

Anatomia del sale, in cui si mostrano fundamentalmente, l'origine, le virtù, le diversità, e sue operazioni / Da Antonio de Massa.

Contributors

Massa, Antonio de.

Publication/Creation

In Milano : Nella Stampa d'Ambrogio Ramellati, Nonis Maij.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/sbs8hjgd>

License and attribution

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

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



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



~~J J~~
~~J a 31~~
~~J~~

Pa 15.

$\frac{0}{a.4}$

The Library of the
Wellcome Institute for
the History of Medicine

MEDICAL SOCIETY
OF LONDON

Accession Number

Press Mark

MASSA, A. de

0001-10

17

ANATOMIA

DEL

S A L E.

*Le cui figure mostrano fondamentalmente
la struttura e le virtù
della natura
e sono Amministratore de Sali
nella Sicilia.*

MILANO,

*Nella Stampa d'Ambrogio Rambelli
Con Helms de Soperari.*

ANATOMIA

DEL

SALJE.

ANATOMIA

DEL

SALÉ,

In cui si mostrano fundamentalmente,

L'ORIGINE, LE VIRTU',
LE DIVERSITA', E SUE
OPERAZIONI

DA

ANTONIO DE MASSA
MILANESE,

Gavagliere del S. R. Impero,

Consigliere della Camera

di Sua Maestà Cesarea,

E suo Amministratore de Sali

nella Silesia.



MILANO,

Nella Stampa d'Ambrogio Ramellati.

Con licenza de Superiori.

ANATOMIA

DEI

SALI

la cui si mostrano fondamentalmente,

L'ORIGINE, LE VIRTU',

LE DIVERSITA', E SUE

OPERAZIONI

DA

ANTONIO DE MASSA

MILANESE,

Cavaliere del S. R. Impero,

Consigliere della Camera

di Sua Maestà Cesare,

E suo Amministratore de' Salii

nella Sicilia.



NO. 1. MILANO.

Nella Stamperia d'Androgio Ramellati.

Con licenza de' Superiori.

DEDICATA

ALLA

**SACRA REAL
MAESTA'**

DI

CARLO

III.

**MONARCA
DELLE SPAGNE,
E DELLE INDIE &c.
ARCIDUCA D'AUSTRIA
&c.**

DEDICATA

ALLA

SACRA REAL

MAESTA,

DI

CARLO

III.

MONARCA

DELLE SPAGNE,

E DELLE INDIE &c.

ARCIDUCA D'AUSTRIA

&c.

SACRA REAL

MAESTA'

Sig.^r Sig.^o Clem.^{mo}



Olendo deporre con dovuta umiltà, e divozione questa mia piccola Operetta ai piedi della S. M. V., mi sento tutto pieno d'una riverentissima compiacenza, non potendosi trovare materia più nobile, ne più adattabile del Sale, per formare un Simbolo delle Virtù incomparabili della S. R. M. V. La chiarezza, il candore, la foavità, il pregio del Sale figurano à meraviglia i meriti, la dignità, le forze, le

virtù, le prerogative, che possiede la
S. R. M. V. à vista di tutto il Mondo.
Dove può trovarsi un Principe più
chiaro, e più candido di Nascimento,
più costumato, e gradevole al desi-
derio degl'Uomini? Chi più alto, e
più meritevole di Sovranità per po-
tenza della Famiglia, e prerogative
della Persona? Chi più capace di po-
ter largamente beneficiare d'un Prin-
cipe, che sull'Apice della grandez-
za, e gloria Aultriaca, sà piegarli à
tante benignità, che lascia facile l'ac-
cesso à qualunque Supplicante, con-
giungendo in Se verso Tutti la serietà
con la piacevolezza, l'affabilità col
decoro, e la Maestà con l'alletta-
mento? Chiunque hà la sorte di po-
tersi presentare à suoi Piedi, sentesi
tutto comporre in venerazione, per-
che traspira nella Real Fronte la più
bella sua Mente figlia di quell' inter-
no Splendore, che gli corona lo Spi-
rito. Tutte le Virtù nella S. M. V.
sono

sono nel loro Trono, ma singolar-
mente la Pietà, e la Giustizia sempre
assistenti, e direttrici delle sublimi
sue Azioni, le quali si potrebbero di-
re ancor divine, se si desse luogo al
sentimento di Seneca espresso in lode
d'Augusto, cioè, che li Principi sono
Dei della Terra; e questa singolarissi-
ma dote nata seco, & ereditaria ne'
Principi Austriaci, vien conservata
nella S. M. V. in ogni atto di quella
giustizia, e di quella umanità, che hà
ottenute col Sangue, essendo il titolo
di Clementissimo attribuito già da
molti secoli alla sua Casa Regnante;
onde le riesce connaturale il saper
congiungere la piacevolezza con la
potenza, la benevolenza nell' autori-
tà, ed' il compatimento nel rigore.
A' queste Virtù veggonsi compagne
la vigilanza, e la prudenza Regola,
ed' Anima di tutte le operazioni Rea-
li nella Guerra, e nella Pace, luce de'
consiglij, e guida degl' affari; tanto
che,

che, deve chiamarsi la S. M. V. un
Argo tutto occhj, sempre attenta, e
vigilante sopra la privata, e pubbli-
ca salvezza, acciò li suoi Sudditi non
fiano oppressi, e quelli che son involti
nelle turbolenze, vengano à cono-
scere nelle glorie della S. M. V. il
loro riposo. Della fortezza del suo
generosissimo Spirito, che dirò lo;
dopo che la S. M. V. si è mostrato
imperturbabile, ed' intrepido nelle
tempeste della Terra, e del Mare, e
dove la providenza regnante hà
compolta in ogni luogo ogni boraf-
ca? La fortuna che vada dietro alle
Virtù, deve seguitare le operazioni
della S. M. V., che vada seguendo Dio,
Autor di ogni bene, ne alla causa
giusta può mancar il trionfo; e quan-
to la M. V. si mostra Padre affettuo-
so della Nazione Spagnuola, tanta
farà la felicità, che deve per merito
conseguire. Li Ministri, e Consiglie-
ri della S. M. V. dotati d'ogni talen-
to

