ſolido, e durevole. Alcuni pretendono che accreſca l'umor ſeminale, e che ecciti gli ardori di Venere. Affinchè poſſa produr buoni effetti, e ſia d' un migliore ſapore, non dee eſſer troppo recente; ma bensì fa di meſtieri, che ſia conſervato un certo tempo, acciocchè vi ſia qualche picciola fermentazione, che abbia inſenſibilmente ſminuzzato alcune materie viſcoſe, che rendevano la ſua carne dura, e tenace: e queſta è la ragione per la quale coloro, che ſono in qualche luogo lontani dal mare lo trovono migliore degli altri. Egli conviene finalmente in ogni tempo a' giovani di un temperamento bilioſo, e ſanguigno, che hanno un buono ſtomaco.

I denti di queſto peſce ſminuzzati in una pol-

vere

vere impalpabile, assorbano gli acidi nelle prime strade, come gli occhi di gambaro, e tutte le altre materie alkaliche, o che tengono il luogo di alkalico. Il fiele è stimato nelle malattie d'orecchio.

Lo Squarro da'Latini *Raya* a *radio*, perchè egli porta sopra il dorso certe figure a guisa di Stelle.

Del Merluzzo. Cap. LVIII.

IL Merluzzo è molto in uso tra gli alimenti: la sua carne essendo fresca, e recente, genera un buon chilo, ed un buon sugo nutrizio; ma, quando vi si getta sopra del sal marino, o che non è recente, egli perde una parte di quel buon sapore, che aveva, e resta pesante sopra dello stomaco, perchè il medesimo sale lo rende massiccio, più solido, più duro, e più tenace.

Questo si dee scegliere bianco, tenero, e recente. Se è salso, si dee prima lasciar nell' acqua fredda per scacciar una parte di quei sali, che si trovano ne' suoi interstizj, dipoi trattenerlo qualche poco di tempo nell' acqua calda per renderlo più facile alla digestione; perchè senza questo egli altera considerabilmente la massa del sangue, e resta pesante sopra dello stomaco.

Applicata esteriormente la lavatura è resolutiva, e disseccativa. Se si mescola ne' serviziali ella è lassativa, perchè contenendo molti sali, irrita gli intestini, e per mezzo della contrazione, alternativa delle fibri longitudinali, e orbiculari, sono compresse le glandole intestinali, il che fa se-

parare dalla massa del sangue una maggior quantità di parti seroſe; egli è chiamato da' Latini *Molua*.

Del Barbione, o sia Triglia. Cap. LIX

I Piccioli Barbioni sono gli migliori, perchè sono molto più facili alla digestione. Egli è un pesce di mare lunghetto, e di grandezza mediocre, è coperto di squamme assai grandi, e tenere; rare volte pesa più di due libre. Alcuni dicono che si nutrisce di piccioli pesci, e di cadaveri, e di lepre marina, il che era cagione, che altre volte s'immolava a Diana.

La carne di questo pesce è un poco difficile a digerirsi a ragione della sua tessitura unita, e ristretta, e di alcuni sughi grossolani, che contiene; frattanto questi medesimi sughi la rendono molto nutritiva: ella è ancor di un buon sapore. Gli antichi Romani la stimavano assai; il che fece che gli uni per gli altri lo fecero andare in un alto prezzo, come molti Storici degni di fede lo assicurano.

La parte più stimata del Barbione è il fegato, in secondo luogo la testa; ma Galeno stima nè le une, nè le altre per la sanità.

Egli conviene in ogni tempo a coloro, che hanno un forte stomaco, e che sono accostumati a far un grand'esercizio del suo corpo. Il Barbione è chiamato da alcuni Latini *Triglæ*, come si può vedere per questo verso:

Accipiunt Triglæ terno cognomina patre.

Del

Del Tonno. Cap. LX.

QUesto è un gran pesce marino, che si trova abbondantemente nel Mare mediterraneo, e che è coperto di grandi squamme strettamente unite le une sopra delle altre. Aristotile osserva, che egli monta insino ne' fiumi, e che è così crudele, che mangia insino li suoi figliuolini. Alcuni Autori assicurano, che non vive più di due anni; però è ben difficile a credere, che questo pesce vivi così poco, quando viene d'una estrema grossezza.

Si sala il Tonno ne' luoghi, in cui si pesca, affinchè conservandolo, si possa trasportare in diversi luoghi. Egli ha una carne ferma, unita, e d'un sapore squisito. Le parti di questo pesce le più delicate, e le più sugolente sono quelle del ventre inferiore; niente dimeno, come sono più grasse, esse si condensano nel ventricolo, e ne rilassano il tessuto delle sue fibre; perciò sono migliori per la sanità le parti del Tonno, che contengono meno di grasso, benchè non siano di un sapore così squisito; e così 'l Tonno si dovrà eleggere tenerello, e che non sia nè grasso, nè magro. Egli si chiama da' Latini *Thunnus*, *vel Thinnus*.

De' Mitoli. Cap. LXI.

I Mitoli sono picciole conchiglie assai conosciute nelle pescherie. Quelli di mare hanno una carne delicata, tenera, e di un buon sapore. Ella nuota in un acqua salsa, di cui si nutrisce; i Mi-

toli ſono circondati da una materia filamentoſa, con cui ſi trovano ordinariamente attaccati a' ſaſſi, ec.

Di queſti ve ne ſono due ſpecie, una di mare, l'altra, che ſi trova ne' fiumi; la prima ſpecie è migliore dell'altra, e l'una, e l'altra tengono il ventre lubrico, nutriſcono poco, ſono diſſecattive, e reſolutive. Le ſue conchiglie ſminuzzate in polvere impalpabile da un ſcrupolo fino a una dramma, ſono aſſorbenti, e molto proprie nelle diarree, diſſenterie, e ſervono ancora a riſolvere, e conſumar quei dragoni, che naſcono ſopra degli occhi de' cavalli.

Contuttociò le ſue carni, principalmente di quelli di fiume, ſi digeriſcono difficilmente, generano umori graſſi, e viſcoſi, diſpoſti in conſeguenza a cagionar oſtruzioni. Il mitolo è chiamato da' Latini *Muſculus*; ve ne ſono ancor molte altre ſpecie, ma come producono quaſi tutte li medeſimi effetti, per queſto tralaſciaremo di parlarne.

Delle Oſtreghe. Cap. LXII.

Di queſte ve ne ſono molte ſpecie, tutte in uſo tra gli alimenti; queſte deono eleggerſi recenti, di una groſſezza mediocre, tenere, umide, deliziose, d'un buon ſapore, e che non ſiano ſtate preſe in luoghi fangoſi.

Le oſtreghe conciliano il ſonno, ſvegliano l'appetito, provocano le orine, e gli ardori di Venere, il loro uſo è approvato da alcuni Autori nello

ſcorbuto. Queſte ſi digeriſcono difficilmente, generano umori viſcoſi, e flemmatici, perciò ſi dee andar cauto nel di loro uſo. Convengono principalmente ne' tempi freddi a' giovani bilioſi, ed a coloro, che hanno buono ſtomaco.

Alcuni Autori dicono avere oſſervato, che quando l' oſtrega apre la conchiglia per rinfreſcarſi, e per far entrare di che poter mangiare, che il gambaro vi manda ſubito una picciola pietra framezzo, affinchè non poſſa più chiuderſi dentro, per poterla mangiare.

L' Oſtrega da' Latini *Oſtreum*, *vel Oſtrea*, *quaſi quod teſta velut oſſea tegatur*.

De' Gamberi. Cap. LXIII.

DI queſti ve ne ſono due ſpecie, cioè quelli di mare, e quelli di fiume; di ciaſcheduna di queſte ve ne ſono ancora molte altre ſpecie. Sì le une, come le altre deono eleggerſi carnoſe, tenere, e di un buon ſapore.

La loro carne nutriſce aſſai, produce un alimento di mediocre ſolidità, dolcifica l' acrimonia degli umori, purifica il ſangue, provoca le orine, monda le ulcere nella gonorrea, eſſendo preſa in brodi. Ella conviene in ogni tempo a' giovani di un temperamento ſanguigno, e bilioſo.

I Gamberi di mare ſono la maggior parte più groſſi degli altri. Se ne trova nell' America di una groſſezza eſtraordinaria, e ſono così feroci, che alcune volte ſquarciano gli uomini in mille pezzi. Non parleremo di molte altre ſpecie di Gamberi,

beri, per non essere di bisogno; basta però sapere, che i loro brodi convengono molto negli etici, e tisici, principalmente quelli di fiume, perchè contengono quantità di parti balsamiche.

Delle Rane. Cap. LXIV.

TRa molte specie di Rane, che sono differenti in grandezza, in colore, e per il luogo in cui si trovano, ve ne sono che non sono in uso tra gli alimenti, come quelle di mare, perchè sono mostruose, come le terrestri, chiamate da' Latini, *Rana sylvestres*, che sono fatte quasi come le acquatiche. In quanto poi alle acquatiche, sono molto in uso, e deono eleggersi grasse, carnose, verdi, e che sian state prese in un acque pura, e limpida.

Queste nudriscono mezzanamente, addolciscono l' acrimonia degli umori, sono stimate aperitive, e risolutive; ma con tutto questo sono qualche poco difficili alla digestione, producono umori grossolani, ed il loro uso troppo frequente è dannevole. Convengono nel principio della Primavera, e nel fine del verno a coloro, che sono di un buon temperamento.

La Rana è un animale, che ora si trova nell' acqua, ora sopra della terra; ma ordinariamente più nell' acqua. Ella si compiace di trovarsi in acqua che non sia nè calda, nè fredda, allora si fa sentire, ma quando l' acqua è fredda, ella tiene il silenzio. Plinio dice, che quando grida estraordinariamente pronostica la pioggia.

Il

Il ſeme delle Rane, da' Latini *ſperma ranarum*; è molto in uſo nella Medicina, per temperare l' acrimonia degli umori, per rinfreſcare, e per umettare.

Della Teſtuggine. Cap. LXV.

BEnchè vi ſiano delle Teſtuggini, che dimorino ſopra della terra, ed altre nel mare, ed altre nell' acqua dolce, contuttociò la maggior parte ſono anfibie. Le une, e le altre deono eleggerſi groſſe, tenere, e piene di ſugo.

La carne di queſto animale nudriſce aſſai, produce un alimento ſolido, e durevole; ſe ne fa un ſiroppo di queſta, che giova molto a' tiſici, ed etici, e finalmente agli eſtenuati.

Queſto è un animale, che porta ſeco la ſua caſa, la quale altro non è che una conchiglia, ferma, larga, ſolida, e fatta a volto. Ariſtotile dice, che la Teſtuggine ſi batte col ſerpente, e le vipere, ma che avanti ſi provede di un vegetabile chiamato da' Latini *Cunilia*, acciocchè ſe viene ad eſſer danneggiata poſſa per queſto mezzo guarirſi dalla loro mdrſicatura. Plinio riferiſce, che queſta ſpecie di teſtuggine terreſtre abbonda ne' deſerti dell' Affrica. Ella è molto in uſo tra gli alimenti nelle Indie. Alcuni Autori ne raccomandano l' uſo nel meſe di Agoſto, e di Settembre, perchè allora è ordinariamente più graſa, e meglio nudrita, che in ogni altro tempo. In quanto a quelle di mare Plinio racconta, che ſe ne trova nelle Indie che ſono così groſſe, e co-

sì larghe, che ciaſcheduna di quelle conchiglie è capace di coprire una picciola caſa, e farne un picciol naviglio; ed in fatti dice, che gli abitanti di queſti luoghi navigano con eſse tra le Iſole del mar Roſso.

Cardano *lib. 9.* parlando delle Teſtuggini, aſſicura, che la carne di quelle di Affrica mangiata col pane lo ſpazio di ſette giorni, è un vero rimedio contro quelli, che fanno il meſtiere di ladro, onde fa ogni ſuo poſſibile per darne la ragione; ma è manifeſto, che ſe aveſse ſperimentato queſto fatto, non ſi ſarebbe tanto affaticato per ſpiegarlo.

Il ſangue ſecco di queſto animale è ſtimato proprio per il mal caduco circa una dramma. La Teſtuggine da' Latini *Teſtudo*, *vel domiporta*, perchè porta la caſa con ſe.

TRATTATO
DEGLI ALIMENTI
PARTE TERZA.
De' Vegetabili.

IL Vegetabile è un corpo organizzato che ha eſſenzialmente una radice, ed un ſeme; egli produce per lo più foglie, tronchi, e fiori. In tutte le ſue parti è compoſta di due differenti ſifoni; alcuni contengono il ſugo neceſſario per la vegetazione della pianta, e fanno l'ufizio di vene, e d'arterie, portando, e riportando in tutte, e da tutte le parti il ſugo ſuddetto, altri poi pieni di aria conſiderati come i polmoni della pianta ſono chiamati Trachee dall' Illuſtriſſimo Malpighi. Tutti queſti vaſi ſono uniti nel tronco, e ſparſi ne' rami, e nelle radici, laſciando però fra di loro molti interſtizj pieni di molte viſcichette, le quali ricevono il ſugo apportatoli.

Abbiamo detto che la pianta ha eſſenzialmente una radice; in fatti è manifeſto, ch' ella non potrebbe creſcere ſenza queſta parte, poichè la medeſima riceve il ſugo preparato dalla terra, e lo trasferiſce in tutte le altre parti. Il medeſimo

non è de' tronchi, foglie, e frutti, poichè ne oſſerviamo, che non hanno queſte parti. In quanto egli è manifeſto, che dee ancora eſſere una parte eſſenziale alla pianta; poichè non v'è pianta che non ſia uſcita dal di lei ſeme: ad ogni modo dirà forſe alcuno, che ve ne può eſſere, che abbiano il ſuo naſcimento dal concorſo fortuito di alcuni principj; a queſto riſpondiamo, che oltre che non ſi può concepire in che modo la ſola fortuna poſſa ſempre nell'iſteſſo modo, e con tanto artifizio ordinare un sì gran numero di parti sì ſcambievolmente neceſſarie per trattenere la vita di un vegetabile; vederſi nè meno (poſto queſto principio) la ragione, per la quale non ſi fanno veder giornalmente piante di una nuova ſpecie.

Meglio è dunque aver ricorſo all' Autore della natura, il quale avendo creato nel principio del mondo la prima pianta d' ogni ſpecie, vi rinchiuſe la diſpoſizione a formar tutt' i germi della medeſima ſpecie; ed in vero ſarà facile il concepirlo, poichè la ragione c'inſegna, che la materia diviſibile in infinito, e che ogni germoglio contiene in riſtretto tutte le parti della pianta.

Ad ogni modo verò è, che una caſtagna contiene formalmente un caſtagnaro, ec. Ma però neghiamo, che queſta caſtagna ne contenghi un ſecondo, o rinchiudi un altro caſtagnaro; che ſe queſta rinchiude formalmente un albero col ſuo frutto, non è per altro ſe non perchè a proporzione ch'ella ſi rarifica, laſcia entrare per i pori della ſua corteccia le parti del ſugo, che ſono

di

di una figura, e grandezza proporzionata al diametro de' di lei pori, o di una figura, e mole minore di quelli, che poi a ragione della loro figura mole, e movimento reſtano ordinate in modo a formare un caſtagnaro.

Queſto ſi conferma per un eſempio aſſai famigliare in Chimica, imperciocchè ſe ſi fa diſſolvere un onzia di argento in due, o tre onzie di ſpirito di Nitro; e che dopo aver fatto diſſipare la metà della umidità, ſi faccia un miſchiamento del rimanente con venti onzie d'acqua comune, e due onze di Mercurio, ſi vedrà con gran maraviglia nello ſpazio di quaranta giorni un albero diſtintamente formato co' ſuoi rami, e picciole palle nelle loro eſtremità, che rappreſentano frutta; ora poi che vediamo formare queſto albero per la ſola figura delle parti dello ſpirito di Nitro, dell' Argento, e del Mercurio; che queſte differenti parti pigliano un ordinamento così maraviglioſo per mezzo del ſemplice movimento del fluido, che le agita; perchè non diremo noi, che le parti del ſugo nutrizio pigliano la diſpoſizione neceſſaria nel modo ſuddetto a formare il vegetabile; ma finalmente è manifeſto, che la formazione di queſto albero non è un effetto fortuito delle ſue parti, poichè ſe ſi ſcuote il vaſo con qualche poco di violenza, egli ſi rompe, e ſi confonde, e ſi ha il piacere di vederlo di nuovo come avanti nel medeſimo ſpazio di tempo, *& ſic deinceps*.

Conchiudiamo dunque, che tutte le piante vengano da' ſemi, e non ſolo comparagoneremo queſti

ſti ſemi alle picciole uova, ma anche la vita, e la nutrizione de' vegetabili a quelle degli animali. In fatti i germi di queſti, e di quelli altro non ſono ch' embrioni, nelle cui parti ſono formalmente rinchiuſe. In quanto alla nutrizione delle piante, queſta conſiſte nel ſugo contenuto ne' loro ſifoni, il quale per mezzo de' ſuoi principj fermentativi, ſi rarifica, ſi diſtribuiſce, e raggira in tutta la eſtenſione della pianta; queſto ſugo fa gonfiare le picciole viſcichette, e ſecondo le diverſe modificazioni, e pori ſecretorj egli ſi feltra in diverſe parti.

Benchè molte piante ſi nutriſcano di un medeſimo ſugo, queſte non tralaſciano di aver un ſapore, un odore, e qualità molto diſſimili, il che non può proceder ſe non dalla natural diſpozione de' loro pori, i quali non danno l' entrata ſe non alle parti che ſono minori, o almeno proporzionate al diametro de' medeſimi, queſta natural diſpoſizione fa ancora che molte creſcono in una regione, e non in un' altra, che l' une hanno biſogno di Sole, l' altre d' ombraggio, e finalmente chi dell' umido, chi del ſecco, chi di una terra pingue, chi di una men pingue ec.

Ne' primi tempi in cui la temperanza era nel di lei luſtro, gli uomini non ſi ſervivano ſe non di alimenti ſemplici, che la terra liberamente lor dava. Ciò che fece dire ad Ovidio nel libro delle Metamorfoſi:

Ætas cui fecimus aurea nomen
Fœtibus arbuteis (&c.)
Humus quaſi dicat, herbis Fortunata fuit.

Ve-

Veramente ſi potevan con giuſta ragione chiamare ſecoli d'oro, perchè oltre che gli uomini erano molto più virtuoſi, più ſobri, di quello che ſono giornalmente; erano, dico, allora più forti, più gagliardi, vivevano per maggior ſpazio di tempo, ed erano di noi molto più eſenti da' morbi; ed in vero ſi può dir con giuſta ragione, che gli alimenti, che ci ſomminiſtrano le piante, ſono in qualche modo migliori di ogn' altro, poichè queſti ſono più leggieri, ed in conſeguenza molto più facili alla digeſtione, onde più diſpoſti a produrci temperati umori. E queſta è la ragione, che i noſtri primi Padri, i quali non ſi cibavano ſe non di queſti alimenti, ſi portavano molto meglio di noi, tanto aveano del guſto, quanto noi ne troviamo ne' cibi ſalſi, e piperati, che a capriccio prepariamo in mille modi, e che la maggior parte ſono dannevoli al noſtro corpo, provocando in eſſi violente fermentazioni, che diſtruggendo li principj del miſto corrompono i noſtri umori, ed abbreviano i noſtri giorni. Non è dunque maraviglia, ſe dopo aver vanamente cercato queſta gran quantità di alimenti diverſi, ed incogniti a' noſtri primi, Padri abbiamo veduto naſcerne una moltitudine di malattie, non mai da' medeſimi eſperimentate.

De' Perſici. Cap. I.

I Perſici devono ſceglierſi d'un grato odore, d'una carne molle, e vinoſa, cioè ben maturi, e ben coloriti, e finalmente, che ſi ſeparino facilmente da' loro noccioli.

Queſti emendano il reſpiro puzzolente cagionato da eſalazioni di materie putrefatte nel ventricolo, umettano, e tengono libero il ventre.

All' incontro, quando ſe ne piglia più del biſogno, come queſti ſi corrompono facilmente nelle prime ſtrade, a ragione della loro ſoſtanza molle, ed umida, dee ſeguirne che allora ſaranno la cagione, che ſi generaranno venti, e vermi.

Queſti per l'analiſi danno parti d'acqua più d'ogn' altro principio, alcuni acidi, pochi ſolfi, e molte parti terree.

Il Perſico è un frutto aſſai conoſciuto in queſti paeſi per il ſuo ſapore ſquiſito. La maggior parte de' noſtri Antichi gli attribuiſcono molti peſſimi effetti, e principalmente Galeno; però è manifeſto, che non ha queſte cattive qualità, ſe non quando non è ben maturo, o quando s' uſa in eccesſo.

I Perſici emendano il reſpiro puzzolente cagionato come ſopra, precipitando le materie putrefatte, e contenute nello ſtomaco. Tengono libero il ventre, inafiando per le loro predominanti parti flemmatiche le fecce degl' inteſtini, e irritando le loro fibre muſcolari per mezzo de' loro ſali acidi, i quali ſono cagione, che le medeſime ſi contrahino, e comprimendo in queſto modo le Glandule Inteſtinali, che da quella ſi ſeparino molte parti ſeroſe dalla maſſa del ſangue.

