

**Trattato della natura de' cibi et del bere ... Nel quale non solo tutte le virtù, & vitii di quelli ... si palesano, ma anco i rimedii per correggere i loro difetti ... s'insegnano / [Baldassare Pisanelli].**

**Contributors**

Pisanelli, Baldassare

**Publication/Creation**

Venice : P. Usso, 1629.

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/zqe2zmdh>

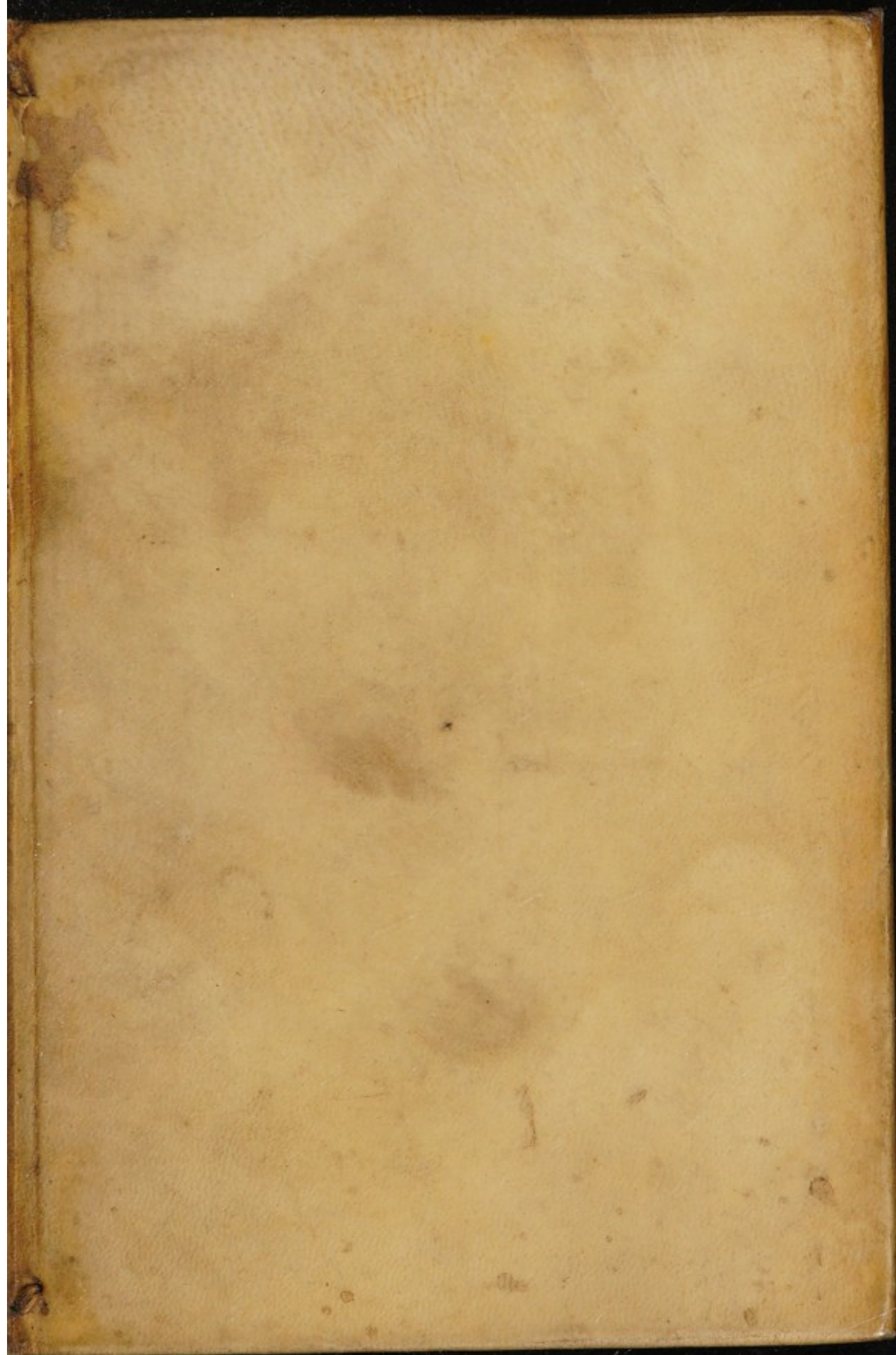
**License and attribution**

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

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



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





R. PISANELLI.  
DE CIBI ET DEL BERE.

1629









XII

~~Handy~~

~~40~~

g.g.g.

e  
3

~~f~~

~~e~~  
~~44~~

R R

6  
37



XII

R.R. 1.37

The Library of the  
Wellcome Institute for  
the History of Medicine

MEDICAL SOCIETY  
OF  
LONDON  
DEPOSIT

Accession Number

Press Mark

PISANELLI, B.



65696/A

XII,



TRATTATO  
DELLA NATURA  
DE' CIBI ET DEL BERE,  
DEL SIG. BALDASSARE  
PISANELLI MEDICO  
BOLOGNESE.

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

*Distinto in vn vago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' più celebrati Medici, & Filosofi, con molte belle Historie Naturali.*



IN VENETIA, Per Pietro Vssò. 1629.

Con licentia de' Superiori,







TRATTATO  
DELLA NATURA  
DE' CIBI ET DEL BERE,  
DEL SIG BALDASSARE  
PISANELLI MEDICO  
BOLOGNESE.

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

*Distinto in un vago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' più celebrati Medici, & Filosofi, con molte belle Historie Naturali.*

F I C C H I.

*Elettione.*) Prima i bianchi secondo li rossi, & ultimamente i negri, perche quei che hanno la scorza più sottile, sono più digestibili, ma tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi.

*Gionamenti.*) Nutriscono ottimamente, purgano le reni dallarenella, preseruano dal veleno, nutriscono più de gli altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.



Pisanelli

**Nocumenti.**) Generano ventosità quando se ne mangiano molti, e però offendeno lo stomaco a quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

**Rimedio.**) Mangiandoci appresso granati, o arance acetose, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto..

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

**Tempi, Etadi, Complessioni.**) Sono buoni in tutti i tempi massime nell'Autunno. A tutte l'etadi eccetto che a vecchi, & a tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

HISTORIE NATURALI.

7 Fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne, ma più de gli altri frutti, e più presto. Quando non incominciano a maturare, mostrano il latte, quando sono maturi il frumento, e quando sono maturissimi mele. Sono composti di seme, scorze, e carne. Il seme non nutrisce, anzi è di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi, ma la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, si come appresso i frutti freddi si beue il vino. Ingrassano, leuano il mal calore, giouano al coito, e quando sono a fatto maturi sono ancora del tutto senza pericolo. I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, o con le mandorle, che così si fanno più apertiui, e più sani. Purgano le Reni che sono sane, e non quelle che sono ulcerate, della viscosità, ma alquanto ventosi. Sono calidi nel secondo grado e secchi nel mezzo del primo, a molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbo



## De' Cibi

re per la poca radice presto inuettchia, & il suo frutto non hanessano odore.

V V A.

Elettione.) Matura, bianca, dolce, e che sia di scorza sottile, perche passa più presto, e genera manco ventosità.

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

Nocumenti.) Apporta sete, fa ventosità, conturba il ventre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, & fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio.) Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati; o aranzi, o altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi.) E calda nel primo grado, & humida nel secondo, ma temperatamente senza eccesso.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) E buona ne l'Autunno e nel Verno, e si mangia con misura, e modo, gioua a tutte le complessioni, & etadi eccetto che a' vecchi perche gli accresce il catarro.

## HISTORIE NATURALI.

Si deue guardare l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli che sono dentro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere degli escrementi.

Non si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche genera dolori colici, L'vua bianca si loda più della negra, perche è più penetrabile, se per alcuni giorni starà colta, & appesa, perderà la ventosità, e diuerrà migliore.



**Pisaneſi**

re. Quanto ella è più matura, è anco di minor nutrimento, che l'vua nutrifca, ne fanno fede i guardiani delle ugne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi, ella gioua ancora al petto, & al polmone. L'vua paſſa dolo ingraſſa il ſegato ch'è ſano, ma nuoce a quello ch'è duro e coſi alla milza; gioua allo ſtomaco, & a i dolori de gli inteſtini, alle Reni, & alla veſica, apre l'opilationi, e nutrifce affai. Quella che ha dell'acerbo nutrifce meno ſtringe il corpo. Quella che non ha granelli, è migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la toſſe.

**M E L L O N I.**

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

**Giouamenti.**) Rinfreſcano notabilmente, nettano il corpo, prouocano l'orina, e chi ne mangiano affai, ſi aſſicura dalla pietra e renella; cauano la ſete, e prouocano l'appetito.

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

**Rimedio.**) Mangiando ſeco il caſcio vecchio, e coſe ſcalde, e beuendoci appreſſo ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne ſiano alcuni acetofi.

**Gradi.**) Sono fredde nel ſecondo grado, & humidità nel terzo.

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



## HISTORIE NATURALI.

De' Meloni alcuni sono lunghi, e si chiamano. Melo peponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, o Melloni. De' primi si mangia quella sostanza in cima, che contiene i semi, ma in questi ultimi i huomini se n' astengono di mangiarla. Questi sono così buoni come i primi, perche il loro liquore è grosso, e vischioso nuotando nella superficie si va spartendo intorno a i lati, ma il liquore de' lunghi scorrendo perde la viscosità, si conosce che i Melloni sono asterfiui, perche i corpi sordidi fricati col Mellone, perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non a stomaco voto, perche essendo di facil conuersione subito si mutano in quell' humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua più de gl' altri Melloni quelli d' Ostia, forsi che a quei tempi erano in prezzo.

## P R V N E.

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

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



Pisanelli

*Notamenti.*) Nucono a quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso. Nucono ai decrepiti, & a i flemmatici.

*Rimedio.*) Mangiando appresso di quelle il zuccarro rosato, ouero l'aromatico rosato: ma de' Cibi se li mangiano appresso quei che sono salati.

*Gradi.*) Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) Sono ottime ne i tempi molto caldi per i giouani, e per quei che sono colericci & sanguigni.

HISTORIE NATURALI.

Le Prime sono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore del colera, & purgano per le parti inferiori. Si proibiscono a que che hanno dolori colici, perche sono acquose, & ventose. Si vietano anco a Decrepiti, salvo se non gli beueno appresso vn buon vino vecchio, & odorifero perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza più dura, e perche più tardi si digeriscono. Mature generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco ò nessun nutrimento, però si deuono mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, così nominate da Damasco Città di Soria, la quale abunda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nucono in molti modi, ma s'vino le dolci, e ben mature.



De' Cibi.

M O R E.

*Elettione.*) Che siano negre, grosse, bene mature, non toccate da animali, e si colgano auanti il leuar del Sole.

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

*Nocumenti.*) Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiuu humori, e generano ancora ventosità.

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

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

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATURALI.

Si proibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generano molta ventosità, ma se si pigliano quelle che siano dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo discendono presto dallo stomaco, ma tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscano da chi ha lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran virtù di raffreddare,



Pisanelli

perche da se non si mescolano con cose fredde, l'acerbee stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le More con queste parole. Ille salubres Aestates peraget qui nigris prandi amoris Finiet ante grauem quæ gerit arbore solem. Questo frutto era prima bianco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuentò rosso. Quest' arbore perche non fiorisce se non passato il freddo si chiama prudentissima da Poeti.

C I R E G E.

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

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

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

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

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Sono buone ne i tempi caldi per i giuani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Le Ciregie poco, o nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, o almeno di cattiuo



### De' Cibi.

nutrimento. Quando sono fresche, e mature mouono il corpo, ma quando sono secche l'astringono, si deueno eleggere quelle che sono dure, perche più difficilmente se putrefanno, si deueno fuggire quelle che sono insipide, molto acquose, dette volgarmente, *Acquaiole*, e da Plinio Iuliane. Non si mangino per cibo, ma per rimedio da snorzare la sete, e l'ardore da chi fa fatica ne' tempi caldi, Le *Ciregie* furno dette *Cerasia* da *Cerasunte* città di Ponto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auanti che *Loculo* vincesse *Mitridate*. Egli 680. anni dopò la foundatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano vsata grandissima diligenza. Le *Visciole* giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la viscosità della flemma, e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra. Le *Marasche* sono più acetose di tutte l'altre, e però cotte, e condite ne' vasi di vetro col zuccaro riescono migliori che crude.

### F R A C H E.

*Elettione.*) Che siano rosse, non mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche, perche le seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

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

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



Pisanelli

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

*Gradi.*) Sono fredde, e secche nel primo grado; ma quanto sono più mature, sono ancora più temperate.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) Sono ottime ne' tempi caldi all'etadi giouenilli, & alle complessioni coleriche, e sanguigne.

HISTORIE NATURALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne' cibi, e se bene da gli antichi medici non furono conosciute tantauia per esperienza si conosce che conferiscono a gli stomachi colerici, e che leuano la sete; Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'orina. La decoctione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale, quando, che per souerchio caldo si troua esser infiammato. L'istessa decoctione purga le Reni, lauandosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smossi, conforta le gengiue. Il loro vino di secca i Quossi del viso, & chiarifica gli occhi. Questi frutti sono più celebrati da Poeti, che da Medici: forse che non erano così bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilanti.

ARMENIA CHE.

*Elettione.*) Che siano grosse, ben colorite, molto mature con il nociuolo dolce, e che dall'osso facilmente distacchino, e siano dolcissime al gusto.



### De' Cibi.

*Giouamenti.*) Leuano la sete, risuegliano l'appetito fanno orinare, il loro nociuolo, ammazza i vermi, & l'infusione fatta con le secche gioua alle feбри acute.

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

*Rimedio.*) Mangiandoci appresso anisi, o cibi con di ti con sale, o con spetie, o cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vino vecchio odorifero.

*Gradi.* (Sono fredde, & humide nel secondo grado.

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

### HISTORIE NATURALI.

Le armeniache furono così dette perche furono portate di Armenia, sono chiamate da Greci Bericocia, da Latini Precoccia, laqual voce vuol significare Primaticcio, che in vero sono de' primi frutti che compariscono al fine della Primavera. A Roma si chiamano Grisomele, & albriocche, in Toscana Bacchoche, e Moniache, & in Hispania Alberiquoquos, & Alberges. Galeno al 2. libro della facultà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle Persiche, & che non si corrompeuano così presto, come fanno quelle. Il che in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione; onde bisogna dire che il testo sia corrotto, o che egli hauesse guasto a fatto il gusto. Poi che questo si ve-



*Pisanelli*

de che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconcia-  
no, l' Armeniache subito si conuertono in colera, non  
danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefa-  
no velocemente, riempiono il sangue di molta humidi-  
tà, lo dispongono a corruttione, e generano febri pesti-  
lentiali, e fanno flemma grossa, e vischiosa nel fegato, e  
nella Milza. Il loro oglio gioua assai alle morroidi in-  
fiammate, & a tutte l' infiammazioni.

**P E R S I C H E.**

Elettione.) Odorifere, ben colorite, ben mature, e  
che da gl' ossi facilmente si distacchino, e che siano anco-  
di ottimo sapore.

Giuamenti.) Fanno mirabil resistenza al fettore  
del fiato che viene dal stomaco, l' odor loro è contra le  
passioni del core, e le foglie trite poste sopra l' vmbilico  
ammazzano i vermi.

Nocumenti.) Generano humori che subito si corrom-  
pono per esser di natura molle; acquosa, & generano  
ancora ventosità.

Rimedio.) Beuendoci appresso vn vino buono odori-  
fero, & aromatico, essendosi mangiate a stomaco vuoto.

Gradi.) Sono fredde nel primo grado, & humide nel  
terzo.

Tempi, Etadi, (CompleSSIONI.) Sono buone nella estate  
per i giouani, per i colerici, e sanguigni, ma triste per i  
vecchi, e per i flemmatici, e per chi ha stomaco debole.



## HISTORIE NATURALI.

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

## M E L E.

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

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

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



### Pisanelli

Rimedio. ) Dinentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zuccaro sopra, e con anisi confetti, ouero mangiandoci appresso zuccharo rosato.

Gradi. ) Le dolci sono calde nel primo grado, & humide temperatamente, ma le acetose, e le ponti che sono fredde, e secche.

Tempi, Etadi, Complessioni. ) Sono buone l'Autunno & il verno per i giouani, e per quei che sono colerici, & che hanno buon stomaco.

### HISTORIE NATURALI.

Sotto il nome di Mele si comprendono molte, e differenti specie: le dolci, e le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono di natura, e di qualità diuerse, ma secondo le loro facoltà, si denono usare differentemente, perciocche le dolci si usaranno per lubrificare il corpo, e per facilitare lo sputo, le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, & (come si dicono) le sciocche si lascieranno da parte: come a fatto inutili, Le Appie confortano il cuore, aromatizzano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano le sincope, e della somiglianza del sapore furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele Rose: dette da Dioscoride Epirotiche ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno, sono più gioueuoli perche depongono la ventosità, e si fanno più saporite. Le Mele non si hanno da mangiare auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria,



## De' Cibi.

ria, le dolci si mangiano prime, e poi secondo l'intentione.

### P E R E.

Elettione.) Dolci, e ben mature 1. le moscatelle 2. le ghiacciuole. 3. le Bergamote. 4. le buone christiane. 5. le carauelle, l'ultime sono quelle che si conseruano l'inverno per cocere.

Gionamenti.) Sono grate al gusto, risuegliano lo appetito, danno forza a gli stomachi deboli, e fanno discender più presto gli escrementi a basso.

Nocumenti.) Nuocono a quei che patiscono dolori colici, perche generano sangue freddo e ventoso, fanno ancora gran danno a quei che le mangiano, auanti pasto.

Rimedio.) Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, ò ben mature, o cotte con molta zuccaro sopra, e benendo gli appresso vn buon vino odorifero.

Gradi.) Sono fredde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buone nell'autunno e nell'inverno a tutte le etadi, e complessioni conferiscono: eccetto che a vecchi, & a stemmati.

## HISTORIE NATURALI.

Sono quasi infinite le spetie delle Pere, percioche gli antichi haueuano le Crustomine, le Falerne, le Superbe le Ducumane, le Pompeiane, le Piceriane, le Fauoniene, le Tiberiani, & altre innumerabili, e noi hauemo oltra le nominate, le Ciampolline, e Papale, le Durelle,  
le



Pisanelli

le Zuccaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinose. & altre, le quali non sono tutte di una natura, se ben tutte sono astringenti. Si hanno da fuggire le seluaggie, e tutte le acerbe e Pontiche, perche nucono a i nerui. Non si mangino in principio, ma doppo tutti gli altri cibi, quelle che sono insipide sono di pessima qualità. I granelli che stanno dentro le Pere, amazzano i vermi, e perseruano dalla putredine. Non lasierò di dire, che questo nome Bergamot viene di Turchia, oue Bergh significa Signore, e Mot vuol dir Pero, quasi che questo sia il signore de' peri, ouero ch'egli sia Pero da Signori. L'arbore fu nominato Pyrus, perche va sempre in alto, facendosi più acuto in forma di piramide. 7 seluaggi tardi si maturano.

COTOGNE.

Elettione.) Quelle che propriamente si dicono mele cotogne che sono piccole piatte, compartite in sette, gialle, lanuginose, e più odorate dell'altre, e che siano ben mature.

Giouamenti.) Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomaco stagnano i flussi, e racconciano gli stomachi rilasati, se si mangiano dopo pasto.

Nocumenti.) Nucono a i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantità, & a molti fanno risuegliare i dolori colici quando non sono ben mature.

Rimedio.) Cuocendosi ben nel mele, ouero dopo che sono cotte, mettendoci sopra molto Zucchero, o

Mu-



## De' Cibi

*Muschio, ouero facendosene la cotognata.*

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

*Tempi, Etadi, Complessioni.) Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per tutte l'etadi, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate incontinente quantità.*

## HISTORIE NATURALI.

Sono tre spetie di Cotogne, la prima è quella che si chiama propriamente Mele Cotogne, che sono le migliore, le seconde sono quelle che volgarmente si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da Greci Cyponia, per che furono portate in Italia da Cidone castello di Candia, le seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno struthie, che sono molto simili alle Pere, le terze si dicono bastarde, perche nascono da gli annessi fatti dall'vna specie sopra l'altra, l'odore delle Cotogne gioua a tutte le passioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopò il cibo lo rilassano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne se bene stringono il corpo, nondimeno per accidente prouocano l'orina, fermano il vomito, & tengono a basso i vapori che non vadano al capo. Le Cotognate che si fanno col Zuccaro, e muschio diminuiscono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno se portauano di Soria, e d'Iberiale cotognate a Roma.



Pisanelli

## GRANATE.

*Elettione.*) Le dolci che siano grosse, con i grani grossi, ben mature, e che siano facili a scorticare, e le acetose che habbiano assai succo.

*Giouamenti.*) le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse, & accrescono il cotto, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle feбри.

*Nocumenti.*) le dolci generano ventosità, e calidità, e però si proibiscono nelle feбри. le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gingiue.

*Rimedio.*) l'vna specie curata il nocumento fatto dall'altra, & però si mangiano i granelli dell'vna, e dell'altra mescolati insieme.

*Gradi.*) le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stiticità nel secondo grado.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) le dolci sono buone l'inuerno per tutti, e le acetose l'estade per i corpi colerici, e per i giouani, ma sono nemiche a i vecchi, perche gli stringono il petto.

## HISTORIE NATURALI.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani ch'elleno producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono anzi quel regno per esser di questi frutti fertilissimo, ha tolto da questi il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa vn Pomo Granato, sono di trespecie dolci, forti, e vinosi. 7 vinosi sono quelli che volgarmente si chiamano *Agro dolci* o di mezo sapore, e ad alcuni sono detti *schia-*



De' Cibi.

schiaui, e in Toscana Vaiani. I forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riserbata di molti giorni. Gli acetosi si danno a caldi, e colerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non lascia che la superfluità corrano alle viscere, tutti i granelli dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo, le dolci giouano a i freddi, e l'acetose a i caldi. le Acetose stringono i corpi de sani, ma non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paulo Egineta. In Salerno sono tutti grandissimi, ma a Tiuolice n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melegrani piccioli mangiati non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malattia d'occhi.

S O R B E.

Elettione.) Che siano grosse, odorifere, ben mature senza corruttione, e che per qualche tempo siano state o conseruate nella paglia.

Giouamenti.) Mangiandosi auanti pasto Stagnano il flusso, stringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando si mangiano dopò pasto.

Nocumenti.) Tardano alquanto la digestion, aggrauano lo stomaco a chi ne mangia molte generano humori grossi.

Rimedio.) Mangiandosi appresso di quelle il fauo, e come volgarmente si dice la Bresca del mele.

Gradi.) sono fredde nel primo grado, e secche nel terzo.

Tem.



Pisanelli

Tempi, Etadi, complessioni.) sono buone l'Autunno  
e l'Inuerno per quei che sono calidi, e giouani, pur che  
ne mangino poche.

HISTORIE NATURALI.