to di purgata intelligenza ne' Consi-
glj, ed' esperimentati nel maneggio
degli affari, tutti faticano all' innal-
zamento della S. R. M. V. con la pru-
denza, con la fedeltà, con l'ossequio,
e con l'applicazione, Ammiratori, e
Veneratori del suo gran merito. Ab-
bia dunque la S. M. V. tante mani,
quanti Ministri per diriger tutto,
tanti orecchj, e tanti occhj, quanti
sono i suoi Domestici per saper tut-
to, tanti Custodi della sua Persona,
quanti sono li Cittadini, per la con-
servazione di tutto. Che più? La
S. M. V. abita nel cuore di tutti, ef-
fendo da tutti amata, conciliandosi
alcuni con la liberalità, virtù pro-
pria del Principe, altri alettando con
la benignità, tutti con la pietà, e con
la giustizia, due Virtù veramente
Reali, con le quali si acquista una
gloria degna di Se, da esser lodata
con quella felicità di applausi, che
ottenne l'Imperadore Trajano. Hò
voluto

voluto brevemente accennare queste
Virtù, più con riverenza, che con
facondia, come si deve à Principi vi-
cini à Dio; ed' intanto con la più
profonda umiltà inchinato, Le de-
dico questa mia Opera del Sale, im-
plorando da Dio Onnipotente, che
voglia felicitare la S. M. V., mio Si-
gnor Clementissimo con ogni sorte
di prosperità, proteggendola, e con-
servandola sano, salvo, lieto, e prof-
peroso per molti secoli, con Virtù,
Fortuna, e Gloria, acciò la mia Pa-
tria nel Dominio Sovrano della
S. M. V. risorga più contenta, più
vigorosa, e più felice, come nuov-
amente Le desidero, ed' imploro.

DELLA SACRA REAL
MAESTA' VOSTRA

Umil.^{mo} Divot.^{mo} Osseq.^{mo}

Antonio Massa.

A Chi legge.

Sono molti Anni, che andavo pensando di stampare questa mia Opera, come uno de' primi parti del mio studio, ma venendo disapprovato questo mio pensiero da miei migliori Amici, li quali giudicavano, che avessi mal'impiegato il mio tempo, sottraendolo ad' occupazioni di maggior importanza, e che non avrei potuto dire in questo proposito cosa che già non fosse da altri più scritta, ed' io avrei sottomessa la mia, all'altrui opinione, ed' avrei leuata la mano da questo lavoro, ma riflettendo, che da Scrittori era stata negletta la coltura d'un Campo, creduto da essi infruttifero, mi sono sentito stimolare à mostrarlo fertile, e degno di applicazione per coltivarlo, e per comprovare con l'esperienza, quanto avevo ritrovato con lo studio, hò girato quasi tutta l'Europa

L'Europa Cristiana. Entrai nella Spagna ricca di Miniere di Sale, di diversa qualità, e quì m'applicai ad'ogni più accurata osservazione, e venendomi alle mani un Libro dottissimo di questa materia, non lasciai di pascere in quello la mia, e l'altrui curiosità. Quindi presi coraggio al componimento di questo Libro, ed' alla risoluzione di farlo girare in beneficio pubblico, con quella stessa generosità di animo, con la quale suole un Padre non risparmiare ne spesa, ne fatica per ingrandimento de' proprij Figli. Ti raccomando benigno Lettore questo mio Parto; compatisci li di lui mancamenti, ne pretendo altro tuo incommodo.

Registro de' Capi di tutto il Libro.

CAPO I.

Cosa sia il Sale, quali le sue virtù, e di quali Elementi sia composto.

CAPO II.

Dell'eccellenza del Sale, e quanto conferisca al gusto.

CAPO III.

Perche sia da preferirsi all'Oro, ed' alle Gemme.

CAPO IV.

Quanto debba onorarsi.

CAPO V.

Quanto sia la sua forza.

CAPO VI.

Quali le sue prerogative.

CAPO VII.

Quanto utile.

CAPO VIII.

Quanto giovi a' Corpi umani.

CAPO IX.

Quanto conferisca à tutti gl'Animali.

CA-

CAPO X.

Quanto faccia di bene a' Vegetabili?

CAPO XI.

E' cagione della fecondità, e salubrità del Mare.

CAPO XII.

Opinioni diverse della Salsuggine del Mare.

CAPO XIII.

Vera cagione perche il Mare sia salso?

CAPO XIV.

Quali siano i luoghi più abbondanti di Sale.

CAPO XV.

Quale sia il miglior Sale, e come ogni Sale si conosca.





CAPO I.

*Cosa sia il Sale, quali le sue
Virtù, e di quali Elementi
sia composto.*

DOVENDO discorrere di tutte le prerogative del Sale, e delle cose meravigliose che in Eſſo ritrovansi, à fine di proceder con ordine, giudico necessario premettere la notizia della sua Natura, e principali qualità, come il fondamento di tutto il resto.

E' dunque il Sale una *mistura di terra, e di umore condensato per forza del calore*; salso di sapore, caldo e secco, e benchè contenga in se nascoste
 A le

le prime qualità, è però tanto utile, e necessario alla conservazione delle cose, che si vede esser creato da Dio alla fecondità, e salute delle cose animate.

Benche da questi termini venga delineata, e colorita chiaramente la Natura del Sale, deve però spiegare, quante, e quanto diverse siano le Specie del Sale, e ciascheduna di esse quale sia, ed' à qual sommo Genere si riducano.

La diversità della Specie nei Sali, è cagionata da certi gradi di falsedine, che trovasi in un Sale più che in un' altro, e quanti siano questi gradi, se ne parlerà à suo luogo, si potrebbero però tutti ridurre sotto due generi, cioè sotto il Sal minerale, ed' il Sale acquatico, come dalla loro composizione, e coagulazione si può conoscere, mentre tutto quello che si trova nel Sale di terra, ed' acqua (parti principali d'ogni misto) noi vediamo nell' esperienza, che insieme si constipa, ò si dispone alla constipazione, ò per forza di calore, ò per forza di freddo, quindi ogni Sal minerale, ò è un' umido che si dissecca,

ò un' umore che si coagula : dunque non è il Sale, sola acqua, e sola terra, poiche dalla sola terra non potrebbe tanto facilmente sciogliersi in acqua, ne dalla sola acqua, potrebbe tanto facilmente condensarsi in corpo solido, e pesante, essendo il peso indizio della terra, che seco contiene, ed' il Sale è uno de' corpi più pesanti, e questa pure è la ragione, che l'acqua del Mare, è più pesante dell'acqua de' Fiumi, perche quella hà dentro del Sale.