Si meſcolano per l'ordinario i Perſici con poco di zucchero, eſſendo eſſi in queſto modo più ſicuri per la ſalute, o finalmente nel vino, ma queſto perde quaſi tutta la ſua forza dopo l'inzuppazione de' medeſimi, perciò gli Antichi preſero argomento di

dire,

dire, che queſto frutto era molto cattivo, credendo che vi deponeſſe qualche maligna qualità.

Di ciò, che il Vino ha perſo la ſua forza, cioè a dire, che non ha più quel forte ſapore, che il ſapore è un ſentimento dell' anima, e che ogni ſentimento preſuppone una impreſſione ſopra dell' organo, come ſi è provato quì avanti, ne ſegue, che il vino non ha più il ſapore che aveva avanti, biſogna anche di tutta neceſſità, o che manchi nel medeſimo quello, che facendo l' impreſſione ſopra dell' organo del guſto, cagionava il ſentimento di ſapore, o che eſſendovi ancora dentro del vino, egli ſia in tal maniera diſpoſto che non poſſi trovar le papille della lingua. Dunque l' inzuppamento del Perſico nel vino ha fatto in modo tale, che benchè vi ſieno ancor quelle parti nel vino che cagionavano quel ſentimento, le medeſime non ſono più diſpoſte a fare l' impreſſione neceſſaria, che ſi richiede per queſto ſentimento, o che le ha ſeparate dalla maſſa del vino; ma perchè queſto inzuppamento non può in alcun modo tener le dette parti attive nel vino, per così dir ligate, ſe non all' occaſione di qualche parte ſulfurea del Perſico, diſpoſta ad entrare, e renderle incapaci a far la tale impreſſione ſopra dell' organo, e che queſte parti filamentoſe non poſſono ſepararſi dal ſuo miſto per andare ad intrigare queſte parti attive, ſenza qualche alterazione, e corruzione del miſto, ciò che non ſi oſſerva, ne ſegue neceſſariamente, che il vino non perde la ſua forza per l' inzuppamento del Perſico, ſe non perchè fa mancar nel vino le parti attive, che cagionano il detto ſentimento; ma come non può produr

questo effetto senza scacciar le dette parti del vino; o finalmente riceverle dentro sè stesso, conchiudo o che l' inzuppamento del Persico ha scacciato le suddette parti dal vino, cioè fattole avolare, o che a guisa d' assorbente le ha ricevute in sè stesso, e perchè non può scacciare senza comunicarli del moto, o fare in modo tale, che per mezzo di qualche fermentazione glie ne sia comunicato; ne segue, che le parti del Persico non avevano per sè stesse del moto, che non potrebbero anche comunicarne alle parti del vino, nè tampoco cagionar fermentazione; poichè non s' osserva calore alcuno dopo questo inzuppamento, e che per altro i principj dell' uno, e dell' altro sono troppo intricati per poter concorrer a cagionar una fermentazione: resta dunque a conchiudere, che l'inzuppamento del Persico nel vino, gli ha fatto perder la di lei forza, in quanto che il Persico ha ricevuto in sè stesso a guisa d' assorbente le parti attive del vino, che erano la cagione di quel sentimento forte, e piccante; in fatti se il medesimo contiene in sè molte parti terrestri, se è di una natura simile alla spongia, e porosa come si manifesta per l'analisi. Chi può dubitare che le dette parti attive del vino essendo portate in ogni parte per mezzo del movimento del fluido di quel liquido non si scontrino finalmente ne' pori di questo spongioso misto, e s'inzuppino negli interstizj del medesimo; tralasciamo questo metodo Analitico, e ritorniamo al Sintetico.

I Fiori di Persico ammazzano i vermi, levano via le materie tenaci degl' intestini, e le mandano per secesso, facendone bollir un mezzo pugno

in

in un brodo, tengono il ventre molto libero, e purgano la ſeroſità.

Sono chiamati i Perſici da' Latini *Perſica mala*, perchè furono primieramente portati dalla Perſia.

Delle Fragole. Cap. II.

LE Fragole altre ſono domeſtiche, e ſi coltivano ne' giardini, le altre ſono ſalvatiche, e naſcono ſenza coltura ne' boſchi. Le prime ſono le più vaghe, e le più ſtimate. Si deono eleggere groſſe, piene di ſugho, mature, d'un grato odore, e d' un ſapor dolce, e vinoſo. Queſte moderano il gran movimento degli umori, e dolciſicano l'acrimonia de' medeſimi. Provocano le orine, ed eccitano l'appetito, umettano aſſai, reſiſtono al veleno, e ſono cordiali.

Le di loro qualità non poſſono eſſer migliori, eſſe non fanno mal alcuno, ſe non quando ſon preſe in eccesſo.

Queſte contengono molte flemme, ſali eſſenziali, e una mediocre quantità di ſale eſaltato. Convengono ne' gran caldi in ogni temperamento, ma principalmente nel bilioſo, e nel ſanguigno.

Il grato odore, che le fragole eſaltano ci manifeſta aſſai, che i ſali volatili, che queſte contengono, furono talmente modificati, ed uniti con i ſolfi eſaltati, che eſſendo portati per mezzo dell' inſpirazione ſopra della membrana pituitaria, fanno leggiere impreſſioni, a ragion di cui l'anima ha una grata ſenſazione. Alcuni Autori pretendono, che le fragole ſiano cordiali, e che reſiſtano al veleno, e queſto non forſe per altro, ſe non perchè ſono compo-

ste d' alcuni principj assai volatili, disposti a trattener i liquori del corpo in una debita fluidità, e liberar le parti spiritose, che servono al moto del cuore.

Di queste se ne fa un liquore, aggiongendovi dell' acqua, e del zucchero. Egli è molto in uso in tempo d' estate per moderar la sete, e temperar il calore degli umori.

Quelle de' boschi per lo più sono di in sapore aspro, perchè trovandosi le medesime negli ombraggi, non possono esser tanto percosse da' raggi del Sole, il che fa, che non possono nell' istessa maniera sottilizzar i loro principj; onde restano le di loro parti integranti di maggior mole, e con una superficie scabrosa, deono necessariamente far una maggior impressione, e cagiona un sentimento più aspro, e più stitico.

Le Fragole da' Latini *Fragola a Fragrando*, cioè mandar buon odore.

Della Mora Angelica. Cap. III.

DI queste ve sono delle bianche, e delle rose; deono eleggersi grosse, piene di un sugo dolce, e vinoso, grate al gusto, e all' odorato.

Queste sono umettanti, refrigeranti, fortificano lo stomaco, e purificano il sangue, sono ancor molto stimate nello scorbuto, e per ispezzar la pietra nelle reni. Per altro si corrompono facilmente nello stomaco, per poco, che s' interrompa la digestione.

I di loro principj sono quasi i medesimi di quelli delle Fragole, convengono anche ne' tempi caldi

di, e a quelli, in cui gli umori ſono troppo acri, e mordaci.

La mora Angelica è più groſſa della Fragola, e più velluta, per lo più ella è roſſa, benchè alcune volte è bianca; ella non è altro, che un mucchio di molti piccoli grani ammaſſati gli uni ſopra gli altri, ſi prepara col zucchero, ed acqua comune un liquore, che è molto in uſo ne' gran calori di ſtate, egli è molto grato, ed ha le medeſime qualità del precedente.

I ſuoi fiori ſono maravigliosi nelle Eriſipile, e infiammazioni d'occhi, le foglie ſono deterſive, ed aſtringenti. S' impiegano con utilità ne' mali di gola.

Il di lui arboſcello è chiamato da' Latini *Rubus idæus*, perchè altre volte abbondava ſopra del monte Ida.

Della Uva Spina, dell' Arboſcello ſpinoſo. Cap. IV.

L'Uva Spina è ſalvatica, o domeſtica; la ſalvatica è la più comune, ma l'altra è la migliore, queſta è più groſſa, e più ſaporita. Ella è in uſo negl' intingoli, o ſaporetti, o veramente ſe è matura ſi mangia così ſemplicemente. Queſta ſveglia l'appetito, ella è aſtringente, refrigerante, e giova molto nello ſputo di ſangue. Modera la ſete, ed è molto utile a' febbricitanti, mettendone qualche picciola porzione ne' loro brodi. Ella difende finalmente le parti nobili dalla corruzione.

Circa poi a' cattivi effetti, ella non conviene alli malinconici; ſe è verde, incomoda lo ſtomaco.

Ella contiene pochi ſolfi, molte flemme, e ſali eſſenziali, giova molto a coloro, che ſono di temperamento bilioſo.

L'Uva Spina, quando è ancor verde ella è ſtitica, e aſtringente; all'incontro, quando è matura è d'un ſapor dolce, e d'un color quaſi giallo, in tal modo, che ſe ſi deſidera d'aſtringere non dee eſſer matura. Il principio, che ſopravanza, è il ſal acido eſſenziale, egli è la cagione de' principali effetti che ſi oſſervano in queſto frutto; ed in fatti ella non può eccitar l'appetito, che in quanto, che queſto ſale a ragione della ſua figura aguzzata, vellica leggiermente le fibre dello ſtomaco, nè tampoco può moderar l'ardor della febre, nè produrre ſimili effetti, che in quanto il detto ſal acido dà della conſiſtenza agli umori, e gli condenſa.

In oltre non conviene a' malinconici, perchè ella accreſce la quantità degli acidi, che già nel loro corpo ſono abbondanti.

La medeſima è chiamata da' Latini *Uva Criſpa*, o *Groſularia*, perchè la di lei pelle è groſſa.

Dell'Uva Creſpa, che viene in grappoli all'Arboſcello ſenza ſpine. Cap. V.

O Bianca, o Roſſa è più comune dell'altra. Il di lei ſapore è quaſi ſimile. Dee eleggerſi matura, groſſa, rotonda, e piena di ſugo.

Ella abbonda in ſali acidi, in flemme, ed in alcuni ſali nitroſi, provoca le Orine inſpiſſando, e condenſando la parte fibroſa del ſangue, e ſeparando la parte poroſa dalla di lei maſſa.

L'Uva

L'Una Creſpa in grappoli, dimandata da' Latini *Ribes* è un frutto picciolo, e rotondo come le coccole di Ginepro. Il di lei ſapore è acetoſo, altro non riconoſce, che le parti acide, eſſe la rendono ancora refrigerante, diſpoſta per moderare gli ardori della bile.

Aggiungendovi del Zucchero s' addolciſce la di lei acidità, a cagione de' ſuoi ſolfi, i quali ligano, ed avvincano le particelle acide. Se ne prepara un ſiroppo, nella Medicina molto in uſo, queſto è refrigerante, umettante, e diuretico, e perciò ſe ne meſcola nell' acqua cotta, e ſe ne fa bevere a' febbricitanti.

Del Ciregie. Cap. VI.

VE ne ſono di molte ſpecie, delle roſſe, delle biancheggianti, e delle nere, delle domeſtiche, e delle ſalvatiche, le quali tingono di diverſo colore, deono eleggerſi queſte ben mature, piene di ſugho, groſſe, e ſaporite.

Le medeſime tengono libero il ventre, moderano la ſete, rinfreſcano, e fanno buone carnagioni, e ſono diuretiche, li loro noccioli ſpezzano la pietra nelle reni preſi interiormente. Se ne fanno ancor frontali per moderare li dolori di Capo, quando quelli ſono cagionati da qualche rarificazione del ſangue, che diſtende le meningi, o il pericranio.

Queſte ſi corrompono facilmente nello ſtomaco, cagionano anche per lo più venti, e dolori colici; e finalmente abbondano molto in flemme, perciò ſe ne dee pigliar moderatamente.

Mai fu veduto queſto frutto a Roma avanti la famo-

famoſa battaglia, in cui Luculo Capitano Romano meſſe in rotta il gran Mitridate. Queſto Eroe ne fece portare da una Città altre volte chiamata *Ceraſus*, e oggi *Chinoſonda*; talchè queſto albero ivi pigliò il ſuo nome. Queſto non creſce facilmente per tutto; poichè in Egitto benchè ſi ſia adoprata grand' induſtria nel coltivarlo, non ſi è mai potuto averne l' intento.

Le più groſſe ſono le migliori per la ſanità, non ſolo a cagione del ſuo ſapore, e dell' appetito, che queſte provocano, ma eziandio perchè ſono molto più facili alla digeſtione. Per altro ſi può dire, che è una grandiſſima diſavventura per i paeſani, e poveri quando il tempo gli viene ad eſſer contrario, poichè è manifeſto, che con una libbra di queſto, e con un pezzo di pane, poſſono facilmente ſoſtenerſi ſenza aver biſogno del vino.

Ora dunque come nella State ſi fa una gran diſſipazione, per il gran calore, che regna in queſti tempi, non è maraviglia, ſe queſte contenendo in sè molte parti acquoſe, ſono diſpoſte; diſſolvendo i ſali ad eſtinguere la ſete, e per la detta diſſipazione delle parti acquoſe, le feccie indurite, inaffiarle, e renderle fluide. E come per altro contengono ancora molti ſali acidi, quindi è, che queſti irritando gl' inteſtini, mettono i medeſimi nel ſuo moto periſtaltico, e ſcacciando in queſto modo le feccie, dee reſtar libero il ventre da quelle.

Con queſto frutto ſi apparecchiano confetture diverſe, che umettano, rinfreſcano, e che giovano molto a' febbricitanti. Altri le fanno render ſecche, acciocchè ſi poſſano conſervar lungamente; ma allora

lora diventano astringenti per aver perse le parti acquose, che le rendevano emollienti.

Della Meliaca, o sia Arbricoccoli. Cap. VII.

GLi Arbricoccoli sono piccioli, o grossi, la loro polpa è delicata, grata, e di un buon odore. Questi rinchiudono in se nocciuoli molto duri, ne' quali si trova una mandola amara, eccetto in quelle, che sono di un colore biancheggiante, in cui la mandola si trova dolce. Devono essere scelti grossi, colorati, e di un buon sugo.

I medesimi umettano assai, eccitano l' appetito, e le orine, sono pettorali, e provocano la espettorazione, le mandole finalmente de' loro nocciuoli ammazzano i vermi.

Questi riempiono le prime strade di venti, e si corrompono facilmente, perciò ognuno dee andar cauto nel mangiarne.

Gli Arbricoccoli portano seco il nome di Armeniaca *ab Armenia*, perchè furono già trasportati dall' Armenia a Roma. L' uso di questi è piuttosto per il piacere, che per la sanità, però bisogna astenersi da questo frutto, perchè contiene un sugo molto viscoso, disposto a distruggere il dissolvente dello stomaco.

I medesimi si confettano per riaverli più grati, più salutevoli per conservarli. Vero è, che in questo modo non producono questi danneggievoli effetti, perocchè il zucchero, e la cozione dando del moto alle parti flemmatiche, e viscose, le fanno dissipare. Sono ancora più pettorali, perchè i loro solfi sono

negonfi, con quelli del zucchero addolciſcono l'acrimonia degli umori.

Delle mandole de' loro nocciuoli ſi cava per eſpreſſione un oglio, che giova molto nel ſuſurro delle orecchie, e per addolcire l'emorroidi.

Dell Prugne. Cap. VIII.

SArebbe molto faſtidioſo il voler deſcrivere tutte le differenti ſpecie di prugne, poichè ſono quaſi innumerabili, ve ne ſono di più colori, di diverſa figura, grandezza, e ſapore. Di tutte le prugne, ciaſchedune nel ſuo genere, le migliori ſono le ben mature, che hanno le tonache tenere, e ſottili, che ſono dolci, e che finalmente ſono ſtate recentemente raccolte avanti il levar del Sole.

Queſte ſono umettanti, refrigeranti, mollificanti, e laſſative, moderano la ſete, e danno dell' appetito.

Le perſone, che hanno loſtomaco debole, e che non digeriſcono ſe non difficilmente, deono aſtenerſi dall' uſo di queſto frutto, poichè il medeſimo rende molto debole la macchina; inoltre queſte producono quantità di umori groſſi, e flemmatici, perciò non convengono a coloro, che ſono di queſto temperamento. Ve ne ſono di quelle, che avendo un ſapore ſtitico, ed acerbo come le ſalvatiche, ſono aſtringenti, e molto proprie per ſtagnare il ſangue, e guarire i fluſſi di ventre, ed il vomito.

Si ſervono i Medici della pruna nera, chiamata Damaſchina, la quale è la baſe delle compoſizioni del Diapruno, che è un' Elettuario purgativo, e della Acacia noſtra, che non è altro, che il ſugo

del-

delle prune ſalvatiche condenſato, che s'impiega quando l'occaſione richiede di reſtringerli.

Dal Nepeuno ſe ne cava per l'analiſi molte flemme acide, e molto olio. L'acido che ſi trova nelle flemme è volatile, per queſto fonde la ſeroſità del ſangue, e la diſpone a feltrarſi abbondantemente per mezzo delle glandole inteſtinali. Non è dunque maraviglia ſe è molto ſtimato nelle Idropiſie, che altro non riconoſce che la craſſezza del ſangue.

De' Pomi. Cap. IX.

TAnto ſono diverſe le ſpecie de' Pomi, che quaſi è impoſſibile il deſcriverli tutti, così ora ſono differenti per la loro groſſezza, e figura, ora per il loro colore, e ſapore; contuttociò deono eleggerſi ben nutriti, ben colorati, e di un grato ſapore, ma ſopra di ogn' altro ben maturi. Queſti ſono dolcificanti, e provocano la eſpettorazione, moderano la ſete, e la toſſe, muovono il corpo, ſono refrigeranti, ed alcuni aperitivi.

I Pomi ſono frutti molto conoſciuti, e molto in uſo fra gli alimenti; nientedimeno queſti non convengono a coloro che hanno lo ſtomaco debole, poichè il ſuo diſſolvente non è diſpoſto per ſminuzzarli; dunque ſi dovranno far cuocere, acciocchè faccia il fuoco quel che non può fare il di loro fermento.

Quelli che ſi conſervano nell'Inverno ſono migliori degli altri, perchè i medeſimi hanno avuto aſſai tempo per deporre quelle crude umidità, che potevano eſſere danneggievoli. Non devono eſſer rac-

raccolti ſe non ben maturi, poichè avanti di queſto tempo il loro ſugo non è molto eſaltato, ove eſſendo troppo groſſo, può per queſto cagionare varj diſordini nella noſtra macchina.

Con queſti ſi prepara una confettura tanto delizioſa, quanto ſalutevole chiamata Gelatina di Pomi; ella è umettante, refrigerante, pettorale, e molto in uſo.

De' Peri. Cap. X.

I Peri ſono frutti molto ſtimati; i migliori ſono quelli, che ſono dolci, ben maturi, e che non ſono di un ſapore agro, e ſtitico.

Queſti provocano l'appetito, e fortificano lo ſtomaco, poichè contengono un ſugo molto denſo, ed alcune parti terree, che aſſorbono le umidità, che ponno rilaſciar le fibre del ventricolo.

L'uſo de' Peri genera per lo più Coliche ventoſe a quelli, che non ſono di buona compleſſione; perciò per togliergli queſti cattivi effetti, ſi deono far cuocere nelle ceneri calde, indi preparati condirli con zucchero; ecco quel che ne dice la Scuola di Salerno:

Cruda gravant ſtomachum, relevant pyra cocta gravatum.

I peri ſon chiamati da' Latini *pyra*, *a pyramide*; perchè i medeſimi terminano in punta a guiſa di piramide.

I ſalvatici ſono chiamati da' Greci *Strangulo*, *a ſtrangulando*, perchè il frutto di queſto albero eſſendo maſticato nell'inghiottire ſtringe talmente le fibre della gola, che pare che abbiano a ſoffocare.

De'

De' Fichi. Cap. XI.

I Fichi ſono groſſi, o piccioli, e di diverſa figura, ſapore, e colore; devono ſceglierſi gli uni, e gli altri molli, ſugolenti, e ſaporiti. Quelli che hanno una pelle tenera, ſottile, ſi digeriſcono più facilmente degli altri; non ſi deono mangiare ſe non ſono ben maturi, benchè queſti ſi coltivino ne' climi temperati; nientedimeno non ſi poſſono paragonare a quelli, che creſcono ne' paeſi caldi, poichè la bontà del fico, eſſendo in una intiera unione de' ſolfi, e di ſali acidi, che producono un ſapore zuccherato, e molto grato, è impoſſibile, che quelli, i quali vengono ne' paeſi caldi, non ricevano una maggior quantità di ſolfi, e di ſali eſaltati dal calore, poichè queſti luoghi abbondano maggiormente in queſti principj.

I Fichi dolcificano gli umori acri, e difendono il petto dalla loro corroſione, nutriſcono, ed umettano aſſai, perchè contengono un ſugo oleaginoſo, e balſamico, diſpoſto in conſeguenza ad intrigare i ſali acri, che potrebbero levar via particelle dalle parti ſolide, ed aggrappandoſi a' pori, ed interſtizj delle carni, accreſcere in queſto modo il loro volume. Per altro biſogna pigliarne con cautela, perchè diſtruggono il meſtruo dello ſtomaco, cagionano coliche ventoſe, per la raraficazione delle parti acquoſe, e finalmente perchè ſpeſſe volte eccitano diſſenterie, ſe s'inacidiſcano per la loro lunga dimora negl' inteſtini. Si fanno ancora ſeccare nel forno, e quando ſono ſecchi ſono chiamati da' Latini *Ficus*

paſ-

paſſæ; allora ſervono molto in Medicina, e tra gli alimenti, perchè in queſto modo ſi rendono più facili alla digeſtione.

Il Fico in Latino *Ficus*, *a produco*, *genero*; perchè queſto albero moltiplica aſſai.