Le Sorbe cosi domestiche, come seluaggie, sono tutte  
riposte tra i medicamenti costrettiui, e però loda Gale-  
no che non s'adoprina per nutrimento, poiche ne danno  
poco, grosso, e melanconico, ma si bene per medicamen-  
to, doue bisogna gagliardamente astrengere. le sorbe  
sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco,  
quando si mangiano in poco quantità, fanno vn perfec-  
to fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. si hanno da  
mangiare dopò pasto, e non quanti, come anco tutte le  
cose che stringono, ma in poca quantità, perche impedi-  
rebbono la digestione, Ma se alcuno hauesse intentione  
di restringere il corpo potrà vsarle auanti pasto.

N E S P O L E.

Elettione.) Che siano grosse, che habbiano assai pol-  
pa, e gli ossi piccioli, che siano ben maturate, o uella pa-  
glia, o attaccate all'aria.

Giouamenti.) Preseruano dalla imbriacchezza, sta-  
gnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, & parti-  
colarmente fermano il vomito.

Nocumenti.) Tardi si digeriscono, & esse impedis-  
cono la digestione delle altre cose, & mangiandone mol-  
te aggrauano lo stomaco.

Rimedio.) Mangiandoci appresso i Penidi, ouero il  
Zuccaro violato, ouero il Zuccaro candido, ouero la Re-  
golitia, o altre cose pettorali.



De' Cibi.

Gradi.) sono fredde, e secche nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Sono buone nel tempo dell' Inuerno per i giouani, e per i colerici, e quei che hanno buono stomaco.

HISTORIE NATURALI.

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

N O C I.

Elettione.) Che siano grandi, longhe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Giouamenti.) Sciolgono i denti che sono stupefatti, e  
man-



Pisanelli

mangiate con fichi, ruta, e mandole per seruano da i veneni mortiferi, & ammazzano i vermi del corpo.

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

Rimedio.) Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantità, & un poco di aglio li leua ogni nocumento.

Gradi.) le secche sono calde nel 3. grado e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, pur che non patiscano strettezza di petto, & a flemmatici, e malenconici.

HISTORIE NATURALI.

Le noci si chiamano da Latini *Jnglandes*, che vuol dire Ghiande di Giove, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini v'si il commun cibo delle ghiande, e ritrouando poi le noci esser molto più dolci, e più grate al gusto le chiamarono per eccellenza *Giādee* di Giove. Le noci con l'inuechiare perdono l'humidità, la fresca è di minor nocumento, però se se ne mangia assai, fa crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con noce, cipolla, e sale si fa vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. la noce quanto più inuechia tanto più fa oglio, ma la vecchia, e fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua col farle vare per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono coll

Zuc-



De' Cibi.

Zuccaro, o mele diuentano ottime per vsare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

N O C C I V O L E.

Electione.) Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate in modo nessuno.

Giouamenti.) Danno più nutrimento che le Noci accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostita, e mangiate col pepe maturano i catarri.

Nocumenti.) Nucono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando se ne mangia assai.

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

Gradi.) Le fresche sono temperate nelle prime qualità. Ma le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tempi, Etadi, (CompleSSIONI.) Sono da usarsi poco, ma solo l'inuerno i giovani le mangino, e quei che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATURALI.

Le nocciuole sono dette da Greci Pontiche, per esser state portate, come dice Plinio, di Ponto: da Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che fanno. I fratti volgarmente si chiamano nocelle, Auellane, nocchie & in napoli Antriti. Queste non prouocano il vomito, come fanno le noci, ne stringono il corpo, ma fanno qualche ventosità, e ben tardi si digeriscono tuttauia sono grate



Pisanelli

grate al fegato. Quando si mangiano con la Reta, e con  
focchi scetbi a digiuno, perseruanò dalla peste, e dal mor-  
so delle serpi. È stato esperimentato, che toccandosi le  
serpi con la verga fatta di nocciuolo, restano stupide,  
e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno  
legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchio, le quali pon-  
gono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore  
lo fanno diuentare chiarissimo e bellissimo.

O L I V E.

Elettione.) Che sia ben condite, e nate in luoghi apri-  
chi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili a far  
uoglio si acconciano in salamuoia, e diuentano più sapo-  
rite.

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

Nocumenti.) Fanno dolere la testa, ouero la graua-  
no quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno  
venire le vigilie.

Rimedio.) Si mangiano quelle che sono condite con  
l'Aceto, e non col sale, c'habbiano la loro natural ver-  
dezza e c'habbiano buona conciatura, in mezzo dell'  
altre viuande.

Grad.) Le salate sono calde nel 2. grado, ma l'altre  
temperatamente, & hanno un poco di virtù astringen-  
te, & corroborante.

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



## HISTORIE NATURALI.

Le oline satuatiche se bene sono minori, sono però più saporite che le domestiche, ilche ci hanno insegnato gli vccelli che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre spetie, ma le migliori sono quelle grosse, che a fatto sono inutili a far oglio. Conciansi con salamuoia, e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle che vengono di Spagna sono veramente grosse più che in Italia, ma la nostra conciatūra massime di Bologna, è senza pari, e molto migliore, per che oltra che quelle hanno sapore di cuoio, sono ancora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale; come se fussero all' hora colte dall' albero, l' oline danno poco nutrimento e tardi si digeriscono. Le salate tagliano la flemma, e solleano l' appetito, ma infiammano il sangue per l' acutezza acquistata dal sale. Quelle che si conseruano nell' aceto, smorzano la colera, fermano il vomito, e sono a fatto migliori.

## P I G N O L I.

Elettione.) Che siano cauati dalle pigne domestiche, e massime da quelle che sono femine, perche sono più saporiti, ma sopra tutto, che siano freschissimi.

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



### De' Cibi.

*Nocuenti.*) Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno vn nutrimento ch'è più grosso che sottile; mordicano lo stomaco, & il ventre quando, se ne mangia assai.

*Rimedio.*) Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio di vna hora; e poi il mangiano i flemmatici col mele, & i caldi, e colerici col zuccaro.

*Gradi.*) Sono caldi nel principio del secondo grado, & humidi nel primo.

*Tempi, Etadi, CompleSSIONi.*) Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, ma con mele; & per i giouani, & colerici col zuccaro.

### HISTORIE NATURALI.

7 Pignoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole del loro oglio nell'oua che si sorbiscono, e però seruono al cotto. Nettano le superfluità delle reni, e della vessica, e giouano a l'ardore, & alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, a i paralitici, & a tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia, e la viscosità, cacciano gli humori che sono inuechiati nel corpo, & accrescono i naturali, correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, ma sopra tutto quei che sono colerici, non gli usino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprinno senza il mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, accioche se gli leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pitydes. Quest'arbore non fa più, quando se le ta-

glia



De' Cibi.

glia la cima, e tagliato muore a fatto, e non germina più. Creso minacciaua volere estirpare i *Lempfaceni* del modo che si estirpano i *Pini*.

P I S T A C C H I.

*Elettione.*) Grandi che habbiano odor' assai, simile al *Terebinto*, & che il frutto sia colto da albori vecchi, sia verdeggianti, e sia fresco più che si può.

*Giuamenti.*) Lenano marauigliosamente le opilationi del fegato, purga il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, rimediano al morso de' serpenti.

*Nocumenti.*) Nucono a' fanciulli, & a quei che sono di calda complessione, perche gli assottigliano, se gli infiammano il sangue, e le fanno venire la *Vertigine*.

*Rimedio.*) Mangiandole nel fine, & non nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grise mele secche, ouero il zuccaro rosato.

*Gradi.*) sono calidi, & secchi nel mezo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, si riue *Isaac*.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) Sono buone ne' tempi freddi per i flemmatici, e cattini per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATURALI.

I *Pistacchi* sono una spetie di *Terebinto*, si come scriue il *Matthioli* ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il *Terebinto Indiano* scritto da *Teofrasto*, confermando la sua opinione con l'autorità di *Atheneo*. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco  
se-



*Pisanelli*

secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risolvere. Sono marauigliosi in risvegliare gli appetiti Venerei, ma non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Soria, e di là si portano a Vinegia, e da certi tempi in quà hanno incominciato a far frutto in Sicilia, col vino sono ottimo rimedio per i veleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inferendo, le mandorlee ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberia Cesare, essendo legato in Soria, Confortando lo stomaco, per che sono austeri, Diconsi Fisticci, e Festuci.

**D A T T I L I.**

**Elettione.**) Che non siano punto astringenti, ma dolci, mature, e che di dentro non siano guasti, corrosi, o tarlati.

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

**Nocumenti.**) Nuoceno a i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le Morici, mordeno lo stomaco, fanno dolere la testa & opilano il fegato.

**Rimedio.**) Mangiandosi cotti, e conditi col zuccharo come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso i crudi, cibi Acetosi, ouero conditi con l'Aceto.

**Gradi.**) sono caldi nel secondo grado, & humiditadi nel primo.

**Tempi, Etadi, Complessioni.**) non sono buoni in nessun tempo per nessuna età, nè complessione, saluo che quando sono conditi col zuccharo.



## HISTORIE NATURALI.

Le palme nascono copiosamente in Egitto. & 174.  
 Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle  
 maremme di Spagna, i frutti non diuengono mai dolci,  
 ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Orien-  
 te se ne fa il vino, & altri il pane. sono in queste infini-  
 te specie, forsi sino al numero di 49. Quest'arbore, non  
 sostien pesti, ne si lascia pregare, anzi tira in alto quei,  
 che cercano di abbassare i suoi rami: e però si pone per se-  
 gno della vittoria. I Dattili generano un sangue, che  
 subito si muta in colera, danno nutrimento, maguastia-  
 no i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben-  
 ben. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi gene-  
 rano lunghe, e cattiu feбри. Il suo succo è tanto vischio-  
 so, che fa opilationi non solo nel fegato, ma ancora nel-  
 la milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

## M A N D O L E.

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

Giouamenti.) Nutriscono assai, ingrassano, aiutano  
 la vista, moltiplicano lo sperma facilitano lo sputo, pur-  
 gano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti.) Quando sono molto secche sono di tar-  
 ta digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno  
 dolere la testa.



Pisanelli

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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



## CASTAGNE.

*Elettione.* ) Che siano grosse, e però sono migliori di tutti i Maroni, e dopò che sono colti, se per lungo tempo si conseruano, si fanno più saporiti, e più sani.

*Giouamenti.* ) Prouocano il coito per esser ventose, danno grandissimo, e buono nutrimento, e sanano i flussi e pestate con Mele, e sale sanan' il morso del cane rabioso.

*Nocumenti.* ) Mangiare abundantemente ne' cibi fanno dolere la testa generano ventosità, stittecanno il corpo, sono dure da digerire, massime se si mangiano crude.

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

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

*Tempi, Etadi, Complessioni.* ) Sono buone ne' tempi freddi a tutte l'etadi, e complessioni, purché siano bene stagionate, ben colte, e non in souerchia quantità.

## HISTORIE NATURALI.

Le Castagne tengono in principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluati, chi danno al corpo nutrimento notabile, ma però non si lodano ne' cibi cottediani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime, anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si



conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuocono su le bragie, perdono la ventosità, e fermano il vomito, quando si digeriscono bene, fanno buono e molto nutrimento, col zuccaro giouano a i colerici, e col mele a i flemmatici. Non si cuocano nella padella, sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano vna qualità soffocante; ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per vn pezzo.

## T A R T V F F I.

Elettione.) Grandi, grossi, con la scorza granellosa e dura, molto freschi son maschi miglior de' bianchi che sono femine.

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

Uocumenti.) nuocono a gli humori, alle complessioni, & a i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Rimedio.) Mangiandoli cotti con molto olio, Pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso vn vino buono, e senza acqua, o vero bolliti nel brodo grasso con cannella.

Gradi.) Di sua natura sono calidi, & humidi nel 2.º grado, ma se con specie calde si apparecchiano diuentano caldi, assai, & perdono l'humidità.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, melanconici.



## HISTORIE NATURALI.

Scrive Plinio, che poco tempo fa, essendo Laertio Licinio Pretore, di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando vn Tartuffo, nelquale era dentro vn danato. Il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e se condensi. Nascono i Tartuffi della pittura, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da' grā dissimi tuoni si vnisce, e congela nei terreni sabionici, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la neue. Martiale antepone i songhi a i Tartuffi, dicendo. *Rumpimus altricem tenero di cortice terram. Tuber, boletis poma seconda fumus.* Ma Giouenale, che fu al tempo di Troiano, e di contraria opinione. Nascono senza seme, e però dicono *Semina nulla damus, nec semine nascimur vlllo.* Sed qui nos mendit semen habere putat. Sono più lodati che i songhi, perche non hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli che troppo gli vsa; incorre col tempo nella Paralisia, e nella Podagra; fanno venir difficoltà di orinare. Quei che nascono in terra arenosa, sono tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li scanano subito, e così anco alcuni cani auezzi, & insegnati, & ancora in Puglia ho conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouano.

## FUNGHI.

Elettione.) Quei che nascono ne i prati l' Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono rossi d'oua, che si chiamano volgarmente Boleti.



*Gionamenti.*) Sono molto stimati nelle mense, per che fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che se le danno.

*Nocumenti.*) Causano lo stupore, e l' *Apoplezia*, molti sono morti per il loro veleno, e altri soffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

*Rimedio.*) Se prima si mondano, e non mutano colore, e poi si cuocano con pere acerbe, basilico, pane, aglio e calamaro, e poi si condiscano con oglio sale, pepe.

*Gradi.*) Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento che se gli dà.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Questi non sono mai buoni in nessun tempo, a nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che utile.

### HISTORIE NATURALI.

*Dioscoride* pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi, con tutto ciò se ne veggono molte e varie sorti per ogni parte. Quei che sono a fatto senza pericolo, sono i *Prignoli*: e quei che si colgono ne' Prati, detti volgarmente *Prataioli*: onde disse *Horatio*, *Præcensibus optima fugis natura, cæteris mele creditur.* I *Porcini* sono stimati buoni ancor' essi, ma bisogna mondargli, e tagliarli, auertendo se si cambiano di colore in paurazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veleno, onde molti che gli hanno posti intieri a cuocere sopra la graticola, non accorgendosi del difetto, sono morti. In *Napoli*, & in *Roma* sono pietre, che bagnandosi d'



acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità suffocano. Quei che si salano diuentano sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciarli a fatto; o mangiarne molto pochi e beuergli appresso vin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col continuo uso.

## C A P T A R I.

Elettione.) Quei che si conseruano nell'aceto: sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanta caldi.

Giouamenti.) Giouano a gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi sanano le Morici, e accrescono il coito.

Documenti.) Apportano sete massime i salati, se non s'infondeno prima nell'acqua fresca per vn pezzo tanto che perdono assai del sale.

Remedio.) Mangiare quei che sono conditi con l'Aceto: auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & vna passa.

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

Tempi, Etadi, (complessioni.) Sono buoni per i tempi etadi, complessioni fredde, ma più per medicina, che per cibo.

## HISTORIE NATURALI.

I Cappari conseruati nel sale sono più per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità



che infiammano il sangue, e le viscere, e con tutto che essano nell'acqua, però poco perdono. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'Aneto, e particolarmente i Genouesi tengono il principato, danno poco nutrimento, ma risolueno, apreno, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi che si generano ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti a gli altri cibi. Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & a tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più graui al gusto, ci pongono seco l'Aceto melato.

#### F I N O C H I O.

*Elettione.*) Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, e con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

*Giouamenti.*) Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestruai, e gioua mirabilmente a gli occhi, & leua le antiche opilationi, purga le reni.

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

*Rimedio.*) Mangiandone in poca quantità che sia assei tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

*Gradi.*) E caldo nel secondo grado; & secco nel primo, ancora che molti lo pongono caldo nel terzo.

Tem-



Tempi, Etadi, complessioni.) E buono di ogni tempo, per ogni eta, & complessione, ma i giouani, & colerici ne hanno da mangiar poco.

### HISTORIE NATURALI.

Il Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi col gustarlo, e gli fadiuentar acutissima la vista offuscata, ilche ha fatto conoscere a gli huomini, che egli è valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in esso imprimeno le serpi, col fregarli sopra gli occhi, nascono dentro il finocchio certi vermicciuoli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdotta il costume di aprirgli, sbattergli ben bene, guardarci che non ci stiano dentro, e poi per un pezzo infondergli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma bisogna mangiarne poco, perche infiamma il sangue, e col tempo genera la pietra, perche come operituo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

### A S P A R A G I.

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

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

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



*Remedio.*) Se si lassano, & si butta via la prima acqua, che così lasciano l'amarezza, e poi si condiscano con aceto, oglio, sale, e Pepe in quantità.

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

*Tempi, Etadi, (complessioni.)* Quando si possono hauere, sono buoni per tutte le età, complessioni, e massime di vecchi, & frigidì.

### HISTORIE NATURALI.

Gli Asparigi nutriscono più di tutti gli altri herbaggi, e si mangiano caldi, e ben conditi: giouano allo stomaco, Mondano le Reni dell'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime: quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice che l'Asparago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttavia per proua si vede che aumentano, e: prouocano il coito, il che viene per il molto nutrimento che danno. Ungendosi l'huomo col succo dello asparago non può esser trafitto dalle Api; nascono bellissime in Germania, & in Rauena: onde disse Martiale *Mollis in aquorea quæ creuit spina Rauenna, non erit incultiss gratior Asparigis.* Cesare per esprimere la velocità di una cosa diceua *Citius quam Asparigi coquatur.* Gli Atheniesi per ph prononciando li chiamauano Asparigi.

### S P I N A C H 7.

*Electione.*) Teneri nati in terreno ben coltiuato, & grasso, e che siano vn poco bagnati dalla pioggia,

Gio-



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

*Nocumenti.*) Generano molta ventosità, nucono a gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.

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

*Gradi.*) Sono frigidi, & humidi nel primo grado.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) Sono buon quando si possono hauere, e giouano a tutti, massime a i giouani, & a i colerici.

### HISTORIE NATURALI.

Le spinaccie è herba nuoua non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frondi, nello fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminafi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, lequali a poco a poco poi diuentano sagittali, fanno il gambo alto vn gombito, concauo dentro, teneo, e fragile. Nascono in ogni luogo ben cotinuato, e grasso, e curandosi poco del uerno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio e femina, laqual da questo si conosce, che non fa seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinacci. Il che è falso, perche in lingua Arabica sono detti spanaclida Seratione. Ma credo che siano stati chiamati spinacci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pestata si pone sulla puntura.



## CARDI ET CARCIOFFI.

*Elettione.*) Cardi siano teneri fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, non duri.

*Giuamenti.*) Sono grati al gusto gli vni, e gli altri prouocano l'orina, muouono la ventosità, & apreno le ostruizioni, & accrescono il coito.

*Nocumenti.*) Sono i Cardi molto ventosi, nucono alla testa, grauan lo stomaco, e tardano la digestione perche si mangiano crudi. I carcioffi cuocendosi non nucono tanto.

*Rimedio.*) I cardi si hanno da mangiar con Pepe, e sale nel fine delle mense, cotti crudi; e i carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento.

*Gradi.*) Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Sono buoni gli vni, e gli altri più cotti che crudi, ne' tempi, età, complessioni fredde.

## HISTORIE NATURALI.

Quantunque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che si usano per cibo, sono i cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e con sale, e Pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti venerei, e fanno parere più saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i carcioffi, detti da Teofrasto cardui Pinee, perche hanno la forma della Pigna, ma questi sono migliori cotti che crudi, cauandone prima di dentro il sanguino-



so seme, e mangiando quello che vi resta, simili alli Cefaglionì di Sicilia, e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro genitale, onde con le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatici, ma a me pare che i domestici siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli vni e gli altri si mangiassero cotti.

## L A T T U C A.

*Electione.*) Quella ch'è stretta, detta Capucina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incomincia far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

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

*Nocimenti.*) Oscura la vista, indebilisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fa sterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce allo stomaco debole.

*Rimedio.*) Mangiandola con Menta, o con la Ruchetta, o con altre herbe calide: e più presto cotta, che cruda, ma sopra tutto se gli beua appresso buono vino bianco.

*Gradi.*) E fredda, & humida nel secondo grado, e però per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calide.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) E buona ne' tempi caldi, & ardenti a i giouani, & a quei che sono coleri-



ci, e sanguigni, e di stomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

### HISTORIE NATURALI.

Molti impertinentemente biasimano la lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue, ilche non fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi, ma quādo fosse meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non stringe, ne muoue il corpo, perche non è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si laui quando si ha da mangiare cruda nell'acqua fresca, come communemente si fa, perche se gli leua una certa ottima qualità superficiale, laqual tolta via, fa che la lattuca debilita, & offusca la vista, & acquista per l'acqua gran ventosità, ma tolte via quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene si māgino quelle tenerelle di dentro conferisce a gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'eresipila. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la mangiauano, dopò cena per reprimere i fumi dell'ebriachezza, e per dormir meglio, perche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discretione. Martiale disse, Claudere quæ cæna lactuca solebat aurum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescessero più grandi, e fossero più dolce, e più saporite.

### E N D I V 7 A.

Elettione.) Quella che si coltina ne gli horti, è  
me-



meglio delle saluatica, sia tenerella, che non habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo.

Giuamenti.) Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati; smorza la sete, prouoca l'orina, e fa venire buon appetito ne i tempi, che sono molto caldi.

Nocumenti.) nuoce l'uso di questa herba a quei che sono paralitici, che hanno il tremore, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione.

Rimedio.) Mangiandosi con la nepeta, o con le cime della Mentuccia, o con la Rucchetta, o con altre herbe calde, che cosi se gli leua il nocumento.

Gradi.) e fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi, Etadi, (CompleSSIONi.) e buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno lo stomaco molto caldo.

### HISTORIE NATURALI.

L'Endiuia domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora più insipida, essendo che le cose seluaggie hanno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruizioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gli ardori dello stomaco, & in tutto e per tutto corrisponde alle virtù della lattuca. Il succo di quest' herba beuuto sana la morsicatura de gli scorpioni, e cosi anco fa l'herba posta sopra in modo di empiastro. V'sasi ancora di



mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto a proposito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di dentro. Mangiasi cruda, e cotta secondo la scorza, & il calore che tiene lo stomaco.

### B O R R A G I N E.

Elettione.) Quella ch'è in uso commune, laquale e la vera Buglossa descritta da gli antichi, e si colga co fiori.

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

Nocumenti.) non si digerisce molto presto, ma particolarmente è contraria a quei, che hanno le fauci ulcerate.

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

Gradi.) E calda, & humida nel primo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

### HISTORIE NATURALI.

Apuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe scrive, che i Lucani, chiamano la Buglossa Coragine, perche ha gran proprietà nella passion del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fu detto Boragine, laqual ha questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grande allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore, leuando via ogni melanco-

nia,



nia, e disponendo l'huomo sempre a pensieri piaceuoli, e giocondi, e però gli antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data a bere, vale a coloro che vaneggiano nelle febrì, e gioua, e mitiga l'infiammaggioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce a i conualescenti, a quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati, & è marauiglia, che non si vñ frequentemente, poi che se ne scriuono tante lodi l'istesso fa il zuccaro Borriginato, e l'acqua della Borrachine distillata.

## C I C O R E A.

Elettione.) Quella spetie, che fa i fiori di colore turchino, che si aggirano col Sole onde sono detti Helitropij; ma che siano tenerella, & si prendano le cime.