La falsedine, e sapore del Sale, è cagionata dalla mistura del secco con l'umido; mentre non potrebbe aver sapore senza mistura di cosa secca, se non avesse certa qualità di calore, la quale è constitutiva del sapore. Questo sapore nel Sale, è generato dalla forza del calore, che gradatamente lo gonfia, e lo distingue, poiche dove il calore arriva tenue al misto, e quasi superato dal freddo, si forma il sapore acerbo, austero, acido, frigido, e crudo; quando poi nel misto il calore prevale al freddo, e l'umidità supera moderatamente il secco, il sapore riesce dolce,

dolce, ma se il caldo cresce poi di qualche grado, il sapore diventa salso, e se cresce il calore ancora di qualche altro grado, non solamente il sapore si fa amaro, mà acre, e però il Sale inquanto è caldo, ed' inquanto terrestre, sempre si trova secco dagl'effetti che si vedono, e dal genere, e differenza che lo costituiscono.

Il Sale acquatico, riceve dall'acqua ciò che hà di freddo, e la forza di refrigerare; e di qui viene, che gettato il Sale nel fuoco gli resiste, benchè à questa resistenza siano altre cause, che dirò più à basso; e ne vien parimente, che posto il Sale in luogo umido, facilmente si sciolga, e tutto si inumidisca, ed' esposto al Ciel sereno, se da se si liquefa, è segno che l'aria è umida.

Il Sale adunque può dirsi in parte caldo, ed' in parte umido, non essendo lo dell'opinione d'alcuni, che asseriscono, che il Sale è composto di acqua, e fuoco, non potendo mai combinarsi insieme due qualità contrarie: e se una parte del Sale fusse di fuoco, farebbe più leggiero, ne averebbe tanta inimizia

cizia col fuoco, come si vede in tante esperienze.

Essendo per tanto il Sale composto di terra, e di acqua, e partecipando le prime qualità elementari, e nascondendosi in Eſſo il freddo, e l'umido talmente, che appena si scopre, e spiccando il secco, e 'l caldo sopra d'ogn'altra qualità, quindi si raccoglie che sia caldo, secco, e falso: poiche le seconde qualità del Sale, derivano dalla siccità, e dal calore, come dalle prime loro cagioni, ed' il falso trovasi nel Sale, non come cosa che venga da cause estrinseche, ma più tosto come risultante dall'interna sua forma, e natura, talmente che perdendo il Sale il sapor falso, già non è più Sale, non altrimenti di quello che arriverebbe all' Uomo, se alcuno lo spogliasse dello Spirito, e della Ragione; perche allora non sarebbe più Uomo.

CAPO II.

*Dell' Eccellenza del Sale, e
quanto conferisca al Gusto.*

N On c'è Chi non sappia, che non solamente il Sale è necessario al condimento d'ogni cibo, ma che v'è innanzi per dignità ad ogni altro condimento, onde può dirsi il loro Re; e per parlare dell'inevitabile sua necessità, e della sua meravigliosa utilità, basta dire, che senza il Sale ogni cibo resta sciapito; ed' Egli è quel solo che eccita l'appetenza in ogni comestibile, che per Lui unicamente si fa dilettevole, ed' eccitativo di somma ilarità; e però il Sale è il primo di tutti i sapori, ed' il ministro più utile, e necessario à conciliare il gusto della Natura nel pacersi; e siccome la Verdura alli occhj, l'armonia alli orecchj, la fragranza alle nari, il soffice al tatto, così il Sale riesce al gusto di compiacimento, e perfezione.

E' il Sale trà condimenti il mezzo
conci-

conciliativo de' contrarj sapori, in tal
 modo, che se bene le cose dolci sole-
 ticano più sottilmente, e con più ec-
 cellenza il palato, non però non sono
 à tutti di egual gradimento, come sono
 le cose saporite per virtù del Sale, il
 quale in niuna vivanda è di nausea;
 imperòche il solo Sale conviene à tutti
 li gusti, ed' à tutti i sapori, ancorche
 trà di loro siano tanto diversi, onde
 diceva Platone, che ogni Compositore
 di Companatico, poteva riuscire col
 buon'uso del Sale un perfettissimo Cuo-
 co, à quel modo, che li Compositori
 di Musica con certe consonanze, dan-
 no perfezione all'armonia, correndo
 trà sensi una medesima proporzione;
 quindi compare quanta sia l'eccellenza
 del Sale nel comporre i sapori, e quan-
 to abbia di affinità con le delizie del
 Gusto, mentre rende tanto gradite le
 Vivande, le quali nel frequentissimo
 loro uso, non sono mai di fastidio, se
 sia in esse ben compartita la distribu-
 zione del Sale.

CAPO III.

*Perche il Sale sia da preferirsi
all'Oro, ed' alle Gemme.*

IL Sale, singolarmente il Minerale, hà il suo nascimento trà Metalli sotterranei, con li quali in tal maniera si ritrova, che senza Sale quasi nessun Metallo può naturalmente comporsi, e dicesi che dove si trova il Sale, soglia trovarsi non lontana alcuna vena di altro Metallo, poiche niuno d'essi, benche sodo, e fesso, senza Sale non cresce, ed'altre sotterranee Miniere con la forza del Sale producano cose soddissime, ed' incorruttibili nelle viscere della terra.

Le Perle, che nascono nel Mare col beneficio della falsuggine, sono più sode, e più preziose delle gemme terrestri, per essere parto delle Conchiglie nutrite di salmastro, sino all'intiera loro forma; e scrive Plinio, che spesso volte succede, che quando li Pescatori pigliano le Madriperle al fondo del Mare,

re, non possono cavar fuori la Perla, se non dopo che in un vaso di creta, resti la Madreperla qualche tempo coperta di Sale; poiche consumata la viscosità, che chiude la Conchiglia, cade immantamente la Perla, e quindi si conosce, che il Sale non solamente nutrice, e consolida le Perle, ma inoltre fa l'ufficio di Levatrice nel venir la Perla alla luce.