De' Pomi Cotogni. Cap. XII.

DI queſti ve ne ſono tre ſpecie. Quelli della prima ſono piccioli, molto odoriferi, cotonati, verdi nel cominciamento, dipoi di un color giallo quando ſono pervenuti a tutta la loro maturità.

Quelli della ſeconda ſono più groſſi, ma meno odoriferi, più cotonati, di una polpa molle, ed un color pallido.

Gli ultimi ſono quei ſalvatici, e queſti creſcono in luoghi ſaſſoſi, e ſono poco in uſo, quelli della prima ſono i migliori.

Queſti frutti non ſono ſolamente in uſo tra gli alimenti, ma eziandio ſono ancora tra' Medicinali. Queſti hanno un odore sì grato, principalmente i piccioli, che per lo più cagionano dolori di capo, il che ci manifeſta, che ſono compoſti di alcuni principj aſſai volatili. Quando ſono verdi, ſono di un ſapore acerbo, e così ingrato, che non è poſſibile di trattenerne nella bocca, ma a proporzione, che avanzano in maturità, benchè conſervino ſempre un certo ſapore auſtero, che non ſi diſſipa, che per la cozione, nientedimeno diventano più dolci. E queſta è la ragione, per la quale non ſono in uſo, ſe non ſono ben cotti.

Il ſapore aſpro, ed auſtero di queſti frutti quando

do ſono verdi, procede da una ſtretta conneſſione de' loro ſali, e de' loro ſolfi groſſi, con delle parti terree; queſto ſapore diminuiſce a proporzione che ſi maturano, perchè i loro principj attivi ſi ſviluppano inſenſibilmente per mezzo della fermentazione dalle parti terreſtri, e ſulfuree groſſe. Finalmente conſervano un ſapore auſtero, benchè molto maturi, perchè queſte medeſime parti ſono talmente unite a' principj ſalini, che ve ne reſta ſempre aſſai per eccitare ancora queſto ſapore di auſtero, e di ſtitico.

Del reſto fortificano lo ſtomaco, arreſtano i fluſſi di ventre, e l'emorragie, perchè aſſorbiſcono le umidità ſuperflue, che rilaſciavano, e debilitavano le fibre delle parti. Sono ancora molto ſtimati nella ubbriachezza, perchè aſſorbiſcono le parti volatili del vino; le medeſime parti volatili cagionano l'ubbriachezza in quanto che meſcolate nel ſangue lo mettono in una gran fermentazione, il che ſi conoſce dal calore, e dal polſo: e come non poſſono metter il ſangue in una gran fermentazione, ſenza cagionare nel medeſimo una gran rarificazione, nè cagionar una gran rarificazione ſenza diſtendere l'eſtremità de' vaſi del Cervello, nè diſtendere l'eſtremità di que' vaſi ſenza diſtendere i lati della Glandola, ne' lati di quella eſſer diſteſi ſenza che quella non acquiſti un maggior diametro, nè quella acquiſtar un maggior diametro, ſenza che non dia paſſaggio a qualche altra materia eterogenea alli ſpiriti, nè finalmente meſcolarſi qualche materia eterogenea con gli ſpiriti ſenza fermentar con eſſi, ed eſſer in conſeguenza meſſi in un moto inordinato, concepiſco che gli ſpiriti

animali moveranno inordinatamente nel ſuo principio, cioè nel Cerebro, ed ecciteranno idee, le quali non avranno relazione, nè congruità tra di loro, e come i ſpiriti ſi porteranno anco inordinatamente nelle parti, onde moveranno un membro, ora un' altro, ora agiteranno tutto il corpo, in che conſiſte l' ubbriachezza, che è una ſpecie di delirio Maniaco.

Dicono alcuni, che queſti pigliati avanti il paſto riſerrano, e che dopo movono il corpo; in tanto come il tutto ſi confonde, e ſi meſcola intimamente inſieme nella capacità del Ventricolo, per queſto ſi può dir con giuſta ragione, che devono produr il medeſimo effetto, pigliati avanti del paſto, come dopo quello.

Quando queſti frutti ſono crudi, come contengono un ſugo viſcoſo, e groſſo, fermentando con il meſtruo ſtomacale, e inteſtinale, per queſto v'eccita venti, e coliche. In oltre di queſti ſe ne preparano molte compoſizioni per lo ſtomaco, come la cotognata, il loro ſiroppo, e altre, che tanto ſono in uſo appreſſo i ſani, che appreſſo quelli, che ſono ammalati.

Queſti finalmente furono portati nel tempo di Galeno a Roma dalla Siria. Sono chiamati da' Latini *Cydonia a Cydone*, Villa di Candia, forſe perchè in quel poſto ve ne foſſero in gran quantità.

De' Granati. Cap. XIII.

TRe ſono le ſpecie generali de' Granati conoſciute. La prima è acida; la ſeconda è dolce;

ce; e la terza vinosa, che tiene il mezzo tra l'agro, ed il dolce. Si deono eleggere grossi, carichi di grani, maturi, sugolenti, e di un buon sapore.

I dolci, ed i vinosi convengono in ogni tempo, e in ogni temperamento, mentre che si usino moderatamente. Gli agri sono salutari ne' gran calori, ne' temperamenti biliosi, e sanguigni; ma sono danneggievoli a' vecchi, perchè gli condensano il sangue, che già è troppo crasso, ed irritando il petto gli rendono difficoltà di respiro.

Questi frutti sono assai conosciuti, e sono più in uso per piacere, e per provocar l'appetito, che per alimento.

I Granati dolci dolcificano l'acrimonia degli umori per i loro zolfi, ed umettano per le loro parti acquose. Gli agri poi sono astringenti, e convengono nelle infiammazioni, e moderano gli ardori della febbre, intrigando i principj attivi, che cagionano la fermentazione del sangue, e per altro incomodano il petto, i denti, le gengive, irritando fortemente queste parti.

I suoi fiori arrestano il flusso, la gonorrea, lo sputo di sangue, e convengono molto nelle ernie.

I Granati sono chiamati in latino *Mala Punica*, *a puniceo colore*, perchè hanno un color rosso. Si dimandano ancora *Granata*, *a granis*, perchè i medesimi contengono una gran quantità di grani.

De' Meloni. Cap. XIV.

IL Melone dee essere di un odore aggradevole, e di un sapore squisito, raccolto recentemente, ed

assai maturo. Deve avere una polpa tenera, medullosa, rossegiante, o quasi gialla: (*hoc unum*) il sapore, e l'odore deono discernere i buoni dagli altri.

L'odore, che i Meloni spandono, ed il suo delizioso sapore ci manifestano, che i medesimi contengono molte parti volatili sviluppate dagli altri suoi principj grossi. Queste qualità, che fanno il principal piacere di questo frutto, si trovano assai più abbondantemente ne' Meloni, che vengono da paesi caldi, e questo perchè il Sole percuote co' raggi più perpendicolarmente, che fa, che i medesimi hanno maggior forza per farne sviluppare i loro principj fermentativi alle parti grosse.

La quantità delle flemme di cui il melone abbonda, lo rende rinfrescante, ed umettante. Queste flemme sono cariche di un sale acido, il quale eccita qualche poco l'appetito, vellicando la membrana interna del ventricolo.

In quanto i dolori, ed altre incomodità che il medesimo cagiona nell'abdome, questo altro non riconosce, che un sugo viscoso, ed acido, che fa altrettanta impressione, che per la sua viscosità si attacca fortemente alle di loro fibre. Il medesimo lo rende ancora difficile alla digestione, e per questo si dee bere del vino, acciocchè attenuando questa viscosità impedisca i suoi cattivi effetti.

Il seme del Melone è uno de' quattro semi freddi maggiori. Egli addolcisce è vero, e modera l'ardore della febbre, ma per lo più distrugge il fermento dello stomaco.

Il Melone da' Latini *Melo Pomum*; perchè rassomiglia assai alla figura di un pomo.

Del Cocomero. Cap. XV.

EGli dee eleggersi lungo, grosso, ben maturo, coperto di una scorza tenera, e pieno di una carne bianca, sugolenta, e ferma.

I cocomeri convengono ne' tempi caldi a' giovani di un temperamento caldo, e bilioso; ma sono contrarj alle persone di costituzione delicata, ed a quelli, che sono d'un temperamento flemmatico, e ipocondriaco.

Questi sono frutti molto in uso tra gli alimenti; sono per lo più gialli, alcune volte bianchi, ed altre verdi; questi frutti umettano, e rinfrescano fuor di modo, restano molto tempo nel ventricolo, perciò bisogna far disunire le loro parti per mezzo del fuoco avanti di mangiarli, e mescolarli con qualche alimento, che faciliti la digestione, come la Cipolla, il Sale, il Pepe, ed altre cose simili.

Inoltre si trova ne' cocomeri una gran quantità di semi, che contengono una mandola dolce, ontuosa, e di un buon sapore. Questo seme è uno de' quattro gran semi freddi, ed è molto in uso nelle Emulsioni Medicinali.

Il Cocomero salvatico è molto differente da questo, poichè questo contiene un sugo viscoso, e molto acre. Questo sugo condensato si chiama *Elaterium*, questo è un gran rimedio nella idropisia, e purga violentemente per vomito, e per secesso, da quattro grani insino a dieci.

Il Cocomero da' Latini *Cucumis*, o *Cucumer a curvatura;* perchè i tronchi di questa pianta sono curvi.

Delle Zucche. Cap. XVI.

VE ne ſono di molte ſpecie, che non ſono diſſimili ſe non per la loro figura eſteriore. La prima è cilindrica, e ſi ſtende ordinariamente più in lungo, che in largo. La ſeconda è fatta a guiſa di fiaſco groſſa, e rotonda. Finalmente la terza ha la figura di una botte nel fondo, ma col collo ſtretto. Deono eleggerſi tenere, recentemente raccolte, leggiere, di una carne bianca, e medulloſa.

Queſti ſono groſſi frutti, buoni a mangiare, ed a farne de' fiaſconi quando ſono ſecchi, e voti al di dentro. Naſcono facilmente ne' luoghi freddi, ed umidi, perche hanno biſogno di un ſugo viſcoſo, e groſſo, che il terreno di queſti luoghi gli ſomminiſtra in abbondanza.

Le Zucche umettano, e rinfreſcano dando della conſiſtenza agli umori. Sono difficili alla digeſtione, debilitano lo ſtomaco, ed eccitano venti, e coliche. Per queſto ſi deono meſcolare con aromati.

Queſte contengono molti ſemi di una figura oblonga, e quaſi ovale; ella è coperta di una ſcorza dura, e biancheggiante.

Sotto queſta ſcorza ſi trova una picciola amandola dolce, e aſſai grata; queſta amandola contiene molto olio, che ſi ha facilmente per eſpreſſione, che è molto proprio ad addolcire la pelle, e renderla morbida, e unita. Il ſeme di queſta è uno de' quattro ſemi freddi maggiori. Ella è pettorale, provoca le orine, e tiene libero il ventre.

La Zucca da' Latini *Cucurbita, quaſi curvata*,

ta, perchè i ſuoi rami ſi rendono curvati, ſe non ſono ſoſtenuti.

Degli Aranci. Cap. XVII.

VE ne ſono di due ſpecie, gli uni ſono amari, acidi, piccioli, e verdeggianti, e hanno un odore molto grato; ed altri ſono dolci, più groſſi, di un giallo dorato, e di un odore ſquiſito.

Sono tutti in uſo tra gli alimenti. Si deono eleggere gli uni, e gli altri recenti, pieni di ſugo, di un grato odore, e di una ſcorza ſottile.

I migliori, e più ſtimati per il loro ſapore, ſono quelli che creſcono ne' paeſi caldi, non ſolamente perchè il terreno di queſti luoghi eſſendo carico di molte parti ſolfuree, volatili, ne comunicano in gran quantità a queſti frutti; ma ancora perchè il calore del ſole li digeriſce, e matura perfettamente per renderli più grati al guſto, ed all' odorato.

Il ſugo dell' Arancio amaro è agro, perchè contiene molti ſali acidi, intrigati in parte da' capillamenti de' ſolfi; il che fa, che il medeſimo comunica alle papille nervoſe della lingua quaſi tutta la ſua acidità. In quanto al ſugo dell' Arancio dolce, come contiene meno di queſti ſali, e che per altro i medeſimi ſono legati, e imprigionati per l' abbondanza delle di lui parti balſamiche, è manifeſto, che deve fare una leggiera impreſſione ſopra gli organi del guſto, e dell' odorato.

Il ſugo dell' Arancio dolce, e quello dell' Arancio amaro producono quaſi li medeſimi effetti, co-

me l'abbiamo osservato. In tanto è migliore il sugo dell' Arancio amaro per rinfrescar, ed astringere, e per moderar gli ardori della febbre; perchè questo sugo essendo più carico di acidi, è in conseguenza più disposto di dar della consistenza a' liquori, che sono in un movimento violento. Ma bisogna però moderarli, poichè dopo sono nocivi per il moto del cuore, e concorrendo con i sali acri, che predominano, sempre nella massa del sangue accrescono la di lei fermentazione. Si scielgono per fare molte altre preparazioni medicinali della sua scorza, perchè ella contiene i principj più esaltati, che fanno tutta la virtù di questa scorza.

L' Arancio è chiamato da' Latini *Aurantium, ab aureo colore*, perchè la scorza di questo frutto ha un colore giallo dorato.

De' Limoni. Cap. XVIII.

DI questi ve ne sono di due specie, cioè de' dolci, e degli agri; i dolci sono poco in uso, gli agri sono migliori, e più usitati. Deono eleggersi maturi, ben colorati, di un soave odore, ma non deono esser mangiati, quando sono ancor recenti.

L' Albero, che porta i Limoni è una specie di Cedro. Ha le foglie, ed i fiori simili, e non è differente se non per la figura del suo frutto, che non è se non più rotondo. Il Limone agro non solamente è simile all' Arancio agro per la sua figura esteriore, ma ancora per i suoi principj.

Di

Di queſti ſe ne fa con zucchero, e acqua un liquore molto grato, chiamato comunemente limonata, ella è molto rinfreſcante. In oltre ſi prepara con il ſugo un ſiroppo che è molto in uſo nella Medicina.

Delle Uve. Cap. XX.

LE Uve ſono bianche, roſſe, e nere, o di color dorato. Deono eleggerſi l'une, e l'altre groſſe, ben mature, ſugolente, con la pelle ſottile, e delicata.

Elle convengono in ogni età, e temperamento, mentre che non ſe ne uſi in eccesſo. I Vecchi per altro deono aſtenerſene, perche accreſcono le fluſſioni alle quali già ſono troppo ſoggetti.

L'Uva avanti di pervenire ad una perfetta maturità ſi fa in lei molti gradi di fermentazione; perchè nel principio, non eſſendo le loro particelle ſe non di molle groſſa, reſta aſpra, e ſtitica, nel modo già più, e più volte ſpiegato; indi poi di aſtringente che era avanti diventa emolliente, e laſſativa: e la ragione è, che contiene allora una maggior quantità di parti flemmatiche, e che i principj oleaginoſi, eſſendo divenuti volatili, ſono in ſtato d'inaffiar le fecci, e lubricar la cavità del ventricolo, e degli inteſtini. Ella è ancor pettorale, e nutriſce molto per le ſue parti oleaginoſe, e balſamiche, diſpoſte d'attaccarſi alle parti ſolide, che hanno biſogno di riſtoro. Quel che lo prova è che le Volpi s'ingraſſano conſiderabilmente in autunno, e che finite le vendemmie, di-

ven-

vengono magre, e perdono quel ſapore, che avevano avanti.

Ella contiene molte flemme viſcoſe, le quali ſe non trovano un buon ſtomaco, eccitano venti, e coliche; per queſto ſi dee andar cauto nel di lei uſo, ſe ne fanno ancora ſeccar al Sole; e al forno per conſervarle lungamente; e queſte ſono più ſalutari dell' altre, perchè ſono prive di quelle flemme viſcoſe, che contenevano. Quando ſi tagliano nella Primavera l' eſtremità del loro Tronco allora ſi ſtilla naturalmente un liquore, che eſſendo bevuto a digiuno è aperitivo, deterſivo, e proprio per il mal di pietra, e mal d' occhio.

Delle More. Cap. XXI.

LE More ſono bianche, o nere. Le bianche non ſono in uſo tra gli alimenti; ma ſolo le nere deono ſceglierſi ben mature, ben nutrite, raccolte avanti il levar Sole, di un dolce ſapore, e finalmente, che non ſieno ſtate danneggiate da piccoli animali, che per lo più ſe gli accoſtano.

Le More nere ſono piene di un ſugo dolce, e tingono in un color di ſangue condenſato. I Poeti danno all' albero di queſto frutto il titolo di Prudente, perchè non incomincia mai a mandar fuori le foglie, ſe non quando le ingiurie del freddo ſono interamente paſſate.

Orazio lodando la Mora, raccomanda il raccoglierle avanti ſia levato il Sole:

—— *Ille ſalubres*
Æſtates peraget, qui nigris prandia Moris.
Finerit, ante gravem quæ legerit, arbore Solem,

La

La ſcorza, e la radice di queſt' albero, è deterſiva, e aperitiva.

Delle Sorbe. Cap. XXII.

QUeſte deono eſſere ſcelte aſſai groſſe, molto mature, di un buon guſto, e di un grato odore.

Le Sorbe non maturano ſopra dell' albero, come gli altri frutti, per queſto ſiamo coſtetti di raccoglierle nell' Autunno, e diſtenderle ſopra la paglia. Quando vi ſono ſtate qualche tempo le medeſime càmbiano conſiſtenza, e ſapore, e di dure, ed acerbe, che erano, divengono molli, dolci, e delizioſe. Queſte ſono aſtringenti, perchè contengono parti groſſe, e tartaree, che figono gli umori troppo tenui, che cagionavano le diarree, li vomiti, e le emorragie.

L' uſo immoderato di queſto frutto è ſpeſſe volte danneggievole, pernizioſo, perchè trattiene quel che ſi trova nelle prime ſtrade.

Si chiamano da' Latini *Sorba* dal Verbo *Sorbere*, *deglutire*, perchè quando queſto frutto non è maturo s' inghiottiſce difficilmente.

De' Neſpoli. Cap. XXIII.

SI deono eleggere groſſi, ben maturi, di una polpa tenera, e medulloſa, di un ſapor dolce, e grato.

Vi è una gran ſomiglianza tra' neſpoli, e le ſorbe,

be; poichè l'uno e l'altro maturano nella ſteſſa maniera, e hanno le medeſime virtù, eccetto che ſono un poco più aſtringenti.

Veramente quanto più queſti ſi fanno maturi, tanto più divengono aſtringenti. La ragione è che a proporzione, che i medeſimi maturano ſi volatilizzano i loro principj, e reſtano incapaci di condenſare gli umori: ſono aſtringenti eſſendo verdi, perchè aſſorbono le ſeroſità delle parti, e loro fanno pigliare in queſto modo il tono, che avevano perduto.

Le loro foglie ſono aſtringenti, e deterſive, e ſe ne fanno gargariſmi nelle infiammazioni della gola.

Il Neſpolo è chiamato *Tricoccum*, *Trioſſum*, perchè non vi ſi trova ſe non tre noccioli, in tanto ſe ne trova per l'ordinario quattro, o cinque.

Delle Noci. Cap. XXIV.

SI ſcielgono groſſe, mature, recenti, e che non ſieno putrefatte.

Le Noci ſono frutti di un buon ſapore, quando ſono recenti; ma a proporzione che s' invecchiano diventano oleaginoſe, ed ingrate al guſto, e finalmente danneggievoli alla ſanità.

Sono ancora difficili a digerire, perchè la loro carne è divenuta maſſiccia, e perchè intrigano il fermento dello ſtomaco.

Queſta è coperta di due ſcorze, una di cui è verde, e che ſerve a tignere. L' altra dura, e ſi chiama comunemente cocchiglia, queſte due ſcorze ſono ſudorifiche, e diſſeccative.

Le

Le Noci confette ſono molto grate, e ſalutari. Queſte fortificano lo ſtomaco, e ſono di un buon ſapore, emendano il fiato puzzolente, ed eccitano il ſeme. Alcuni ptetendono ancora, che queſta foſſe l' Antidoto, la baſe di cui Mitridate ſi ſerviva pet preſervarſi dal veleno.

La Noce ſi chiama da' Latini *Nux a Nocere*, e queſto per più ragioni. Primo, perchè la noce produce molti cattivi effetti, ſecondo perchè l' odore del ſuo albergo cagiona dolori di capo, perchè s' è oſſervato, che i vegatibili non vengono ſe non difficilmente ſotto di queſto. E queſta è la ragione per la quale ſi piantano ordinariamente vicino le ſtrade, come ſi vede per queſti due verſi:

Me ſata ne ladam, (quoniam ſata ladere dicor)
Cultus in extremo margine fundus habet.

Finalmente la noce è ancor chiamata *Nux regia*, perchè queſt' albero fu traſportato dalla Perſia per comando di un Re di quei tempi.

Delle Avellane, o ſia Nocciole. Cap. XXV.

QUeſte deono eleggerſi groſſe, ben nutrite, quaſi rotonde, roſſeggianti, di buon ſapore. L' uſo moderato di queſto frutto conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, mentre che lo ſtomaco non ſia del tutto debole.