Giouamenti.) Gioua mirabilmente a quei che sentono caldo, ardore, & infiammazione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

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

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

Gradi.) E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

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



## HISTORIE NATURALI.

La Cichorea è il più potente, & efficace rimedio, che si possa usare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte, e pare che il fegato si vada particolarmente di questo cibo, non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono soggetti a catarri, ma si cuoca, nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceverà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si usa l'estate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e si chiamano Mazzocchi, e secco ci mescolano la nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono un poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotente l'appetito, e fa saper buono il bere, ecci una specie di cichorea detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane, qual dicono i superstiziosi che il suo succhio incorporato con oglio, & unto tutto il corpo, fa impetrare favori appresso a i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

## L V P O L 7.

**Electione.**) Quei che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorvo, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

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

**Nocumenti.**) Nucono quando si colgono con le  
fron



frondi, e co i fusti duri, perche allhora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedio.) Per dono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l'usa, si mangiano conditi con oglio, & aceto comunemente.

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

Tempi. Etadi, (complessioni.) Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

### HISTORIE NATURALI.

Il lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe che si mangiano: di bontà di succo, & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando a basso la feccia di quelle in vn tratto, come fanno le Tacchie nel vino, che portano al basso la feccia, nettano efficacemete tutte le viscere, particolarmente il fegato, & è marauiglia, che essendo di tanta virtù siano così poco usati, che in vero il beneficio apportano è marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si può fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo salictario, Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, apreno le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.



## C A R O T E.

Elettione,) Le migliori sono le rosse, ma bisogna chee siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno.

Giuamenti.) Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne fanno orinare, & si preferiscono alle pastinache, & apreno le opilationi.

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

Remedio.) Se si cuocono assai, che così perdono la malitia, & poi con aceto, olio, & senape, ouero coriando si condiscono.

Gradi.) Sono caldo nel secondo grado, & humide nel primo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buono ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici.

## HISTORIE NATURALI.

Le Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue; e le Pastinache domestiche sono quelle che di dentro sono bianchissime, che la Quaresima si frigon in cambio di Pesce. Le Carote sono più potenti, ma l'una e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assotigliano, e fanno orinare, ma danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano, non è senza qualche malitia, laqual si leua con lo Aceto, e con le spetie aromatiche: ma sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altri-

men-



menti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in insalata, le bianche nel brodo della carne come le Rape. Sono amendue gustosi, e grate nelle mense.

## M E N T A.

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

Giouamenti.) La Menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta, massime s'è freddo, e debole consuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito.

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

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

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

Tempi, Etadi, complessioni.) È buona ne' tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, e melanconici.

## HISTORIE NATURALI.

La Menta amazza subito, con grande efficacia i vermi nel corpo del fanciulli, dandosi una dramma del suo succo con meza oncia di Agro di cedro, o di zuccaro rosato, o di siroppo di scorza di cedro. Leua l'ingiozzo, la nausea, il vomito, e dà gran forza allo stomaco. Onde disse la Scuola Solernitana. Nunquam  
lenta



lenta fuit stomacho succurrere Menta. Il suo siropo per quelli effetti è singolarissimo. Fa venire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potenteramente, sana la grauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola utilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fu trasmutata Mynthe ninfa di Proserpina, per essersi troppo spesso trouata in atti venerei con Plutone, si come fauoleggia no i Poeti, i quali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

### A C E T O S A.

Elettione.) Che sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne, & che non rossegi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

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

Nocumenti.) nuoce a i melanconici, & inasprisce lo stomaco, & a chi l'usa di continuo rende il corpo stitico.

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

Gradi.) E fredda nel primo grado, e secca ne' principio del secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) E buona solo ne' tempi calidi, nelle infermità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.



## HISTORIE NATURALI.

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

## P I M P I N E L L A.

Elettione.) Quella spetie più minuta, che si semina ne gli horti per vso delle insalate, che ha le frondi piccole, ma d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

Giuamenti.) Mondifica le Reni, e la Vissica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, le renelle; e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

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

Rimedio.) Si deue mangiare in insalata cruda, mesco-



*scolata con altre herbe frigide, che li leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.*

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

*Tempi, Etadi, CompleSSIONi.) In poca quantità, e buona sempre, ma particolarmente l'inuerno per i vecchi e per melanconici.*

### HISTORIE NATURALI.

*La Pinpinalla non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i semplicisti la riducono sotto la spetie della fassifragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vefica, massime quella seluagia, e per puzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, in brodo, l'acqua lambiccata, o l'herba cruda, o secca in poluere, & empiatrata, e posta sui carboncelli, li sania subito, & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro il vino.*

### PETROSELLO.

*Elettione.) Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono più odorosi e più tenere, e le radici, quando sono di mezo tempo.*

*Giouamenti.) Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato e la matrice, e leua le loro opilationi, è grato al stomaco, e la sua decottione è contra i peleni.*



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

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

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

*Tempi, Etadi, CompleSSIONi.*) E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni uno, ma crudo non è buono ne' tempi caldi a giouani, ne a colerici.

### HISTORIE NATURALI.

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

DR. A.



## D R A G O N E.

**Elettione.**) Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi più tenere, ma non quelle che sono sparse per terra.

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

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

**Rimedio.**) Mangiasi in compagnia de i fiori della boragine, con l'Endiua, o con la lattuca, o con altre herbe fredde, che così perde l'acutezza.

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

**Tempi, Etadi, complessioni.**) E buon ne i tempi freddi per i vecchi, e per i flemmatici, ma nuoce a i gioueni, & a i colerici.

## HISTORIE NATURALI.

Il Dragone herba non fu in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, iquali per far questa herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sottoc terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dall'apeste, e da ogni corruttione, cossi interna come esterna. E per sanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue le cuociono dentro il buon vino



ino bianco, e quello caldo per vn pezzo tengono in bocca confelice, e presto successo di buon giouamento. Et è in vero molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci crouo dentro. Onde se ne muoue che muoua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito, ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe frigide.

## R A D I C E.

Elettione.) Che sia tenera, ma non dolce, anzi che mordica la lingua, e sia acuta, perche più valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande.

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

Nocumenti.) Fa smagrire, muoue tutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce ai denti, & alla vista.

Rimedio.) Mangiasi dopò pasto, che perde nella digestione ogni malitia, ma le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito.

Gradi.) E calda nel secôdo grado, & secca nel primo. Tempi, Etadi, complessioni.) E buona ne' tempi freddi, per i giouani e per quei che molto si affaticano, si sono di caldo stomaco.

## HISTORIE NATURALI.

La radice, che si mangia cruda comunemente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, o Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, pur che sia in



in poca quantità perche risueglia l'appetito, e fa sapere  
buono il bere, massime s'è vn poco acuto, e forte. La  
moraccia ch'è seluaggia, opera valentemente, per esser  
molto calda, e molto acuta: ma è cibo da persone che  
siano essercitate, e che molto s'affaticano. Non si ha  
mangiare auanti, perche tira a se il cibo, e lo fa star  
speso, ond'è molto atta al vomito. Ma doppo pasto aiuta  
la digestion, e fa orinare. La Radice nuoce alla vista  
ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male  
gli occhi, suole accrescere la ventosità a quei che han  
i dolori colici, e le frondi sanano i liuidi delle percossioni

### A G L I O.

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

Giuamenti.) Quando è tenerello, corregge la frigidità,  
e la humidità dell'insalata, secco è contra il velle  
no, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito  
e l'orina.

Uocamenti.) Nuoce alla virtù espulsua, al ceruic  
lo, alla vista, al capo, e fa venir sete, nuoce alle donne  
granide, & rinouale doglie vecchie, fa adustione di sangu  
gue.

Rimedio.) Cucendosi sin tanto che perda l'acrimonia;  
se ha le virtù deboli, non ritiene più malitia; e per  
mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre v  
uade.

Gradi.) E caldo nel quarto grado, e secco nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni.) E buono nei tempi  
fred-



freddi. per i vecchi, e per i flemmatici, & è cattiuo per  
gionani, & per i calidi.

## HISTORIE NATURALI.

L' Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nau-  
gano per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi  
dori puzzolenti delle sentine, e dell'acque, & da i ci-  
corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco  
uono, perche dona vigore a quelli, che menano i Remi  
però si mangia comunemente da tutti quei che sono  
Mare, la mattina subito ch'è giorno. & anco perche  
esiste alla nausea causata dall'agitatione del Mare.

L' Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sa-  
la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humo-  
e la testa mangiandosene molto crudo, e cuocendosi  
erde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo,  
uentino più deboli. Sana la morsicatura del Cane rab-  
ioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che pati-  
e infermità. Consuma il catarro falso nello stomaco,  
nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

## CIPOLLA.

Elettione.) Che sia in luogo acquoso, che sia grossa,  
e habbia molto succo, e che sia di forma rotonda, co-  
e son le Gaetanè, che vengono a Roma.

Giuamenti.) Aiuta il coito, e genera sperma, &  
te, fa venir buono appetito & è contra il nocumen-  
che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumenti.) Cruda mangiata in molta quantità,  
dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'In-  
letto.



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

*Gradi.* ) E calda nel terzo grado, e secca nel secondo. *Tempi, Etadi, (omplexioni.)* nuoce ne' tempi all'etate di, & complexioni calde, ma gioua alle contrarie.

### HISTORIE NATURALI.

Le più grandi, e più dolci Cipolle che siano in Italia sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si consumano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere, fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Roma in un luogo detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è falso il vero in Grecia, & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fa buon appetito, e buon colore, ma offusca la vista, & è cibo da chi ha le carni dure, e molto s'apetita. La Cipolla lunga è più pessima dell'altre. Ha la cipolla la sua sostanza grossa, ventosa; Apre le Morie fa l'huomo colorito, accresce la lussuria, ma cotta per ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo usarla incede sonno profondo, mangiasi cotta col petrosello.

### SCALOGNA.

*Elettione.* ) Che sia piccola somigliante alla radice del narciso sia rossa dura, & dolce.

*Giouamenti.* ) Conferisce alla stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fa digerire ogni



amente, & prouoca l'appetito.

*Nocumenti.*) Genera ventosità, moltiplica gli huori grossi, fa dolere la testa, & induce sete, e sonno.

*Rimedio.*) Si ammacca prima, e poi s'infonde per un pezzo nell'acqua, e poi si condisce con aceto forte, oglio le, e seco si pone la Saluia trita, & il petrosello.

*Gradi.*) E calda nel quarto grado, & secca nel terzo.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) nuoce a i tempi, etadi, e complessioni calde, ma con l'apparecchio detto si fa uone, ma si mangiano in poca quantità.

### HISTORIE NATURALI.

La Scalogna acquistò questo nome di Ascalonia, per che stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone castello di Giudea, onde poi fu portata in Grecia, e di uano in mano in Italia, doue è molto grata nelle menper primo pasto, per suegliare un poco l'appetito, ando per un souerchio caldo si è a fatto perduto, e erche faccia ancora più saporito il bere. Condita con Saluia: trita, e col Petrosello come si è detto perde ni acrimonia, & malitia, e non se ne sente, ne odore, nocumento veruno. I Latini con voce generale la iamano Bulbo, o radice tunicata. Ella è di natura as- i simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humo- grossi, e vischiosi, e però non lo deueno usare se non ei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, main- mma la lingua. Quei che l'usano di continuo sentono tabile accrescimento di sperma, e gran prontezza al atto del coito.

POR-



*Elettione.*) Che sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, o che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

*Giouamenti.*) Prouoca l'orina, & i mesi delle donne, fa vscire la ventosità, incita il coito, e cotto col melle purga, e netta i polmoni.

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

*Rimedio.*) Se si cuoce nell'acqua due volte, e si appressa con occhio di Mandolle dolci, & appresso si mangia con la lattuca, indiuiua, & porcellane.

*Gradi.*) E caldo nel terzo grado, & secco nel secōdo.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) E pessimo cibo in tutti i tempi, & tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, e deuue dare a contadini.

## HISTORIE NATURALI.

Il Porro è la peggiore viuanda, e la più detestabile, e vitiosa, che si possa usare, percioche fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gengiue, & i denti, nuoce alla vista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, e impiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle membra. E per rimedi mirabilmente, ponendosi in modo di sopposte. E per smagrare, ristagna il sangue, che esce dal viso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda e mangiato supera il veleno de' funghi malefici, e risolve la crapula, e la ebbria-

cher.



pezza, ma nuoce a vermi, e riempie la testa di fumi  
 et anconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il do-  
 re fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici,  
 a è cibo da persone rustice, e che molto s'affaticano.  
 antichi vsauano grand'arte in fargli crescer la te-  
 come le Cipolle, che diueniuano migliori; e li chia-  
 auano Settiui. Di questo modo di coltinare i Porri, ac-  
 che vengano grossi scriue Columella all'vndecimo.

## R A P A.

Elettione.) Che sia tenera nata in luoghi caldi, e col-  
 in tempi freddi, dopò cauata dalla terra lungamente  
 conserui, perde la ventosità.

Giuamenti.) Di assai nutrimento, accresce il coito,  
 orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fa-  
 buona vista.

Nocimenti.) Genera ventosità, & acquosità nelle  
 ene, & opilatione ne' porri, & di tarda digestionē,  
 lhora mordia il ventre.

Rimedio.) Se si pone nell'acqua fredda, e due volte  
 cuoce, e battute quelle acque poi si cuoca in brodo di  
 ni grasse, col finocchio, e specie.

Gradi.) E calda nel fine del primo grado intensa-  
 ente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli  
 rabi.

Tempi, Etadi, Complessioni.) E buona ne i tempi  
 reddi per tutte le etadi, e complessioni, eccetto per quei  
 e patiscono ventosità.

## HISTORIE NATVRALI.

Le Rape, per esser buone bisogna, che sentano il  
 gran



gran freddo, e però i Poeti le chiamarono *Brumalia*, e  
gaudenti frigore *Rapa*. Plinio dà il primo luogo a que-  
le del contado di norcia. Le *Rape*, & *nagoni*, con tutte  
che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'  
ste ssa specie, e di qualità poco differenti: I *nagoni*, son  
vn poco più pettorali, ma tutti accrescono il coito, e  
generano ventosità. La *Rapa* riscalda le reni, ma fa  
gonfiare il ventre, nutrisce più presto molto che poco  
ma è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci  
pongono spetiarie, & herbe calide, che così diuenta m  
gliore. Cruda è nemica allo stomaco lo mordica, &  
si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostitute  
per conciarle poi con aceto insalata, non le pogano so  
pra i legni accesi, ou'è il fumo perche acquistano qua  
tà suffocante; ma le cuocano sopra le bragie, o carbon  
infocati.

### C E D R I V O L I.

*Elettione.*) Che siano lunghi, grossi, e ben maturi, cio  
colore giallo, simile a quello de' cedri quando sono ben  
maturi.

*Giouamenti.*) Rinfrescano mirabilmente quei che  
hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorza  
no la colera, & fanno orinare.

*Nocumenti.*) Sono durissimi a digerire, generano  
flemma, & humori vischiosi, e tal volta velenosi, eccet  
to che ne i stomachi che sono calidissimi.

*Remedio.*) Mangiando in sua compagnia la cipolla  
il Dragone, la Menta, la Rucchetta, il Pepe, o altri ci  
che siano molto caldi.



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

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Sono pessimi in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le complessioni.

## HISTORIE NATURALI.

I Cedriuoli sono più freddi de' Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori vischiosi nel corpo, e nelle vene, dalli quali poi in processo di tempo si causano feбри lunghe, & di mala qualità, nuocono agli Stomachi freddi, si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non sò cauare altro beneficio, se non che quando son ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per un gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lingua di quei che hanno le feбри, ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palate, anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febre, e mantengono la bocca humida, e fresca. Et se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi ha lo stomaco caldissimo. Guardinsi da questi le persone delicate.

## V U A S P I N A.

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

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



*Nocumenti.*) nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il costipativo a chi la frequenta.

*Rimedio.*) Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello, che così perde ogn'asprezza, & ogni difetto.

*Gradi.*) e fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

*Tempi, Etadi, (omplexioni.)* e buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerici, & sanguigni, ma cattiva per li stomachi deboli.

### HISTORIE NATURALI.

L'ua spina, ouero, respina, o uua marina non fu conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, e di sauvatica, l'una e l'altra ha i rami spinosi, i fiori bianchi, fa i frutti non in grappoli, ma separatamente. Il suo sapore co è vinoso, & brusco mentre che il frutto è acerbo; onde è ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli fa maturo: diuenta gialletto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'uso di cibi mentre ch'egli è verde, & acerbo, perche col suo sapore brusco dà molta gratia a guazzetti, e brodetti, & all'intinogliu caua la sete, & smorza la colera delle febre ardenti quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresta molto in uso comunemente: & fa grande resistenza alla putrefattione; onde nelle febre pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare, perche difende dalla corruzione tutti i membri principali,

par-



particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura, è il volgare Ribes che fa i grani rossi.

### A R A N C I.

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

Giuamenti.) I dolci sono buoni per i Melanconici, & per i cattarosi, & leuano l'opilationi. Quelli di mezo sapore sono ottimi nelle feбри, e risuegliano l'appetito.

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

Rimedio.) Mangiandone appresso la sua scorza conosciuta col zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando quelli in poca quantità.

Gradi.) Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & i dolci nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

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

### HISTORIE NATURALI.

Gli Aranci non sono tutti d'una specie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle feбри coleriche leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono

C 2 fred-



freddi, & secchi temperamente, i fiori sono di colore d'argento, e se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi soto di smeraldo, & i frutti di oro: onde sono dette Anarantia, sono contra le febri pestilenti. Di questo parlò Virgilio dicendo: Aurea Mala decem misi, altera mittam, in Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Dalla loro scorza secca se ne fa polvere, laquale ammazza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla peste.

### L I M O N I.

Elettione. (che siano con l'odor di cedro, ben maturi, ben coloriti, e per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamēti.) il succo risueglia l'apetito, ferma il vomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febri maligne.

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

Rimedio.) V sandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendoli sopra la canella, & si leui la scorza.

Gradi.) Sono freddi, & secchi nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buoni soli ne' tempi più molto caldi, per i giouani, & per i colerici, ma son nemici ai vecchi, & i flemmatici.

### HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni si lambica col vetro l'acqua, laquale polisce il viso alle donne, e guarisce le volatiche, & pedicedi: Posto il succo ne' siroppi sana le febri pestilenti,



genti, & ammazza i vermi del corpo & il suo succhio, quando sono acerbi, al peso d'vn'oncia e meza, con la maluasia caccia le pietre delle reni, non danno i limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicando con la sua acetosità lo stomaco stringono il ventre gagliardamente, non l'usi chi ha lo stomaco freddo. Ci sono i limoncelli piccioli, il cui succo caccia la pietra uenteramente, e particolarmente li napolitani, & i Genovesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & vn poco di acqua rosa, & mangiarli in compagnia delle carni: e de' pesci, perche fanno venire appetito. & sapere buono il bere, & dalle reni, e dalla vesica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

## C E D R I.

Elettione.) Che siano ben maturi, e grossi, & che sieno nati in paesi caldi, & non si mangiano subito, che sono staccati dell'arbore.

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

Nocumenti.) Si digeriscono tardi, e sono molesti a quei che hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno venire le vertigine.

Rimedio.) Mangiandosi appresso viole fresche, odorifere, ouero zuccaro violato che sia fatto di fresco.

Gradi.) La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel



Secondo grado, la polpa è fredda, & humida, l' Acetone  
è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Crudi non sono buoni  
per nessuno, in nessun tempo, ma conditi col zuccaro ed  
uentano buoni per tutti, & per sempre.

### HISTORIE NATURALI.

L' Agro del Cedro genera vna venosità, qual riscuo-  
uono la scorza, & il seme, la scorza posta ne' panni per-  
hibisce le tarme, & il suo odore è contra la peste, e con-  
tra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiare solo, cioè  
ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto col vi-  
no, & a tutti i veleni, massime di scorpioni il succo rin-  
fresca, leua le passioni, del cuore, toglie la sete, & muo-  
ue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, e  
se bene i grossi sono più belli da vedere, nò dimeno qua-  
del Lago di Garda, che non passano la grandezza de  
Limoni, sono più grati al gusto, la loro decottione term-  
ta in bocca fa buon siato: si deueno mangiare conditi  
col zuccaro che diuentano migliori, & non crudi.

### Z V C C A.

Elettione.) Che sia fresca, tenera, verde, e leggiera,  
dolce.

Gionamenti.) Giona ai colerici, smorzano la sete,  
si cuoce col succo dell' Agresta, rinfresca il fegato.

Nocumenti.) nuoce a i freddi flematici, genera mol-  
ta ventosità, acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Remedio) Apparecchiandosi con la senape, col peppo-  
con l'aceto, ouero con herbe calide, come sono la cipolla  
la, & il petrosello.

Gradi.)



Gradi.) e fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) e buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

## HISTORIE NATURALI.

La zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, per che si cambia in quell humore, che troua nel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida, ricoue quel sapore, e genera l'humore simile a quella cosa, con laqual si condisce. Nuoce a gli intestini e specialmente al Colon, & però fa i dolori colici, se si mangia in molta quantità fa i premiti, se si mangia cruda, graua lo stomaco, di modo che non si può aiutare se non col vomito. Cotta a lessò si fa alquanto migliore. Vna spetie di Zucca si conserua tutto l'inuerno, ma gli è pasto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, ventrosa, pregnante, e seminosa. I latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

### C A V O L O.

Elettione.) che siano teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, che habbia le fiondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

Giuamenti.) Se si mangiano mal cotti, mouono, e lubrificano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Nocumenti.) nuocono a i melanconici, & massime al tempo dell'estate, che sono molto più duri delli altri tempi,



Rimedio.) Se si cuocono a lessò, & la prima acquassa si butti via, & poi cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Gradi.) Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Solamente si lodano l'Autunno Primavera le sue cime dette brocoli, il resto è cattiuo per ogn'uno di ogni tempo.

### HISTORIE NATURALI.

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

### P I S E L L I.

Elettione.) Che siano freschi, teneri non toccati da animali, che siano senza vermi.

Giuamenti.) Sono grati al gusto, risuegliano lo appetito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.



**Nocumenti.**) nuoceno a quei che hanno i denti deboli, e generano ventosità.

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

**Gradi.**) Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

**Tempi, Etadi, complessioni.**) Sono buoni ne' tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

### HISTORIE NATURALI.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, ma fanno venire sospiri, & inducono strane meditationi, non si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimento, e muouono il corpo, cuocendosi seco la Beta, o altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & a tutta la infermità del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandole. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento; Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.

### F A V A.

**Elettione.**) Grossa, netta, lucida, senza macchie, che non sia stata forata da i vermi, che sono detti Gurguliones.

**Giouamenti.**) E buon rimedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicrante, & ingrassa il corpo.

**Nocumenti.**) Genera molta ventosità, fa stupidi sensi, e fa venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.



Rimedio.) cuocendosi con sale, & origano e senza la scorza, lasciandosi cuocere sin tanto, che sia disfatta.

Gradi.) E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi, Et adì, complessioni.) E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche, & la tenerella per quei che hanno lo stomaco caldo.