Per quello che appartiene ai Metalli, essendo questi tanti, e trà di se tanto diversi, non posso in poche parole spiegare, come vengano tutti superati dal Sale, ma dimostrando come venga dal Sale superato l'Oro, e le più preziose gemme, che tengono il Principato trà le cose di maggior prezzo, non farà bisogno di esporre, come Egli superi il volgo de' Metalli, e cose minori.

L'Oro, e le Gemme, quanto più dure, e durevoli sono, e quanto più è diverso il loro uso, tanto più sono in maggior prezzo, e valore, per la qual causa, tanto per servirsene, che per provedersi maggior copia di cose, co-
me

me pure per conservare in piccola mole la memoria de' tempi, e di Persone celebri, sono al propolito per stamparvi, ò intagliarvi sopra Monete, e Medaglie; ma essendo queste cose esterne, ed' aventizie; benchè nell'opinione del Volgo, siano stimate più di quello che conviene; se si mettono al paragone col Sale, sono à quello di gran lunga inferiori; imperòche quelli che lo danno, e stimano l'Oro per la sua rarità, trovandosene poco, ò vogliono fomentare la loro avarizia, ò vogliono cambiare con una miserabile penuria una felice abbondanza delle cose, e cercano di ridurre ad un vergognoso risparmio alle spese dell'altrui calamità, e dell'altrui danno.

Questa medesima stima per più importanti, e più oneste cagioni, si è acquistato il Sale, perche sappiamo, che nella Provincia Orientale chiamata Kalikut, spettante al Gran Kam, si fa la Moneta di giusto peso col Sale in questo modo. Cucinano in vaso di bronzo il Sale, che poi impastano in piccole piastrelle; ed' essendo queste

indurate,

indurate, le danno per Moneta. Lo stesso fanno gl' Ethiopi, appresso de' quali (secondo che raccontano quelli che han viaggiato per quelle Parti) il Sale è in tanto prezzo, che lo cambiano con ogni cosa di lor bisogno, come Noi facciamo con l'Oro, e con l'Argento ; anzi col Sale comprano l'Oro, e pagano lo stipendio, e la mercede agl'Operarj ; e per questo nei tempi antichi, li Padri Latini chiamavano li stipendj, e la mercede Salario, per il cambio, che si faceva del Sale, con ogni altra cosa necessaria all' uso umano, e non perche lo stipendio fusse necessario agl'Uomini, come il Sale alle Vivande, come alcuni credono ; poiche quell' antica semplice Gente, che era contenta di poco, potendo provvedere al loro bisogno, trovando bastevole il cambio del Sale, non curavansi dell'Oro, inventato molto tempo appresso.

Conobbero i Principi questa eccellenza del Sale, e fù loro più caro sopra ogn' altro Tributo, ò Gabella ; tantoche alcuni son d' opinione, che le

Miniere

Miniere del Sale , non meno delle Mi-
 niere dell'Oro, e degl'altri Metalli, ap-
 partengano unicamente al Principe, ap-
 parte loro Regalie ; onde non è da
 meravigliarsi, se li Principi impedisco-
 no à loro Sudditi lo scavare Miniere
 di Sale, e ne proibiscono la vendita,
 comprandole essi per far' esito del Sa-
 le , e forse così fanno , acciò li loro
 Sudditi, non arricchiscano soverchia-
 mente in lor pregiudizio, e però non
 concedono mai la mercanzia del Sale
 al Popolo, che per estrema necessità di
 non poter fare altrimenti ; come suc-
 cesse à Demetrio Re de' Macedoni,
 quando venne contro di lui Alessandro
 Re della Siria ; poiche avendo quel
 Re per lungo tempo tributaria la Giu-
 dea, e venendo questa sedotta dal Re
 Siriaco ; Demetrio per fermare i Giu-
 dei alla sua soggezione, frà molte pro-
 messe che loro fece ; si obbligò à libe-
 rarli dai Tributi del Sale ; e molto tem-
 po prima fù concesso questo stesso
 privilegio , come leggesi nelle Sacre
 Carte . Artaserse Re degl' Assirj, con-
 cesse con grande liberalità, e magnifi-
 cenza

cenza (per Divino istinto) à Giudei la libertà, acciò fabbricassero di nuovo la loro Città, ed' i loro Tempj; ed' avendo donato ad Esdra, con amplissimo Diploma tutto l'Oro, Argento, Frumento, Vino, Oglio, Legname necessario; per fare un Donativo di splendidezza maggiore, fece loro somministrar Sale senza misura.

Che se volessimo creder le Gemme cose più preziose dell'Oro, non però potrebbero dirsi, e stimarsi più preziose del Sale. Primieramente, perche trovandosi in poco numero, restano bensì stimevoli per la rarità, per la mercanzia, e per l'avarizia, non però sono da compararsi con l'Oro, non essendo malecabili, ne maneggevoli all'uso commune, come l'Oro; e se si considera l'uso che ne facciamo, Elle si acquistano con soverchio dispendio; Si custodiscono con sollecitudine più gravosa, di quel che sia il gusto di possederle; e si perdono con sommo rammarico; e se si troviamo in necessità di esitarle, per provvedere alla nostra conservazione, non possiamo vestirsi,