Queſto frutto è aſſai conoſciuto, egli contiene molto olio, che ſi tira facilmente per l' eſpreſſione. Di più ſono pettorali, e nutritive a cagione delle loro parti oleaginoſe, e reſtringono il ventre per li loro principj nel modo già più volte ſpiegato. In-

tan-

tanto non ſono così facili alla digeſtione, quando ſi uſano immoderatamente a cagion della loro ſoſtanza ſolida, e terreſtre.

Inoltre queſto ſi copre di zucchero, e ſe ne fanno delle confetture, che ſono di un ſapore ſquiſito. Queſte ſervono per l' ordinario per frutta dopo il paſto, e preparate in queſto modo facilitano la digeſtione.

Le Avellane ſono chiamate *Pontica*, perchè furono portate primieramente dal Ponto.

Delle Amandole. Cap. XXVI.

L'Amandole ve ne ſono delle dolci, e d'amare. Queſte, e quelle hanno una virtù differente. Deono eleggerſi recenti, larghe, ben nutrite, roſſeggianti, e che ſiano creſciute in un Paeſe caldo.

Queſte contengono molto olio, poco ſale, e poche flemme. L'une, e l'altre convengono in ogni tempo, in ogni età, e in ogni temperamento, ſe ſi uſano moderatamente.

Si coltiva queſto albero ne' giardini. Le ſue foglie ſono talmente ſimili a quelle nel Perſico, che appena ſi poſſono diſtinguere. I ſuoi fiori raſſomigliano anco a quelli del Perſico con queſta differenza, che le medeſime ſono più biancheggianti, ma non purgative.

Se ne fa ancora un latte, che ſi fa bere agli etici, e giova aſſai, perchè queſto latte contiene molte parti oleaginoſe, diſpoſte ad imprigionare i ſali acri, che diminuiſcono la ſoſtanza delle parti ſolide.

lide. La differenza del ſapore, che ſi trova tra le Amandole dolci, e le amare ci manifeſta aſſai, che non ſono compoſte de' medeſimi principj.

Si dice che le Amandole amare ſono un veleno alla Volpe, ed al pollo. Le medeſime paſſano ancora per impedire l' ubbriachezza, e Plutarco rapporta una iſtoria di un certo Medico, che faceva dimora nella caſa di Druſo, figlio di Tiberio Imperatore, che per l' uſo delle amandole amare era venuto bevitore così eccellente, che mai ſi ubbriacava.

Si cuoprono le amandole dolci di zucchero per farne anche delle confetture, le quali ſono molto grate. Le medeſime ammaccate ſi preparano con zucchero, e acqua roſa, edi queſto miſchiamento ne riſulta una paſta, di cui ſe ne fanno piccioli pani.

De' Piſtacchi. Cap. XXVII.

QUeſti ſi deono ſcegliere peſanti, pieni, recenti, di un grato odore, e di un buon ſapore.

I Piſtacchi ſono umettanti, e pettorali, fortificano lo ſtomaco, eccitano l'appetito, accreſcono gli ardori di Venere, ſono aperitivi, e molto utili alle perſone magre, e che patiſcono dolori ne' rognoni.

L' uſo immoderato de' piſtacchi ſcalda molto, cauſa vertigini, e mali di capo.

Contengono molti ſali alkalici volatili, ſolfi eſaltati, e poco di terra. Queſti convengono in ogni tempo, in ogni età, e temperamento, mentre che non ſi paſſi i limiti della mediocrità.

I Piſtacchi ſono chiamati da' Latini *Piſtacchia*, ſono frutti ſimili in groſſezza, ed in figura alle

aman-

amandole verdi. Questi vengono secchi dalla Persia, dall' Arabia, dalla Siria, e dalle Indie. Plinio racconta, che Vitellio fece trasportarne dalla Siria in Italia, come Flacco Pompeo Cavaliere Romano fu il primo a portarne in Spagna.

Questo frutto ha due scorze, la prima è tenera, di colore verdeggiante mescolato di rosso, la seconda è bianca, e dura. La sua amandola è di color verde, mescolato di rosso al di fuori, ed è tutta verde al di dentro, e di un sapore molto grato.

Queste eccitano gli ardori di Venere, ed accrescono l'umor seminale, perchè eccita una dolce fermentazione del sangue, a ragion di cui questo recremento si separa in maggior quantità per mezzo del suo bollore.

Di questi se ne apparecchiano delle confetture, come delle amandole, ed allora sono di un sapore squisito.

De' Pinocchi. Cap. XXVII.

DEono essere scelti de' più grossi, bianchi, teneri, grati al gusto, e recenti, perchè restano dipoi di un sapore insipido, e molto oleaginoso.

Nudriscono assai, addolciscono l' acrimonia degli umori, e perciò convengono agli etici, ed a' tisici, moderano gli ardori di orina, cagionati da umori acri, e mordaci, eccitano il latte, ed il seme.

Si digeriscono difficilmente, e producono molti umori grossolani, e perciò non se ne dee usare che con moderatezza. I Pinocchi sono chiamati da' Latini *Pinei*, *o nuces pinei*; essi si trovano nelle pigne

del

del pino. I migliori vengono da' paesi caldi; come dalla Catalogna, e dalla Provenza.

Si ha finalmente da' pinocchi un olio per espressione, che è molto pettorale.

Delle Castagne. Cap. XXXI.

Queste sono domestiche, o salvatiche, le domestiche sono più grosse, e di miglior sapore che le altre. Si deono scegliere più grosse che si potrà. Le medesime nudriscono molto, e condensano gli umori.

Le Castagne si digeriscono difficilmente, promuovono umori grossolani, e generano flati.

Il principio che sopravanza in essa è la terra, ed i zolfi terrestri, e l' olio fisso.

Queste convengono ne' tempi freddi a' giovani di un temperamento bilioso, ed a quelli, che hanno un buon stomaco.

Le Castagne sono frutti, che vengono abbondantemente in molti luoghi, e che servono a nutrire molto popolo. Sono coperte di una pelle dura, ed armata di certe punte molto aguzzate. Questi frutti essendo grossi sono chiamati maroni, quando poi sono piccioli, tengono il nome di castagna.

Queste sono difficili a digerirsi a cagione delle loro parti grossolane, perciò si deono sempre far ben cuocere avanti di servirsene, e mescolarle con qualche alimento stomachico.

Quando si sono raccolte le castagne, si espongono all' aria per qualche poco di tempo, e per questo mezzo diventano più saporite, e più convenevoli alla sanità.

In certi luoghi, in cui non vi creſce del grano, ſi fa pane con le caſtagne. Queſto pane è peſante, e reſiſte molto al meſtruo del ventricolo. Galeno nel ſuo libro delle facoltà degli alimenti, mette le caſtagne colle ghiande, tra le quali lor fa tenere il primo luogo.

Delle Olive. Cap. XXX.

DEono eleggerſi groſſe le olive, carnoſe, ben indolcite, ſaporite, e che ſiano ſtate coltivate in paeſi caldi.

Le medeſime ſvegliano l' appetito, riſtringono, e fortificano lo ſtomaco.

Le olive ſono frutti pieni di ſugo, più, o meno groſſi, ſecondo il luogo in cui naſcono. Le olive che creſcono ne' paeſi caldi ſono le più groſſe. Si raccolgono le une, e le altre avanti la loro maturità, ed allora hanno un ſapore amaro, acerbo, ed ingrato. Le medeſime ſi conciano coll' acqua, e col Sale, e dipoi diventano ſaporite, perche molte ſalſe particelle s' intromettono ne' loro pori, ed urtano in queſto modo leggiermente le fibrille nervoſe della lingua. Inoltre eſſendo queſte dentro de loro pori impediſcono, che l' aria non vi deponga delle ſue parti fermentative per diſtruggerle, il che non può fare il ſale marino eſſendo ſalſo.

Le olive ben concie ſvegliano l' appetito, urtando per mezzo de' loro ſali ſalſi l'orificio ſuperiore del ventricolo. Le medeſime riſtringono ancora, e fortificano lo ſtomaco per le loro parti terreſtri, le quali ricevono nella loro ſoſtanza la umidità, che rilaſſavano le fibre di queſta parte. E' ancora molto in uſo tra gli alimenti l'olio eſtratto per eſpreſſione dal-

le olive, egli è emolliente, risolutivo, e detersivo; ecco quì come si prepara.

Si ammassano nel mese di Novembre, e di Dicembre una gran quantità di olive ben mature, si coprono per qualche tempo in qualche luogo della casa dove le medesime per mezzo di qualche calore possano spogliarsi delle loro umidità.

Dipoi si frangono, e si mettono sotto del torchio, il primo olio che se ne cava è il migliore.

Si adacquano appresso le olive di acqua calda, e mettendole di nuovo sotto il torchio, se ne fa un altro olio, seguitando un altra volta a versarvi dell'acqua calda, s' ha di nuovo un' altr'olio carico di fecci.

Si lasciano maturare insino alla putrefazione le olive, che si stabiliscono per far dell' olio. Si lasciano ancora fermentare per qualche tempo avanti di metterle sotto il torchio, acciocchè le loro parti oleaginose possino distrigarsi, e facilmente separarsi dagli altri principj, co' quali erano unite.

Le foglie del suo albero sono astringenti. Questo albero da' Latini *Olea* viene dal nome greco ἐλαία, che significa il medesimo.

De' Dattili. Cap. XXXI.

SI deono scieglicre recenti, grossi, dolci, pieni di sugo, gialli, maturi, d' una carne ferma, che non sieno guasti da vermi; migliori sono quelli, che vengono dal Reame di Tunisi.

I Dattili sono umettanti, nutriscono assai, moderano la tosse, sono detersivi, astringenti, e proprj per le malattie della gola. Sono anche assai stimati per fortificar il feto nell' utero materno, que-

ſti abbondano di ſali corroſivi, ma volatili, ed è la ragione, che quelli, i quali uſano li dattili, diventano ſcorbutici, perdono li loro denti in gioventù; ma uſati con moderatezza convengono in ogni tempo, e in qualſivoglia temperamento.

Nientedimeno queſti frutti non ſono quaſi in uſo, ſe non in Medicina. Si racconta, che i popoli d'Egitto, e di Siria ſi nutriſcono di queſto frutto. Egli non viene a maturità nell'Italia, nè mai diventa dolce ne' luoghi della Spagna, li quali ſono ſituati verſo le ſponde del Mare; quelli che vengono dalla Provenza non ſi conſervano.

Il Dattilo ſi chiama in Latino *Dactilus*, perchè la ſua figura raſſomiglia a quella d'un dito.

Delle Fave. Cap. XXXII.

VE ne ſono due ſpecie. La prima ſi coltiva ne' Giardini, la ſeconda ne' campi. Le Fave della prima ſpecie ſono più groſſe, d'un colore per lo più bianco, e qualche volta purpureo.

Quelle della ſeconda ſpecie ſono rotonde, e lunghe, nere, o bianche; devono eleggerſi l'une, e l'altre tenere, ben nutrite, che non ſieno guaſte.

Le Fave conciliano il ſonno, addolciſcono l'acrimonia degli umori, provocano le orine, giovano molto ne' dolori di capo, e nu riſcono aſſai; le medeſime ſono detergenti, aſtringenti, ed incraſſanti. Se ne fa ancora della farina, che è molto utile per riſolvere, e ammollire, detergere, e far ſuppurare. Le fave ſono ventoſe, ed eccitano coliche, e non convengono ſe non a chi ha un buon ſtomaco.

La

La pianta, ed il rimanente della pianta della fava preso in decozione, è refrigerante, ed aperitivo.

Le Fave in Latino si dicono *Fabæ*, si mangia molto di questo legume.

De' Piselli. Cap. XXXIV.

VE ne sono di tre specie. La prima è quasi rotonda, di colore verde nel corniciamento, e nel fine bianca, o gialla. Questi sono rinchiusi in gusciole lunghe, cilindriche. La seconda è grossa, di vario colore. L ultima è bianca picciola.

I Piselli della prima e seconda specie vengono ne' campi, e que' della seconda sono coltivati ne' giardini. Devono eleggersi gli uni, e gli altri teneri recenti, e che non siano stati guastati da' vermi.

Questi dolcificano l'acrimonia degli umori, moderano la tosse, danno una buona nútrizione alle parti, e sono mollienti. Questi sono anche ventosi, e non convengono a quelli, che sono soggetti alla pietra.

Contengono molto olio, sali essenziali, e flemme, sono in uso in ogni tempo, e convengono quasi in tutti li temperamenti. Ma gl' ippocondriaci devono astenersene.

I Piselli sono legumi molto in uso tra gli alimenti, più che sono piccioli, e verdi, più sono saporiti. Si fanno ancor seccare per conservarli lungamente, ma allora perdono quel sapore, che avevano avanti, e diventano menstruati, e finalmente se ne fa poi una decozione per il dolore de' Lombi da cui se ne vedono buoni effetti.

I Piſelli da' Latini *Piſa*, perchè altre volte crescevano in quel paeſe abbondantemente.

De' Fagioli. Cap. XXXV.

QUeſti ſi uſano co' ſuoi baccelli, o ſenza di quelli, rappreſentano la figura d' un Rene. Sono per lo più bianchi, alcune volte roſſi, neri, o ſegnati di nero; deono eſſer ſcielti ben maturi, teneri, e di buona cottura.

I fagioli provocano l'orine, nutriſcono, aſſai ſono riſolutivi. Circa poi de' loro cattivi effetti ſono ventoſi, rendono grave lo ſtomaco, ed eccitano alcune volte nauſee.

Convengono in ogni tempo a coloro, che ſono di un temperamento forte, e robuſto, ma le perſone delicate deono aſtenerſene.

Queſti ſi ſeminano nella Primavera, e alcune volte dopo aver tagliato i grani. I bianchi ſono li più comuni, ma non ſono i migliori, per queſto i roſſi deono uſarſi più, perchè ſono meno ventoſi, e più facili alla digeſtione. Abbiamo, che i fagioli, i quali ſono di buona cottura, ſono più ſalutevoli, e queſto perchè non ſono compoſti d' una ſoſtanza così groſſolana, nè così ſtrettamente unita.

I Fagioli ſono chiamati da' Latini *Phaſeoli*, o *Phaſeli*, da un faſello picciolo naviglio, perchè ne ha quaſi la di lui figura.

Delle Lenti. Cap. XXXVI.

VE ne ſono delle groſſe, e delle picciole; le prime ſono due o tre volte più groſſe dell' altre.

Deono

Deono eleggersi queste, e quelle di buona cottura, e ben mature.

Le Lenti nutriscono mediocremente, moderano la grande efferveſcenza del ſangue, ſono detergenti, e aſtringenti; all' incontro la ſemplice decozione tiene libero il ventre, è molto ſtimata per iſpingere dal centro alla circonferenza le volatiche.

Le Lenti producono umori groſſolani, e tartarei, cagionano oſtruzioni nelle viſcere, e indeboliſcono la viſta.

Queſte convengono in ogni tempo a' giovani d' un temperamento caldo, ma gli ippocondriaci deono aſtenerſene.

Le Lenti da' Latini *Lentes*, a *Lata* dolce, perchè ſi credeva altre volte, che l' uſo di queſte rendeſſe l' umore dolce, o perchè ſi rendono dolci al tatto.

Del Riſo. Cap. XXXVII.

EGli dee eſſere eletto mondo, bianco, recente, ben nutrito, duro, e che faccia una gran rarificazione nel bollire. Il Riſo addolciſce, e incraſſa gli umori, modera il fluſſo di ventre, produce una buona nutrizione alle parti, giova nello ſputo di ſangue, e conviene agli etici, e tiſici.

Queſto conviene in ogni tempo, a quelli in cui gli umori ſon troppo acri, e commoſſi. Egli è un grano biancheggiante di figura ovale, e rinchiuſa in una caſſella rude, e quaſi di color giallo. Queſto naſce in luoghi umidi, e creſce in Piemonte, in Spagna, ed in altri luoghi.

Del Trivello di Biada. Cap. XXXVIII.

DEve essere scelto nuovo, mondo, bianco, secco, senza alcun ingrato odore, che sia fatto d' una biada ben nutrita, così egli addolcisce gli umori, e disposto a moderar l' acrimonia de' medesimi, concilia il sono, rinfresca. Conviene in ogni tempo, e temperamento, e principalmente a quelli che sono stati estenuati da qualche malattia.

Il Trivello non è altro, se non la biada monda della sua buccia, e d' altre parti.

Del Miglio. Cap. XXXIX.

IL Miglio deve esser scielto, ben nutrito, grosso, duro, d' un colore dorato.

Egli addolcisce l' acrimonia degli umori, restringe il ventre, e modera il gran movimento de' medesimi, ma pesa un poco sopra lo stomaco. Conviene in ogni tempo alle persone d' un buon stomaco, ed è contrario a' malinconici, perchè abbondano in umori grossolani.

Il Miglio è molto in uso tra gli alimenti, e nella Medicina se ne fanno Cataplasmi anodini, e risolutivi della di lui farina.

Il Miglio da' Latini *Milium*, perchè i grani del Miglio vengono in gran numero, e quasi per migliara sopra la sua pianta.

Degli Aniſi. Cap. XL.

IL migliore è il groſſo, mondo, recente, di un buon odore, e ſapore, con qualche picciola, e grata irritazione. Queſti convengono in ogni tempo a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che ſono diſpoſti a flati, e coliche, e che hanno uno ſtomaco debole.

L'aniſo è un picciolo ſeme quaſi di color verde, il migliore è il più groſſo, che ſi porta dall' Iſola di Malta, e di Alicante.

I Paſticcieri ne fanno con queſti de' biſcotti molto grati. Si meſcola ancora in molte altre compoſizioni per dar loro un ſapore, e odore aromatico.

Egli facilita la digeſtione, e fortifica lo ſtomaco per i ſuoi principj volatili, i quali eccitano in queſta parte un temperato calore, e che ſpezzano, ed attenuano gli alimenti per i medeſimi principj, egli ſcaccia ancora i flati, attenuando quelle parti groſſolane, le quali impediſcono l' uſcita. Queſta è ancora la ragione, per la quale ſi moderano i dolori colici, poichè uſciti li venti, gl' inteſtini non ſono più diſteſi.

Convengono finalmente negli aſmatici, ed in ogni difficoltà di reſpiro, maſticandoli, perchè per mezzo della inſpirazione dell' aere ſi rapiſcono le loro parti volatili, le quali meſcolandoſi col ſangue dentro i polmoni, lo dividono, e ſottilizzano in modo tale, che circolando facilmente in quelli, e non comprimendo più le viſcicole dell' aria, le medeſime reſtano libere a ricevere la quantità d' aria neceſſaria per far un buon reſpiro.

Queſto è chiamato da' Latini *Aniſum*.

Del Pane. Cap. XLI.

IL Pane è diverſo, ſecondo le differenti maniere di prepararlo, e ſecondo la preparazione della paſta, e la maniera di cuocerlo. Il migliore è quello, che è fatto colla buona farina di formento, che è ſtato bene impaſtato, e fermentato ſufficientemente; e che nel forno ebbe un calore convenevole in maniera; che non ſia nè duro, nè molle. Non ſi deve mangiare troppo tenero, perchè allora gonfia lo ſtomaco; onde ſi dee aſpettar almeno due giorni dopo.

Il Pane non è adunque altro, che una paſta cotta molto nutritiva. La micca del pane applicata in cataplaſmi è riſolutiva, digeſtiva, e addolciſce, perchè contiene in sè molti principj oleaginoſi, e flemmatici, diſpoſti a rendere le fibre delle parti in un buono ſtato. Di più per mezzo de' ſuoi ſali volatili ella apre i pori di queſte medeſime parti, ed entrandovi ſminuzza i ſughi groſſolani, che riſcontra.

La croſta del pane arroſto riſtringe. La ragione è, che eſſendo diventato molto poroſo, per una parte di calcinazione, che ella ha ricevuto nell' accoſtamento del fuoco, ella deve ricevere nella ſua propria ſoſtanza le umidità abbondanti, che rilaſſano le parti, e rimetterle nel ſuo ſtato naturale.

Il pane è un' alimento, che non poſſiamo tralaſciare. Non v' è quaſi nazione, che non ſi ſerva del pane, ma come il formento non creſce in ogni luogo, perciò molti popoli ſono coſtretti a cercar qualche altra coſa equivalente.

Gl' Irlandeſi, i Giapponeſi, e molte altre nazioni

fanno

fanno indurir al freddo i peſci, di cui ne formano del pane, come noi del formento.

Alcuni abitanti del Golfo Arabico preparano anche del pane con peſci arroſti al Sole, e perirebbero di fame, ſe non aveſſero trovato queſto mezzo, poichè i loro terreni ſono così ſterili, che niente vi può creſcere.

Egli è differente ſecondo il paeſe in cui creſce, dee eſſere eletto ſecco, mondo, e leggiero. Quanto meno ſi laſcia della ſua buccia, tanto più il pane ſi ſperimenta nutritivo, e di un grato ſapore, ma è in ricompenſa più difficile da digerire, perchè le parti ſottili della farina ſi uniſcono così ſtrettamente l' une, e l' altre, che le medeſime non laſciano, che pochi interſtizj, per poter facilmente eſſer diſciolto dal meſtruo ſtomacale; all' incontro, ſe ſi laſciano delle parti della ſua ſcorza, allora queſte parti impediſcono queſta tale unione, e rendono il pane più poroſo, e più facile ad eſſere ſminuzzato dal detto diſſolvente.

La Segala è un altra ſpecie di formento, di cui i paeſani, ed i popoli Settentrionali ſi ſervono ordinariamente per far del pane, alcune volte ſi meſcola col formento per darli un certo ſapore, che piace a molte perſone. Ella non nudriſce tanto, quanto il formento, ma tiene libero il ventre.