### HISTORIE NATURALI.

La Fava genera molto vento, e però ella nuoce a quei che patiscono i dolori colici, fa carni assai molli, & induce sonnolentia: senza scorza diuene assai migliore, perciocche ella astringe, & opila, e la midolla ne è ta, monda, & asterge: chi vsa le faue: getta horribili sospiri, la fava fresca, e verde è fredda, & humida e genera flemma, la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, o canella, la verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la fava, l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nelle carne, quelli che fa il fermento nella pasta.

### FAGIOLI.

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

Giouamenti.) Fanno orinare, promouano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

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

Ri-



Rimedio )cuocendosi con oglio, Sale, Pepe, Senapa,  
& Aceto.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Si possono vsare da quei  
che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affati-  
cano, ma non da otiosi, & delicati.

### HISTORIE NATURALI.

I Fagioli sono assai peggiori delle faue, ma tra loro  
i rossi son migliori, come più caldi, & meno ventosi.  
Gionano al petto, & a i polmoni, la Senape toglie via il  
loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pe-  
pe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schiet-  
to. I Fagioli non durano lungamente, e questo auiene,  
perche non si possono seccare perfettamente, e verdi si  
deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, cimi-  
no e Pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardi a dige-  
rirsi. Quantunque i Fagioli siano di gran nutrimento,  
sono però pasto da contadini, e non da delicati e da stu-  
denti.

### C E C I.

Rimedio.) che siano grossi ben custoditi, e che non sia-  
no forati, ne mangiati da gli animali.

Gionamenti.) Moltiplicano lo sperma, prouocano l'-  
orina, & i mestruai, e rompono la pietra, e gionano a i  
polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti.) Se si mangiano freschi, generano mol-  
ta superfluità nello stomaco, e nelle budelle, nucono  
sempre alle reni, & a la vescica.



**Remedio.**) Mangiandosi cotti con i semi del papaue-  
ro, per fargli aperitiui, si cuocono col Pulegio, e con l'a-  
cannella.

**Gradi.**) Sono caldi, & humidi temperatamente nel  
primo grado.

**Tempi, Etadi, Complessioni.**) Sono buoni d'ogni tem-  
po, per ogni età, & complessione, quando sono ben cot-  
ti, & bene apparecchiati.

### HISTORIE NATURALI.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento  
alla pasta, tutti rompeno la pietra, ma molto più i negri  
i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono a ster-  
siui, e mondano il fegato, e la milza, fanno buon colore  
nella carne, perche accrescendo il colore, generano mol-  
ti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno  
Ceci buon nutrimento, il qual sempre è accompagnato  
da vn poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il  
petto, & i polmoni, i bianchi sono più humidi de i rossi,  
e chi l'usa, fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo  
ordinario a gli stalloni. Gli antichi poneuano questo  
frutto per segno della incorruttibilità, percioche egli  
non è mai toccato da nessun animale.

### LENTI.

**Elettione.**) Quella ch'è posta nell'acqua, quando si  
laura fuori, subito si secca.

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

**Nocumenti.**) Genera humori melanconici, nuoce al  
coito, & offusca la vista.



Rimedio.) Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spz  
macchi.

Gradi.) E fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni.) E rrista per i colerici,  
& per i melanconici, e buona per gli humidi, ne i tempo  
molto freddi.

### HISTORIE NATURALI.

La scorza della lente rilassa il ventre, e la midolla lo  
stringe, e però se sarà leggiermente cotta mouerà il cor  
po, e se molto, lo stringerà. Diuenta pessima, quando si  
cuoce con la carne salata, nuoce a i melanconici, fa vede  
re sogni horribili. Ingrossa il sangue di maniera, che non  
può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce  
l'orina, & i mestruu, con la lente non si deue mescolare  
nessuna cosa dolce, perche fa maggiore opilatione. Rient  
pie la testa di fumosità grossa, e però non si deue māgia  
re se non da quelli c'hanno la complessione humida.

### R I S O.

Elettione.) Quello che ha li granelli lucidi, e traspa  
renti a guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che  
nel cuocere crescono.

Giouamenti.) Gioua mirabilmente all'ardor del sto  
maco e accresce la sperma & sana i flussi nel corpo.

Nocumenti.) nuoce a quelli che patiscono i dolori co  
lici, perche la viscosità tardi discende a basso, & genera  
un poco di vento.

Rimedio.) Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di  
mandorle dolci ponendoci sopra il zuccaro, altri cuoco  
no con l'oglio di mandorle dolci.



Gradi.) e caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ma temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

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

### HISTORIE NATURALI.

Il Riso se semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carni grasse, nutrisce più, e diuerne molto aggradeuoli al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ue i cristeri. Egli è cibo tēperato, nutrisce assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'oglio, o col buttiro: perde la virtù costrettina gioua a i dolori dello stomaco e delle budella: cotto col latte nutrisce molto più, ma lungamente usato fa l'opilationi, chi si laua con l'acqua del Riso leua le lentigine e si fa bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e dà miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale, ma essendo cibo grosso: cōuiene a quei ch' durano fatica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gl'infermi.

### VITELLA.

Elettione.) Che sia lattante, nata di pochi giorni, & di madre che habbia pasciuto in ottimi pascoli.

Giouamenti.) Da grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, e particolarmente conferisce a chi fa molto essercitio.

Notamenti.) Con tutto ch'ella sia tenera, nondimeno, perche è di grossa sostanza, per natura nuoce a

gli



gli infermi, & a i conualescenti.

Rimedio.) Vuocendosi in compagnia di galline, o caponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello.

Gradi.) E temperata in tutte le sue qualità.

Tempi, Etadi, (ompleSSIONI.) e buona in tutti i tempi a tutte l'etadi, & ompleSSIONI.

### HISTORIE NATURALI.

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

### V A C I N A.

Elettione.) Che sia più giouane, che è possibile, e che sia grassa, & auezza all'aratro, o ad altro continuo potente essercitio.



*Gionamenti.*) Dà grandissimo nutrimento a quei che molto s'affaticano, e le generano molto sangue, e stagna il flusso, e colerico.

*Nocumenti.*) e di pessimo nutrimento, fa sangue grosso, tardissimo si degerisce, genera varici, & ogni altra infermità melanconica.

*Rimedio.*) deueno gli huomiui delicati, & otiosi fuggirla affatto, e gli esercitati che l'usano la pongano nel sale per ventiquattro hore, e poi la cuocano assai assai.

*Gradi.*) e fredda in primo grado, e secca nel secondo.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) e buona ne i tempi freddi, che sia ben frolla, per i giouani, & per quelli, che molto s'affaticano.

#### HISTORIE NATURALI.

Sotto nome di *Vaccina* io comprendo tutta la *Benina*, auisando che l'età è quella che distingue le carni, perche quanto è più giouine l'animale: tanto meno cuoce la carne. Il bue è di natura melanconico, ma quando è vicino alla natiuità ha più dell'humido. Così anco l'esercizio grande rende la carne più saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto più inuecchia tanto più si deue fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali, ma per quei che s'affaticano assai è conueniente. La *Vacca* magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al Toro, si fa stare vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opere rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che  
l'am-



ammazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura e la preña si nomina Herda.

### C A S T R A T O.

Elettione.) Che sia tanto giouine, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giouamenti.) Genera buono, & molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità temperata, è appropriata a gli infermi.

Nocumenti.) Nucono quando la carne è di castrato vecchio, perche ha difetto per l'età, che si fa secca, e per il mancamento de' genitali.

Rimedio.) Lasciandosi di usare la carne de' vecchi, perdendosi quella di giouani, mangiandola cotta a sso con herbe appetitiue, e cordiali.

Gradi.) e calda, & humida temperatamente.

Tempi, Etadi, complessioni.) Conferisce in tutti i tēpi, a tutte l'etadi, e a tutte le cōplessioni in tutti i paesi.

### HISTORIE NATVRA LI.

Se i Castrati sono giouani d'un'anno, la carne loro molto buona, e conueniente per li sani, e per gl'infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auertire che non siano vecchi, perche la loro carne si diseca si per l'età, come per il mancamento de testicoli.

La carne di castrati giouani conferisce a tutte le complessioni, a tutte l'etadi, e a tutti i paesi: perche ha virtù tra l'altre, di mantener gl'humori intemperata-mente, & eguali. Auertendo che siano agnelli, e non apretti che si castrino. I Latini lo chiamano Ver-

uex,



uex, & Sectarius si chiama quello che va innanzi per guida de gli Agnelli, si v'sa comunemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani, & in specie i quarti di dietro cotti aroſto con Roſmarino, & aglio diuengono molto ſaporiti: ma prima conuiene che ſiano molto ben battuti co' baſtoni.

### C A P R E T T O.

Elettione.) Sono più lodati i capretti roſſi, & i negri che i bianchi, ma che non arriuino a ſei meſi, anzi che ſiano di poco tempo nati, & anco lattanti.

Giouamenti.) ſi digerisce preſto, da ottimo nutrimento, conferisce alla ſanità mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e conualeſcenti.

Nocuenti.) nuoce a' vecchi, ai decrepiti, & a quei che hanno lo ſtomaco freddo, & acquoſo, a queſti che molto ſi affaticano.

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

Gradi.) e caldo temperato, humido nel primo grado.

Tempi, Etadi, (ompleſſioni.) e buono per i giouani & per quei che hanno lo ſtomaco caldo. Ma nuoce a' vecchi, & ai flemmatici.

### HISTORIE NATVRALI.

Si eleggono le carni de' capretti per i buon nutrimenti che danno, ma prohibiſcono le femine, ouero i maſchi c'habbiano molto tempo, perche l'vno e l'altro di difficile diſteſione, e di triſto nutrimento, e queſti capretti nell'inuerno ſono cattiu, nell'eſtate buoni, e molti



agli altri tempi medioeri. Et il nome di Capretto non gli  
 dura se non fino alli sei mesi. Ma quando allata; la sua  
 carne è molto tēperata, e non è buona, per chi molto s'  
 affatica, e genera sangue temperato, & è ottima per chi  
 ha cattua cōplessione: la capra dal caprire hebbe il no-  
 me, che pascēdo carpisce i virgulti, nuoce il suo morso a  
 gli arbori, massime a gli Oliui, che diuētano sterili, il ba-  
 silico le fa impazire, spirano per gli occhi, e nō p il naso

## A G N E L L O.

Elettione.) che sia maschio, che sia di vn'anno, vici-  
 no al tempo del coito, che così perde l'humidità natura-  
 le, non si mangi d'inuerno.

Giouamenti.) Dà vn'ottimo, & copioso nutrimento  
 contra l'humor melanconico, e gioua a quelli che jōno  
 di calda complessione.

Nocumenti.) La carne dell'agnello giouane lattan-  
 te nuoce molto ai flemmatici, e genera viscosità nello  
 stomaco, perche ha in se souerchia humidità.

Rimedio ) non s'usi se non di vno anno, e cuocasi ar-  
 rosto con rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre  
 cose calde, che disseccano l'humidità.

Gradi.) e caldo nel primo grado, & humido nel secon-  
 do, ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi, Etadi, Complessioni.) e vtile ne' tempi caldi  
 a i giouani, & i colerici. Ma nuoce nel tempo freddo et a  
 le complessioni fredde.

## HISTORIE NATVRA LI.

Tratto la carne pecorina femina genera malissi-  
 mo nutrimento, mai maschi sono lodati, quando han-



no finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai viscosità, ma quando passano l'anno, si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad vn conueniente temperamento; e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fa ingravidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi, gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciamente scherzano.

## P O R C O.

Elettione.) Che non sia, ne troppo vecchio, ne troppo piccolo, ma nell'età della giouentù consistente, & allevato alla campagna, e maschio.

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

Nocumenti.) nuoce alle persone delicate, e che viue no in otio, fa venir la podagra, & la sciatica.

Rimedio.) Mangiandosi dell'età che si è detto in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra, d'animal grasso, arrosto, con spetiarie, e cose callide.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) E buono ne i tempi molto freddi per i giouani, che hanno lo stomaco caldo, & che molto si affaticano, ma nuoce a i vecchi.



## HISTORIE NATURALI.

Tutti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante, e però queste porchette picciole, che si mangiano con tanta curiosità, si deueno fuggire, perche apportano molto danno, ma se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata, sarà di ottimo nutrimento, più conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne, e se con vn poco di sale sarà per qualche giorni conseruato, e come si dice sali preso, sarà molto migliore. Udendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare, dissero che l'Anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di questo animale viuua per il suo fine. Il Porco era conseruato a Cerere & si soleua ammazzare, quando si stabilua la pace, & la tregua. I Presciutti fatti in paesi freddi, i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarli per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

## PORCO SELVAGGIO.

Elettione.) Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito, sia d'in uerno, e in frolo.

Giouamenti.) Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato a quelli che si affaticano, si digerisce presto.



**Nocumenti.**) nuoce a gli huomini che viuono otiosamente, perche generano escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

**Rimedio.**) Cuocendosi come volgarmente si dice al Brolardieri, perche cosi si consi ma la ventosità, ouerre in pasticcio con molte spetie.

**Gradi.**) caldo nel primo grado, e humido temperato

**Tempi, Etadi, complessioni.**) non e buono se non ne tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, e chi s'essercitano assai, e nuoce a gli otiosi.

### HISTORIE NATURALI.

La carne del porco seluaggio non ha tanta humiditate souerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall'aria, dalla fatica, e però si tiede ch'ella sia migliore, e che dia buonissimo nutrimento massime a chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è più forte. Usano i porci seluaggio il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la prima uera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile a' domestici. Patiscono iuuentù vn prurito a i testicoli, che per troppo raspar gli a gli arbori se li seccano. Questo animale medica i suoi mali con l'Hedera. La sua orina è tantò graue, ch' non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de' Romani che ponesse il Porco seluaggio cotto nell'uso delle cene, e ne conuitti.

### C E R V O.

**Elettione.**) che sia molto giouane, e se possibile l'anno  
tan-



*lattante, ouero che fosse stato nel suo nascimento castrato. Giouamenti.) la carne di cerui piccollini è lodata, per carne di buon nutrimento, ouer di quei che fossero stati castrati.*

*Nocumenti.) Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa venir la febre quartana.*

*Rimedio.) cuocendosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero i pasticci molto ben inlardato.*

*Gradi.) e caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo.*

*Tempi, Etadi, complessioni.) nuoce ne' tempi caldi & vecchi, & a quelli che sono di melanconica complessione.*

### HISTORIE NATURALI.

*La carne del ceruo è molto dannata da gli scrittori, h'ella dia grossissimo, e melanconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio; che se pure gli è lattante, o nella crescentia, non è la sua carne tanto nociua, ma tollerabile, e se sarà in giouentù, che si possa far castrare, dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuenta di uol nutrimento, la cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano, ogni anno gettano le corna i cerui in luoghi inaccessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano, non gli nascono più. Ilorno del ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali a sua carne mangiata la mattina allonga la vita dell'*

buo-



buomo, e la sera la abbrevia, le femine quando sono vicino al partorire, mangiano copiosamente l'herba scilla perche gli facilita il parto, & le purga.

### C A R T I O.

**Elettione.**) Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne sia appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

**Giouamenti.**) Dà un nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente è contra i dolori colici, la Paralisia, e chi ha troppo superfluità.

**Nocumenti.**) Inuoca a magri, & estenuaci, perche generando sangue asciutto, patiscono i nerui, massime se l'animale sia vecchio.

**Rimedio.**) Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantità, acciò, che si faccia più humida la carne.

**Gradi.**) E caldo, & secco nel secondo grado.

**Tempi, Etadi, Complessioni.**) e cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici, & è buoni per i paralitici, e flemmatici.

### HISTORIE NATURALI.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commendati più ch'altra carne di caccia, per più saporiti, e più lodeuoli, per la sanità, perche col gran mouersi che fanno, il loro sangue si assottiglia, il corpo si fa più raro, i pori s'apreno, e si dissolueno i tristi humori, e però questi non puzzano  
di



Seluggio come gli altri, e così diuengono ancora più facili da digerire, & il sangue che generano ha pochissime superfluità, e gioua a molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole. *Dente timetur A per, defendunt cornua Cernuum. Imbelles Damæ quid nisi preda sumus.*

## L E P R E.

Elettione, ) Che sia giouine presi da cani di caccia, che l'abbiano trauagliata molto, sia de inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamenti. ) Gioua a quelli che sono troppo grassi, e vogliono smagrire, e fa venir buon color in viso, onde si dice *comedit leporem.*

Nocuenti. ) Tardi si digerisce, genera sangue melanconico, & induce la vigilia.

Rimedio. ) Cuocendosi piena di lardo, o di altro grasso, con molte spezie aromatiche, che leuano la grossezza.

Gradi. ) e calda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni. ) non è buona se non l'inuerno per i giouani, & per sanguigni, nuoce a i melancolicci, & a quelli che studiano.

## HISTORIE NATURALI.

Li lepre non è stimata da gli scrittori per carne, & non nutrimento, perche ha odore di seluagio, e genera sangue grosso, e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire, & in questo errano grandemente i cacciatori, che dopò essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi  
ani-



animali, mangiano poi questa la loro carne, ch'è caldissima, doue che dourebbero cercare cibi refrigeranti per contemperare il souerchio caldo, c'hanno acquistato nell'esercitio della caccia, ch'è violentissimo. Ela lepre velocissima: perche ha i piedi dinanzi più corti che quei di dietro. Sono le lepri prese con inganni dalle Vipere. La sua carne mangiata, fa che l'huomo stia bello, e allegro per sette giorni, e con buon colore. La lepre della grandezza delle orecchie è detta da Greci Lagos.

### CONIGLIO.

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

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

Nocumenti.) nuoce alle complessioni melancoliche, & non è cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio.) cuocendosi prima vn poco bollito, e poi rostito, con assai herbe odorifere, con garofani, & altre tre spetie.

Gradi.) E freddo nel principio del primo grado, e si con nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) è molto nociuo ne i tempi più caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melancolica complessione.

### HISTORIE NATURALI.

Il coniglio è stato chiamato picciol lepre per la gran similitudine, che con quella tiene, e del continuo



camminare, ch'egli fa sotto terra, hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. *Gaudet effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus illeuias.* E la sua carne bene tenuta per malinconica, grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato, si ritiene per manco male, essendo che le carni giouani sono più accomodate dell'altre, ne sono tanti nelle isole di Maiorica, & Minorica, che alle volte hanno saccheggiate le biade nelle campagne, d'onde n'è seguita tal'hor gran carestia.

## S P I N O S O.

Elettione. ) che sia giouane, grosso in tempi molto freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & che all'aria sospeso sia diuentato molto frolo.

Giouamenti. ) Dà gran nutrimento, risueglia l'appetito fa dormire, & dà forza a quelli che molto s'affaticano, e la sua carne mangiata lascia non sconciare le donne grauide.

Nocuenti. ) e tardo da digerirsi, genera molta flatulenza, e molta viscosità, augumenta l'humor melanconico, & nuoce a quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio ) cuocendosi quando all'aria, e diuentato tenero, & frolo, in pasticcio con molte speziarie, ouero arrosto con herbe molto odorifere, e canella, & aglio.

Gradi. ) E fredda nel primo grado, & humido nel secondo.

Tem-



Tempi, Etadi, Complessioni.) Questa carne è cattiu-  
in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le complessi-  
sioni.

## HISTORIE NATURALI.

Lo spinoso, detta da i Latini Histrice, è tanto pieno  
di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate.  
Habita sotto terra nelle tane, & molto più la notte  
che il giorno esce alla pastura, egli stà tutto il verno  
ascoso nelle sue cauerne come fa l'Orso, & tanto tempo  
stanno a parturire le femine dell'uno quanto quelle dell'  
l'altro. L'Histrice, quando si corruccia si ritira in se stes-  
so, & gonfiando la pelle a modo di uno Otre, tira per oppor-  
fendere i circostanti, le spine dal dorso assai lontano.  
Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i can-  
ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne  
per drizzarsi, e partire egualmente i capelli del capo,  
lasciando nel mezzo vn calle picciolo, & angusto, que-  
sta carne è pessima, si dice per prouerbio: Spinosi or H-  
strice, per gli huomini rustici duri, & aspri di nature,  
di costumi. E Calfurnio disse, venit, & hirsuta spinosior  
Histrice barba. La cenere di questa carne, ò per dir  
gl' o, la carne dell'Histrice, cotta, seccata, e fatta in po-  
uere, dandosi a bere alle donne grauide, non lascia scorn-  
ciare te creature.

## C A P O N E.

Rimedio.) Che sia giouane, grasso, ben pasciuto, &  
allenato alla compagna aperta.



*Giouamenti*.) Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi fa buon cernello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

*Documenti.*) Inuoca alle persone oziose il mangiarne molto, per gran copia di sangue, che genera.

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

*Gradi.*) E temperato in tutte le qualità.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) e buono in tutti i tempi tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

### HISTORIE NATURALI.

Si è nominato solamente il capone, per esser il più eccellente nella sua specie, nutrisce molto, accresce il co-  
mo, & si preferisce a tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue, la Gallina genera sangue perfetto an-  
cor' essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deu-  
ono mangiare, quando incominciano a cantare, e le femi-  
ne auanti che facciano l'oua, il loro cernello accresce il  
cernello humano, & tutti questi sono di presta digestio-  
ne, confortano l'appetito, e sono conuenienti a tutte le  
nature, ma bisogna che siano di mediocre grossezza, il  
buo brodo temprà le complessioni, & agguaglia gli hu-  
mori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale,  
ma che non siano troppo vecchi. Undici anni auanti la  
terza guerra di cartagine, per la legge di Gaio Fannio  
consule fu interdetto, che nelle cene non si ponesse altro  
volatile, che una Gallina alleuata alla compagna. Que-  
sto nome di capone pare che voglia dire qua pone.



## GALLO D'INDIA.

**Elettione.**) Che sia giuane, e ingrassato alla compagna, morto d'inverno, e fatto frollo all'aria della notte.

**Giuamenti.**) Dà copiosa, & ottimo nutrimento, restituisce i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & incita il coito.

**Nocumenti.**) Innuoce a chi non esercita il corpo, e con tempo fa venire le podagre, o altre sorte di catarri.

**Rimedio.**) Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben coito arrosto con specie.

**Gradi.**) È caldo, & humido nel secondo grado.

**Tempi, Etadi, (omplexioni.)** È buona in ogni tempo, conferisce d'ogni età, & complessione, eccetto che a decrepiti.

## HISTORIE NATURALI.

Il Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per esser della istessa specie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi uccelli condotti di numedia, e non d'India, e sono stati gli ultimi ad esser posti nell'uso dell'uomo, e per cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi, si come anco sono stati gli ultimi ad esser conosciuti, e riposti per la terza specie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le sorelle ad Meelagro fossero conuertite con questi animali.



## P A U O N E.

*Elettione.*) Che sia giouane assai, & alleuato in luodi buon'aria, e che sia molto ben frollo.

*Giuamenti.*) nutrisce assai, & è cibo proportionato quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

*Nocumenti.*) e di dura digestione, genera sangue meconico, e nuoce a chi viue in continuo otio.

*Rimedio.*) Facendosi dopò che è morto stare quinde giorni appeso per il collo, con vn gran peso a piedi delaria freddissimo.