ò nutrirsi con quelle, se non con venderle, ò cambiarle con discapito del prezzo, con il quale furono acquistate. Ne solamente questo accade con le Gemme ordinarie, ma più succede con le Gemme singolari, e rinomate nel Mondo appresso de' primi Monarchi. Quel famoso Carbonchio, ò sia Pyropo del Re di Francia, di grandezza, e splendore incredibile; quando fù posseduto da Alfonso I. Re di Napoli, non volle darlo al Gran Signore de' Turchi Ammorat, che gli offeriva trecento milla scudi d'oro, benchè fosse in estremo bisogno di denaro; e poi lo vendette à Francesco I. per vinti cinque milla; poiche il prezzo di simili cose non è intrinseco, ma solamente nell'opinione degl'Uomini, che le stimano poco, ò molto, secondo la diversità dei tempi, e secondo l'arbitrio di Chi compra, e di Chi vende. Essendo dunque verissimo, che non dall'abbondanza, ne dalla rarità (secondo che il Volgo s'immagina), ne dalla stima, ne dalla necessità, ne finalmente dalla solidità, possano le Gemme giudicarsi più preziose

preziose del Sale; che altro resta loro di maggior eccellenza sopra di Lui? Non voglio qui contrastare con quelli, che trovano virtù medicinale nell'Oro potabile, e nelle Perle stemperate; poichè in questo punto il Sale hà virtù medicinale molto maggiore, e dell'Oro, e delle Perle, mentre non si può l'Oro render potabile, senza la forza del Sale, singolarmente, se credesi al Filosofo che insegna, non potersi, ne liquefare, ne preparare l'Oro senza il Sale; poichè se bene vi si ricerca ancora dell'Aceto, ne meno questo senza del Sale potrebbe operare; à questo dunque deve darsi la gloria, di quanto si trova di buono nelle Gemme, e nell'Oro.

Finalmente deve concludersi, che il Sale hà più virtù, ed' è insieme più copioso dell'Oro, e l'uso del Sale è cosa maggiore della sua abbondanza, mentre il salvare le cose corruttibili dalla corruzione, rende il Sale superiore à tutte le Miniere d'Oro, che chiude in seno la terra, ed' à tutte le Gemme, che son nel fondo del Mare.

CAPO

CAPO IV.

*Quanto il Sale debba
onorarsi.*

Non è contento il Sale d'esser preferito all'Oro, ed' alle Gemme, ma come benemerito della Repubblica, merita onori umani, e civili; e per verità se vogliamo riflettere alla necessità che abbiamo del Sale, ed' ai beneficj che apporta al Mondo tutto, non solamente deve essere onorato sopra le altre cose, ma deve sommanente lodarsi.

Ne deve parer cosa vana il dirsi, che il Sale merita onori umani, e civili, per li beneficj che fa alla Repubblica, poiche li Secoli antichi, e la nostra moderna Età lo onora, come se fusse cosa animata. Nell'Affrica li Mori lo adorano come un Nume loro Tutelare, e che li conserva in salute; e lo venerano in tal modo, che mettono questo Culto del Sale avanti ad ogni altra Religione, tanto che per aver
Sale,

Sale, danno à Negozianti non solo ogni cosa loro più preziosa, ma vendono li Figlj, le Moglj, e lor medesimi; e questa è la ragione, che tanto numero di Mori, vengono giornalmente trasportati nella Spagna, & in Portogallo; e moltissimi fuggono dalla Mauritania loro Patria, per la mancanza che vi è del Sale, e questa medesima scarsezza di Sale, facilita l'ingresso alla Cristiana Religione, e la coltura del Terreno, à Lavoratori stranieri, se li Negozianti, e Lavoratori Cristiani introducono Sale: ne senza ingiuria può negarsi al Sale la prelazione alle altre cose, mentre si legge nelle Sacre Carte, che l'Ecclesiastico lo numera trà le cose principali necessarie alla Vita umana.

Nella Repubblica dei Comestibili, presiede nelle Tavole il Sale, come in Trono Reale, e mostra chiaramente, ch' Egli ne hà il commando, ed' il governo; imperòche siccome il cuore principalissimo membro del Corpo umano non abita nel capo, ò nei piedi, ma stà collocato nel mezzo del Corpo, per poter distribuire più prontamente li

spiriti vitali ad ogni parte, secondo il loro bisogno; così il Sale il più Nobile di tutti li Condimenti si colloca in mezzo della Mensa, tanto per il maggior comodo de' Comensali, quanto per andar somministrando il soletico del gusto à tutte le Vivande, che si van godendo; ed' à quella guisa, che un Re prepotente non costituisce la sua Residenza nei Confini del Paese, ma nel mezzo, per poter più facilmente accorrere ai bisogni di tutto il Regno con egual giustizia, e provvidenza, così il Sale, se non fusse collocato nel mezzo, non potrebbe soddisfare egualmente à tutti li Affessori del Convito, che nella diversa distanza trà di loro, dovrebbe taluno alzarli, e stendere avanti dell' altro incivilmente il braccio, e per la difficoltà di arrivare alla Saliera, potrebbe questa voltarli con tristezza di quelli, che prendono cattivo augurio; in modo tale, che li Comensali, come per venerazione ad un' offesa Maestà, vanno diligentemente raccogliendolo, come in soddisfazione d'una succeduta ingiuria; e per schi-
 vare

vare un tanto disordine in Roma , e nella Spagna usano Saliere basse , e larghe , acciò non siano esposte al pericolo di facilmente voltarsi , con figura , e piede quadrato ; ed' inoltre non si raccoglie il Sale sparso con le dita , o con un qualche boccone di pane , ma solamente con il coltello , con l'antica riverenza , già usata dalli Spagnuoli ; ed' in verità tanto è il rispetto , che si porta al Sale , collocato nel mezzo della Tavola , che serve à comporre li contrasti , che talvolta insorgono trà Comensali , per timore di non spargere il Sale ; ed' in qualunque luogo , vien creduto un gran mancamento , lo sparger Vino sù la Mensa , macchiando il Sale , che supera nel candore la bianchezza delle Tovaglie ; ed' hò sentito raccontare , che gl'antichi Romani , vedevano mal volentieri il macchiarsi delle Tovaglie , leggendosi di Quinto Sertore Senatore Romano , valoroso Generale de' Eserciti nella Spagna , Uomo per altro frugalissimo , che trovandosi nella Città di Osea , dove si fece una Congiura per ammazzarlo ,

sapendo che non poteva sofferire lo sparger Vino sù la Tovaglia, per aver pretesto di cominciare la discordia, fù sparfa una carafina di Vino sù la Tavola, ed'andò subito in tanta colera, che li Congiurati insorsero contro di lui, e lo trucidarono.