Il formentone creſce in più luoghi dell' Africa, dell' Aſia, e dell' America, e queſto è chiamato comunemente grano di Turchia. Se ne fa del pane, che ſi digeriſce difficilmente, che peſa ſopra lo ſtomaco, e che non conviene ſe non alle perſone di un temperamento forte, e robuſto. Si fanno ancora

mol-

molte ſpecie di pane col miglio, il riſo, ec. ma queſta ſorta di pane è difficile a digerirſi.

Per ben fare il pane, ſi deve primieramente meſcolare una certa quantità di fermento colla farina. Queſto non è altro, che una paſta inacidita, la quale eſſendo compoſta di ſali acidi volatili, commuovono le parti inſenſibili della farina per una fermentazione, che gli cagionano, il che rende il pane più leggiero, più poroſo, e più facile ad eſſer digerito.

In ſecondo luogo ſi dee oſſervare il grado del calore dell' acqua, che ſi verſa ſopra della farina, perchè ſe l' acqua foſſe troppo fredda, non ſi potrebbero diſtrigare i principj volatili del fermento, e la fermentazione non potrebbe reſtare ſe non imperfetta. Se all' incontro ella foſſe troppo calda, il tutto fermentando con violenza, potrebbe facilmente corromperſi, o almeno inacidirſi.

Terzo fa di meſtieri ben impaſtare la paſta, affinchè il fermento poſſa meſcolarſi ſufficientemente.

Quarto biſogna laſciarla per alcune ore ben coperta in un luogo moderatamente caldo, acciò poſſa ſufficientemente rarificarſi. Dopo queſto ſi dee mettere nel forno al ſuo tempo, perchè continuando la fermentazione, ſi ſviluppano, e ſi diſtrigano altri principj fermentativi, e rendono il pane più agro.

Finalmente è neceſſario di fare attenzione al grado del fuoco, che ſe gli dà per farlo cuocere; perchè ſe il calore è troppo forte, egli s'induriſce, ed abbruciando verſo la ſuperficie, non ha tempo di cuocerſi al di dentro; ſe è troppo debole, reſta paſtoſo, peſante ſopra dello ſtomaco, e difficile a digerirſi.

Il Pane da' Latini vien detto *Panis*.

De'

De' Cavoli. Cap. XLII.

I Cavoli devono esser eletti teneri, e ben nudriti, questi nudriscono mediocremente, sono detergenti, e riuniscono le piaghe. Il loro primo brodo è lassativo. Circa i loro cattivi effetti, questi producono umori grossolani, e si digeriscono difficilmente, e per questo si fanno cuocere abbastanza avanti di mangiarli, e si dee mischiarvi un poco di pepe, per accrescere le loro dissoluzioni nello stomaco.

Questi convengono nel tempo che sono teneri a' giovani di un temperamento bilioso, e sanguigno, ma subito che passano da questo in un altro stato diventano duri, e non convengono ad alcuno temperamento.

Nel paese del Prete Gianni aveano tanta venerazione a' Cavoli, che giuravano sopra di loro, ed erano in questo così superstiziosi, come gli Egizj, i quali rendevano onori divini alle Cipolle, ed a' porri, per i grandi servigj, che dicevano aver ricevuti.

Ippocrate faceva cuocere due volte i Cavoli, onde ne faceva dipoi pigliar a' celiachi, e dissenterici, ed agli emortoici, privava per questo mezzo i cavoli della loro parte purgativa, e non li lasciava che la più grossolana, e la più astringente. La Scuola di Salerno dice ancora parlando de' cavoli:

Jus caulis solvit, cujus substantia stringit.

De' Carcioffi. Cap. XLIII.

SI coltivano questi ne' giardini, sono molto in uso tra gli alimenti, deono esser scelti mediocri

cri teneri, ben nutriti, e con le foglie che ſiano unite inſieme.

Sono aperitivi, levano le oſtruzioni, ſono ancora cordiali, provocano i ſudori, nutriſcono aſſai, purificano la maſſa del ſangue, e ſvegliano gli ardori di Venere.

Convengono ne' tempi freddi a' vecchi, ed a coloro, che ſono d' un temperamento flemmatico, e malinconico.

I Carcioffi ſono una ſpecie di cardo. Si dee oſſervare, che vengono facilmente ne' terreni in cui s' è meſſo delle ceneri. La ragione di queſto ſi è, che vi ſi trovano molti ſali alkali, i quali ſi meſcolano col ſugo, che gli nutriſce, ſicchè ſottilizandolo ſenta più diſpoſto a paſſar per i pori della radice; onde ſi dee portar abbondantemente in tutte le parti della pianta.

Queſti ſono chiamati in Latino *Aſpera*, perchè ſono aſpri al guſto.

Degli Aſparagi. Cap. XLIV.

QUeſta pianta è aſſai conoſciuta per farne la deſcrizione; quel che v' è da oſſervare è, che quando ella ha acquiſtato la groſſezza, e la grandezza, in cui ella è buona a mangiare, ſe ſi laſcia di più ſi eleva in forma d'arbricello, e dividendoſi in molti rami ſi carica di foglie ſottili, e di piccioli fiori, che durano pochi giorni, e che laſciano al ſuo luogo una picciola palla, che contiene molti ſemi.

Queſta pianta è molto in uſo tra gli alimenti, dee eleggerſi groſſa, tenera, ben nutrita; e coltivata

ne'

ne' giardini. Ella è aperitiva, menſtruante, ſpezza la pietra ne' rognoni, leva le oſtruzioni, ſi digeriſce facilmente, ma nutriſce poco.

Uſata immoderatamente rende gli umori acri, e ſcalda qualche poco, per queſto ella conviene alle perſone di un temperamento flemmatico, e malinconico.

L' Aſparago in Latino *Aſparagus*, *ab aſpergendo*.

Della Lattuca. Cap. XLV.

ELla è ſalvatica, o domeſtica. Queſta ultima ſi divide in molte altre ſpecie, che ſervono comunemente tra gli alimenti, ma fra queſte la lattuca Romana è la migliore, e la più in uſo. Tutte le lattuche deono eleggerſi tenere, piene di ſugo, e che ſiano creſciute ne' giardini.

La lattuca è umettante, e refrigerante, modera l'efferveſcenza degl' umori, tiene libero il ventre, accreſce il late alle Nutrici, concilia il ſonno, e produce un buon alimento. Il di lui uſo troppo frequente fa perdere del moto al ſangue, e perciò diminuiſce il calore, e le forze, e finalmente rende debole lo ſtomaco.

Convengono ne' gran calori a' giovani bilioſi, e alle perſone, che ſi ſentono ardori nella regione del petto, e dello ſtomaco.

Queſta è molto in uſo per li ſuoi buoni effetti, che produce. E' raccomandata molto dagli Antichi. Per la convaleſcenza di Auguſto, eſſendoſene ſervito, ſe ne ſperimentò maravigliosi effetti. Galeno la ſtima ancor molto, perchè dice, eſſendo

gio-

giovane li moderava li calori acri, e mordaci, ed essendo vecchio, gli proccurava il sonno.

Il seme della Lattuca è uno de' quattro semi freddi minori, egli ha le medesime virtù della sua pianta.

La lattuca da' Latini *Lactuca*, *a Lacte*, perchè questa pianta abbonda in sugo.

Del Radicchio. Cap. XLVI.

EGli è ancora salvatico, o domestico, l' uno, e l' altro deve eleggersi tenero, e conviene ne' temperamenti stessi, che la lattuca. Egli è umettante, e rinfrescante, provoca le orine, modera la sete, ed eccita l' appetito.

La Cicorea salvatica ha il sapore più acre, e più amaro della domestica, perchè contiene una maggior quantità di sali acri, per questo ella è più aperitiva, e più propria per levare l'ostruzioni del fegato, ec.

Il dente di Leone è una specie di radicchio salvatico. Questa pianta è un poco amara, ella giova molto quando è tenera, e incomincia a crescere, allora è detersiva, aperitiva, e disposta a purificar il sangue.

Si chiama da' Latini *Dens Leonis*, perchè le sue foglie rappresentano la mascella di un Leone fornita de' denti.

Il Radicchio è chiamato *Intubus*, *vel Intybus*, *a Tubo*, perchè il suo tronco è ordinariamente cavo al di dentro.

Delle Rape. Cap. LXVI.

LE Rape sono bianche, o rosse. Le rosse si dividono in due altre specie. La prima non è differen-

ren-

rente dalle rape bianche, se non per il colore. La seconda specie ha foglie minori, ed è più rossa della prima, la quale ha una radice molto grossa, e piena di un sugo sanguigno.

Tutte queste deono eleggersi tenere, di una polita superficie, piene di sugo, e di un sapore nitroso. In quanto alla seconda specie, la sua radice è molto in uso, si mescola nella insalata. Deve sceglierſi ben nutrita, grossa, tenera, e di un sapor dolce, e grato.

Tutte le rape provocano le orine, tengono libero il ventre, purificano il sangue, eccitano il latte, e tolgono le ostruzioni. Si dee usarne moderatamente, altrimenti si digeriscono difficilmente, ed eccitano venti. Queste convengono in ogni tempo a' giovani di temperamento bilioso; ma i vecchi flemmatici, e coloro, che hanno lo stomaco debole, deono astenersene.

Si coltivano quasi tutte le specie ne' giardini, perchè sono molto in uso tra gli alimenti. I buoni effetti, che le medesime producono, provengono dal loro sale essenziale nitroso disciolto per una sufficiente quantità di parti acquose.

Della Boragine. Cap. XLVIII.

Ella è una pianta, che serve assai ne' brodi rinfrescanti, si deve elegger tenera, piena di sugo. Ella è umettante, addolcisce, e tempera l' acrimonia del sangue, e degli altri umori. I di lei fiori purificano il sangue, rallegrano il cuore, e gli spiriti, e si mescolano alcune volte nelle insalate.

La boragine si digerisce difficilmente a cagione

di un ſugo viſcoſo, e glutinoſo, che ella contiene. Perciò ſi dee ſempre far ben bollire avanti di mangiarlo, acciocchè il medeſimo ſi poſſa diſſolvere, e attenuare per mezzo della cozione.

Ella era chiamata ne' tempi andati da' Latini *Corago*, perchè era creduta cordiale; ma ora è chiamata *Borago*, perchè s' è cambiato per la coruzione il C in B.

Della Menta. Cap. XLIX.

QUeſta è domeſtica, o ſalvatica. La domeſtica è migliore dell'altra per il ſuo grato ſapore. Deve eleggerſi picciola, tenera, di un odor forte, e grato, e di un ſapore aromatico.

L' una, e l' altra è ottima negli affetti del ventricolo, ella ſveglia l' appetito, rallegra il cuore, rende viva la immaginazione, reſiſte alla malignità de' veleni, ammazza i vermi, provoca i meſtrui, e facilita il parto; ella è riſolutiva, detergente, e carminativa, toglie il ſinghiozzo, le nauſee, il vomito, provoca un abbondante ſeparazione di eſcrementi, e rende facile la reſpirazione; ma il di lei uſo frequente ſcalda molto, e rende gli umori acri, e mordaci. Ella conviene ne' tempi freddi alle perſone vecchie, flemmatiche, ed ipocondriache.

La Menta è una pianta molto comune, che creſce quaſi in ogni paeſe. Ella è in uſo tra gli alimenti, ma molto più nella Medicina. Il ſuo ſapore, ed il ſuo odore aromatico proviene dall' abbondanza delle ſue parti oleaginoſe, e ſaline volatili, le quali paſſando con leggierezza ſopra delle fibre nervoſe

vi fanno una grata impreſſione; reſiſte al veleno, e rallegra il cuore, trattiene i liquori in una debita fluidità, ed accreſce la quantità degli ſpiriti, provoca i meſtrui, diſtrugge, e ſminuzza le materie, e le parti viſcoſe, che ſi erano attaccate a' lati delle glandole dell' utero, che facevano oſtacolo al paſſaggio dell' umor meſtruale.

Finalmente facilita la digeſtione, e fortifica lo ſtomaco, dividendo, e ſminuzzando gli alimenti per mezzo de' ſuoi principj volatili, e fermentativi.

La Scuola di Salerno aſſicura ancora, che la Menta è ottima per lo ſtomaco, per queſto verſo:

Nunquam lenta fuit ſtomacho ſuccurrere Mentha.

La Menta da' Latini *Mentha*, *a mente*, perchè la medeſima fortifica la immaginazione, eccita la memoria, e rende le idee più vive.

Dell' Acetoſa. Cap. L.

VE n' è di due ſpecie. La prima è coltivata ne' giardini. La ſeconda viene ne' campi, colle foglie più piccole, ed è più acida della coltivata, queſta è poco in uſo tra gli alimenti a cagione della ſua grande acidità.

Si dee eleggere tenera, di un ſapore aggradevole.

L' Acetoſa rinfreſca molto, modera la ſete, e l' ardore degli umori, ſveglia l' appetito, arreſta i fluſſi, e l' emorragie, e provoca le orine. Se ſi uſa immoderatamente incomoda lo ſtomaco, riſtringe il ventre, e condenſa gli umori.

I ſuoi principj predominanti ſono i ſali acidi, e le flemme, ella conviene ne' tempi caldi a' giovani

bilioſi, e ſanguigni. Se ne fa di queſta pianta un ſiroppo, il quale è un buon rimedio nelle diarree, nelle diſſenterie, ed in altri fluſſi immoderati.

Ella è chiamata da' Latini *Acetoſa, ab aceto*; perchè ella ha quaſi il medeſimo ſapore.

Della Pimpinella. Cap. LI.

QUeſta pianta è molto in uſo nelle inſalate, ella è ancora domeſtica, e ſalvatica, l'una, e l'altra dee ſceglierſi picciola, tenera, di un odore, e di un ſapor grato.

La pimpinella provoca le orine, ſpezza la pietra nelle reni, e nella viſcica, e dà del moto agli ſpiriti animali; ella è deterſiva, diſſeccativa, e vulneraria, ella è propria nella Ftiſi, e nelle fluſſioni di petto.

Si piglia anco in decozione, ovvero ſi applica eſteriormente, per arreſtare le perdite di ſangue. Conviene in ogni tempo, e temperamento, purchè ſe ne uſi moderatamente.

Alcuni Autori la mettono tra le ſpecie di faſſifragia, non ſolamente perchè li raſſomiglia per la ſua figura, ma ancora perchè è ottima per ſpezzare la pietra nelle reni.

La pimpinella da' Latini *Pimpinella, vel Sanguiſorba*, perchè arreſta il ſangue.

Dell' Appio, o ſia Petroſellino. Cap. LII.

DEono ſceglierſi le ſommità di queſta pianta avanti che abbia dato fuori i fiori, perchè allora ſono più tenere, e ſono più odorifere, e meno acri.

acri. La ſua radice è ancora in uſo fra gli alimenti; ella dee eſſer lunga, groſſa, biancheggiante, e tenera.

L'Appio provoca le orine, e li meſtrui, rompe la pietra, toglie le oſtruzioni, diſſipa i venti, ed il latte dalle mamme, eſſendo peſtata, ed applicata ſopra le medeſime. Dee uſarſi moderatamente, altrimente infiamma la maſſa del ſangue, e cagiona dolori di capo: Egli contiene molti ſali acri, e ſolfi volatili. Conviene in ogni tempo a' vecchi, ed alle perſone di un temperamento malinconico, e flemmatico. L' Appio contiene un ſale così acre, corrodente, che quando ſe ne frega un bicchiere nell' acqua, ſubito il medeſimo va in pezzi, e queſto perchè i di lui ſali eſſendo di una ſuperficie ſcabroſa, e tagliente, paſſando, e ripaſſando ſopra le parti del vetro ne diſtrugge l' unione.

Per mezzo di eſſi ſali egli è ancora aperitivo, toglie le oſtruzioni, ec.

L' Appio in Latino *Petroſelinum, a petra*, perchè viene ne' luoghi pietroſi, o perchè rompe la pietra nelle Reni.

De' Porri. Cap. LIII.

SI deono eleggere teneri, coltivati ne' giardini, e che ſiano creſciuti in una terra umida, e graſſa.

I Porri ſono aperitivi, e penetranti, provocano i meſtrui, la eſpettorazione, le orine, ed il ſeme, diſtruggono i vapori del vino. Si applica eſteriormente per la morſicatura degli animali velenoſi, nell' emorroide, e per facilitare la ſuppurazione. Il ſuo ſugo giova molto nel riſuonamento delle orecchie.

Convengono ne' tempi freddi a' vecchi, a' flemmatici, ed agl' ipocondriaci.

Questi sono più in uso tra gli alimenti, che nella medicina. Alcuni Autori li fanno passare per un alimento danneggievole, contuttociò non si osserva, che produchino i cattivi effetti, che gli attribuiscono. E' vero che si digeriscono un poco difficilmente, e che generano alcune volte venti; ma facendoli ben cuocere si può fuggire quest' inconvenienti.

I Porri provocano le orine, i mestrui per il loro sale acre incisivo, e penetrante, applicati esteriormente, perchè maturano, ed attenuano la materia, che dee suppurare, comunicandoli sufficientemente del movimento, e della energia per farsi strada al di fuori, ec.

Del Cerefoglio. Cap. LIV.

SI dee raccogliere tenero, pieno di sugo, di un sapore, ed odore grato, preso interiormente egli è aperitivo, toglie le ostruzioni, e attenua la pietra ne' rognoni, purifica il sangue, giova molto nelle febbri intermittenti, risolve il sangue condensato.

Inoltre si adopera esteriormente in cataplasmi, o in fomenti, nelle suppressioni di orina, e ne' dolori renali, conviene in ogni tempo, e temperamento.

La principal virtù del cerefoglio consiste in un sal essenziale, e in alcuni principj oleaginosi esaltati, i quali sono proprj a dissolvere, e attenuare le materie crasse, e viscose che si oppongono al

loro

loro passaggio, a render libera la cavità delle glandole renali, e a purificar la massa del sangue, precipitando al di fuori molte materie eterogenee, che facevano ostacolo al di lui movimento.

Questa pianta è chiamata da' Latini *Cerefolium*, perchè la Dea Cerere mangiava molto in quel tempo delle sue fog ie.

Della Porcellana. Cap. LV.

ELla è domestica, o salvatica; questa ultima non è differente dalla precedente, se non in ciò che le sue foglie sono minori. Dee eleggersi recente, tenera, e piena di sugo, allora purifica il sangue, tempera l' acrimonia degli umori, giova nello scorbuto, e negli effetti verminosi, ma alcune volte si digerisce difficilmente, e genera venti. Ella conviene molto ne' tempi caldi a' giovani di un temperamento caldo, e bilioso.

La Porcellana si coltiva ne' giardini, in terra grassa, ella è di un grand' uso tra gli alimenti. Si mescola ne' brodi rinfrescanti, e nelle insalate. Alcuni la preparano nell' aceto con del sale, per conservarla lungamente, o veramente la fanno seccare a' raggi del Sole. Alcuni Autori vogliono che la salvatica abbia virtù opposta alla domestica, contuttociò s' osserva, che l' una, e l'altra si rassomigliano assai per li loro effetti.

Il seme della Porcellana è uno de' quattro semi freddi minori, il di cui seme è molto in uso nella Medicina.

Della Maggiorana. Cap. LVI.

Vi ſono due ſpecie di Maggiorana, che ſi coltivano ne' giardini. La prima non è differente della ſeconda, ſe non in quanto, che le ſue foglie ſono maggiori. Deveſi eleggere le foglie della ſeconda ſpecie, perchè ſono più odorifere, di un ſapore più grato, e finalmente perchè la ſua virtù è più conſiderabile.

La Maggiorana è ottima nelle malattie del capo, e del genere nervoſo, ella conſuma i venti, è reſolutiva, e vulneraria. Si meſcola nelle polveri ſtranutatorie, ne' fomenti, oſſervando però di non uſarne ſe non con moderazione, altrimenti ſcalda aſſai, e mette gli umori in una agitazione non ordinaria.

Del Timo. Cap. LVII.

Egli è una pianta di cui ne ſono tre ſpecie. Deve eleggerſi recente, di un grato odore, e di un ſapore aromatico, queſto fortifica il cervello, attenua gli umori viſcoſi, ſveglia l'appetito, facilita la digeſtione, diſſipa i venti, reſiſte al veleno, egli guariſce le febbri intermittenti, e ſerve eſteriormente per riſolvere, ed aprire i pori, e rendere libera la reſpirazione, contiene per l'analyſi molti ſali acri, e ſolfi volatili, e conviene ne' tempi freddi a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che hanno lo ſtomaco debole.

Del Naſturcio. Cap. LVIII.

DUe ſono le ſpecie del Naſturcio. La prima ſi chiama comunemente Agretto, o Naſturcio di orto, e l'altro Naſturcio acquatico. L'agretto ha le foglie lunghette, ed intagliate, di un ſapore acre, e mordace, ed è in uſo nelle inſalate. In quanto alle foglie del Naſturcio acquatico, queſte ſono rotonde, verdi, piene di ſugo, e meno acri dell' altro.

L' uno, e l'altro purificano il ſangue, togliono le oſtruzioni, provocano i meſtrui, ſpezzano le pietre renali, fanno colar abbondantemente le orine, ma ſe ſi uſano in eccesſo, mettono gli umori in un gran movimento.