*Gradi.*) caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) e buono ne i tempi fred per quelli che hanno lo stomaco caldo, e che s'affatino assai.

## HISTORIE NATURALI.

Il Pauone è di difficil digestione, e però longamente sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, c'hauera durato vn'anno, è la sua carne più dura, che quella de gli altri auelli, e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani, e tenerelli; e che sia d'inuerno, e che sia stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di continua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce irabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauoall'anno terzo s'ingrauidi, e viue venticinque anni.

Man-



Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui vti il  
 tant'è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima  
 pena a chi amazzaua vn Pauone. Il primo che ponesse  
 il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensius  
 Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

### P I C C I O N 7.

Elet tione.) che già incomincino acaminare, & a br  
 scarsi il mangiare da se, e che fiano ben grassi.

Giouamenti.) Sanano i paralitici per frigidità, a  
 crescono il coito, & il calore a' deboli, purgano le rem  
 e si digeriscono presto.

Nocumenti.) nuocono alle complessioni calde, gran  
 no la testa specialmente le teste loro, & infiammano  
 sangue.

Rimedio.) Cuocendosi stuffati nel brodo grasso, e co  
 agresta, pruned, vischiole, ouero con aceto, e coriando

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Sono buoni ne i tem  
 freddi, per i vecchi, & per i flemmatici, perche riscaldano  
 dano assai.

### HISTORIE NATURALI.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrime  
 to; Viuono 30. anni, l'inuerno stanno mutoli, e la Pri  
 mauera cantano. Sono di due specie, l'vna è detta lla  
 Vinagine, perche si pasce per il più di lambruscate  
 l'altra Torquata, perche pare propriamente, che ha  
 biano



hiano al collo vna collana; onde disse Martiale. Ingui-  
 a Torquati tradant, habitant que columbi, non edat  
 anc autem qui cupit esso salax. Quei domestici, che so-  
 no alleuati alle case, sono ancor essi alquanto difficili a  
 digerire, e particolarmente generano la schirantia, e  
 fanno venire la febre, tanto sono calidi, ma conferisco-  
 a' vecchi, & a' flemmatici. Quei che stanno in Colom-  
 bia, e nelle Torri sono più eccellenti di tutti, che presto  
 digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mira-  
 lmente: Ma tutti si hanno da leuare le teste, perche  
 non doglia di capo. Quei che fanno per le case sono hu-  
 di souerchiamente nel tempo della peste fatto per  
 contagine, chi vsa di mangiar solamente carne di Pic-  
 cioni, & non altra sorte di carne, viue sicuro di non  
 prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purga-  
 col lauro, & in vecchiezza perdono le unghie. I do-  
 mestici si basciano scambievolmente auanti il corno.

## P A T E R O.

Electione.) Che sia giouane, grasso, alleuato alla cam-  
 gna in luoghi aperti.

Giouamenti.) Dà assai buon nutrimento, e partico-  
 mente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti.) Riempie il corpo di souerchia humidi-  
 e tardi si digerisce, la carne de' vecchi genera la fe-  
 bre.

Rimedio.) Soffiandoci il Borace nella gola auanti  
 e si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito, e pieno di  
 be odorifere, e spetie.

D

Gra-



Gradi.) e caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buone ne i tempi freddi, per quelli che hanno lo stomaco molto caldo, che si affaticano molto.

### HISTORIE NATURALI.

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

### A N A T R A.

Elettione.) Che siano giouine, grassa, & frolla.

Giouamenti.) Dà molto nutrimento, ingrassa, fa buon colore, buona voce, & accresce lo sperme, e caccia la ventosità.

Nocumenti.) A frigidità apporta calore, & a i caldi la febre, è di dura digestion, & di grosso nutrimento.

Rimedio.) Soffiandoci il Borace nella gola auanti, che s'ammazzi, e poi cuocendosi arrostita, e piena



za di herbe odorifere, e spetie.

Gradi.) e calda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni.) non è buona se non ne  
tempi freddi per quei che hanno lo stomaco di fuoco,  
& che fanno grandissimi essercitij.

## HISTORIE NATVRALI.

L'Anatra è più calda di tutti gli augelli domestici: e  
anco molto humida, tard' si digerisce, ma le sue ali, e' l  
segato sono molto lodati di nuouo; e presto nutrimē  
. Quando l'Anatra è grassa; dà fortezza al corpo.  
Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo. Tota mi-  
ponatur Anas. sed pectore tantum. Et ceruice sapit,  
etera redde coquo. Augumenta la carne, & ingrassa  
notabilmente quando è ben digerita. Il segato della  
Anatra, oltre ch'è delicatissimo è molto sano, cura an-  
ora marauigliosamente i flussi Hipatici. Le Anatre  
artoriscono appresso le palude, e subito nate entrano  
ell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Si-  
erite, quando si sentono male.

## FAGIANO.

Elettione.) Che sia grasso preso in caccia, e d'inuer-

Giouamenti.) Conferisce a gli Hettici, & ristora i  
nualescenti, dà ottimo nutrimento, e racconcia lo sto-  
maco guasto.

Nocumenti.) non si scriue del Fagiano altro nocu-  
ento, se non che fa venire l'asma alle genti rustiche.



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

Gradi.) e temperato in tutte le qualità.

Tempi, Etadi, complessioni.) Questo e buona m. i tempi dell'Autunno, & dell'inverno, per tutte le etadi, & complessioni.

### HISTORIE NATURALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltir, presto è pari a quello della Gallina, ma al gusto è molto più soave, e di complessione mezzana tra il Capone, e la Pernice. 7 macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche è più lodato di tutti gli altri volatili, per la sanità, e per la forza che dà, & è preferito anche alle galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fa. Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze a quei che sono fatti deboli. Il fagiano è stato così nominato da Fase fiume di colchi. Da volgari è detto Fasano perche fa sano l'huomo, e infestato di pedocchi, contra quali ha rimedio il voltarsi nella polvere.

### P E R N I C E.

Elettione.) che sia giouane, e maschio, quali sono i perniconi, e s'è possibile, che s'ingrassi in casa.

Giouamenti ) genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disicca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti.) le Pernici giouani non nucono se non a gente rustica, male vecchie sono di durissima carne, e di cattivo sapore.



Rimedio.) non si mangiano, se non quando sono giouinelle, e le vecchie per lungo tempo si faccino venir rolle all'aria della notte.

Gradi.) È caldo nel primo grado, e secoa nel secondo.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Par che siano giouini, no buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo.

### HISTORIE NATURALI.

La Perdice viue sedici anni di vita, ma non è buona e non quando è assai giouine, perche quando inuecchia fa dura, e perde il buon sapore, la sua carne è ottima, lodata più delle galline, conferisce allo stomaco, & a conualescenti, che vogliono ingrassare. Accresce il uito, e perche declina alla siccità, nuoce a melanconici, & restringe il corpo si mangia lessa, & arrostita, h' in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La tartana è dell'istessa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Perdice consecrata a Giove, & a Latona. In Pastagionia hanno le Perdici duoi cuori. Sono tanto lussuose, che stando incontro a i maschi, s'impregnano del vento che spira da quella banda, le perdici si pongono col Lauro.

### T O R D I.

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

Giouamenti.) Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto



utili a i conualescenti.

Nocumenti. ) nucono a quei che sono soliti patirre di Hemicrania, & di frenesia.

Rimedio. ) Cuocendosi nel brodo di buona carne, & suffocati col Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi. ) Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado insino al principio del secondo.

Tempi, Etadi, complessioni ) Sono buoni ne' tempi molto freddi, per ogni età, e complessione, eccetto che per i vecchi.

### HISTORIE NATURALI.

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

### B E C C A F I C H 7.

Elettione. ) Che siano molto grassi, nel tempo che  
i fi.



fichi, e due sono ben mature, e che siano molti in numero.

*Giouamenti.*) Danno ottimo nutrimento, risvegliano l'appetito, massime a conualescenti, e sono cordiali.

*Nocumenti.*) nuocono a gli infermi, e massime a quei che hanno la febre, e fanno venire tifsichi i contadini.

*Rimedio.*) non si diano a questi tali, ma si seruino per buon compagni, & sopra tutto, che siano assai.

*Gradi.*) Sono caldi, & humidi nel primo grado.

*Tempi, Etadi, (complessioni.)* Sono ottimi nel tempo che le due sono mature, per ogni età, e complessione, ma nuocono a gl'infermi.

## HISTORIE NATURALI.

I Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir così veloci, & al nutrire molto opportuni, non grauan lo stomaco, se ben si mangiassero a centinaia, anzi gli danno conforto, ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si stà allegro: per il che conchiudo, che generino spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn'esquisito, & molto lodato sangue. I beccafichi, nel tempo de l'Autunno, si chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi, & ne gli altri tempi sono detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumque Melamcoriphus quod mihi fuscus Apex.



## Q V A L I A.

*Elettione.*) che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da un' uccello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

*Giouamenti.*) Gioia solamente a melanconici, chee per esser molto humida temprà la loro ficcità, nel resto piace a golosi.

*Nocumenti.*) Si corrompe subito nello stomaco, fa venir la febre, e genera il tremore, e lo spasmo.

*Rimedio.*) Alcuni dicono, che con l'Aceto, e con Coriandro, se gli leua la malignità, & altri biasmano a fatto.

*Gradi.*) e calda nel fine del primo grado, & humida nel secondo.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) E buona ne i tempi freddi: ma nuoce a i vecchi, & a i paralitici, & a i stemmatici.

## HISTORIE NATURALI.

Le Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, chee generino lo spasmo, il tremore, & il male caduco, e però le biasmano in tutto. e per tutto, dicendo che nucono alle complessioni temperate, & alle distemperate, chee sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio; si potrebbero allevare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Greci chiamano la quaglia *Ortix*, onde l'Isola di



di Delo principalissima nell' Arcipelago fu detta Orti-  
gia, perche in quella furono ritrouate prima le Qualie.  
La loro guida chiama Ortigometra. I Latini Coturnix.

## T O R T O R E.

Elettione.) Che siano giouani, & auanti che si man-  
giano, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche  
perdano vn poco di siccità.

Giuamenti. (Danno ottimo nutrimento, prego si di-  
geriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'inge-  
gno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti.) nucono a i colerici, & a i melanconi-  
ci, perche la loro carne ha in se molta siccità.

Rimedio.) Auanti che si mangino, si deueno tenero  
in casa per alcuni giorni a cibare di cibi, che siano assai  
humidi.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buone ne i tempi  
freddi per i vecchi, & per i flemmatici, ma nucono a i  
colerici, & melanconici.

## HISTORIE NATURALI.

Dice Galeno, che le Tortore giouine, e grasse danno  
buon nutrimento, ma le vecchie sono di difficil digestio-  
ne, e generano sangue melanconico, e però non si deueno  
mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre se bẽ  
son giouani si pongono dui giorni morte all'aria della



notte, acciò che siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gl'altri uccelli, e così preparati fanno vn'ottimo sangue, e sono di veloce digestionee & accrescono il sangue a quei che n'hanno bisogno, e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroes nel 5. de Colliget, la Tortora si nasconde la Primavera, & perad le penne. Quando beue, non rimanda il capo in dietro. Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata partetaria.

## O. V. A.

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

Giuamenti.) nutriscono presto, & molto accrescono il coito, e lo stimolano, giouano a tifici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumenti.) Tardano la digestionee, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lentigini nella faccia.

Rimedio.) Che si mangi solamente il rosso, & tra l'una, e gli altri cibi si ponga qualche intervallo di tempo.

Gradi.) Sono calde, & humide, ma temperatamente.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.



## HISTORIE NATURALI.

Non solo si lodano l'Oua delle galline, ma anco quelle delle Pernici, e de' Fagani, l'Oua d'un animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera, la cui complessione è temperata, ancor che'l bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti dui dell'humido, nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore, nutriscono molto perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a i membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione, e però si deue buttar via se si cuociono senza scorza, e suffocate nell'Acqua, sono facili a digerire, come anco cō la scorza meze cotte per sorbire dette tremule, ma se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono così bene così presto, le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostitite causano molti mali, l'oua non fresche sono pessime.

## C A P O.

Elettione.) Che sia di animale temperato in complessione, e di età mediocre, perche quando nasce, e troppo humido, e quando è vecchio, e troppo secco.

Giuamenti.) Dà grandissimo nutrimento al corpo, prouocano l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito.

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



*Rimedio .)* Mangiando seco sapor fatti con senapa,,  
come la mostarda forte, ouero con altre cose molto arco-  
matiche.

*Gradi.)* e caldo nel primo grado, & humido nel se-  
condo.

*Tempi, Etadi, complessioni.* ) e buone ne i tempi fredda-  
di, per i giouani, e per i colerici, ma non è buono per i  
vecchi, ne per flemmatici.

### HISTORIE NATURALI.

Il Capo per esser composto di parte diuerse, e di grossi-  
so nutrimento perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi-  
si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & in-  
duce nausea, però quando vuoi mouere il vomito, dà  
nel fine del pasto vn poco di ceruello condito grassamē-  
te, che subito seguirà, e però la esperienza ha insegnato  
che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de-  
gli animali secchi, e non humidi, e però è meglio quello  
de gli auelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono  
parimente di natura acqueea, composti da sette tuniche,  
tre humori, e sei muscoli, per la grossezza hanno in se  
viscosità assai, la cotica, l'orecchie, il naso, & i labri so-  
no cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso,  
e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, o al-  
tro sapor forte diuentano migliori, ci è anco la lingua  
cō' suoi muscoli, e le Gandule, dette animelle, fatte per  
la generatione dello sputo, questa è facile a digerirsi, e  
soaue al gusto, le Gandule sono ancora nelle mammelle  
e quando sono piene di latte, sono molto delicate.



## F E G A T O.

*Elettione.*) Che sia di oche ingraßate col latte, ouero di gallina graßa, o di porco impaßtato con fichi secchi, auanti che si ammazza, ma che sia maschio, giouane.

*Giouamenti.*) e delicatissimo al gusto, dà vn'ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente sana quei che nel farsi notte gli macula la vista.

*Nocumenti.*) Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardano la digestione, massime se l'animale non è stato impaßtato come s'è detto, ouero è di molti anni.

*Rimedio.*) Si euoce bene fin che sia consumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia o Salvia, o lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.

*Gradi.*) e caldo, & humido nel secondo.

*Tempi, Etadi, (omplexioni.)* e buono in ogni tempo ad ogni età, & ad ogni complessione, pur che habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

## HISTORIE NATVRA LI.

Il fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo perche tutti si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impaßtati con farina, latte, e fichi secchi, e di questi prime sono le galline, o Caponi; secondo sono l'Ocche, terzi sono i Porzi, ma io ci pongo nel terzo luo-



go il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori di se stessi, quanto che sono gli animali più delicati, e più soauissimi d'ogni altri. 7 Fegati de' Pesci grandi, e nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

### T R I P P A.

Elettione.) Che sia di animale grasso, morto nella sua più bella età, ben pascolato, & essa sia molto bene purificata, netta, e grassa.

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

Nocumenti.) A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali.

Rimedio.) Cuocendosi molto bene, e per lungo tempo a lessò, con Menia, & specie assai, accioche perda la sua durezza.

Gradi.) e fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Questa è buona se non nei tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto si affaticano.

### HISTORIE NATURALI.

La Trippa è veramente cibo da persone che faticano, e trauagliano assai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Ma se gli auuiene che ben bene si



cuoca, & che nello stomaco si digerisca: da gran nutrimento; ben che sia più freddo del sangue, l'humore ch'essa genera, & anco più cruda, la Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di Vacina, e così anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser di Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell'altre più grassa e più saporita. Appresso Romani era mandato in esilio, colui, che ammazzaua il Bue, o la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da Latini è detta Omasum.

## F. E S T I C O L I.

*Elettione.*) Che siano di galli ingrassati, e non di quadruplici vecchi ouero che siano di Agnelli, o di Porci giouani, e grassi.

*Giuamenti.*) Danno al corpo vn' ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, & accrescono il coito.

*Nocumenti.*) Sono di tarda digestione, massime quei de' gli animali vecchi, e grauanano alquanto lo stomaco.

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

*Gradi.*) Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

*Tempi, etadi, complessioni.*) Questi sono buoni ne i tempi freddi, ad ogni età, & complessione, eccetto che a i decrepiti, & a i flemmatici.



## HISTORIE NATURALI.

La sostanza de' testicoli è simile a quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per rispetto dello spermato che essi generano. Quei de' Galli impastati sono soavissimi al gusto, e di ottimo nutrimento, Anzi Auerroes disse, che *tantum nutriuit, quantum ponderant.* Porci si castrano, perche la sua carne diuenti più saporita, & meno humida. Ma i tauri accioche siano atti all'agricoltura, atteso che non si possono domare da gli huomini così facilmente. I testicoli del Porco sono migliori di quelli de' gli altri quadruplici, e se bene sono vn poco tardi a digerirsi, nondimeno danno poi vn'ottimo nutrimento.

P 7 E D 7.

**Elettione.**) che siano di Capretti, e di Agnelli, di Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

**Giuuamenti.**) giouano a i colerici, e a chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono cupiosamente, e saldano le vene rotte sul petto, e giouano a i tifici.

**Nocumenti.**) nuocono a quei che patiscono i dolori colici, la Sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori vischiosi.

**Rimedio.**) Cuocendosi bene à lessò, fin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, & Zafferano, se gli leua ogni malignità.

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

tem-



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

## HISTORIE NATURALI.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i Piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando son ben cotti: si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno, perdono la durezza, e la viscosità c'hanna i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi degli animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, e poi vi si metta Aceto, e Zaffarano, che perderanno la viscosità, e si pona alla mensa, che faranno appetito.

## CARPIONE.

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

Giouamenti.) Dà ottimo nutrimento, e esquisiteissimo, e delicatissimo sapore. Talche di commun consenso egli è il più nobile di tutti i pesci.

Nocumenti.) non apporta nessuna sorte di danno, nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito.



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

*Gradi.*) e caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) E buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual si voglia complessione.

### HISTORIE NATURALI.

Il Carpione non è stato conosciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la schiena tutta macchiata di color negroo foco d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto Vologarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta donde nasce il Fibreno, ma sono piccolii che non arriuanò alla libra, ma quei di Garda, sono di sei, o di otto libre. Partorisce nel principio dell'estate, e perche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro: si crede da molti, ch'egli d'oro si pasca, massime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

### T R V T T A.

*Elettione.*) Che si agrosia del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue siano sassi, & precipiti grandi, & non in laghi.

*Ciouamenti.*) Nutrisce ottinamente, si digerisce presto, e genera vno humor frigido che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però e buona nelle febri ardenti.



*Notamenti.*) Subito si corrompe, e però subito presa si ha da mangiare, nuoce a i vecchi, & a chi ha stomaco debole.

*Rimedio.*) Se si cuoce nell'acqua, e nell'aceto in porzioni eguali, e si mangia con sapor acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

*Gradi.*) e frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

*Tempi, Etadi, (complessioni.)* e buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto per i decrepiti, & per ogni complessione, eccetto che per i flemmatici.

### HISTORIE NATURALI.

La trutta non fu conosciuta da Greci, tra Latini Columella la chiama *Piscis varius*, Santo Ambrosio la chiama *trutta*. Eliano *trocta*. Ausonio disse, *Pur puerisque salar stellatas tergora guttis*. Ella è tutta macchiata di rosso, o di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle di fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà, onde subito conuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di vn grassissimo Capone. Quelle de' laghi nucono a gli infermi: ma non quelle di fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.

### STURIONE.

*Elettione.*) Che sia preso ne i fiumi, perche quini si fa più grasso, e più saporito, che nel mare. Che sia di estate, e si



e si mangi la pancia principalmente.

Gionamenti.) Si stima nelle tauole per cibo l'autissimo, e pretiosissimo, e che tenga il primo loco, nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumenti.) nuoce a gl'infermi, & a i conualescenti, perche ha la carne grossa, & genera humor vischioso, che tardi si digerisce.

Rimedio.) Cotto a lessò nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso, con vn poco di canella dentro.

Gradi.) e caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo.

Tempi, etadi, complessioni.) e buono ne i tempi saldi per ogn'vno, eccetto che per catarrosi, & per quelli che patiscono dolori nelle giunture.

#### HISTORIE NATURALI.

Lo Sturione, quando è piccolo si chiama Porcellettai e quando è grande si chiama Sturione, ma però non sono specie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare vada all'acqua dolce. Partorisce la estate, così in Mare come ne' fiumi, non si pasce di pesci, ma di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami a quali non si accosta, ma con reti: Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fa il Caviaro, che si porta in mercansie, e si mangia cotto, e crudo, se ne fa assai nel mercato di tana appresso il fiume tanai, è ottimo per sugliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali che sono salati, e secchi al fumo.



## O M B R I N A.

*Elettione.*) Si deue mangiare spetialmente ne i giorni caniculari, che è all' hora più grassa, e più saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre.

*Giuamenti.*) Dopò lo Storione, è il più nobile, e'l più saporito pesce che si mangi. Dà buon nutrimento, presto se digerisce, rinfresca il sangue, & cresce lo sperma.

*Nocumenti.*) nuoce allo stomaco freddo, & tardi si digerisce, quando non è ben cotta, e genera ostruizioni.

*Rimedio.*) Cuocendosi a lessò nell' acqua, & aceto, e poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

*Gradi.*) e calda temperatamente, & humida nel primo grado.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) e buona ne i tempi molto caldi, per i gioueni, e per i colerici, ma nuoce a i vecchi, a i flemmatici, & alle persone otiose.

## HISTORIE NATURALI.

Questo pesce fu detto da Greci Scièna, che vuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare che pesce. Quando è piccola pare tutta d' argento, ma quando diuien grande tiene il corpo sotto che pare d' argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco. Ne sono vedute di 60. libbre. Nasce, e viue del mare, appresso i scogli herbosi, e vicino a i gorgbi dell' acque, e non



e non entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia di altri, ancora che siano della sua specie. Quando ha paura, nasconde sotto il capo, e gli occhi.

### T R I G L I A.

*Elettione.*) Si deue elegger più presto picciola che grande, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti: ma in luoghi sassosi.

*Giouamenti.*) E delicata al gusto, posta sopra i morssi de' velenosi animali li sana, e mangiata leua le malitie fatte con mestruui di donne.

*Nocumenti.*) La Triglia affocata nel vino, che s'ha beuuto fa l'huomo impotente, e la donna sterile. E di dura carne, e tardi si digerisce.

*Rimedio.*) Si cuoce sopra la craticola bagnandosi con oglio, e succo di Aranci, ouero fritta si condiscie con aceto, specie, e Zaffarano, e cosi si conserua per molti giorni.

*Gradi.*) E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, e per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'essercitano assai.

### HISTORIE NATURALI.

La Triglia è detta da latini *Mullus*, e da Venetiani *Barbone*, si pasce di *Alga*, d'*Ostreghe*, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecra-



ta a Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non nasce ne i mari de Settentione, si troua anco ne' stagni di mare, ma quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari uina come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno, e però è attribuita alla triforme Dea. Di che Oppiano. Accipiunt Trigla terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la Triglia non si apre, ma perche resti intiera, basta che gli diano vn bacio alla bocca, la Triglia ha due barbe nel labro di sotto, però è detta Carbone. Affogata nel vino che si beue: fa venire in odio il vino.