Ma in simili occorrenze, il Sale entra di mezzo à comporre le risse, ò à prevenirle, poiche mettendosi Sale sopra la macchia del Vino; non solamente copre la macchia, ma poco à poco v'è disseccando lo sparso liquore, finche restituisce alla Tovaglia la prima bianchezza, e rende i Convitati di nuovo pacificati, e contenti.

Trovafi innoltre nel Sale della Reale Maestà, poiche sicome li Gran Monarchi, sdegnano di vestirsi vilmente, e vogliono comparire con preziosissimi Abbigliamenti, così il Sale vvol essere accolto in Saliere d'oro, altramente se sono di più basso metallo, come di argento, di cupro, ò di stagno, se ne offende, e le annegrisce, come cose indegne di Lui; e se talora è contento di vasi di terra, questo è
per

per imitare i Regnanti, quando talora si vestono volgarmente, per rendersi più accettevoli, ed' amabili al Volgo.

E' il Sale il Re della Mensa, ed' il Signor della Natura, facendo in Tavola l'ufficio di vigilantissimo Padre, e di generosissimo Principe, imperòche mettendosi le Vivande in Tavola, vien portato il primo innanzi di tutte, acciò in virtù delle sue proprietà, non solamente perfezioni ogni sapore, ma sia insieme di Antidoto preservativo della salute; anzi sicome il Sole Capo, e Governadore di tutte le cose che son nel Mondo, non solamente comunica splendore à Corpi Celesti, mà inoltre dà vigore, e forza à tutti li Agenti naturali, per più efficacemente agire; così il Sale soavissimo sopra ogni condimento, mescolato nelle vivande, non solamente le rende saporose, ma insieme conferisce loro virtù nutritiva, e ristorativa, in ajuto, e conforto dello stomaco, che le distribuisce à tutto il resto del Corpo.

Lo stesso Sale, è ad vn certo modo alla Mensa la Stella che precede il giorno,

giorno , e che ritorna à condurre la notte, poiche sicome questa Stella v`innanzi , e dopo il Sole, così il Sale vien' il primo portato alla Tavola, ed' è l'ultimo à levarsi ; e sicome mentre gira quella Stella forriera del giorno, e della notte, il Sole v`spargendo per tutto la sua luce, così il Sale, mentre dura il Convito, v`portando sapore ad ogni Vivanda.

Finalmente, se è lecito di paragonare le cose piccole con le grandi con la dovuta proporzione, non è dovuta al Sale da Mortali minor riverenza, ed' ossequio, di quella che suol darsi ai Regnanti da loro Sudditi.

CAPO V.

Quanta sia la forza del Sale.

IL Sale suol' avere affai più forza del Ferro in certe operazioni. Annibale Generalissimo dei Cartaginesi, venendo col suo Esercito dalla Spagna in Italia, ne potendo superare l'altezza
innac-

innaccessibile delle Alpi, non potendo à certi passi, ne pur' avanzarsi un sol Soldato, resistendo quei durissimi sassi ai picconi di ferro ; fù aperta finalmente la strada con l'ajuto del Sale posto nell'aceto, ne potendo resistere quei prima impenetrabili macigni, fù scavata sufficiente apertura per tutto l'Esercito, e restò ad eterna memoria scolpita la gloria di questo passaggio, ottenuto dalla prepotenza del Sale, la quale fù comprovata non solamente da questa esperienza, mà doveva così essere per la seguente ragione: La Terra inumidita dall'aceto, accende il fuoco che si trova nel Sale, e questo non solamente consuma qualunque materia ancorche di macigno, ma insorge contro lo stesso fuoco, in modo tale che inasprisce, e gettato in una accesa Catasta salta in sù, scoppiando continuamente, ne cessa à guisa di bravo Gladiatore di combattere, sinche arriva à reprimere l'incendio, e non può trovarsi espediente più pronto, per rimediare al fuoco d'un Cammino avampante, che con questo soccorso del Sa-

le ; ne questo deve recar meraviglia , poiche con la continua , e penetrante agitazione , e ripugnanza del Sale , con lo spartimento della fiamma inferiore , che fomenta il fuoco di sopra , l'Aria infocata , e percossa nella strettezza della canna del Cammino , monta con tanto impeto , che scuote la fuliggine , che dava nutrimento alla fiamma , e questa cadendo , vien à levarsi la cagione dell' incendio , e così il Sale con prepotenza Reale obbliga la superbia , e sfrenatezza del fuoco à sottomettersi al di lui Impero .

Sono certe altre specie di Sale , come sono il Salnitro , e l'Afonitro , che partecipano in sommo grado l'acrimonia del Sale . (L'Afonitro è una spuma , e come sudore del Nitro , e del Sale) e ritrovansi nei luoghi salsi , e si forma con l'arte nel medesimo modo , che si fa artificialmente constipare il Sale , cioè con acqua infusa , e disseccata nelle Saline , e contiene in se questo Afonitro una forza ignea prepotente , ed' un' acrimonia penetrante , ma senza la soavità , che suol' avere il Sale ;

li Egizj però condifcono i Ravanelli col Nitro, come noi facciamo col Sale, e non senza ragione vien numerato il Nitro per una fpecie di Sale; ed'è cofa meravigliofa, che un Minerale nato in luoghi freddi, & umidi abbia vna Natura focofa, e virtualmente calda, e fecca. Ed'è di molto maggior meraviglia, che immerso nell'acqua, prima di liquefarfi, fi difenda con tanto vigore, che lungamente refifta, ne venga fuperato, che dall'infufione di acqua freddiffima; particolarmente quando la forza di quei due contrarj fi trova in egual grado; ed'è cofa curiofiffima il vedere quefto combattimento del Salnitro con l'acqua, fe infieme egualmente fi infondano in qualche Vafò con la dovuta proporzione, poiche allora venendo ad azzuffarfi infieme, rendono un galante fpettacolo, e finalmente vedefi à trionfare il Nitro, poiche fe l'acqua è tepida, viene à renderfi dal Salnitro freddiffima, e quafi agghiacciata.