Convengono in tempo d' inverno alle perſone flemmatiche, e ipocondriache, e a tutti coloro, che hanno gli umori groſſolani, e pigri al moto.

L' una, e l' altra ſpecie di Naſturcio contengono un ſal acre molto inciſivo, e penetrante, capace di ſottilizare gli umori viſcoſi, di diſcacciarli fuori del corpo, e di rimetter tutta la macchina in buono ſtato. Del reſto ſi può dire con giuſta ragione, che vi ſono pochi vegetabili, le di cui virtù ſiano più manifeſte di queſto.

In effetto ſi vede giornalmente un gran ſollievo a coloro, che ſono travagliati dal ſcorbuto coll' uſo di queſta pianta; il che la fa paſſare, per un gran rimedio.

Degli Spinazzi. Cap. LIX.

QUeſta pianta, o era incognita alla Antichità, o non la chiamavano come noi. El-

la

la è coltivata ne' giardini, in cui vi cresce mal grado de' rigori dell' inverno. Sono molto in uso tra gli alimenti, deono eleggersi teneri, sugolenti, e se si può, che siano stati coltivati in un terreno grasso: in questo modo hanno in sè un sugo oleaginoso, e flemmatico, che lo fa esser umettante, refrigerante, lassativo, e proprio a imprigionare li sali acri, che irritano il petto, ed eccitano la Tosse.

Alcuni vogliono che il sugo di questi preso interiormente, ovvero esteriormente in forma di cataplasma, sia un buon rimedio nelle morsicature degli Animali velenosi. Veramente è probabile che alcuni principj di questa pianta ricevino nella sua sostanza alcune particelle del veleno. Ma non è troppo bene il fidarsi a questo rimedio, perchè il male per esser acutissimo, essendo considerabile, ha di bisogno di ajuto più efficace, e più attivo di ogni altro rimedio; e si chiamano da' Latini *Spinacia*, seu *Spinachia*, *a Spina*, perchè il bulbo del seme di questa pianta è ordinariamente spinoso.

De' Tartufi. Cap. LX.

IL Tartufo è una massa come carnosa di diversa grossezza, che nasce nascosta nella terra, e che non spigne nel di fuori alcun tronco. Il che fa che ella è di un sapore squisito. In fatti i suoi principj volatili, non potendo facilmente svaporarsi, restano come concentrati nella medesima, e cagionano un sentimento tanto più grato, quanto più i medesimi sono volatili, ed in maggior quantità. Questi crescono abbondantemente ne' luoghi sec-

ſecchi, ed arenoſi, ſi cavano principalmente dalla terra nella primavera.

La maniera di ſcovrire i luoghi in cui ſi trovano, e di farvi paſſar de' Porcelli, perchè come che queſti animali hanno un buon odorato, le ſentono da lontano, e vi ſi fermano ſopra per cavarli fuori, e dopo mangiarli. Si trovano ancora Cani, che li ſcoprono, come i Porcelli.

Dicesi comunemente che li Tartufi vengono in abbondanza dopo la pioggia dell' Autunno, e dopo i grandi tuoni, e queſto perchè allora ſi commova ne' loro ſemi una fermentazione, che diſtendendoli in ogni lato, fa che ſi aprono i pori, e reſtano più diſpoſti a ricever il ſugo della terra.

Del reſto queſti devono eleggerſi d' una mediocre groſſezza, duri, recenti, peſanti, d'un odore, e d'un ſapore grato, fortificano lo ſtomaco, danno del vigore alla macchina, commuovono il ſeme, e gli ardori di Venere. Se il loro uſo è frequente, ſi mettono gli umori in un moto violento.

Convengono nell' Inverno a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che hanno lo ſtomaco debole.

De' Fonghi. Cap. LXI.

DI queſti ſe ne trovano molte ſpecie, che naſcono quaſi improviſamente; i migliori ſono quelli che naſcono in una notte, che ſono bianchi al di ſotto, e roſſeggianti al di ſopra, groſſi, teneri, e recenti. Queſti nutriſcono mediocremente, provocano il ſeme, e l' appetito, ma il più delle volte cagionano grande evacuazioni, per ſotto,

e per ſopra, e molte malattie, ed alcune volte la morte.

Perciò ſi dee ſtarne lontano, o uſarne mederatamente, e bere nel medeſimo tempo del vino, che ſia potente.

I Fonghi ſono certi alimenti, de' quali non potrebbemo mai troppo diffidarci, poichè ſi vedono per lo più famiglie intiere caſcare in funeſti accidenti per averne mangiato, il che diede occaſione a Plinio di gridar ſopra la golosità degli uomini, i quali per ſoddisfarla mettono in periglio la loro vita con tale ſpecie di alimenti.

Ad ogni modo, ſe ben preparati s' uſano moderatamente, ſi dee ancor bevere del vino, come abbiam detto, perchè egli conſuma le parti arſenicali, ch' eſſi contengono. Se poi li medeſimi, cambiano di colore, ciò dimoſtra che vi ſono molti ſali corroſivi, i quali fermentando, e diſtruggendo il miſto li fa cambiar di ſuperficie, e allora ſono molto pericoloſi.

Il Fongo da' Latini *Fungus*, *a funus ago*, faccio il funerale, cioè dò la morte.

Delle Cipolle. Cap. LXII.

DEvono eleggerſi groſſe, piene di ſugo, rotonde, meno acri che ſi può, e che ſiano ſtate coltivate in una terra graſſa, ed umida.

La Cipolla è aperitiva, rompe le pietre nelle Reni, gli ardori venerei, e l' appetito, diſtrugge le materie verminoſe.

Conviene nella Idropiſia, nell' Aſma, e nello

Scor-

Scorbuto.. L' uso frequente infiamma la massa del sangue, genera venti, e dolori di corpo, ec. Conviene principalmente ne' tempi freddi a' vecchi, ed a' flemmatici, ed a coloro che digeriscono difficilmente, e che abbondano di umori crassi, e viscosi.

Questa è composta di tonache bianche, gialle, e rosse, contigue le une alle altre. Ella è più, e meno acre secondo che nasce in paesi freddi, o caldi.

In oltre s' osserva, che quelle che sono di una figura lunghetta sono ancor meno acri, che le bianche meno delle rosse, e delle gialle, le verdi meno delle secche, e finalmente che le cotte sono meno acri delle crude.

Il sapor, e l' odor acre, e mordace della cipolla proviene da' suoi sali massicci, i quali essendo molto incisivi, e penetranti, urtano violentemente contro le fibrille della lingua, e della membrana pituitaria; questi sali elevandosi con impetuosità, quando si taglia la cipolla, irritano la membrana esteriore dell' occhio, il che fa che l'anima è costretta mandar spiriti animali in questa parte per soccorrerla, e questi operando ne' muscoli fanno separar abbondantemente la serosità dalla glandola lacrimale col fine di andar a dissolvere, e imprigionare quei sali, che offendevano l' occhio.

La Cipolla da' Latini *Cæpa*, *o caput*, perchè il fine di questa pianta rappresenta la figura di una Zucca.

Dell' Aglio. Cap. LXIII.

L'Aglio è un agrume bulboso, quasi rotondo, composto di alcune tonache bianche, che involgono molte spiche carnose lunghetti, e molto acre al sapore, e all'odore. Egli era altre volte molto stimato in Egitto, onde si credea, che liberasse da molti mali.

Galeno volle, che l'aglio sia molto salutare ne' paesi freddi, con tutto ciò come le persone che si trovano ne' paesi caldi hanno per lo più stomachi deboli, e che l'aglio è molto proprio a forticarli, perciò credo che il suo uso non sia per essere meno convenevole in questi paesi, mentre che se ne usi moderatamente.

Questo deve eleggersi tenero, che sia forte all'odorato, e di un sapor acre, e mordace, egli provoca le orine, e gli ardori venerei, resiste al veleno, all'aria pestifera, e spezza la pietra ne' rognoni. Di più precipita i vermi, e le materie verminose, rende chiara la voce, sveglia l'appetito, è incisivo, penetrante, e consuma la viscosità dello stomaco. Preso immoderatamente cagiona dolori di capo, scalda molto, rende gli umori più acri, e finalmente egli è danneggevole alle nutrici, ed a coloro che sono travagliati dalle emorroidi.

Conviene principalmente ne' tempi freddi a' vecchi, e a quelli, i quali abbondano di umori crassi, e viscosi, e in chi il dissolvente del ventricolo è troppo debole.

Della Senapa. Cap. LXIV.

QUesta è domestica, e salvatica, l'una, e l'altra è molto in uso, perchè provoca l'appetito per la sua acrimonia, e perchè dà un sapor gustevole a' cibi. Ella dee eleggersi recente, e di un sapor acre, e mordace.

La mostarda sveglia l'appetito, e facilita la digestione, rompe la pietra ne' Reni, e nella vessica, giova nelle febbri intermittenti, e nello scorbuto. Ella è sternutativa, risolutiva, e maturativa.

Il di lei uso dee esser moderato, altrimenti scalda troppo, e rende gli umori acri, e mordaci. Ella contiene molti sali acri, e alcuni solfi esaltati; conviene ne' tempi freddi nelle persone vecchie, a' flemmatici, ed ipocondriaci.

Del Zafferano. Cap. LXV.

DEesi egli scegliere recente, secco, ma molle, filamentoso, di un bel colore rosseggiante, e poco carico di parti gialle, molto odorifere, e di un grato sapore. Egli è aperitivo, cordiale, pettorale, buono per lo stomaco, per far dormire, ed è mestruante. Se ne fanno ancora esteriormente impiastri, e colliri per conservar gli occhi dalle pettecchie, ec.

Il di lui uso frequente offusca i sensi, rende grave il capo, cagiona effetti sonnolenti. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che se ne usi moderatamente.

La

La pianta che porta il Zafferano è cõpoſta di molte foglie lunghe, e ſtrette, tra cui ſi laſcia veder nel cominciamento di Settembre con un ſol fiore nel mezzo, di cui ſitrovano piccioli capillamenti roſſeggianti, che ſi raccolgono avanti il levare del Sole, e ſi fanno ſeccare.

Alcuni giorni dopo ſi vede un altro fiore ſopra della medeſima, che ſi raccoglie come la prima, quel di Levante è il migliore di ogni altro.

Della Noce Moſcata. Cap. LXVI.

ELla è domeſtica, o ſalvatica, la ſalvatica non ha quaſi nè odore, nè ſapore, per queſto deeſi piuttoſto uſare la moſcata domeſtica. Eſſa dee eſſere recente, unita, oleaginoſa, di una groſſezza mediocre, di un colore cinereo al di ſopra, e roſſeggiante al di dentro, di un odor, e di un ſapor forte, ed aromatico. Queſta facilita la digeſtione, è ottima negli affetti del capo, cordiale, meſtruante, e ſingolare per lo ſtomaco, attiva, e meſtruante, è buona per diſſipar i venti, ma ella ſcalda molto, per queſto ſi dee uſare con moderatezza. Conviene finalmente ne' tempi freddi a' vecchi, a' flemmatici, ed a coloro, che digeriſcono difficilmente.

Ella è un frutto, che è coperto di due tonache, la prima è molto groſſa, e ſi rompe a proporzione, che il frutto ſi matura, e laſcia vedere. La ſeconda, che involge ſtrettamente la noce, ed eſſendo molto odorifera, è chiamata *Macis*, donde è molto in uſo nella Medicina, e agiſce più fortemente della medeſima noce.

De'

De' Garofoli. Cap. LXVII.

QUesti sono frutti, o fiori induriti di un albero, che cresce nell'Indie. Quando incominciano a lasciarsi vedere sono di color verde, e biancheggiante, dipoi diventano rossegianti, e finalmente di color quasi nero. Devono eleggersi grossi, e ben nutriti, recenti, facili da romperssi, di un odore, e di un sapore grato, ed aromatico.

I Garofoli fortificano le parti, facilitano la digestione, resistono nella malignità degli umori per i loro principj volatili, che attenuano, e sottilizzano gli alimenti, che si trovano nello stomaco, i quali conservano per una giusta fluidità per poter accrescere la quantità degli spiriti animali. Mitigano i dolori de' denti, fermentando con quelle materie acide, che le cagionavano, e facendole restar salse, ed indisposte a quest' azione. Guariscono il vomito, e masticandoli facilitano la circolazione del sangue ne' polmoni agli asmatici.

Della Cannella. Cap. LXVIII.

DEvesi eleggere recente, sottile, di un odor molto grato, di un sapore aromatico, e di color rossegiante. Ella provoca i sudori, e le orine, resiste al veleno, è cordiale, facilita la digestione, il parto, i mestrui, è ottima per lo stomaco, e finalmente distrugge i flati, ma il suo uso immoderato insiamma gli umori. Conviene ne' tempi freddi a' vecchi flemmatici, malinconici, ed a coloro, che non digeriscono se non difficilmente.

La cannella è la ſeconda ſcorza de' rami di un albero che creſce nell' Iſola di Ceilan. Queſto creſce ancora nella Java, e nel Malabar, ma è molto inferiore in qualità. L' albero che porta la cannella non ha nè ſapore, nè odore, ma la virtù principale di queſto conſiſte nella ſua ſcorza; v' è inoltre da oſſervare, che quando queſta ſcorza è nuovamente levata dall' albero non ha quaſi nè ſapore, nè odore.

Nel tempo di Galeno non ſi trovava della cannella ſe non nelle caſe degl' Imperatori, ma le ſue buone qualità ci hanno coſtretti ad andarla a cercare per renderla comune.

Del Pepe. Cap. LXIX.

FRa gli alimenti è in uſo il bianco, ed il nero. Il bianco dee eleggerſi recente, unito, di una ſuperficie uguale, meno acre del nero, peſante, e mondo.

In quanto al negro, egli deve eſſere acre, e mordace al ſapore, unito, mondo, peſante, e di una ſuperficie aſpra, e arricciata.

L uno, e l' altro ſono aperitivi, attenuano gli umori viſcoſi, e groſſolani, facilitano la digeſtione, ſvegliano l' appetito, ſcacciano i flati, reſiſtono alla malignità degli umori, provocano lo ſternutamento. Il Pepe è il rimedio più comune per coloro che hanno l' uvola rilaſſata, accoſtandolo alla medeſima col manico di un cucchiaro.

L' uſo frequente di queſto è molto danneggievole, maſſime a coloro di un temperamento caldo, e bilioſo, perchè infiamma il ſangue, e tutti gli altri umori.

Conviene moderatamente preſo ne' tempi freddi

a' vec-

a' vecchi, a' flemmatici, e ipocondriaci, ed a coloro, che digeriſcono difficilmente.

Del Zucchero. Cap. LXX.

EGli dee eleggerſi di un bel color bianco, mondo, granato, criſtallino, e difficile da romperſi, di un ſapore molto grato. Egli provoca la eſpettorazione, ed addolciſce l' acrimonia degli umori.

Il ſuo uſo frequentato cagiona dolori de' denti, gli fa diventar neri, e ſcalda molto gli umori. Conviene in ogni tempo, e temperamento, ma principalmente nell' inverno a' vecchi, ed a' flemmatici.

Quello in pane non è altro che il zucchero chiarificato per mezzo dell' acqua di calce, e del bianco di uovo cotto ſopra del fuoco, e dopo verſato in certi modelli di figura piramidale. Si purifica coll' acqua di calce, e col bianco di uovo, perchè contengono in sè parti attenuanti, che ſottilizzano le viſcoſità, che ſi trovano nel zucchero.

Il candido non è altro che il zucchero criſtallizzato, e reſo più riſtretto inſieme, per queſto egli reſta qualche tempo intiero nella bocca ſenza liquefarſi.

Del Sale. Cap. LXXI.

DUe ſono le ſpecie di Sale, di cui ci ſerviamo tra gli alimenti; il ſale eſtratto dall'acqua di fontana, o ſia pozzo, ed il ſal marino. L' uno, e l' altro deono eleggerſi uniti, ſolidi, che ſi diſſolvino facilmente nell' acqua, e di un ſapore penetrante.

Il Sal comune è purgativo, aperitivo, deterſivo,

e diſſecativo, ſveglia l' appetito, facilita la digeſtione, produce buoni effetti ne' dolori colici, e nella ſuppreſſione d' orina. Si adopra nell' apopleſia, nelle convulſioni, e finalmente ne' lavamenti.

L' uſo immoderato del ſal comune infiamma gli umori, e gli fa venire atrabiliari, produce per lo più Idropiſie, e Scorbuti.

Egli contiene un liquor acido, meſcolato con alcune particelle di terra, ed alcuni ſolfi. Conviene in ogni tempo, e temperamento, mentre che ſe ne uſi moderatamente.

Il Sal comune è il ſale minerale, che ſia in uſo tra gli alimenti. Egli fu chiamato da Lucrezio *Pamsea;* da Omero, e da Platone *Corpus divinum, & Deo amiciſſimum;* perchè altre volte i Pagani ne' loro ſagrifizj avevano ſempre del ſale meſcolato con della farina per gettare ſopra delle vittime.

Plinio volle, che non vi ſia di più utile nella natura del Sale, e del Sole

Pitagora dice colla Scuola di Salerno:

Omnis menſa malè ponitur abſque Sale.

TRATTATO
DEGLI ALIMENTI
PARTE QUARTA.
De' Liquori.

COme gli umori del noſtro corpo ſono in continuo movimento, e che per altro ſe ne dee continuamente diſſipare, ſia per mezzo della tranſpirazione, ſia per le orine, o per qualſivoglia altra ſtrada. E' dunque neceſſario di riparar queſta perdita per mezzo de' liquori, poichè ſenza queſti, i principj più volatili degli umori non eſſendo ſufficientemente ſeparati gli uni dagli altri per le particelle dell' acqua, cagionerebbono ne' medeſimi una rarificazione eccesſiva; onde comunicarebbono alle parti ſolide un calore, che diſtruggerebbe il loro teſſuto. Per prevenire queſti faſtidioſi inconvenienti la natura ſaggia, e prudente in tutto ciò che ella opera, e avvertiſce di tempo in tempo del gran biſogno che teniamo de' liquori per mezzo d' un ſentimento di ſete, che s' eccita in noi all' occaſione dell' impreſſione de' ſali, che di tanto in tanto s' attaccano a' lati della gola, nell' iſteſſa maniera, che abbiamo ſpiegato, che ſi faceva la fame.

La ſete creſce molto nelle grandi evacuazioni, nella febbre, e nelle eſercitazioni eccesſive, perchè il corpo fa allora una maggior perdita di parti acquoſe. Gli Alimenti ſalſi, e piperati, e quelli, che ſono d' una natura ſecca producono ancora il medeſimo effetto, perchè urtando fortemente contro la membrana interna dell' eſofago, la rendono arida, e priva di parti flemmatiche.

Queſta è ancora più, o meno frequente in ogni perſona, ſecondo i differenti temperamenti; per eſempio, i bilioſi in cui i liquori ſono molto acri, ed agitati hanno più ſpeſſo biſogno di bere, per umettarſi, e rinfreſcarſi. Le perſone all' incontro d'un temperamento flemmatico non ne hanno tanto di biſogno, perchè gli loro umori ne ſono naturalmente proveduti: e queſta è ancor la ragione, che gli uomini, che ſono d'un temperamento più calido delle donne, ſentono ſpeſſo l'ardor della ſete.

Il vocabolo di liquore preſo in un certo ſenſo potrebbe convenir a qualſivoglia alimento liquido, come al brodo, al latte, ec. E in queſto ſenſo che Ipocrate nell' Aforiſmo undecimo della ſeconda ſeſſione dice: *Facilius eſſe refici potu, quam cibo.* Egli col ſuo Aforiſmo preſcrive a' convaleſcenti gli alimenti di cui devono ſervirſi, e ha in queſto molta ragione, perchè oltrecl è li alimenti liquidi ſi rendono più facili alla digeſtione, e più convenevoli per il loro ſtomaco, ſi diſtribuiſce ancora con tutta facilità in tutte le parti, in cui è neceſſario lo riparamento.

La Scuola di Salerno piglia il vocabolo di liquore

nella

nella medesima significazione che Ipocrate; quando ella dice:

Ut vites pœnam de potibus incipe cœnam.

Per questo Verso ella vuol far intendere, che si dee sempre cominciar il pasto dagli alimenti liquidi, come essendo quelli, che si digeriscono più facilmente, che restano meno nello stomaco, ed è forse per questo, che s'incomincia il pasto con la minestra. In quanto a noi non pigliamo qui il termine di liquore nella significazione, che viene esser detto, ma bensì come un corpo fluido, e liquido, di cui ci serviamo principalmente per moderar la sete, per facilitar la digestione, e distribuzione degli alimenti solidi, e finalmente per riparare la perdita delle parti umide, che si fa ad ogni momento.

Di questi ve ne sono di due sorte, l'uno è semplice, puramente acquoso, e che la natura ce ne dà liberamente, e l'altro composto. Il primo è più sano, e più convenevole alla nostra constituzione. Ed in vero si può dire, che è il vero liquore, poichè altri non sono salutari che in quanto, che l'acqua si trova mescolata con loro in una certa quantità. E' vero che quest' acqua non nutrisce, ma ella serve necessariamente di veicolo alla nutrizione, e produce molti altri vantaggj considerabili, come lo vederemo nel suo luogo.

La seconda specie di liquore ella è composta di diverse parti proprie alla nutrizione, ed a produr molti altri effetti. Ad ogni modo ve ne sono di molte specie, come del Vino, della Birra, ec.