## L A M P R E D A.

Elettione.) Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, che all'hora è più grassa, e la spinal mi dolla è più tenera.

Giouamenti.) E delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole, dà ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Noamenti.) Si digerisce vn poco tardi, massime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca a i podagrosi, & a chi patisce ne i nerui.

Rimedio.) Se si affoga dentro la maluasia, e se gli se-  
ra la bocca con noce moscata, e i buchi, con li garofani,  
e si cuoce in vn tegame con nocciole, pane, oglio, e spe-  
tie, e Maluasia.

Gradi.) E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tem-



Tempi, Etadi, complessioni.) e buona d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono i nerui.

### HISTORIE NATURALI.

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

### D E N T A L E.

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

Giouamenti.) Dà copioso nutrimento, ma s'è molto grasso, non nutrisce tanto, e si digerisce meglio. Stringe il corpo.

Nocimenti.) E di tarda, e difficil digestion, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio.) Cuocendosi nell'acqua, con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spesso d'oglio,



glio, e di Agresto, ouero facendosene la gelatina.  
 Gradi.) e caldo nel primo grado, e secco nel secondo.  
 Tempi, Etadi, Complessioni.) E cibo delicatissimo  
 per l'inuerno, e per i giouani, e per i colerici, ma non per  
 vecchi, ne per i flemmatici.

## HISTORIE NATURALI.

Sono i Dentali chiamati da Greci Sinodi, e da Latinè  
 Denticies quando sono piccoli; nuotono, e uiuono separa-  
 ti, e solitarij dalla sua spetie: ma quando sono in età con-  
 firmata, stanno sempre in compagnia; e così ingannano  
 i pescatori che col cibo cercano prenderli, essi stando in-  
 sieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e  
 si ammoniscono, che nessuno vada a pigliar quel cibo,  
 ma quei che vanno soli, facilmente si perdono, il che è  
 un proverbio appreso i pescatori. Gli Schiauoni li ta-  
 gliano in pezzi, e li cuociono con l'Aceto, Sale, e molto  
 Zafferano, & in gelatina, li portano tutto l'anno a ven-  
 dere per Italia.

## O R A T A.

Elettione.) che sia presa d'inuerno, in alto mare non  
 in altro tempo, ne in mare morto, si lodano quelle che  
 sono prese ne i Mari di Levante.

Giouamenti.) Da copioso, & buono nutrimento, a-  
 chi la digerisce bene, e sana i veleni naturali, & accre-  
 sce il coito.

Nocimenti.) e difficile da digerirsi, perche ha la car-  
 ne molto dura, per chi ha lo stomaco debole.

Ri.



*Rimedio.*) Cuocendosi in acqua, & oglio con Zafferano, specie, vna passa, & herbe odorifere, ouero su la eraticola o amarinca.

*Gradi.*) nel caldo è temperata, ma è secca nel primo grado.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) E buona l'inuerno, perchè è più saporita, conferisce a i giouani, & a quei che sono di calda complessione, e di gagliardo stomaco, & ad grande essercitio.

### HISTORIE NATURALI.

L'Orata acquistò questo nome, perchè ha le ciglia ad color d'oro, e da Greci fu detta Chrysophrys, ma i fiamchi sono di colore d'argento. E pesce di Mare, ma viuue appresso a i liti. Partorisce l'estete vicino alle bocche de' fiumi: e stà mentre dura il feruore dell'estate nascosta nel fondo delle acque per sessanta giorni, come imminente del caldo è stimata molto nelle tauole, e tenuta per pesce nobilissimo, e viuue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua ne i laghi, ma appresso gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruasse l'Orate ne i viuarij. Onde pressò questo nome. Son questi pesci più timidi de gli altri, perchè si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sommano i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si pigliano facilmente.

### CALAMARO.

*Elettione.*) Che sia piccolino, & non grande perchè è più tenero, e più presto si digerisce, e che non sia preso in mari morti.



*Giouamenti.*) e delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tanole, accresce l'appetito, e dà all'huomo molto, & buon nutrimento.

*Nocumenti.*) Quando è grande, è difficil concettione & particolarmente nuoce a i paralitici.

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

*Gradi.*) e freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

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

### HISTORIE NATURALI.

Il calamaro si troua in tutti i Mari, e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo, è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, quali tutti hanno il capo tra il ventre e li piedi. Ha otto piedi, & è senza viscere, come gli altri molli. Ha vn humor negro simile all'inchioistro, dentro vna vescica, ilquale quando ha paura, esce fuori, come auuiene a gli huomini timidi, che se moue il corpo, e questo humore è detto da Greci Tonon, e la vescica Miconā, così intorbida l'acqua, e fugge i pescatori, la femina ha due budella, che seruano per mammelle, e fa l'oua, ilche non ha, ne fa il maschio, non troua in acqua dolce, non camina, ma solo nuota come la sepia, ouero vola sopra l'acqua come Rondini.

Man-



*Mangia i Cefali, & Pesci molto grandi.*

*S P F G O L A.*

*Elettione.*) che sia candidissima, e mollissima, e si chiama Lanari, e che sia presa nel Tenere, tra li duoi pontii, d'inuerno, e specialmente del mese di Gennaro.

*Giuamenti.*) e di sapore delicatissimo, e molto grato nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

*Nocumenti.*) nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo per esser assai humida nuoce ai catarrosi.

*Rimedio.*) Cuocendosi sopra la craticola, a fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale, ouero in acqua, & aceto e poi mangiandosi con sapor bianco Acetosol.

*Gradi*) e fredda, & humida nel secondo grado.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Il tempo della sua perfettione è il mese di Gennaro, onde si dice per proverbio. Gennaro spigolato, & allhora conferisce ad ogni età, e complessione.

## HISTORIE NATURALI.

La spigola si chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia Varelo, in Genoua lauaZZa, in napolì Spinola, ha la lingua d'osso, una pietra nella testa, & il cuore triangolare, nasce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quasi sopra l'acque, partorisce due volte l'anno, ma l'ultimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri pesci, è rapace, vorace, e crudele, rodde

la



la coda del Cefalo, col quale ha scambieuole inimicitia, eccetto che il Giugno, il Luglio, e l' Agosto, nel qual tempo viueno insieme con grandissima concordia. Quando è circondato dalle reti, con la coda, ara, e caua l'arena, e così abbassando si fugge la rete. Quando è ferita, dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da gambarelli, che molti n'ingiotisce, & essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono. Da latini è detta lupus.

## C E F A L O.

Elettione.) che sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso, e che il lito guardi Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

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

Nocumenti.) nuoce allo stomaco, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio.) I grossi si cuocono a lessa, ouero si fanno rosti, i piccoli si frigono. Co i primi si cuoce l'origano, e con quelli vltimi si pone il succo di Aranci.

Gradi.) e frigido nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Questo è cibo per l'Aunno, e per l'Inuerno, ma ricerca giouentù, complessioe calda, stomaco gagliardo, e grande essercitio.



## HISTORIE NATURALI.

7 Cefali tutti si chiamano digiuni, non perche non prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo cosa che sia animata, onde non si mangiano l'un l'altro, ma ne tampoco nessuna sorte di carne, onde non com- la carne, ma col pane si prendano, si pascono d'Alga d'Arena, e non vanno all'homo c'habbia carne. S'ingravidano di Dicembre, portano 30 giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle sue oua salate si fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica, l'oua, & i parti piccoli non sono toccati da altri pesci, ma quando sono cresciuti, sono insidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuen- tar ciechi. La Lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura: nascondono il capo credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

## L A C C I A.

Elettione.) Che sia presa in acque dolci, e non in Mare, perche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia d'Aprile, o di Maggio, e sia piena d'oua.

Giouamenti.) E delicata al gusto, e di assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo vna pietra, che gioua alla quartana.

Nocuenti.) nuoce quando è presa in Mare, perche e- ba la carne dura, e nuoce ancora a chi ha lo stomaco de- bole. perche genera flemma.

Rimedio.) Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale e si mangian con sapore acetoso, ouero si fa arrosto bagnata con aceto, & oglio col finocchio, e saluia, o rosmarino.

Gra-



Gradi.) E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primavera, conferisce a ogni età, & complessione, in mediocre quantità.

## HISTORIE NATURALI.

La Laccia fu detta da Greci Thrissa, da Venetiani Chieppa, da Napolitani Alofa, & da Ausonio Alofo, e non fusse la moltitudine delle spine, non cederebbe al ro pesce, tanto è ella saporita, massime quelle che si pigliano nel Teuere, dopò queste sono quelle dell' Arno, & ultime sono quelle del Vulturno. Quelle di Mare sono aride & secche, e dure, ma come entrano ne' fiumi subito diuengono grossissime, & al principio di Giugno tornano nel Mare a partorire. Ne' fiumi non si troua, se non piene d'oua, o di seme, che si dice latte. I Latini la Chiamano Clupea, le migliori sono quelle d'Oua.

### T O N N O.

Elettione.) Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere più tosto la carne magra, che grassa.

Giuuamenti.) La sua carne sana i morsi de' cani rabiosi. Il suo ventre, che è grassissimo, come quello del Porco è molto desiderato nelle tauole.

Nocumenti.) Genera molto escremento, tardi si digerisce, acresce la flemma, e graua lo stomaco.



*Rimedio.*) Quando è conseruato con sale fa miglior  
e fresco si cuoce su la graticola con Aceto, Coriandro  
sale, e molte specie.

*Gradi.*) e freddo nel primò grado, & humido nel sc  
condo.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) non si deue mangiare,  
non l'Autunno, e l'inuerno da i giouani, e da i colericci  
o da quei c'hanno buono stomaco, e che fanno molto e  
fercitio.

### HISTORIE NATURALI.

Il Tonno è detto da greci thynnos, e da latini thynnus  
ne i giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo  
come tafano, e però in quel tempo si ha da fuggire, v  
il coito nel mese di Febraro, partorisce nel solstitio d  
l'estate, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi  
giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e mat  
mamente in Ponto. Quando nasce: si chiama cordilla  
poi limosa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno tonno  
e crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede più co  
l'occhio destro che col sinistro, mangia solamente carr  
ne, e ghiande, tanto cresce che crepa, e non viue se no  
dui anni il più, della sua carne salata si fa la tonina, e  
zarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe  
non ha se non vn occhio, e però nuota con quella parte  
doue ha l'occhio buono verso terra.

### T E N C A.

*Elettione.*) Che sia femina, e non maschio, e pre  
sa in fiume, oue in lago non fangoso, e che non  
sia



*sia tempo d'estate, ma di Autunno, o d'Inverno.*

*Giuamenti.) Sono al corpo di poco, e nessuno giouamento, ma tagliate per la lunghezza dalla schena, & applicate alle piatte di piedi leuano l'ardor delle feбри.*

*Nocumenti.) Si digeriscono tardi, grauanano lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.*

*Rimedio.) Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, espetie, al forno, o con oglio, cipolla, e vna passa, o rouersciata, & empita con Menta, Aglio, Petrosello, & Aceto.*

*Gradi.) E fredda, & humida nel secondo grado.*

*Tempi, Etadi, Complessioni.) E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che s'affaticano.*

## HISTORIE NATURALI.

*La tenca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, come si dice solazzo del volgo. Solo Ticerone nel libro de Claris Oratoribus fa mentione di un oratore Piacentino, ilqual per esser molto faceto, fu detto per soprannome il tenca. Non si trouano mai in mare, ma in fiumi, o nelli laghi, e queste per il più puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno, ma di Autunno sono più grasse, sono poco stimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di terra. Sono cibo da persone che molto faticano, o che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Novembre sono tristissimo cibo.*



## L V C C I O.

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

*Giouamenti.*) Dà molto nutrimento, & le sue masce le abbrusciate, & fatte in poluere, e beuuto in vino a peso di uno scudo rompono la pietra.

*Nocumenti.*) È di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

*Rimedio.*) Cuocendosi a lessò insieme con herbe odorifere, e con oglio, & poi mangiandosi, col sapor bianco ouero arrosto su la graticola con Origano, & Aceto Gradi.) E freddo, & humido nel secondo grado.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Questo è pasto greuce e però conuiene l'inuerno a i giouani, & a i colerici. Ma quando è preso in fiume è molto manco nociuo, e più digestibile.

## HISTORIE NATVRALE.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende così ancor'essendo gli antichi non è stato nominato. Non si troua in Mare e ne' fiumi pochissimi, e rari. ma ne laghi, e ne' stagni sono copiosissimi e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano diece l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte: Il luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carnuiuolo, atroce e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie, sana le sue ferite col toccare la tenca.



ca. Et cattino per gli infermi, contra i Medici da dozi-  
na, che ardiscono di darlo con poco giudicio, & manco  
discretione.

## ANGUILLA.

Elettione.) Che sia del mese di Marzo, o di Aprile  
presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito sia  
cotta.

Giuamenti.) E delicatissimo sapore, da buon nutri-  
mento, e col sale conseruasi lungamente, e diuene otti-  
ma per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti.) Genera vn poco di ventosità massime  
se ne mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio.) Cuocendosi su la graticula, dentro vn fo-  
glio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli, o con  
sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) nel tempo della prima-  
uera questa conuiene a tutte le etadi, & a tutte le com-  
plexioni, pur che non se ne mangi troppo quantità.

## HISTORIE NATURALI.

L'Anguille sono desiderate nelle tauole, per esser al  
gusto sopra modo soauì, e delicate, si generano senza  
ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si  
generano subito che è piovuto, viueno, e si nutriscono di  
pioggia. In Mare nascono appresso le bocche di fiumi



ou'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettauo stare nell'acqua chiarissima, altrimenti nella torbida subito muoiono si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria s'rinchiudono. Il giorno dormeno, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso negro ponte l'Anguille domesticate con gli anelli d'oro, e d'argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acqua, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, ch'— in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fu detto da vno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Boetia sacrificaua alli Dei. Archistrato la chiamò Regina, e guida della volupta. Nelle Anguille non ci è maschio ne femina.

## S A R D A.

Elettione.) Che sia del mese di Marzo, o di Aprile presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti.) E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, e col sale si conserua lungamente, e diuene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti.) Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancor dell'humido.

Rimedio.) Cuocendosi su la graticola dentro vn foglio di carta con oglio Petrosello, e coriandoli, con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gra-



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

Tempi, Etadi, complessioni.) Nel tempo della primavera questo conuiene a tutte l'etadi, & tutte le complessioni, pur che non se ne mangi troppo quantità.

### HISTORIE NATURALI.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, o fresca, o salata, quando è piccolina, si chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamente in Mare viue, e si piglia, quando è Sardina si sala, e volgarmente si chiama Alice, ouero Anchid, partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto non ritorna dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & uscire del Mare, e pigliasi con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però se ne dà tal volta a i conualescenti per primo pasto.

### FRAGOLINO.

Elettione.) Se bene è buono d'ogni tempo, nondimeno è migliore l'inverno mangiato con tre conditioni, che siano fresco, fritto, e freddo.

Gionamenti.) Ha la carne tenera, saporita facile a digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salatifero a chi l'vsano di continuo.

Nocumenti.) Cuocendosi fritto, e condendosi con



succo di Aranci, e Pepe, ouero arrostito si mangi caldeo col succo di Agresta.

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Questo pesce è miglioree l'inuerno, che in altri tempi a tutti l'etadi. & compleSSIONI, pur che si mangi inconueniente quantità.

### HISTORIE NATURALI.

Il Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinus, a Venetia si chiama arbore, e da Latini Rubellie. E pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare, e subito ch'è nato si vede pieno d'oua, e perche tutti si veggonno esser ad vn modo, però si crede, che siano tutte femine, e questa grandezza si vede l'estate, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di gambarelli, e non sono vagabondi, ma vanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

### O S T R E G A.

Elettione.) Che non sia presa in luogo fangoso se si può, piglisi di quelle che sono nate sui fondi de nauilij vecchi, si di mesi c'hanno la Re, siano mangiate fresche.

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

No.



*Documenti.*) E vn poco difficile a digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruizione.

*Rimedio.*) Apparecchiandosi con pepe, oglio, e succo di Aranci acetosi, doppo che è cotta su la bragia auuertendo che non si ha da lessare.

*Gradi.*) E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

*Tempi, Etadi, CompleSSIONi.*) E salutifera ne i tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

#### HISTORIE NATURALI.

L'Ostrega non ha testa, ma nelle parti di sopra ha il meato, per ilqual manda fuora gli escrementi, non è maschio, ne femina, ma da vna sola banda produce vn' Ouo, donde esce vn' humor prolifico, e secondo, informa di latte. Nasce nel fango, ch' incomincia a putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauilij. Non può viuere fuori dell'acqua quantunque non riceua in se aria, o altro humore: non si può muouere da luogo a luogo, se ben sia staccata, non ha senso, ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E desiderata nelle tauole di Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi che non hanno la R, non è buona, perche v'è in amore e perde il sapore, l'Ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.



## GRANCHIO.

*Elettione.*) Che sia preso appresso i fiumi, o altre acque dolci, perche ha più virtù del marino, sia di Primavera, o di Autunno, & a Luna piena.

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

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

*Rimedio.*) Cuocendosi bene su la bragia viua, & poco mangiandosi con Pepe, e con Aceto forte.

*Gradi.*) È freddo nel secondo grado, & humido nel primo.

*Tempi, Etadi, complessioni.*) è buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei che hanno lo stomaco molto caldo.

## HISTORIE NATURALI.

Il Granchio da Greci fu detto Carcinus, egli non ha coda, ma il corpo rotondo, e perche è senza testa, ha nel petto tutti gli istromenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra più grande della sinistra. Usa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: cammina all'indietro così velocemente come innanti, mentre stà in terra, vā per le cauerne, e di lunga vita, e nel principio della Primavera, depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenitia sono i Granchi ne



iliti di fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

## L V M A C A.

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

**Giouamenti.**) Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, e ottima per i Tisici, & smorza l'ardore della colera, a la sete pronoca il sonno.

**Nocumenti.**) Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce a chi patisce la Renella.

**Rimedio.**) Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere come Menta, Petrosello, e Calamento, e con Aglio, e con oglio, ma che sia molto ben cotta.

**Gradi.**) E fredda nel primo grado, & humido nel secondo.

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

## HISTORIE NATVRALE.

La Lumaca si sa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, e di putrefattione, ancor'è in dubbio appreso gli scrittori, stà nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso, e queste così coperchiate sono le

E S mi.



migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruauano ne' viuari, e le ingrossauano con Sapa, Farro, & altre cose, Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattive. Di cui sarà giudice lo odorato, e'l gusto: come non puzzanco, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle che si colgono ne gli Spinetti.

### T E S T U D 7 N E.

Elettione.) Che sia grossa, piena di oua, e di buoni cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.

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

Nocumenti.) e di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormigliosi.

Rimedio.) Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi.) e fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi etadi, Complessioni.) e buona nei tempi caldi per i giovani, e per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica, ma vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

### HISTORIE NATURALI.

Nessuno animale, c'habbia le penne, le squamme, e la



e la scorza, ha le reni se non la Testudine, laqual ha la carne di tanta viuacità, che se bene se le taglia il capo, e se le caua il cuore, nondimeno sopravuiue per molto spatio di tempo. Fa vn fischio breue, e sotile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di dui colori, come sono quelle degli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Dalla sua carne cotta se ne fa vn Pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, & gioua a gli hettici.

## T E L L I N E.

Elettione.) Che siano grandi, che si aprino facilmente, che siano ben purgate dall'Arena.

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

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

Rimedio.) (uocendosi con vino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

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

Tempi, etadi, complessioni.) Sono buone nei tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, per quei che trauagliano assai.

## HISTORIE NATURALI.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche soluono il corpo, e le



salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrin non lasciano rinascere i peli, ma a tempi nostri non si vede che sia in uso di salarle. Si pongono nell'acqua fredda e quiui si lasciano stare vn giorno, o dui che così depureranno tutta l'Arena c'haueranno, il vino cotto coesse le fa più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli SS.gnuoli le chiamano Brignois.

### R A N O C C H E.

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

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

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

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

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

Tempi, Etadi, Complessioni.) Si deuono usare ne tempi caldi da i giouani, da i colerici, & da chi fa grande essercitio, ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.



## HISTORIE NATURALI.

Le Ranocchie hanno lingua, e voce, e fanno l'oua, donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti, viueno solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primavera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno due fegati. V sano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo son mutole. Quando molto strideno significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch' in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Per cioche queste bestie crebbero in tanta quantità, che i Cittadini furono astretti abbandonare la Città.

## P E P E.

Elettione.) Che i grani non siano vani, marci, e leggieri, ma freschi grauissimi, pieni, netti, ne troppo crespi, che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo.

Giouamenti.) Aiuta la concottione, risueglia lo appetito, caccia la ventosita, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacetti, fa orinare, consuma la flemma.

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

Rimedio.) Vsandosi in poca quantità, nel tempo

E 7 fred.



freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia po-  
stato troppo sottile.

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

Tempi, Etadi, Complessi ni.) e buona ne i tempi fre-  
di per i vecchi, & per i flemmatici & catarosi.

## HISTORIE NATURALI.

Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chio-  
ma negro, ilquale si coglie in India del mese di Ottobre  
e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stioie fatte  
te di Palma fin che diuenta negro, e crespo, ilche si fa in  
tre giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina fa ad-  
gerire, tira, risolve, e leua le caligini de gli occhi, fa pan-  
torire: Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito de-  
pò il coito, impedisce l'ingravidarsi. Composto in Letto-  
uare gioua alla tosse, & a tutti i difetti del petto. Masti-  
cato con l'vua passa purga la flemma della testa, conser-  
ua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

## C A N E L L A.

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

Giouamenti.) Prouoca l'orina, resiste ai veleni, cor-  
roborà il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista,  
e lascia putrefare gli humori cattiu.

Neiuenti.) Non si deue usare da' colerici, ne



in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo uso infiamma le viscere, & il sangue.

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

Gradi.) E calda, & secca nel terzo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni. ) Conferisce ne i tempi freddi a i vecchi: a quei che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomaco debole.

### HISTORIE NATURALI.

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

### GAROFANI.

Elettione.) che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Giouamenti.) Fortificano tutti i membri principali e in specie lo stomaco, sanano il flusso, e fermato il vomito, e leuano il pazzore del fiato.

Nocumenti.) Nucono a' colerici l'estate, & anco fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità.



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

*Gradi.*) Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Sono ottimi nel tempo dell' Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quelli che sono catarosi.

## HISTORIE NATURALI.

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

## G E N G E V O.

*Elettione.*) Che sia fresco, e non consumato dal tempo: il che dal buon odore, & acuto sapore si comprende, & anco che quando si spezza, non si faccia poluere.

*Giouamenti.*) Caccia la ventosità, riscalda, ma più tardi del Pepe è ottima per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma la flemma, e chiarifica la vista.

*Notamenti.*) Non è buono ne i tempi, e paesi cal-



caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'ha in vso.

Rimedio.) Quando è fresco, se si condisce col mele, diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare, ouero secco se ne vfi in conueniente quantità.