Quefta forza di refrigerare, ancorche non tanto come il Nitro fuol'ave-
re

re il Sale , ma più lungamente , e con più fermezza , come si osserva in una massa di creta , della quale si fanno le Tazze , per rinfrescare le bevande , spargendovi del Sale , il quale stringe l'argilla , o sia creta , come la calce incorpora l'arena ; e questa sorte di Tazze composte col Sale , non contraggono fessure , ma restano sodamente constipate , e rinfrescano l'infuso liquore .

Li Abitanti in Terreno campestre , e secco , dove non trovasi acqua , che dopo profondo scavamento , principalmente nell' Estate , quando non spirava alcun vento refrigerante , e che il Sole caldissimo rende sete , e calore estremo , cavano nel terreno dei Pozzi secchi , dove ripongono le bevande , e perche più si rinfreschino , mettono del Salnitro nel fondo del Pozzo , e riesce loro di trovar il modo di rinfrescarsi .

Dopo il Salnitro viene il Solfo , essendo quello come una femola , crucca , o scorrea del Sale : *Sulphur quasi Salis fursur* , che si forma nella terra abbondante di bitume , constipata , e composta di materia falsa , e focosa ;
 impe-

imperò che si cava il Solfo da un sugo falso, generato da esalazioni marittime, ancorche nello constiparsi perda il sapore salmastro ; quindi è che il Solfo nasce abbondantemente nei luoghi marittimi, e raramente nei luoghi Mediterranei ; e però si trova in maggior copia nelle Isole cavernose, dove trapitano le esalazioni del Mare, ed' in vicinanza dell'Etna, e del Vesuvio, e nelle Campagne di Pozzuolo nel Regno di Napoli, dove arde fuoco sotterraneo non distante dal Mare.

E che dall'acqua marittima falsa, venga somministrata perpetua materia, tanto alla generazione del Solfo, quanto al nutrimento del fuoco, perpetuo instrumento per preparare la materia sulfurea, si congettura principalmente dal vedersi nel Faro di Messina quel gran combattimento di Silla, e Cariddi, al concorso delle acque che insieme combattono, e dei Venti che soffiano dai vicini Promontorj ; poiche l'umor falso assotigliato da quella agitazione, & impeto, penetra nel profondo del terreno, dove ritenendosi soffocato,

cato, si ingrassa in una falsuggine oleaginosa, che si diffonde in certo bitume, di cui abbonda quel terreno, e si dispone all'accendimento, che poscia trovando apertura, esce fuori in tanto incendio, ne potrebbero per tanti Secoli, durar le fiamme nelle viscere del Vesuvio, e dell'Etna, se non venissero fomentate, e nutrite continuamente da queste false esalazioni del Mare; quindi dicesi volgarmente, *che nelle fiamme non debban gettarsi cose marittime cioè false.*

Questo stesso si congettura dal crescere, e sminuirsi il fuoco in queste Montagne sulfuree, cambiandosi l'agitazione del fuoco, secondo la diversa agitazione del Mare; e questo dimostra parimente la continuata fertilità delle vicine Campagne, la quale è cagionata da quel caldo umore, che è il principio vitale de' Vegetabili, e conviene credere, che per questa ragione le Campagne di Pozzuolo vicino à Napoli, dove escono tante sulfuree esalazioni, goda tanta abbondanza di frutti, e tanta purità, e salubrità di aria, come

me pure succede nelle Campagne della Sicilia vicine al Monte Etna .

Ma per tornare alle più prossime cause del Solfo , è da sapersi , che sopravvenendo al fuoco quell' alimento marittimo falso , ed' oleaginoso , e mescolandosi col bitume sotterraneo , si consuma dallo stesso fuoco , e si forma quella scoria , ò crusca , che dicesi Solfo , in cui è tanta forza , che ritiene lo stesso ardore , e lo stesso odore che vedesi , e sentesi nei folgori , e fulmini del Cielo ; essendo cosa orribile la portentosa forza , con la quale il Solfo mescolato col Nitro , fa saltar in aria Torri altissime , Muraglie fortissime , Fortezze inespugnabili , rovinando tutto , e raguagliando al Pavimento con orribil rovina le più eccelse Moli , convertendosi dall'artificio umano li istromenti della vita in atrocissimi istromenti di morte .

Benche sia tanto grande , ed' indomabile questa violenza del Solfo , e del Nitro , si puole però domare con la stessa potenza del Sale , leggendosi in Plinio , che il Sale , ed' il Nitro cotto

cotto col Solfo , venga à formare un fasso tale (che secondo l'opinione de' Litografi) chi facesse una Fortezza di quei sassi , non potrebbe rovinarsi da alcuna forza superiore ; e lo arguiscono dalla forza , con la quale il Sale sostiene con vigorosa fermezza , ò ripercuote , ò caccia le palle infocate dei cannoni . E si hà per esperienza (come costantemente si racconta) che in alcuni Paesi abbondanti di questi sassi di Sale , non essendo colà umide esalazioni ; le Fabbriche fatte con tali sassi , resistono contro le ingiurie del Cielo , e contro qualunque forza esteriore , non altramente che se fossero fabbricate di sodo Diamante , come nell'Arabia , ed' altri luoghi ritrovasi .

Avendo fin'ora mostrato , che soggiaciono alla gloria del Sale gl'Elementi , ed' i loro Misti , come pure le Macchine dell'Arte , e della Natura , torniamo di nuovo à mirare le di Lui forze vindicatrici , contro Montagne più dure , e più alte , poiche dovendosi punire Tiranni , e Popoli ribelli , fù adoperato il Sale , come si legge nel Sacro Testo
di

di Abimelech , Principe de' Schimiti nella Palestina , il quale dopo aver' espugnata la Città ribellata di Sychima , e trucidati tutti gl' Abitanti , e rovinate dai fondamenti le mura , vi feminò sopra del Sale .

La Moglie di Lot , dovendo esser punita severamente , fù trasformata in una Statua di Sale , servendosene Dio , non solo per utile , salute , vita , ed' alimento dei Buoni , ma eziandio per castigo dei Mali , istromento della di lui misericordia , ed' insieme della sua giustizia .

CAPO VI.

Delle Virtù del Sale .

IL Sale per sua innata qualità contiene nel suo calore , tanto il celeste , che il nostro fuoco , onde non senza ragione .