Tutti questi liquori non furono solamente inventati per la sanità; ma anco per soddisfare alla deli-

catezza del gusto, che cominciava a saziarsi d'un liquore, che gli pareva insipido. Contuttociò non è che voglia condannarne l'uso, poichè non lasciano d'esservi utili, mentre che l'uso non diventi un abuso.

Plinio facendo riflessione sopra il numero quasi infinito di diversi liquori, che furono inventati, non può trattenersi da stimar ridicoli gli uomini, che si prendono l'incomodo di prepararli, mentre che la natura gliene provede uno che è di tutti il più salutare, e che è sufficiente per gli più forti animali del Mondo. Non pretendiamo quì di sminuzzar tutti i liquori, ma ci contenteremo di parlar di quelli, che sono più in uso.

Dell' Acqua. Cap. I.

Ella è differente, secondo diversi luoghi ove passa, e ove fu differentemente alterata. Si può dire, che l'acqua è generalmente la più convenevole per la sanità, quella però che è chiara pura, e che non ha colore, nè odore, nè sapore, che si scalda, e si raffredda subito.

L'Acqua, che ha tutte queste qualità penetra subito, e si filtra senza caricar le viscere. Ella rinfresca, ed umetta più d'ogn'altro, facilita la digestione, essendo presa in una mediocre quantità, ella spegne la sete, serve di veicolo alle materie impure, e grosse, che sono attaccate alle parti solide, e anco nel sugo nutritivo. Si carica di sali grossi che ella trova nel suo passaggio, esce con essi per li sudori, per le orine, o per la traspirazione. Final-

men-

mente ella produce ne' noſtri corpi effetti così ſalutevoli, che è aſſolutamente impoſſibile di paſſarſene.

L'Acqua produce cattivi effetti, o per la ſua quantità, o per la ſua qualità. In fatti l'Acqua preſa in una quantità immoderata, ella indebiliſce le viſcere, e tutte le parti del Corpo, principalmente bevuta a digiuno, perchè allora agiſce immediatamente ſopra le parti ſolide. di più ella può cagionare, diſtendendo troppo i vaſi, l'Idropiſia, e molte altre incomodità.

La qualità dell'Acqua è ancora ſpeſſe volte dannevole, perchè ſe ella è troppo fredda, come il freddo conſiſte in una quiete reſpettiva de' corpi, e il caldo nel movimento perturbato delle loro parti inſenſibili, è manifeſto che l'Acqua meſcolandoſi co 'l ſangue che il medeſimo li comunicherà il ſuo moto, onde reſterà coagulato per difetto di movimento. Finalmente ſecondo le diverſe alterazioni, che ella averà ricevuto nella terra in cui è paſſata, e ſecondo li differenti principj, di cui ſi ſarà caricata, la medeſima potrà diverſamente alterar gli umori, e cagionar diverſe malattie, come s'oſſerva.

Ella conviene in ogni tempo, e temperamento, frattanto in maggior quantità a' bilioſi, che a' melanconici, ec.

L'Acqua è un liquore, che non è in gran pregio per eſſer troppo comune. Ma ſe conſideraſſimo le grandi utilità, che ella produce, certiſſimo, che la ſtimareſſimo molto più d'infinite altre coſe, le quali benchè più rare, e più prezioſe, non le ſono pareggiabili. Ed in vero ſenza l'Acqua niente potrebbe eſſer lavorato dalla natura; ſenza la medeſima

non

non si farebbono fermentazioni, come abbiamo detto: d' onde ne seguirebbe, che i misti non riceverebbero accrescimento alcuno. Senza ella, le parti volanti d' un misto non essendo assai temperate, nè ritenute, se ne fuggirebbero quasi tutte; sicchè ne seguirebbe manifestamente la total destruzione del misto. Senza ella finalmente gli animali morirebbero di sete, le parti combustibili s' abbruciarebbero; ed il restante sarebbe consumato dall' ardor del Sole. È perciò prevedendo l'Autore della natura il continuo bisogno, che teniamo di questo prezioso liquore; ce ne ha presentato.

L' acqua essendo rarefatta dal calore del Sole si solleva insino alla mezzana regione dell' aria, onde ella è sostenuta per qualche tempo, di poi se si trovano due venti contrarj, che la premino, subito ella distilla in pioggia sopra la terra, da cui poi scola dentro i fiumi, laghi, ec.

Benchè la pioggia dia l'Acqua alli fiumi, ec. non per questo vogliamo che questo sia generalmente per tutto, poichè in Egitto, ove non piove se non raramente, non tralascia per questo d'esservene in quantità. Il Nilo per la vasta essenzione irriga tutto quel paese, in tal modo che egli la riceve da molti altri fiumi, che ne hanno, e secondo le apparenze, ne riceve ancor una buona parte dalla pioggia.

La natura è mirabile per li diversi mezzi di cui ella si serve per somministrare dell' Acqua in molti luoghi. Molti Storici degni di fede riferiscono, che in molt. luoghi si trovano alberi d' un' altezza molto considerabile, onde distilla continuamente dell' Acqua, che poi inaffia tutta la vicinanza del luogo.

Di-

Diceſi ancora, che nel mezzo d'un Iſola del Mare Atlantico, ſi trova un' albero, che porge dell' acqua in abbondanza a tutti quelli di quel luogo, e la ragione, che ci apportano è; che ſempre ſi vedono ſopra queſt' albero nuvole, che umettano continuamente i rami di queſto.

L'Acqua di Pioggia, e principalmente quella che ſi raccoglie nella Primavera, e nell' Eſtate verſo il mezzo giorno, è da molti creduta migliore, perchè dicono con Ippocrate, e Galeno, che è più pura, cotta, e più perfezionata dal calor del Sole. Ed in vero l'Acqua di pioggia può aver parti più ſottili, ma ella è ancora carica di alcuni ſali acidi dell' aria, che ella rendono più penetrante, e più attiva dell' acqua comune, e perciò viene ſtimata migliore da' Chimici di ogni altra in qualità di diſſolvente; ma come per lo più l' Acqua di pioggia partecipa molte impurità, che ſi trovano nell' aria, per queſto non credo che il di lei uſo ſia ſalutevole in ogni luogo: all' incontro dico, che non ſi dee ſervirſene ſe non in luoghi, o e l aria è per lo più libera di vapori, ad ogni modo avanti di beverla è ſempre meglio diſtillarla per renderla ancor più leggiera, e più pura di alcune materie che potrebbero trovarſi ne di lei interſtizj.

In quanto alla neve, ella non è altro, che una pioggia congelata, così ella è differente dalla pioggia. In fatti la pioggia contiene molti ſottiliſſimi ſpicchi, che ſi muovono ſeparatamente gli uni dagli altri, in vece che non è lo ſteſſo nella neve, in cui ſi trova ancor molto nitro.

Ippocrate ne condanna l' uſo nel ſuo libro dell' aria,

ria, e dell' Acqua, in cui dice che tutte le acque, che ſi fanno con la Neve, e con il ghiaccio ſono danneggievoli al corpo umano: molti Medici ſono del medeſimo ſentimento, onde credono, che queſte acque eſſendo compoſte di parti rigide, dure, e groſſe, urtino fortemente contro le fibre delle parti ſolide, corrodino lo ſtomaco, e ſiano contrarie alla cozione, eccitino venti, e crudità, provochino la toſſe, incomodino il petto, congelino i liquori, diſtruggano li ſpiriti, e generino molti altri peſſimi effetti.

In quanto a me credo, che l' uſo del ghiaccio poſſa eſſer alcune volte convenevole in certi paeſi, ed a certi temperamenti, mentre che queſto ſia con moderatezza; ma generalmente io condannerei l' uſo ne' paeſi temperati, perchè produce ordinariamente più indiſpoſizioni, che buoni effetti. Per altro ſe è vero ciò che dice Ippocrate ne' ſuoi Aforiſmi, che è pericoloſo lo ſcaldarſi, e poi ſubito raffreddarſi, perchè bere ne' grandi calori di eſtate di queſt' acque, che ſono eſtremamente fredde, e che mettono ſubito il corpo in un ſtato oppoſto a quello che era avanti.

Dunque non è maraviglia ſe ne vediamo naſcere giornalmente malattie, che ſono per lo più mortali, contuttociò ſi ſeguita lo ſteſſo, e la maggior parte ama piuttoſto che pericoli la lor vita, o la loro ſanità, che privarſi del piacere di bere in queſta maniera. Se ſi contentaſſero ancora di bere mediocremente freſco, queſti accidenti non ſarebbero almeno così frequensi. Ma oltre, che ſi rendono i liquori più freddi, che ſia poſſibile, ſi trovano ancor

cor

cor alcuni, che non contenti di queſto ve ne metto-
no ancor dentro.

Gl' Italiani, e gli Spagnuoli fanno ancora il mede-
ſimo; ma v' è da notare, che alcune volte pagano
queſto piacere colla perdita della loro vita.

Alcuni Autori pretendono, che il ghiaccio è mol-
to ſalutevale, e Piſanella fra gli altri fa ogni ſuo
ſforzo di provarne la neceſſità, col dir che avanti,
che l' uſo del ghiaccio foſſe introdotto nella Sicilia,
ſiccome vivono in un aria calda, e che le loro ac-
que le ſono ancora aſſai, erano tutti gli anni eſpo-
ſti a febbri maligne. Onde riferiſce che queſte feb-
bri ſparirono talmente dopo l' uſo del ghiaccio, che
ſi riconobbe per una giuſta computazione, che nel-
la Città di Meſſina, vi morivano ogn' anno mille
perſone di meno, che avanti.

A queſto ſi riſponde, che ſi conviene con Piſanel-
la che l' uſo del ghiaccio può eſſer ſalutevole ne'
paeſi caldi; poichè l' aria eſſendo eccеſſivamente
ſcaldata da' raggi del Sole, è manifeſto che i corpi
hanno biſogno d' un liquore, che poſſa arreſtar il
movimento impetuoſo de' loro umori, e darli qual-
che poco di conſiſtenza; ma non ne ſegue da que-
ſto, che l' uſo del ghiaccio ſia egualmente conve-
nevole per tutto: all' incontro è certiſſimo, che po-
trà cagionar ne' luoghi temperati febbri maligne,
la ragione è, che i noſtri umori non eſſendo in un
movimento sì impetuoſo, come lo ſono a' Siciliani,
devono in conſeguenza perdere piuttoſto il loro mo-
to al rincontro di queſti corpi freddi. In oltre come
ſi vede in un aria temperata non c' è per queſto bi-
ſogno ſe non d'Alimenti temperati, che trattenghi-

no

no li noſtri liquori in una giuſta fluidità, poichè ſe diventano o troppo groſſi, o troppo ſottili, i medeſimi non poſſono che cagionar diverſe malattie.

Le acque de' fonri, e de' pozzi ſono ordinariamente chiare, pure, e leggiere; la ragione è, che eſſendo ſtate purgate paſſando negl' interſtizj della terra, le medeſime furono coſtrette di laſciarvi quelle materie groſſe, che erano con loro miſchiate.

Queſte acque hanno diverſe virtù ſecondo le diverſe alterazioni, che hanno ricevuto; in fatti le une che ſono quelle di cui ordinariamente ci ſerviamo, hanno tutte le qualità di un' acqua ſalutevole, le altre paſſando fra pietre molto fredde; come non vi depongono niente, e che più ſi caricano di particelle paſſando fra grandi interſtizj, diventano in queſto modo crude, diſpoſte in conſeguenza a coagulare i noſtri umori, e cagionare oſtruzioni, catarri, ec.

Tutti ſanno che vi ſono in molti luoghi fonti di acqua, i quali benchè abbiano un' acqua chiara, non tralaſciano di diſſolvere materie, che vi hanno fatto dimora, come frutti, e parti di animali. Ovidio nel libro decimoquinto delle ſue Metamorfoſi fa parlare in queſto modo Pitagora ſopra di queſto:

Flumen habent Cicones, quod potum ſaxea reddit
Viſcera ——

Oltre queſte acque ve ne ſono ancora, che ſi putrefanno da sè ſteſſe Si vedono in una grotta in Borgogna certe acque, che s' induriſcono ſubito che le medeſime caſcano ſopra le pietre. Un' Autore riferiſce, che vicino di Cleremont in Overgnia, n' eſce un picciolo ruſcello da un groſſo ſaſſo, onde l' acqua nello ſpazio di un giorno, e di una notte ſi tramuta

in

in pietra. Queſt' acqua dà la morte a chi ne beve, e poſta in un vaſe ſi lapidifica. E' maravigliosò, che queſte acque mentre colano conſervino la loro fluidità, e ſubito che ſono in quiete s' induriſcono, e reſtano opache. In queſte acque vi è una quantità conſiderabile di ſali acidi fiſſi, con molte parti di terra. Queſti acidi eſſendo rapiti dall' acqua per il movimento di truſione, allora non poſſono produrre ſopra di eſſa alcun effetto, perchè il moto progreſſivo del torrente ſi oppone, ma ſubito che l' acqua perde il moto di truſione, queſti acidi operando allora ſopra ciaſcheduna delle ſue parti ne chiudono tutti gl' interſtizj, che le medeſime laſciavano tra di loro, ſi oppongono alla entrata della materia eterea, la quale teneva ſeparate le parti dell' acqua, e le moveva per ogni direzione, e cagionando loro una ſtretta unione delle ſue parti con le particelle di terra che avevano ſeco rapite, formano in queſto modo un corpo duro, ed opaco, perchè i raggi luminoſi non ponno più paſſarvi come avanti.

Si dice ancora, che le acque di un certo fiume ubbriacano come il vino, il che ſi vede per queſto verſo:

Haud aliter titubat, quam ſi mera vina bibiſſet.

Può eſſer prodotto queſto effetto da alcune particelle di ſolfi volatili, che queſt' acqua contiene, che eſſendo portate nel ſangue gli cagionano una gran fermentazione, ciò che cagiona una ſeparazione di qualche materia eterogenea colli ſpiriti, e li fa muovere inordinatamente.

L' acqua di fiume è la migliore, e la più ſalutifera di tutte le altre, perchè ella oltre il moto di fluido, è ſempre nel movimento di truſione, ed è vero

che

che non è sempre così chiara come l' acqua di fontana, ma lasciandola riposare ella si purifica. Inoltre l' acqua di fiume deve pigliarsi in un luogo, che sia lontana dalla Città, perchè se passa per questi luoghi è ordinariamente carica d' immondizie.

Del Vino. Cap. II.

EGli è differente secondo il colore, l' odore, ed il sapore, secondo le diverse uve, di cui esso è fatto, secondo che più, o meno ha fermentato per mezzo de' raggi del Sole, e finalmente secondo le differenti fermentazioni, che il mosto ha ricevuto.

Deve essere scelto chiaro, trasparente, di un bel colore, non troppo recente, di un sapor dolce, e di un odor aggradevole.

La Scuola di Salerno fa conoscere in più luoghi li segni di un vino buono, e salutevole.

Vina probantur odore, sapore, nitore, colore.

Ed in altro luogo:

Si bona vina agis quinque hæc laudantur in illis:
Fortia, formosa, & fragrantia, rigida, frisca.

E finalmente in un' altro:

Vinum sit clarum, antiquum, subtile, maturum,
Ac bene dilutum, saliens, moderamine sumptum.

Il vino pigliato con moderazione fortifica lo stomaco, e le altre parti del corpo, rende facile la digestione, accresce la quantità di spiriti, scalda la immaginazione, eccita la memoria, dà dell' energia al sangue, ed a tutta la macchina, e provoca le orine.

Il vino usato in eccesso scalda molto, fermenta, e distrugge gli umori, produce la ubbriachezza, e ca-

cagiona molti mali faſtidioſi, come febbri, apopleſie, paraliſie, letarghi, ed altre della medeſima natura.

Quando ſe ne fa la ſeparazione de' principj, che lo compongono, ſi ha uno ſpirito, che non è che un' olio eſaltato, carico di alcuni ſali volatili, dopo ſi hanno molte flemme, e de' ſpiriti acidi eſſenziali. Onde finalmente vi reſta nel fondo del vaſo una maſſa compoſta di molti ſali alkalici, e di terra.

Il vino uſato moderatamente conviene in ogni tempo, in ogni età, e temperamento. Contuttociò il di lui uſo è generalmente meno ſalutevole a' giovani di un temperamento ſolido, e bilioſo.

Quando le Uve hanno acquiſtato una perfetta maturità ſe ne cava per eſpreſſione un ſucco dolce, il quale non ha niente di ſpiritoſo.

Queſto ſucco è chiamato da' Latini *Muſtum*, quaſi *Miſtum*, *quoniam in illo omnia reperiuntur confuſa*, perchè tutte le ſue parti ſono ancora in una gran confuſione, ma quando ha fermentato, ed è divenuto vino, le ſue parti groſſe hanno dovuto precipitarſi al fondo, o attaccarſi a' lati del vaſe, ed i ſuoi ſpiriti eſſendoſi per queſto mezzo diſtrigati, rendono il liquore chiaro, ſpiritoſo, e forte.

Si dee ancora oſſervare, che quando queſto ſugo non ha fermentato non dà per la diſtillazione alcuna goccia di ſpirito, ma ſolamente un olio groſſo, in vece che quando ha fermentato ſe ne tira un ſpirito infiammabile, che non è altro, che quell' olio del moſto, il quale fu ſminuzzato, e volatilizato per la fermentazione. Onde ſi vede perciò che fu detto, che i principj dell' Uve ricevono un alterazione conſiderabile per mezzo della fermentazione, e che i vini

poſſono eſſer differenti ſecondo che queſti principj furono più, o meno ſminuzzati; per eſempio:

I vini dolci ſi fanno per l'ordinario mettendo il ſugo delle uve ſopra del fuoco ſubito eſpreſſo, acciocchè una parte delle umidità ſe ne vada in vapori: Si mette dipoi queſto ſugo nelle botti, in cui ſi laſcia fermentare; ma biſogna conſiderare, che la fermentazione, che allora li ſopraggiunge non può eſſere che imperfetta, perchè una parte delle ſue flemme eſſendo ſtate ſeparate, i ſali non ſono molto diſciolti, e diſttigati, per concorrere a rompere in queſto modo le di lui parti oleaginoſe. Dunque ne ſegue, che queſte parti capillamentoſe, non eſſendo che mediocremente eſaltate, involgeranno ancora in parte i ſali, ed in conſeguenza che il vino ſarà forte, e nel medeſimo tempo dolce.

Il vino moſcato ſi fa nel modo ſeguente: ſi laſciano maturar le uve, dopo ſe li torce la grappola affinchè queſte non ricevino maggior nutrizione, e che ſi arroſtiſchino dall'ardore del Sole, dipoi ſi raccolgono, e ſe n'eſprime il ſugo, e ſi fa fermentare, ma come è poco carico di flemme, perchè i raggi, e la fermentazione glie ne hanno fatto perdere, e che i principj ſi ſono volatilizzati, non è maraviglia ſe eccitano un ſentimento di dolce.

La differenza de' vini ſecondo i luoghi, è quaſi infinita; il che diede occaſione a Plinio di dire: *Tot vina, quot agri*. Si può generalmente dire, che li migliori, li più ſpiritoſi, e li più grati ſono quelli, che vengono ne' paeſi caldi, perchè i loro principj ſono più ſminuzzati, e finalmente perchè queſte uve ricevono dalla terra una maggior quantità di

ſol-

ſolfi. All' incontro i vini, che ſi fanno ne' paeſi freddi ſono molto meno ſpiritoſi, e s' inacidiſcono facilmente.

Vi ſono ancora Vini, che ſi conſervano lungo tempo, perchè i loro principj ſi trovano in una giuſta proporzione, e come in una ſpecie di equilibrio. All' incontro ve ne ſono degli altri, che ſi guaſtano facilmente: due cagioni poſſono produrre queſto effetto, cioè eſteriori, ed interiori, le eſteriori ſono o calori eccesſivi, che danno occaſioni alli ſpiriti del vino di volarſene, o un freddo immoderato, che impediſce la loro depurazione.

Il tuono, e tutto ciò, che può cagionare nell' aria un movimento non naturale, è ancora diſpoſto a far cambiare conſiderabilmente la natura del vino, in fatti l' aria eſſendo fortemente ſcoſſa dee farli miſchiare il tartaro, che ſi era precipitato al fondo della botte colle parti ſpiritoſe, e concorrendo inſieme farlo in queſto modo inacidire, e perciò ſi ſuole chiudere vini nelle profonde caverne, acciocchè non ſia così eſpoſto alle ingiurie dell' aria, ma queſte cauzioni ſono alcune volte inutili. In quanto all' eſteriori, che alterano notabilmente i vini, riporterò quì alcune precauzioni. Di tutti gl' ingredienti, che ſono in uſo per rimetterli, i migliori ſono la colla di peſce, i bianchi d' uovo, le grappole, la carta, il tartaro, il miele, il vino cotto, il zucchero, il marmore, e l'alabaſtro polverizzato. Ve ne ſono ancora molti altri, de' quali non voglio parlare, per eſſere il di loro uſo molto dannevole.

I bnoni effetti, che produce l'uſo moderato del vino, provengono principalmente da' ſuoi principj ſpi-

ritosi, i quali animano la digestione degli alimenti, comunicando a queste parti del loro moto, e fermentando co' medesimi; queste parti spiritose essendo portate nella massa del sangue, la rianimano, e gli comunicano maggior forza, essendo separati nel cervello, si portano qua, e là a svegliare le Traccie impresse nel medesimo, e si portano finalmente in maggior quantità nelle parti per darli una maggior energia.