Gradi.) Quando è fresco, e caldo in terzo grado, & humido nel primo, ma quando è seccato diuenta secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Gioua vsarlo ne i tempi molto freddi a i vecchi, a i flemmatici, & a quelli che abbondano di molta humidità, & ventosità.

### HISTORIE NATVRALI.

Il Gengeuo, quando è fresco ha molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il Pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si condisce in Oriente: molto buono per moltiplicar il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così anco per dar forza ad vno stomaco debole, leua l'oppilatione, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con zuccaro, o con mele, e si serua per gli vfi sopradetti.

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

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

Giouamenti.) Fa buon fiato, leua le lentigini, confor-



forta la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, pronoua l'orina, e conferisce alla Matrice.

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

Rimedio.) Usandola di raro, & in poca quantita mescolandoui seco vn poco di gengenou, che con l'humidita sua la contemperi.

Gradi.) e calda, & secca nel fine del secondo gradlo. Tempi, Etadi, complessioni.) E ottima ne i tempi d'Inuerno, per le persone che sono graui di eta, per flemmatici ma nuoce a i melanconici.

### HISTORIE NATURALI.

La Noce Muscata spesso si pone ne i condimenti delle viuande de' nobili perche ha buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco, fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia fa digerire, consuma la ventosità, fa gran beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'usino copiosamente, & i colerici se n'astengano.

### ZAFFERANO.

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



*Gionamenti.*) Conserua tutte le viscere, e fa buon colore di viso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

*Nocumenti.*) V' à alla testa, o gli nuoce facendo dolore, sonnolentia, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbriacchezza.

*Rimedio.*) S'adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

*Gradi.*) E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) è utile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, ai vecchi, a i flemmatici, & a i melanconici.

## HISTORIE NATURALI.

Il Zaffarano, che si chiama da Latini *Crocum*, è notissimo à tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, prouoca il sonno, leua via l'Asma e tutti i difetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'Inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi degli occhi. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'Intelletto.

Z V C C A R O.

*Elettione.*) Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Gio.



*Giouamenti.*) Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni, nutrisce più del mele, allarga, e monda il petto.

*Nocumenti.*) Fa venir la sete, e si conuerte facilmente in colore, e però nuoce a quei che hanno calda complessione.

*Rimedio.*) Mangiandosi con granato, ouero con Aranci, che siano di sapore acetoso.

*Gradi.*) E caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è temperato.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) E buono d'ogni tempo, e conferisce più a quei che sono di età matura, e di fredda complessione, che ai giouani, & a' colerici.

## HISTORIE NATURALI.

Il Zuccaro si chiama mele di canna, perche si cauaua dalle canne di mele, e per esser buono conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, non è anco tanto astringente, e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, che'l Mele, in tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella Trippa, perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco, Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel Zuccaro, che si chiama Candia, che la rancedine.

## M E L E.

*Elettione.*) Puro, chiaro, lucidissimo, che tira al



colore bianco, e che sia ben granito, e grosso.

*Giouamenti.*) Riscalda lo stomaco massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, & si conuer-  
te in buon sangue.

*Nocumenti.*) nuoce a quei che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

*Rimedio.*) Mangiandosi con frutti, o altri cibi che siano di sapore acetoso, ouero col zuccaro rosato.

*Gradi.*) E caldo secco nel secondo grado.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Non si deue vsar se non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i catarosi, e per quei che sono di calda complessione.

### HISTORIE NATURALI.

Il Mele e amico di vecchi, e nemico di giouani, de' colerici, e de febricitanti; quando è crudo: si sente acre al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella; ma quando egli è cotto, conuiene a quei che sono frigidi per natura, per età, o per infermità, ma nuoce a i calidi, perche si conuer-  
te in colera.

Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni de gli humori, che le cascano dal capo. Se si digerisce nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa oppilationi. Si cuoce, sinche deponga tutta la schiuma.

### M O S T O C O T T O.

*Elettione.*) Che sia fatto di vino cauato dall'vua dolce, cotto tanto che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Gio-



*Gionamenti.*) Giona alla strettezza del petto, & agli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vesica, & è buono contra i veleni.

*Nocumenti.*) Fa ostruptione, genera ventosità, ed grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

*Remedio.*) Vsandosi non per cibo, ma per condimento & seco sempre si ponga Pepe, o altre cose aromatiche, d' Inuerno.

*Gradi.*) e caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

*Tempi, Etadi, CompleSSIONi.*) Ogni volta che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni complessione, in tutti i tempi dell' anno, e massime nell' Inuerno.

### HISTORIE NATURALI.

Il mosto cotto volgarmente detto Sapa, se sifa di vino negro nutrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catarrhi del petto. Quando sifa di vino bianco diuenta più sottile di sostanza, e mollifica più il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sappa è di grossa sostanza, ma posta in impiastri fatti di semola, e sale, mitiga i dolori gagliardamente, fa grande opilatione nel fegato, nella milza sì per esser dolce, come anco per esser grossa, e però quei che sono opilati la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero vsarla in poca quantità.

### A C E T O.

*Elettione.*) Che sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio.



vecchio, & se si può, che dentro ci siano le rose.

Giuamenti.) e ottimo, per smorzar l'ardore, della colera, e la sete, fortifica le gengiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocumenti.) nuoce molto a i nervi, & alle donne, che patiscono mal di Matrice, è pessimo per macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio.) Mescolandoci seco acqua, & Zuccaro in molta quantità, ouero vna passa dolce.

Gradi.) e freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi, etadi, complessioni.) e gioueuole ne i tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici, e nuoce a i vecchi, & a quei che patiscono ne i nervi.

## HISTORIE NATVRALI.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell' Aceto, ma nel resto sono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della colera, & altri lo pongono caldo, perche buttato sopra la pietra, bolle, & rompe la pietra, però si può dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante, e quanto manco egli è forte, tanto più è freddo, e nemico a i melanconici, & a stomachi freddi, e particolarmente alle Donne per rispetto della Matrice. Se si beue caldo fa resistenza alle beuande velenose, ma beuto in quantità genera l'Hidropisia.

## A G R E S T O.

Elettione.) Che sia fatto d'vna acerba auanti che  
en-



entri la canicula, secondo che insegna Dioscoride, ouero secondo l'uso commune, pur che sia chiaro.

Gionamenti.) Gioua mirabilmente l'estate, a finire la colera, a svegliare l'appetito, & a quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti.) Stringe gagliardamente il petto, fa finire la tosse, e anco molto nemico a i nerui, & a chi patisce dolori colici.

Rimedio ) Vsandosi in compagnia delle carni, o d' altri cibi caldi grassi e dolci.

Gradi.) E freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Si deuono usare l'estate in i tempi molto caldi, e conferisce a i giouani, & a i colericici, ma è inimicissimo di vecchi; & di flemmatici.

### HISTORIE NATURALI.

L'Agresto si chiamada Latini Omphacium, con ferece a gli infiammati, & a gli abbrugiati più che l'Aceto, conuiene molto ai corpi colericici, & a i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per l'uso d'Agresta, & riesce più grato. L'agresto vuole hauer del color citrino che riri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. 7 cibi caldi, secondo Auienna sono i Colombi, si deueno mangiare con molto agresto, e cosi tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

S A L S A.

Elettione.) Che sia fatta con herbe molto odorifere.



fere come Serpillo, Menta, Basilico, Aceto rosato, dui  
garofani, pane arostito, & vn poco di aglio per chi pia-  
ce.

Giouamenti.) Risueglia mirabilmente l'appetito e  
fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e ta-  
glia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocimenti.) Nuoce ai febricitanti, & a quei che  
hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in gran  
quantità.

Rimedio.) Mescolandoci buona quantità di succo di  
Agresta, o d' Aranci acetosi, e mangiando cibi buoni  
appresso.

Gradi.) e calda più, e meno secondo la natura dell'  
erbe, che ci si mettono.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Questa è stata ritroua-  
ta per suegliar l'appetito, ne' tempi ardenti per ogni  
età, & complessione, massime per i giouani.

#### HISTORIE NATURALI.

La salsa, e sapor verde è molto in vso per tutte le  
parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gu-  
sto: e l'estate massime quando per i souerchi caldi l'appe-  
tito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mil-  
le modi, ma Virgilio, dicendo *Allia, Serpillum, atque  
herbas contundit olentes.* Pare ch'approui questa per  
la migliore. Alcuni vsono la Mostarda detta *Mustus  
ardens*, qual non conuiene se non ne' tempi freddi, Si  
usa anco l'Agliata, il sapor d'Vua il sapor di Viscio-  
e, la Peperata, & altri sapori secondo i giusti varij  
nelle persone, e secondo i tempi.



## L A T T E.

*Elettione.*) Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce, fa bello il color del corpo, & accresce il coito.

*Giouamenti.*) Auanti che si beua, se li ponga denno vn poco di sale, Zuccaro, o Mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

*Nocumenti.*) Inuoca a chi ha la febre, a chi ha dolore di capo, a chi patisce negli occhi, a i catarosi, a chi ha la pietra, a gli oppilati, a i denti, & alle gengiue.

*Rimedio.*) Humido nel secondo grado, e quanto caldo temperato.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno buon stomaco, & è nemico a i vecchi, & a i catarosi.

## HISTORIE NATURALI.

Il latte è composto di tre sostanze, l'vna acqua detta Sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, solutiuo, la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è temperata, ma ventuosa, e la terza è grossa, della qual si fa il cascio, e questa è grossa vischiosa, e flemmatica. Il pregato latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto è il Caprino, e l'ultimo è il Bufalino: ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, età animale. Se il latte ha uerà molto Sero, sarà senza periculo affatto.

ha-



auerà molto Cascio, sarà da fuggire, perche genera la  
 pietra, l'uso continuo del latte noce a i denti, & alle  
 ingiue, e però dopò che si è beuuto, si laui la bocca con  
 vino mescolato con Mele, che così si fortificaranno i  
 denti, e le gingiue. Il latte muoue il corpo, leua la tosse:  
 allarga il petto, e ristaura i conualescenti. Beuasì in tan  
 ta quantità, che si possa digerir presto; e poi non si man  
 i nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua vino sin  
 che sia digerito.

## B U T I R O.

Elettione.) Che sia freschissimo, & dolcissimo, e se si  
 potesse hauer che fusse di Pecora sarebbe più lodato.

Giouamenti.) Purga valentemente, e tira fuori le  
 perfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni  
 per freddo, e sana la tosse.

Nocumenti.) Rilassa lo stomaco: l'indebolisce, & a  
 poi molto l'usa, induce la Nausea.

Rimedio.) Mangiando appresso di quello cibi confor  
 tatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato  
 ecchio.

Gradi.) Caldo, & humido nel principio del primo  
 grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) E buono d'ogni tempo,  
 per che sia fresco. E conferisce più a i vecchi, che a i gio  
 vani perche gli purga il catarro.

## HISTORIE NATURALI.

L'effetto del Butiro, quando è fresco, è simile a quel  
 dell'oglio fresco, apre il petto, mondifica i polmoni,  
 in somma aiuta gagliardamente a moturare i catar  
 ri



ri grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli, similmente se si mangia in sua compagnia il Zuccaro ouero il Mele. V'sasi di cuocere il Butiro, e conseruare col sale, e questo cosi preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale, ma pure ritiene ferma la virtù sua di aprire, e nettare le parti del petto, quanto più s'invecchia, tanto più caldo diuenta.

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

*Elettione.*) Che siano freschissimi, e fatti a fuoco lento, quando si leuano dalla massa di latte.

*Giuamenti.*) Sono pettorali come il Butiro, & gradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, & siccità dello stomaco.

*Nocumenti.*) Tardi si digeriscono, anzi sopranano all'altro cibo sono di grasso nutrimento, e facilmente si conuerteno in vapori.

*Rimedio.*) Se si mangiano in poca quantità, & si mescola seco assai Zuccaro, o mele.

*Gradi.*) Caldi, & humidi nel primo grado.

*Tempi, Etadi, Complessioni.*) Questo è pasto più giouani, e da colerici, che da vecchi, & cattarrofici: che ricerca lo stomaco gagliardo.

### HISTORIE NATURALI.

Sono i capi di latte poco differenti dal Butiro, perche essendo l'uno, e l'altro il fiore, e la parte più diuina del latte: il Butiro si coglie dalla massa del latte, con i vasi larghi senza adoperarsi fuoco, ma i Capi di latte, si canano dopò ch' il latte ha bollito vn pocchetto.

piu



an piano: che se il fuoco fosse gagliardo: non si caglie-  
 bbone, e non sarebbono buoni, per questo i Capi di  
 te non durano, ma presto si fanno acetosi, ilche non  
 uiene del Butiro. Inducono i Capi di latte gran satie  
 , & a chi molto ne mangia nausea, e però non se ne  
 angì molto, e si mangiano col zuccaro, dopò pasto:  
 el regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano  
 ra le foglie di Cauli, e li chiamano natte, e quini pa-  
 che siano più saporiti, che in altri paesi.

## G I U N C A T A.

Elettione.) Che sia di latte alquale non siano stato  
 uato il Butiro, che sia fresca, e di ottimo pascolo.

Giouamenti.) Smorza la sete, e l'ardor del stomato,  
 chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumenti.) Ristringhe il petto, e fa venir l'asma,  
 che manda vapori in capo, fa alle volte soffocatio-  
 e sincope.

Rimedio.) Mangiarne di rado, & il meglio è nō mai.  
 a pure quando occorre, prendasi per primo pasto con  
 ai zuccaro.

Gradi.) Fredda nel secondo grado, & humida tem-  
 atamente.

Tempi, Etadi, CompleSSIONi.) E cibo da vsarsi ne  
 mpi molto caldi, e più conforme a i giouani, & a i  
 erici, che a i vecchi, & catarosi.

## HISTORIE NATVRA LI.

La Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e  
 con



congelato, subito mangiato si putrefa; e se dopò paſſe prende; fa diſcendere a baſſo tutto il rimanente deſſo indigeſto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran cultura: & conuiene hauere gagliardo ſtomaco. Genera nutrimento groſſo, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella ſpecie di fluſſo, che chiama lienteria, ouero leggierezza d'inteſtini. Imma è peggiore d'ogni ſorte di latte. Queſto nome diſcanta è tolto da' Giunchi ne i quali ſi conſerua, e ſi pco

### R I C O T T A.

*Elettione.*) Che ſia fatta di ottimo latte, e tanto cotta di freſco, che ſia ancor calda, perche coſi più prece digerisce.

*Giouamenti.*) Gioua a gli huomini di calda coſtione, e conſerisce a chi ha il fluſſo d'humori bilicoſi ſmorza la ſete, & l'ardor della colera.

*Nocumenti.*) nuoce allo ſtomaco frigido. Indebolice i nerui, e induce il ſonno, e tardi ſi digerisce.

*Rimedio.*) Mangiandoſi molto freſca in ultima ſa & con molto zuccaro, & in poca quantità.

*Gradi.*) Fredda, e ſecca nel primo grado.

*Tempi, Etadi, Compleſſioni.*) Queſto è proportione cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che ſi ciano aſſai, & ſi può mangiare da ogni tempo.

### HISTORIE NATURALI.

La Ricotta offende manco lo ſtomaco, ch'il C.  
fre



fresco; e se l'huomo sia sano gli gioua, più presto che nuoca ma se lo stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai per esser di sostanza fredda, e grossa. Nel che si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda, la ricotta salata è molto peggiore della fresca, perche dà pochissimo, e cattiuissimo nutrimento fa venir sete, restringe il ventre, commoue, e genera molta ventosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i vasi orinarij e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite, perche essendo fatte della parte più pura e liquida, si digeriscono più facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto rinfrescano, e cauano la sete.

## C A S C I O.

Elettione.) Che sia fresco fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti.) Mollifica, & ingrassa il corpo, e gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri casci, e più digestibile, ma che non sia troppo condensato.

Nocumenti.) Fa oppilatione a chi troppo frequenta, massime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio.) Mangiandosi seco in compagnia Noci, andorle, Pere e Mele, ma non si ha da usare sempre.

Gradi.) E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni.) E pasto di pura dige-



gestione, e ricerca vn gagliardo stomaco, e però conu-  
ne più a giouani, & a faticanti, che a i vecchi, & a  
otiosi.

## HISTORIE NATURALI.

Il Cascio fresco nutrisce più del salato, & humetta.  
Tutti i casci sono di tristo succo, eccetto che i Gressi  
che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da  
mangiare quel giorno che si fa, perche come s'inueccia  
diuenta pessimo. Il Cascio vecchio si biasma perche  
facilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il s-  
gue, fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera  
lera, stringe il corpo, perche il Quaglio gli dà questa  
tezza. Fa più danno il Cascio infiammando, che v-  
assotigliando, se sarà di mezo tempo, non sarà ingr-  
allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiando  
mediocrementemente. Il Pecorino è molto migliore de gli  
tri si come il Caprino è il peggiore. Insomma mangi-  
la quantità tale, che serua per sigillo solo dello stomaco.  
Et si offerui il Prouerbio commune che dice, Caeuss  
sanus, quem dat auaræ manus.



Perche sia necessario il bere.

**I**L bere è una cosa humida in atto, che nel ventre si mescola co' cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause, l'vna perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano, l'altra accioche porti il cibo a tutti i membri, e lo faccia penetrare uo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestion, questa per la nutritione, e quella per la conseruatione della sanità; come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono in diuersa natura. E perche la concottione non è altro, ch'vna perfectione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore: chiara cosa, è che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, el bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno a temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile. E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentare penetratiuo, e sottile, e questo è il bere, del qual parlando Platone nell'Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero, così i corpi de' vecchi col vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.



## Regola da offeruarsi nel bere.

**N**on si beue ne *Acqua*, ne *vino*, quando lo stomaco e digiuno. Massime chi e stato al bagno, ha usato il coito, o fatto altro esercizio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequentia della respiratione, o sudato: se prima non si prende refettione di cibo perche nuoce alla testa, al Ceruello, a Nerui, e fa alienatione di mente, massime se ci e gran fame.

Dopò il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo *Vino*, o *Acqua* secondo l'usanza, perche il bere quando lo stomaco e pieno, non lascia che'l cibo tocchi la sostanza dello stomaco, anzi il *vino* interposto moltiplica la sostanza che'l cibo si muti, come si conuiene.

Dopò che'l cibo e calato dallo stomaco, e disceso al basso, allhora quei ch'hanno gran sete possono satisfarsi di *vino*, o d'*Acqua*, secondo la loro consuetudine.

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

Chi di notte ha sete, lauasi la bocca, non beua se non pochissimo a fatto, e con vaso di stretta bocca, ouero con toleranza pongasi a dormire, secondo la dottrina d'*Hippocrate*, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopò l'*Aglio*, la *Cipolla*, & altri cibi acuti non si beua, perche accresce caldo a caldo, e fa penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti, Ma prima si mangino cibi di buona qualità, e poi si beua.

Vino



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

**I**l vino si niega a fanciulli, perche gli è vno aggiungere, fuoco a fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la mente.

Platone fece la legge, ch'auanti li 18. anni non si potesse bere vino, e che nessuno Generale d'esercitio, Giudice, Governatore, o altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno dibisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna, quando hanno da stare insieme la notte, per far figliuoli, si astengano dal vino.

Il vino si niega ai giouani, che crescono, perche hauendo essi una natura calida, seruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede a i giouani virili, che passando li 40. anni incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la freddezza di quell'età ad un giusto, e conueneuol temperamento.

Ma non conuiene dargli vini potenti, perche nuocano al capo, & a i Nerui, ma solo quei Duretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, può essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauesserò già luogo, ma in queste parti fredde: oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia an-



richissimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dilettarsi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle Donne, perchè con l'uso di quello chiudeno la porta alle virtù, e no l'ingresso a tutti i viti.

Et però si legge appresso Valerio, che Mettello caria di bastonate ammazzò la moglie, perchè hauea beuto il vino. Del quale atto egli non fu da nessuno preso, non che accusato.

Effetti del vino beuto moderatamente.

**D**Al moderato uso del vino l'ingegno si fa illustre, e chiaro: l'animo si rende più fedele, e più mantovato: l'Anima si dilata, gli Spiriti si confortano l'allegrezza si moltiplicano, e i dispiaceri si scordano: onde si uia dire Zenone, sì come i Lupini, che sono amari, cotta l'infusione dell'Acqua si fanno dolci: così io col vino dispongo alle dolcezze, e a' piaceri: e Aristotile Problemi disse, ch' il vino apportaua agli huomini la pace, e speranza. Egli muta i viti della natura in contrario, perciocchè l'huomo empio, lo fa pio, di Auaro fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace, la taciturnità, e la pigrizia della Mente muta in astutia, e in facondia. Scriue Ruffo, ch' i Persiani, e gli Eleni usauano il vino, quando voleuano disputare, o discorrere, o dar consiglio graue, e gli Eleni in particolare l'usauano, quando voleuano far versi, o sonar istrumenti musicali, con dire, ch' il vino conduceua la Mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, il qual sempre si poneua



tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si le-  
uaua prima di tutti, & di essemplar parsimonia nel be-  
re fu celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual  
disse. *Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Republi-  
cam sobrius excessit.* Nel qual senso Bacco fu cognomi-  
nato mite, dolce, donatore dell'allegrezza, nobile, gene-  
roso, candido, tenero, benigno nitido, e blando. Et il vi-  
no fu detto Leone soaue, limpido, libero, molle, bello,  
muschiato, pretioso fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo. Il Vino conferisce  
alla nudritione, alla concottione, alla digestione, & al-  
la generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori,  
che sono concotti, nutrisce con velocità, rallegra il cuo-  
re, caccia le ventosità, prouoca l'orina, augmenta il  
calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'ap-  
petito, muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue  
ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento a  
tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi,  
manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta a fa-  
re vscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quāti-  
tà moderata del vino, secōdo la dottrina de gli antichi,  
vuole esser tanta nello stomaco: che non nuoti, & i cibi  
non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno disse,  
che il buon vino vuole essere di età mezzano, cioè ne  
nuouo, ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color  
bianco, o mezo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non  
si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuo-  
mente. E questo è cōueniente a tutti, massime a vecchi.



## Effetti del vino beuuto fuori di modo.

**Q**uando la quantità del vino, che si beue non esser retta ne moderata dal calor naturale, solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità gide, percioche suffocando il calor naturale nuoce al Cerebello, & a tutti i Nerui, e quindi nasce l'Apoplezia, la Paralisia, il Letargo, il mal Caduco, le Spasmodi, il Tremore.

Quanto poi appartiene all'Animo. Il uigno fa huomini Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsennati, Stupidi, micidiarij, e Lussuriosi, egli corrompe la Mente, risolve l'Anima, distrugge le potenze animali, e naturali, e l'ebbrechezza frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu nato Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, e queste parole, Ricordati o Re che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della Terra, ma egli poco curaua queste monitioni, spesse volte per il troppo bere dormiuua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauore delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nelqual seru Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace marito, belligero, effeminato, mezzo bomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, fuido, fumante schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, ignigero, Percioche oltre che estingue il lume dell'Anima Rationale, molte volte è cagione di morte subitanea. Percioche il vino in alcuni stomachi si conuertere



colera, & in altri in pure aceto, e l'vno, e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è vbbriacco: è come una Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, o per compagnia, o per dilitia, o per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mangiar poco, accioche la quantità del vino non portasse in molto cibo indigesto per le vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, ilquale con questa occasione fermandosi nemo stomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangiano cose dolci, ma cose amare, come mandorle, cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopò pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate dei grani di Mortelle, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto a proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa possibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare. Io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel seguente foglio con l'ordine diui suo si contengono.