Come v' è un gran numero di vini diversi, per questo ognuno produce certi particolari effetti secondo il diverso ordinamento di queste parti.

Per esempio, il vino bianco passa più presto, e monta piu facilmente al capo, non perchè contenga maggior quantità di spiriti, ma perchè essendovi meno di tartaro essi sono più sciolti, e possono operare con maggior energia

In quanto al vino rosso, egli conviene generalmente più del bianco. La ragione è, che contiene una quantità di parti tartaree, che lo rendono men forte, e più stomachico.

Il vino che è di un colore tra il bianco, e il rosso, egli si fa con uve dell' istesso colore, ovvero mescolando il vino bianco con qualche poco di rosso.

I vini dolci non debbono usarsi sì comunemente in ogni pasto, perchè l'eccesso di questi vini è molto più danneggievole degli altri, ad ogni modo egli può esser salutevole nel pranzo, o dopo di questo.

Galeao vieta l' uso del vino a' fanciulli fino alla età di quindici anni, e questo non senza ragione, poichè questo liquore provoca ne' loro umori eccessi di fermentazione, il che non si potrebbe fare, senza

che

che le parti ſolide, che ſono ancor tenerelle, non ſiano alterate. Ed invero ſi può dire, che queſte fermentazioni diſtruggono in qualche modo le principali parti del corpo, e che gli abbreviano i ſuoi giorni. Eſſo approva molto l' uſo ne' vecchj, mentre che lo uſino ſobriamente, perchè hanno biſogno di un liquore, che gli dia delle forze.

Ma ſe preſo moderatamente produce buoni effetti, ne produce ancora molto peſſimi, quando ſi uſa in eccesſo. In fatti li ſuoi principj volatili facendo creſcere la fermentazione del ſangue, cagionano la ſeparazione di una materia di diverſa natura con gli ſpiriti, onde fermentando non ponno conſervare alcun' ordine, e diſturbano tutte queſte parti, è allora che queſti tali ſono ubbriachi, e furioſi, che vedono duplicatamente gli oggetti, e che ſono in una ſpecie di follia, a cauſa del movimento ſregolato degli ſpiriti animali: ad ogni modo queſti tali reſtano in queſto ſtato infino che queſta materia ſia ſtata tanto ſminuzzata per mezzo della fermentazione, che poſſa eſſere rapita dal torrente degli ſpiriti, e portata alla periferia del corpo.

Vi è una pianta chiamata comunemente *Datoria*, dagli Arabi *Burlatoria*, queſta è una ſpecie di Stramonio; le ſue foglie ſono ſimili a quelle dello Stramonio ordinario, di un odore ingrato; ſicchè il ſeme di queſta produce maravigliosi effetti, poichè ſe ſe ne inghiottiſce una mezza dramma non ſolamente ubbriaca, ma ancora fa reſtar ſtordito, talchè fa ridere, piangere, ec. per qualche ſpacio di tempo.

Diceſi, che ne' luoghi in cui ella creſce abbon-

dantemente, che le donne impudiche ne danno a' loro mariti per metterli in una ſpecie di delirio, che dura alcune ore, e che in queſto tempo poſſono tutto intraprendere ſenza dubbio, e che finalmente per rimetterli nel primo ſtato altro non fanno, che metterli i piedi nell' acqua fredda.

Mondi Medico di Londra riferiſce un Iſtoria aſſai maravigliosa, di certi Marinari, i quali avendo trovato in un' Iſola del Mare Indiano prune di un bel colore, e di un grato ſapore, ne mangiarono con avidità; ma che pagarono ben preſto queſto piacere, perchè caſcarono ſubito in una tal pazzia, che gli uni non facevano, che ridere, gli altri che piangere, e gli altri che ballare.

L' Oplo chiamato dagli Arabi, e dagli Indiani *Afrum*, egli è una certa gomma che eſce dalla teſta del Papavero di Egitto, e della Grecia. Non poſſiamo avere di queſto Opio, perchè i Turchi lo conſervano per loro; ma in vece di quello, ci mandano l' *Omerconium*, che è un ſugo tirato per eſpreſſione dalle teſte, e dalle foglie del Papavero, che ha quaſi la virtù dell' Opio.

Tutti conoſcono aſſai la qualità narcotica di queſta droga, che eſſendo pigliata in maggior doſe cagiona ſpeſſe volte la morte. Contuttociò i Turchi ſi ſono talmente avvezzati, che ne poſſono pigliare inſino a mezza dramma per giorno ſenza verun incomodo, quando che ne' noſtri paeſi appena ſe ne pigliano due, o tre grana.

I Turchi fanno una grande ſtima dell' Opio, perchè lor toglie la triſtezza, il dolore, e finalmente perchè li rende intrepidi, ed animoſi nelle battaglie,

Il tabacco non è messo in uso appresso gli Europei, tanto quanto appresso gli Indiani; questa pianta era altre volte incognita agli antichi: Ella è chiamata da' Latini *Nicotiana*, e *Tabacco* volgarmente, perchè ella cresce abbondantemente in una Isola dell' America, chiamata *Tabacco*.

Ve ne sono tre specie, che non descriveremo per esser ampiamente descritte in diversi autori. Basta saper che tutte queste specie purgano persotto, e per sopra con gran violenza, e che convengono negli affetti di capo. Ma questo è molto più in uso per il piacere, che per la sanità.

Subito che questa pianta fu conosciuta da alcuni dell' Europa, ella fu in uso quasi per tutto, ad ogni modo ella è molto attrattiva, e fa grate impressioni sopra dell' organo dell' odorato; ella toglie la fame a molte persone, e per questo gli uomini di travaglio, con una o due pippe di Tabacco passano qualche tempo senza fastidio, e senza aver bisogno di alcuna cosa. Quando s' incomincia il di lei uso si patiscono ordinariamente sintomi non ordinarj, che arrivano al cervello, e al genere nervoso.

In tanto l' uso del Tabacco non è indifferente, s' osserva che indebolisce la memoria, e scalda molto, perciò si dee andar con accortezza nell' avvezzarsegli.

Dell' Aceto. Cap. III.

QUesto è bianco, o rosso; dee esser eletto di un sapor acido, ed acuto, che sia stato fatto con vino carico di spiriti, e di molto tartaro.

Questo è astringente, e refrigerante. Sveglia l' appetito, facilita la digestione degli alimenti, modera l' ardore degli umori, resiste all' aria appestata, alcune volte arresta il singhiozzo, ed il vomito, ed è proprio nelle emorragie.

Ma quando è preso in eccesso, irrita fortemente lo stomaco, e gl' intestini, è contrario al genere nervoso, alle persone magre, e a coloro che hanno affetti di petto, che sono travagliati dalla tosse, che non possono respirare, e che finalmente sono disposti alle passioni iste che. Questo conviene in ogni tempo a' giovani biliosi, ma i vecchi, e le persone di un temperamento melanconico devono astenersene, o usarne sobriamente.

L' Aceto è un liquore acido assai conosciuto, e quasi che si può dire, che egli non è altro che il sugo d' agresto rivificato.

In effetto abbiamo fatto vedere parlando de' diversi stati per cui passava l' uva avanti che fosse venuta ad una perfetta maturità, che l' agresto non è agro, se non perchè gli acidi predominano sopra degli altri principj, e che di poi non diventa dolce, se non perchè gli suoi acidi furono inviluppati dalle parti oleaginose, che gli erano portate a proporzione che maturava. Con tutto ciò sembra che gli acidi dell' uva, che avevano perduto una parte della lor forza, per la loro unione, con li principj oleaginosi, si trovino nell' aceto con la sua prima forza, che avevano nell' agresto.

L' Aceto si fà per una seconda fermentazione del Vino. Nella prima, abbiamo osservato, parlando del vino, che le parti volatili sopravanzano

dal-

dalle materie groſſe, e precipitano ai lati, ed al fondo della botte il Tartaro del vino.

Il Liquore ſta in queſto ſtato tanto che gli ſpiriti del Vino hanno aſſai forza, e ſono diſpoſte a ſpignere continuamente le parti del tartaro, e fa in modo tale, che queſte non ſi confondino con gli altri principj. Ma ſubito che una parte di queſti ſpiriti ſe ne è avolata, il Tartaro non trovando più quella reſiſtenza, che trovava avanti, ſi meſcola, e ſi confonde nel Vino, e prende il predominio ſopra d' ogni altro principio, onde cagiona una fermenrazione, che diſtrugge, e ſminuzza le parti capillamentoſe, e fa in queſto modo ſcioglitre tutti gli acidi, ed allora il Vino diventa Aceto.

Se ſi ha una botte a' lati di cui vi ſia attaccato del tartaro, e che vi ſi ponga dentro del Vino, è un fatto che dipoi meſcolandoſi eſſo col Vino, reſta diſciolto, e lo inacidiſce.

Per far più prontamente l' Aceto ſi laſcia il Vino in luogo caldo; allora il calore eccitando nel Vino una picciola fermentazione, ne fa ſvaporar molte parti ſottili, ſicchè meſcolandoſi il tartaro lo rende acido nella maniera che più volte s' è detto.

Eſponendo all' aria del Vino ſi fa ancor dell' Aceto, perchè introducendoſi parti fermentative deono queſte eccitar una fermentazione, la quale, come abbiamo detto, rompe i legami degli acidi, e gli rende diſpoſti a cagionar quel ſentimento di agro, che ſi ſente nell' aceto.

L' aceto è aſtringente, refrigerante, e conviene nelle emorragie, perchè le ſue parti a guiſa di cuneo ſi introducono negli umori, e gli figgono legger-

germente contro le fibre nello ſtomaco, facilita la digeſtione, fermentando gli alimenti, e ſminuzzandoli in minutiſſime parti.

Quando s' uſa in eccesſo produce effetti del tutto oppoſti. Allora indeboliſce lo ſtomaco, irritandolo fortemente; è contrario al genere nervoſo, ſmagriſce le parti del corpo, condenſa il ſangue, e gli fa perdere del ſuo muovimento, perchè gli acidi miſchiandoſi con eſſo ammaſſano i ſuoi principj, di modo che reſtano men diſpoſti a moverſi.

L' Aceto da' Latini *Acetum*, quaſi *Acutum*, vel *Acidum*.

Dell' Acqua vita, e d'alcuni Liquori. Cap. IV.

QUeſti deono ſceglierſi d' un grato odore, che s' infiammino facilmente, e che non ſiano d' un ſapore troppo acre, e mordace. Queſti liquori preſi moderatamente ſcaldano e fortificano lo ſtomaco, apportano molta facilità alla digeſtione, diſſipano i venti, moderano i dolori colici, incitano gli ſpiriti, accreſcono il moto del Cuore, e invigoriſcono in un tratto la macchina. Producono ancor buoni effetti negli apopletici, e ne' letarghici, ne' paralitici, nelle contuſioni, ec.

L'eccesſo di queſti mette il ſangue, e li ſpiriti vitali in una agitazione, e in un tal diſordine, che per lo più dà la morte.

Il lungo uſo dell'acqua vita come di tutti gli altri liquori infiammabili diſſolvono a poco a poco talmente il ſangue, che ſe l' uomo non è di un temperamento, e di una coſtituzione graſſa, e corpolenta, diventa per l' ordinario idropico.

Que-

Questi convengono principalmente a' vecchi, a' flemmatici, alle persone corpolenti, e che hando uno stomaco debole, ma non v' è che sia più danneggievole a' giovani di un temperamento secco, è magro.

Abbiamo osservato parlando del vino, che le sue parti balsamiche, che avanti la fermentazione erano grosse, diventano per mezzo della fermentazione volatili, e spiritose.

Vediamo ora come si separano dal vino, si riempie di vino la metà di un vase di rame, col suo coperchio, ec. Si dà un picciol fuoco continuando il medesimo fino che sia distillata la quarta parte dell' umidità, e sia un acqua vita assai forte, ma quando si desidera che sia ancor più forte si fa di nuovo distillare col Serpentino, ed allora le flemme non potendo montar tanto quanto monta lo spirito, cascano sempre al fondo, e si ha in questo modo uno spirito interamente separato dalle flemme.

Del resto si dee andar cauto nell' uso di questi liquori ardenti, il che non si saprebbe troppo raccomandare. I nostri antichi ci dovrebbero servir di esempio in questo fatto.

La maggior parte non si serviva che di acqua, o se pigliava del vino era ben temperato con essa: non è dunque meraviglia se erano forti, vigorosi, e se vivevano lungo tempo. Noi all'incontro abbreviamo i nostri giorni non solamente bevendo molto del vin puro; ma ancora ricerchiamo mezzi per cui si possa cavar l' acqua, che si trova naturalmente nel vino, con non temperare il calore del vino, onde accrescendoci la fementazione del san-

gue

gue più dell' ordinario, tendiamo noi ſteſſi alla noſtra deſtruzione.

E' vero che queſti liquori inanimano gli ſpiriti, e fortificano lo ſtomaco pigliati con cautela, ma in ricompenſa quando ſi paſſa una certa quantità, non ſolamente producono diverſe incomodità, ma rendono ancora le perſone temerarie, e beſtiali.

Gli ſpiriti infiammabili hanno un ſapore molto acre, che non piace a tutti; onde per levar loro queſto ſapore ingrato ſi miſchiano inſieme diverſi ingredienti, ed allora ſi chiamano Roſoli.

Della Cicolata. Cap. V.

QUeſta deve eleggerſi recente, peſante, dura, e ſecca, di color di caffè, di un grato odore, e ſapore. Ella nutriſce molto, è propria per riſtaurare le forze abbattute, e per dare del vigore, e dell' energia alla macchina. Facilita la digeſtione, addolciſce gli umori acri, conſuma i vapori del vino, eccita gli ardori di Venere, e reſiſte alla malignità degli umori.

Quando s' uſa queſto liquore in eccesſo, o che ſi fanno entrare nella di lei compoſizione molte Droghe acri, e piacenti, allora ſcalda conſiderabilmente, ed impediſce per lo più il ſonno. Conviene principalmente in tempi freddi a' vecchi, alle perſone di un temperamento freddo, e flemmatico, a coloro che non digeriſcono le non difficilmente; ma i giovani di un temperamento caldo, e bilioſo, in cui gli umori ſono in gran movimento, devono aſtenerſene, o almeno uſarne ſobriamente.

La Cicolata è una paſta ſecca, al guſto molto gra-

grata. Ella è in uso ne' paesi dell' America, onde gli abitanti qualche tempo dopo la insegnarono agli Europei. La base di questa composizione è il Coaco, e il Cacao, a cui vi si aggiongono alcuni aromati, come si vede per la descrizione seguente.

Per far la Cicolata si piglia il più grosso, ed il migliore Cacao, si mette ad arrostire in un spiedo sopra del suoco, aggirandolo sempre infinachè si potrà facilmente separare dalla sua scorza; dipoi si leva la medesima dalle Amandole, e di nuovo si mettono ad arrostire nel spiedo ad un fuoco lento insino che le medesime siano ben secche, senza esser bruciate. Ancor calde si ammaccano in un mortajo di bronzo, di cui si è fatto avanti scaldare il fondo. Ed in questo modo si riducono le amandole in una pasta, che non deve essere nè dura, nè grumosa.

Si pesa due libre di questa pasta, e si mette di nuovo dentro il mortajo scaldato come sopra, mescolandovi una libra, e mezza di zucchero ben polverizzato, s' ammacca quella mistura, affinchè il Zucchero si unisca intimamente alla pasta, dipoi si aggionge una polvere composta di Garofoli, ed una mezza dramma di Cannella. Alcuni vi mescolano ancora un poco di Ambra grisa, e di Muschio, quando questo mischiamento è fatto, si piglia la pasta, e se gli dà la figura che più piace, e si fa seccar al Sole.

Del resto poi si mangia tal qual' è, o se ne fa un liquore molto grato, e molto in uso; Alcuni si servono ordinariamente di acqua comune, con alcuni gialli di uovo per render il liquore di una maggior consistenza, altri amano piuttosto il latte dell'amandole, altri un emulsione di quattro semi freddi maggiori, altri, l'Acque di Cicoria.

Le Droghe, che entrano nella compoſizione della Cicolata, eſſendo abbondanti di principj volatili, ſi concepiſce facilmente, che queſta compoſizione dee render facile la digeſtione, dar del vigore alla macchina, e produr quantità di altri buoni effetti, eſſer ſalutevole a' Tiſici, mentre ſia ordinata a tempo, e luogo non ſolamente a cagione de' buoni effetti che cagiona, ma eziandio perchè il Cacao, il quale è la principal droga di queſta compoſizione, eſſando abbondante di molti principj balſamici, dee addolcire, ed involgere gli umori acri, che ſi trovano abbondantemente ne' Tiſici, e nutrire le parti ſolide.

Mondi Medico di Londra riferiſce, che un ammalato eſſendo travagliato d'una tiſi ſi miſe nell' uſo della Cicolata, e ſi trovò in poco tempo perfettamente guarito; ma quel ch'è di più maraviglioſo ſi è, che la ſua moglie per compiacere al marito, eſſendoſi meſſa a bere della Cicolata, col medeſimo ebbe dipoi molti figli, benchè foſſe per lungo tempo creduta ſterile.

Se queſto liquore produce buoni effetti quando ſi uſa moderatamente, non laſcia in ricompenſa di produrre molte incomodità quando ſi uſa in eccesſo, o vi ſi meſcola troppe droghe acri, perchè allora eccita ne' noſtri umori fermentazioni non ordinarie, che tendono alla diſtruzione del miſto, e queſta è la ragione, che non conviene a' bilioſi, ed impediſce per lo più a molti il ſonno.

Del Caffè. Cap. VI.

SI dee elegger nuovo, ben mondo della ſua ſcorza, di mezzana groſſezza, griſaccio, che non abbia alcuno ingrato odore, ma che all' incontro mandi un odor grato quando è ſtato abbruciato.

Il Caffè fortifica lo ſtomaco, facilita la digeſtione, modera i dolori di capo, conſuma i vapori del vino, e degli altri liquori ſpiritoſi, provoca le orine, e l'umor meſtruale, rende la memoria, e la immaginazione viva, e pronta, e rallegra lo ſpirito.

L'uſo immoderato del Caffè immagriſce, impediſce il dormire, diſtrugge le forze, e produce molte altre ſimili incomodità.

L'albero che porta il caffè naſce nell' Arabia felice. Il modo di prepararlo è di farlo arroſtire ſopra di un fuoco lento, oſſervando ſempre che ſi arroſtiſca ugualmente per tutto. Quando ha acquiſtato un colore tra il nero, ed il giallo ſi rende in polvere, e ſi ne fa un liquore aſſai conoſciuto. I Turchi, gli Arabi, e molti altri popoli di Oriente, a cui l'uſo del vino è proibito, o pure non ſe ne ſervono, uſano queſto liquore; ed egli è ora ſi comune in tutta l'Europa, che non ſi vede altro in tutte le ſtrade, che luoghi in cui ſi vende il Caffè.

Quando il Caffè è arroſtito, i ſuoi ſali alkalini reſtano più liberi, ed i ſuoi ſolfi ſono più elaltati; il che fa, che allora è di un odore più grato. Queſta picciola calcinazione rende ancora le ſue parti più diſpoſte a produr gli effetti, che ſi oſſerveno giornalmente.

Del Thè. Cap. VII.

IL Thè deve eleggerſi recente, in picciole foglie verdi, ed intiere, di un odore, ed un ſapore come le Viole. Si deve conſervare in un vaſo di vetro ben chiuſo, affinchè non perdi le parti più volatili.

Del reſto, come ci ſiamo ſempre attaccati a pigliar ciò che vi era di buono nella maniera del vivere di ogni Nazione, per queſto non abbiamo tralaſcia-

ſciato di metter in uſo un liquore di cui ſi ſervono molti popoli Orientali, preparato con le foglie del Thè, e infuſe caldamente in qualche liquore, come nell'acqua, o nel latte, infinchè il liquore ſi ſia aſſomigliato al colore di queſte foglie.

Le foglie del Thè ſono lunghe, agguzzate, e tagliuzzate all' intorno; queſte naſcono nella China, nel Giapone ec. I popoli di quei paeſi le raccolgono nella Primavera, mentre che le medeſime ſono ancor picciole, e tenere, le fanno ſeccare, e ce le mandano a quel modo.

Il liquore del Thè è molto ſalutevole, poichè egli produce molti buoni effetti, in tal modo che è molto migliore del Caffè, perchè l' uſo eccefſivo del Caffe è per ordinario dannevole.

La maggior parte de' buoni effetti, che s'oſſervano nel Thè, provengono da' ſuoi principj volatili. Egli fortifica lo ſtomaco, purifica la maſſa del ſangue, e la trattiene in una giuſta fluidità, ſottilizzano le materie groſſolane, che facevano oſtacolo al ſuo moto. Finalmente come contiene molte parti balſamiche con molte parti di acqua, che gli ſervono di veicolo, perciò diſſolvendo i ſali acri, ed involgendoli, ſi trova che l'uſo del Thè è molto convenevole a' Tiſici.

In oltre dicefi, che ne' luoghi ove viene il Thè, tutti quelli, che ſe ne ſervono ordinariamente ſono liberi dalla gotta, e dalla pietra. Veramente queſto non s' oſſerva ne' noſtri paeſi, e queſto forſe perchè non ci mandano il migliore, o ſe lo mandano, biſogna neceſſariamente, che il tempo, e la lunga navigazione gli faccia perdere la ſua virtù.

IL FINE.