## VINO VECCHIO.

Elettione.) Che sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato a tutti i sensi.

Gionamenti.) Aiuta la virtù espulsua, risolve i mali humori, e la ventosità, è buono per quei che hanno humori crudeli nelle vene, & ne gl'altri vasi.



**Nocumenti.)** Nuoce a chi l'vsa molto, a' nervi nuoce al coito, perche disicca il seme, turba l'intelletto, e nuoce a i pannicoli del ceruello, e fa la vigilia.

**Rimedio.)** Che s'adopri solo per vso di medicine, e non per bere e se n'vsi poco di rado, e molto bene adacquato.

**Gradi.)** E caldo, e secco nel terzo grado, quando passa li quattro anni, e sempre inuechiando acquista più calore.

**Tempi, Etadi, complessioni.)** Conferisce ne i tempi molto freddi a vecchi, & a i stemmatici, preso in conueniente quantità. Ma nuoce a giouani, & a quei che sono di calda complessione.

#### HISTORIE NATURALI.

Il vino vecchio non nutrisce molto, ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potente per natura passa quattro anni: diuenta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuechia, acquistando sempre vn poco di amaritudine, & allhora ascende al capo, e nuoce a i nervi, & a chi è molto sensitivo, quando molto se ne beue, anzi sono morti molti infiammati dal souerchio vso di tal vino, come fa fede Galeno al 2. de' luochi affetti, ch' vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciava vn putto in casa, ilqual per carestia d'acqua beue a vino potente, e vecchio, e però perse il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

#### VINO DOLCE.

**Elettione.)** Che le parti grosse siano andate al fondo.



do, & il vino resti benissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

**Gionamenti.**) Ha gran forza di vnire, & confortare gli spiriti secondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto sperma.

**Nocimenti.**) Quando non è chiaro, genera sangue feccioso, oscuro, & vaporoso. Molte volte fa venire il flusso hepatico nuoce allo stomaco, & alle budella.

**Rimedio.**) S'aspetti a bere fin che sia fatto chiaro dalle, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno della nociuola, che in ventiquattro hore lo fa venir chiarissimo.

**Gradi.**) Nel primo anno egli è caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

**Tempi, Etadi, Complessioni.**) Questo è buono l'inverno per i giovani, per i colerici, e per quei che hāno lo stomaco gagliardo, ma è nimico a' vecchi, & a' flēmatici.

### HISTORIE NATURALI.

Il vino nuouo non clarificato genera mali humori, e foggi disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E perche bolle, & ha molti parti terrestri in se, però non prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera struttione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non ha altro di buono, se non che muoue il corpo, e se questa conditione egli non ha, diuenta molto nociuo: Tardi si digerisce, e tardi passa. Il vino di mezzo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.



## VINO DOLE.

Elettione.) che sia di sostanza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente, benché di raro si troui Giouamenti.) Diletta mirabilmente alla maggior parte de gl'huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti.) Oppila gagliardamente il Fegato la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuertere in colera.

Remedio.) Che i colerici non l'usino in modo nessuno, ne quei c'hanno le viscere malamente disposte, pure di rado, & in poca quantità.

Gradi.) E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, (Complessioni.) non si deue usare se non ai tempi molto freddi, & è più conueniente a i vecchi che a giouani, perche facilmente si conuertere in colera.

## HISTORIE NATURALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nocive come il vino dolce non tanto nuoce, perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo massime, s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua subito auanti che si coli per strade larghe, Ma al Polmone non arriua,



riua, se non dopò ch'è ben colato per Strade Strette.

V I N O B R V S C O.

Elettione.) Che habbia mediocrementemente dell'astrigente, e non sia ne pontico, ne austero, sia sottile, e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti.) E buono nella febre Diaria, al fegato infiammato, e allo stomaco disseccato, rinfresca, lena la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

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

Rimedio.) Che non s'usi se non per medicina di conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza.

Gradi.) Tra gli altri vini ha tãto poco calore, che nõ arriua al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Questo s'ha da bere solamente ne' tempi molto caldi, & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico a vecchi, & a flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I vini bruschi, agrestiuu, stitici, pontici, austeri, e acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori tra loro. E ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno, Quei che propriamente sono bruschi sono buoni per i gran caldi, pur che non partecipino dell'acetoso, cauano la sete, e rinfrescano, ma per suppongono uno stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo son molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congiun-



ta col sapor dolce, o altro sapore di vino buono, prouoca  
cal'orina fa digerire il cibo, e non lascia fumare il co-  
po, e risueglia l'appetito.

### VINO ROSSO.

Elettione.) Che sia di sostanza più sottile, splendida  
& chiara, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giuamenti.) Nutrisce molto bene genera buon f-  
gue, leua la sincope, e fa vedere sogni grati la notte.

Nocumenti.) S'è grosso graua lo stomaco, nuoce  
fegato, & alla milza, con fare oppilatione, & è ass-  
tardi da digerirsi.

Rimedio.) Mangiarle appresso Granati, ouero A-  
ci acetosi, ouero altri cibi conditi con aceto, o con suc-  
chi acetosi.

Gradi.) E caldo nel fine del primo grado, & nel pri-  
cipio del secondo, nel resto egli è temperato.

Tempi, Etadi, (complessioni.) Questo è buono ne' term-  
pi freddi per quelle etadi, & complessioni, che ricercano  
no molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

### HISTORIE NATURALI.

I vini rossi, e grossi sono tutti più nutritiui de gli ac-  
quosi, per la grossezza grauaano un poco lo stomaco, non  
ascendano al capo, non fanno imbriacare, ma se lo fan-  
tardi si risolve: empiono le vene di sangue grosso. Dioc-  
Galeno, che ha veduto gli Athleti usar tali vini per lo  
uer gran forza, e le hanno acquistata grandissima. e nutri-  
mento come di carne di Porco. Però a' giouani si diama-  
auanti il cibo, a vecchi ne prima, ne poi, perche per di-  
fetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle

Re.



*Reni.* I neri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco oppilatiui. I neri Austeri generano humori melanconici. I rossi dolci sono petorali. I rossi che tirano assai al chiaro e raspano, fanno orinare assai, si dicono di color Goro.

### VINO BIANCO.

*Electione.*) Che non sia di più di vn' anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vne mature nate nelle coline.

*Giouamenti.*) Resiste a i veleni, purga le vene da gli humori corretti, e resiste alla putredine, è buono per li vecchi, perche conforta il calore naturale.

*Nocumenti.*) Leua l'appetito del coito, perche dissecca lo sperma, nuoce a i conualescenti, & a chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

*Rimedio.*) Usandosi inconueniente quantita ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le cotogne.

*Gradi.*) È caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

*Tempi, Etadi, CompleSSIONI.*) Conferisce in ogni tempo ad ogni età, & ad ogni compleSSIONe, pur che non sia troppo vecchio, & s'usi in conueniente quantita.

### HISTORIE NATURALI.

Il vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle coline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colle. È penetratiuo, genera colere, ascende al capo, fa ebbriacchezza che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori dagli escrementi, e riscalda i corpi frigidì; se ne guardino quei che  
so-



sono di calda complessione. Ci sono altri vini bianchi sottili, acquosi. Diapani simili all'acqua, e non tollerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. . . Questi prouocano l'orina e l'udore, nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & a conualescenti delle febri lenano la sete sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura, & effetti dell'acqua.

**L'**Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circondata dall'aria. & di natura fredda, & humida, & è sottilissima di tutti gli altri humori. L'acqua pura elementare non si scade mai, si come l'aria pura mai non si raffredda: e quest'acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo vn'altra che non è tanto semplice, laqual però si putrefa, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi non si corrompe, ma si cambiano l'uno nell'altro. L'acqua non dà nessun nutrimento ai corpi, percioche come semplice (almeno rispetto a quelli) non può farsele simile; perche il nutrimento non è altro ch'una assomiglianza del cibo a i corpi, fatta per via del calore, e perche l'acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempera, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Così conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'acqua non può nutrire, per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro,



bro, essendo l'acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro. E conseguentemente non può nutrire. L'acqua se bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & anco a fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi che sono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene, ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare; si mutain quell'istesso e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'acqua conuiene a tutte l'età di, ilche nō fa il vino, anzi più di quello gioua a i riscaldati, a quelli ch'abbondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del cuore.

L'acqua buona deue esser chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e priua d'ogni sapore ch'all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile, che all'occhio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima, e questa acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si raffredderà, e sarà leggierrissima come abbondante d'aria, e priua di terrestreità. L'acqua buona secondo Hippocrate è calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigliano dui pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuerse acque, e poi si asciugano al Sole: quello che prima si secca, sarà bagnato in acqua più leggierra: ouero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino: quello che sarà più



più leggiero, è stato bagnato in acqua più leggiera, la bontà dell'acqua anco di questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'acqua delle fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore ad tutte l'altre, pur che la Tramontana la tocchi, e l'corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentrione, è grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidente è freddissima, e grauiissima. Quella che corre verso mezzo giorno è calda, per lo più è salata, e molto perniciososa, quando sono venti Meridiolani.

L'acqua di fiumi non si vsi se non per necessità, e ch'essino siano grandi, e lontani dalla Città senza immondezze, e fango; e quando è torbido, si mangino Mandolle dolci, ouero si tempri con Vino chiarissimo, e si mescoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, o con poluere di Spodio. L'acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lungo tempo non muoueno, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'acqua più lodata è quella, che pious di meza estate, con gran tuoni, secondo Paulo Eginetta, è ben uero che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in una cisterna polita, molto ben lauata. Questa acqua secondo Galeno, dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira a se la parte più sottile dell'acqua & si fa migliore (pur che dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, o cattiuo



rino odore, perche all'hora nuoce al petto fa la tosse, e la  
 uoca roca) gioua alla digestione, puoca l'orina, rinfresca  
 il fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molta frigida  
 L'acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di  
 cōsenso di Pindaro, liquore p̄tiosissimo, cō tutto che ella  
 con vilissimo prezzo si cōperi. Al che hauēdo risguardo  
 i Poeti, & a gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta; la  
 chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrēte, fuga  
 ce, loquale, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua,  
 garrula, vitre, irrigua, trasparente, scaturiente: undāte,  
 tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, seconda,  
 crepitāte, sorda, caduca, cistermina, rauca, vaga, herbo  
 sa, fragile, trascorēte, neuosa, lene, e maculatoria, quern  
 la, fumosa, saltante: emanāte, placida, ventosa, sonaria  
 biāca, risplādente, nauigera, instabile, limpida, rugiado  
 sa, e cadente. E alcuni volēdo interpretar l'Etimologia  
 di q̄sto nome acqua dissero che voleua dir, acqua, quasi  
 eguale. Conciosia che s'ella ne è da venti agiutata, e cō  
 noiosa: non si troua, cosa più quieta, ne più eguale di lei.  
 Altri hanno esposto, acqua, cioè acqua viuimus, percio  
 che q̄st'elemēto, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca  
 dare anco che comandi a gl'altri elemēti: essēdo che riē  
 nie la maggior parte della Terra, distrugge il fuoco, a  
 tēde in alto, e pare, che si vsurpi il Cielo, e nel ritorna  
 e a basso rēde fertile, e feconda la terra, che sēza lei ve  
 amēte sarebbe sterile, & inhabitabile. E finalmēte nel  
 suo seno genera tāte sorti di pesci, per seruitio dell'huo  
 mo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.  
 Platone nel Timeo disse, che quando l'acqua infor-



ma di vapore nell'aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quindi condensata sopra la Terra, cade all'hora diueta Grandine. Ad se'n forma di acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo, che gli sta d'intorno, si fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue, & in se molta aria ritiene, all'hora ella diuenta neue. E se vicino alla Terra viene, che la Rugiada s'ingrossi, all'hora diuenta Brian. Dalche si argomenta, che la Neue habbia in se molta aria, e poca congelatione, Ilche dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

#### Effetti del bere fresco.

**I**L bere fresco nacque dalla necessit  della natura, il quale accioche si facesse, vi pose molto diletto, si come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, a fine che si facesse per la moltiplicatione della specie. Diremo adunque ch'essendo nel bere fresco gusto gradissimo, bisogna ch'egli sia anco grandemente necessario a gli animali, e massime a corpi humani. Per l'intelligenza del che   da sapersi, che'l nostro calore naturale ha due potentissimi inimici. L'uno de quali   il souerchio freddo che estinguendolo lo supera, e l'altro   il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo dissolue gagliardamente, o sia per la stagione dell'estate fieramente calda, o per la regione di natura ardente, o per gli esercitij fatti con troppo violenza, le quali cose si come hanno forza d'infiammare, cosi ancora sono molto potenti a risolvere, & indebolire il calore naturale. Hor accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte co



tra la forza di questo gran merito, egli è necessario, che se le porga aiuto di vn gagliardissimo freddo, col beneficio delquale per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si vede, che l'istesso natural calore del bere caldo effala e si risolve, s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, e ascendono i vapori, e si stupescano i sensi. E se il caldo dell'aria, della stagione, e della ragione sarà poco, conueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto, bisogna ch'ancora il rinfrescameto sia molto, poiche il rinfrescare non è altro che temperamento del caldo, e ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che inui si introducesse l'uso della neue, ogn'anno ne' tempi dell'estate moriuano gran quantità di persone, di feбри pestilentiali, causati da opilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la neue cominciò adoprarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le feбри pestifere, particolarmente nella Città di Messina si è osservato, ch'anco adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceua prima dell'uso della neue, & hora ogni pouero ortigiano vuole Pane: vino, e neue. Fu ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo per ristorare quelle humidità, che si risolvono & essendo l'humidità qualità passiva, che poco, o nessuna attione per sua natura imprime, & opera conueniua ch'ella fosse compagnata, portata, aiutata da una qualità attiva, e potente, non dal caldo che cōsuma l'humidità, ma dal freddo che la cōserua



e con la sua attinità porta al corpo in vn tēpo giouam-  
to e diletto, e la fa penetrare con prestezza, si che ogg  
parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E però pp  
natura se appetisce prima l'acqua fredda, perche è fri-  
da & humida, secōdo il vino freddo, ch'oltra il freddo  
& humido nutrisce, & è soaue, ultimamēte si bramau  
i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale, e paa  
ch'insieme si beua e si māgi. Onde conchiuderemo, che  
bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operatio  
egualmēte, cioè l'Attrattina, la ritētina, l'Alterati  
e l'epulsina, e fortifica di modo tutti i mēbri interni, co  
non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti  
anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circon  
rēza. Et in somma il ber fresco leua e sgombra i fumi,  
vapori caliginosi, che p il souerchio caldo dell'aria sō  
moltiplicati, e raccolti intorno al cuore, & in vn cer  
modo lo soffocano, dell'istessa maniera, ch'vn vento  
sco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche  
le p il freddo della notte si sia cōgregata, & condensat  
Rinfrescarsi il vino, e l'acqua, all'aria della notte. &  
venti freddi, secōdo gli costumi de gli Egiti, & q̄sto è  
nissimo, & santissimo modo perche l'aria come sottile  
ritiene in se grossezza, ne terrestrietà, ma il male è co  
ne' maggiori bisogni dell'estade q̄sti venti nō spirano,  
frescasi ne pozzi, ilche pur'è buono pur che i vasi stia  
sopra l'acqua dui palmi accioche partecipino la fredde  
za dell'acqua impressa nell'aria, e nō quelle dell'acqua  
istessa. V'sano anco il Salnitro i nauiganti, ma fa poco  
fetto, ne p altro raffredda se nō che per il violento mo  
le:



le parti dell'acqua ridotte dal cetro, alla circōferēza, rinfrescano l'aria, & i corpi circōstati, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua, come si vede in vna Carafa di vino molto agitata nell'acqua, ilqual modo si dice arrostitire nel vino. L'ultimo modo di rinfrescare la neue, il qual modo è molto lodato. pche la sostāza di esfa neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddandola per contatto fa buon effetto, perche essendo la Neue aria congelata, e più leggiara che l'acqua, sopra laquale stā a galla, chiara cosa è che raffredderà senza nocumēto veruno, e ben si vede che delle neui disfatte si fanno i fiumi, de' quali beuono i Contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori li humori tristi, e corrotti dal cetro, alla circōferēza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e bicchieri di vetro pien di vino, o di acqua aggiaciata si vede. (he in un tratto dalla freddezza del liquore sopraggiati mādano fuori del Panno, che a gli occhi de' risguardanti grā cōtēto di estrema freddezza rappresenta, nelche non posso lasciare di auuertire cō q̄sta bella occasione, ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circōferēza della tazza questo Panino si euidentemente si scuopra, nondimeno ogni volta ch'ella sarà diligentemēte lauata, e netita, detta oscurità, o Pāno nō si vedrà giamai, e questo voglio, che ogniuno creda all'esperienza mia, e ch' i Bottiglieri da me auertiti, come curiosi lauino più d'vna volta le tazze cō acqua, e poi cō cenere, e finalmēte cō l'aceto. Che all'ho non basteranne, ne ghiaccio, ne cosa più fredda) se pur troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Dal tutto questo



ragionamēto, voglio che si cauino queste due verissime  
 cōclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà il-  
 ro netto, e senza humori souerchi, allhora il bere free-  
 lo conseruare nel pristino stato suo, a guisa della Tazza  
 ben purificata, e fortificarà le virtù, & i mēbri intieri  
 come si è detto. Mas' egli (come per il più auuenir suco-  
 si trouarà di humidità ripieno allhora il bere fresco  
 la sua forza cacciando la circonferenza quello, che il  
 corpo come inutile soprabonda, verrà a mātenerne i  
 bri principali nel suo vigore, & a fortificargli contra  
 gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità d'hu-  
 mori. Hora questo bere fresco nuoce a gli otiosi, a chi  
 l'ha per consuetudine, a chi è oppilato, a gli infermi  
 chi è mal cōpleSSIONato, a putti, a vecchi, a deboli di  
 maco, a chi v'sa molto il coito. Ma gioua a gli huomi-  
 affaticati ne' negotij, a chi v' per viaggio l'estate: e  
 questi se le danno i frutti, che rinfreschino, se ben non  
 no di buona qualità, nuoce anco il bere fresco a gli  
 matici, & a tutte le infermità del petto, a i nerui, e  
 tēpo fa venire graui infermitadi a chi non ci è auer-  
 Chi vuol bere fresco, auuerta di mangiare assai prima  
 che beua, e particolarmente Minestre, o buoni brodi  
 di fatti con herbe odorifere, e con Canella, o Pepe,  
 cioche lo stomaco da queste cose riscaldato, facci a  
 maggior resistenza alla freschezza del bere, accio-  
 il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per  
 ta, che gli sarà di maggior gusto, & di più profitto.  
 bere fresco in somma gioua a quelli che sono sanguig-  
 carnosì, & molto essercitati di animo, & di corpo.

I L F I N E.



# TAVOLA DELLE COSE,

che nella presente opera si contengono.

|                               |     |                |     |
|-------------------------------|-----|----------------|-----|
| <b>A</b>                      |     |                |     |
| Ceto.                         | 50  | cefalo.        | 126 |
| acetosa.                      | 51  | ceruo.         | 87  |
| acqua, sua natura, & effetti. | 74  | cicorea.       | 46  |
| aglio.                        | 57  | cipolla.       | 58  |
| agnello.                      | 83  | ciregie.       | 8   |
| agresto.                      | 151 | Coniglio       | 90  |
| anatra.                       | 98  | cotogne.       | 17  |
| anguilla.                     | 131 | <b>D</b>       |     |
| aranci.                       | 66  | Dattili.       | 29  |
| armeniache.                   | 11  | Dentale.       | 120 |
| asparagi.                     | 38  | Dragone.       | 55  |
| <b>B</b>                      |     | Ndiuia.        | 43  |
| Ecceasichi.                   | 510 | <b>E</b>       |     |
| Bere fresco, e suoi ef.       | 178 | agiano.        | 90  |
| Bere perche sia necessar.     | 161 | fagioli.       | 74  |
| Boraggine.                    | 45  | faua.          | 73  |
| Butiro.                       | 155 | fegato.        | 109 |
| <b>C</b>                      |     | fichi.         | 2   |
| Calamaro.                     | 122 | finocchio.     | 37  |
| Canella.                      | 142 | fraghe.        | 10  |
| Capi di latte.                | 156 | fragolino.     | 33  |
| Capo.                         | 107 | funghi.        | 54  |
| Capone.                       | 92  | <b>G</b>       |     |
| Cappari.                      | 36  | Gallo d'India. | 94  |
| Capretto.                     | 82  | Garofani.      | 143 |
| Caprio.                       | 88  | Gengeuo.       | 144 |
| Cardi, & carcioffi.           | 39  | Guccata.       | 157 |
| Carotte.                      | 49  | Granate.       | 18  |
| Carpione.                     | 114 | Granchio.      | 136 |
| Ciscio.                       | 158 | <b>L</b>       |     |
| Stagne.                       | 31  | Laccia.        | 25  |
| Strato.                       | 80  | Lampreda.      | 119 |
| uoli.                         | 71  | Latte.         | 54  |
| Idri.                         | 68  | Latruca.       | 42  |
| cedriuoli.                    | 63  | Lente.         | 76  |



# T A V O L A.

Lepre. 26 R

Limoni. 67. Luccio 130 **R**adice.

Lumaca. 137 Ranocchie.

Lupoli. M 47 Rapa.

**M**andorle. 30 Regole del bere.

Melle. 148 Ricotta.

Melloni. 4 Riso. S

Menta. 50. More 7 **S**alsa.

Mosto cotto. 149 Sarda.

N Scalogna.

**N**Espole. 21 Sorbe.

Noce moscata. 145 Spigola.

Noci. 22 Spinacchi.

Nocciuole 23 Spinoso.

O Sturione.

**O**Liue. 24 T

Ombrina. 116 **T**artuffi.

orata. 121 Telline.

ostrega. 134 Tenca.

oua. 106 Testicoli.

P Testudine.

**P**apero. 97 Tonno. 127. Tordi

Pauone. 95 Tortore. 105. Triglia

Pepe. 141. Pere 15 Trippa.

Pernice. 100 Trutta.

Persiche. 12 V

Petrofello. 53 **V**accina

Piccioni. 96 Vini diuersi, e loro

Piedi. 112 tura.

Pignoli. 26 Vino e sue leggi, & ef.

Pimpinella. 52 Vitella. 78. Vua.

Piselli. 72. Pistacchi 27 Vua spina.

Porco. 84. Porco seluag. 85 Z

Porro. 61. Prune 6 **Z**afferanno.

Q Zuccaro.

**Q**vaglie. 304 Zucca.

L. L. F I N E.



Tech  
Fright  
G. elon  
P. elon  
N. elon