Ignæus est Salis vigor, & cœlestis origo;
e se attentamente consideriamo la di Lui benignissima natura , troveremo
per

per esperienza , che non solamente con il Sale si rende più intenso il nostro fuoco, ma quello stesso calore per cui viviamo vien accresciuto, e fomentato dal Sale; mentre il Sale per sua natura calido, aggiunto con li alimenti al nostro innato calore, ci apporta grande ajuto in tutti quelli ufficj corporei, che son necessarj alla salute, e conservazione delle cose animate, come pure à perfezionare la concozione che si forma nel Ventricolo, e giova sommamente à confortare la virtù espulsiva degl' escrementi, come pure assiste ogni parte del Corpo nelle sue funzioni, nelle quali consiste la buona disposizione, e perfezione del temperamento.

Anzi frequentemente succede che quelli umori, li quali per troppa crudità resistono dentro di noi, e non possono esser superati dal Sale, siano però cacciati fuori, e conseguentemente con quella espulsione si caccia fuori tutto il malanno, nella scabie, nelle tuberosità, nelle enfiagioni, e simili espulsioni dell' interna malignità ; e così il Sale
lenta-

lentamente v'ajutando il nostro calore, dissipando gl'umori ridondanti, e promuovendo la nostra sanità; poiche quel calore ausiliare basta per cuocere le crudesse, e per fermentare i cibi, che si cucinano nel ventricolo, perche le cose salate han bisogno di poco calore per digerirsi; e suol dirsi per proverbio: *Cose salate, visto il fuoco son cucinate*: Quindi è che li Marinari, e i Contadini han stomaco forte, perche sono accostumati à cibi salati, ne c'è Chi possa dir' il contrario, poiche mangiano indifferentemente cibi cotti al fuoco, quanto cibi crudi coperti di molto Sale, tanto di pesce, quanto di carne.

Il Sale più ajuta quelli che travagliano molto, che quelli che stanno in ozio, imperòche li cibi salati danno forza ai Soldati, ai Contadini, ed' ad altri che si impiegano in esercizi faticosi, e però per la Soldatesca, Marinari, e simili altri si fa provisione di Vittovaglie salate, che si conservano lungamente incorrotte; ed' oggidì li Cofacchi, che vivono di ruberie, scorrendo

rendo ai Confini della Littuania à bottinare, ed' hanno il loro ricovero nelle Foreste, non si provvedono di altra provianda, che d'un sacco di Sale, con il quale condiscono ciò che trovano, e sono Uomini robusti, e che gareggiano senza languire, e crepare in continue fatiche.

Li Marinari che giorno, e notte faticano incessantemente contro la violenza dell'acqua, e dell'aria, si mantengono con cibi salati, anzi si conservano più lungamente sani, di chi vive più delicatamente in terra.

Ne solamente perfeziona il Sale i cibi solidi, ma eziandio i liquidi, singolarmente se sono grassi, come il Latte facile alla putrefazione, condito col Sale si conserva lungamente incorruttibile, come vediamo nel Buttiro, nelle Ricotte, nel Formaggio &c., e racconta Plinio, che Zoroaste visse vinti anni nei Deserti, con non altro cibo, che col Formaggio salato, con tal moderazione, che non conoscevasi che fusse invecchiato, e trovansi Formaggi nelle Parti Settentrionali (dove abbon-
da

da il Latte di pecore) che disseccati al Sole, ed' all'aria fresca, fervano loro di gustosissimo cibo.

Finalmente li Ovi delle Galline, che sono di temperatissimo alimento, si conservano mirabilmente dalla corruzione, per virtù del Sale per molti mesi, tanto in Terra, che nel Mare; imperòche il Sale conserva l'Ovo, e lo fa di soavissimo, e gratissimo sapore nel beberli, tanto hanno di simpatia trà di loro queste due sostanze.

Richiede il Sale d'essere opportunamente adoperato, singolarmente in quella Carne, che si sala nei Vasi di creta, ò sia Pignatte, poiche il Sale messo dal Cuoco nel cominciar à bollire, le rende molto meglio condite; e se accadeffe, che le Carni, ò sia Pesci marinati, fussero soverchiamente salati, e però non soffribili al gusto, allora con infondere nella Pentola molto altro Sale nell'acqua, mentre stà la Pentola al fuoco, vien levato il primo soverchio Sale con maggior prestezza, che se fussero lungamente state in bagno di acqua dolce, come l'esperienza

insegna, poiche con la forza del calore, e di quel nuovo Sale, si fà la separazione del primo; ne il provvedimento delle Vettovaglie, può farsi con più risparmio, che congregando Cibi salati, non mancando niente per vivere à Chi è provveduto di quelli.

CAPO VII.

Dei beneficj del Sale.

DOpo aver parlato delle virtù del Sale per condimento, e conservazione delle Vivande, resta à parlare dei beneficj che reca; Imperòche qual cosa più salubre, più frugale, e più commoda alla Vita del Sale? qual più ingegnoso ritrovamento per poter sussistere in lunghi viaggi? Mi è stato raccontato, che li Cristiani Schiavi in Constantinopoli, fuggendo verso Ungaria, per poter schivare i luoghi abitati (dove farebbero imprigionati) e poterli nutrire nel viaggio fuor di strada; altro non portano seco che Sale, con il quale

quale condiscono l'erbe, le radici, le ghiande, ed altri comestibili, li quali benchè mal sani di loro natura, si rendono col beneficio del Sale accettevoli allo stomaco, ed' al gusto; poichè dove è il Sale, non ci può mancare ne fuoco, ne acqua (mentre il Sale si liquefa in acqua, e quando inumidisce la Saliera, presagisce la pioggia) non essendo il Sale altro che acqua; poichè se bene riesce al gusto, ed' allo stomaco di orrore, e non bevibile, però col fuoco, e con medicamenti può purgarsi, e raddolcirsi, e rendersi bevibile, come suol farsi con l'acqua del Mare.

Sono pochi anni, che in questo particolare la necessità hà resi gl' Uomini industriosi, onde sono arrivati à ritrovar l'arte di purgare l'acqua marina, rendendola dolce, e bevibile col distillarla, e farla bollire; ed' appresso di Meninghen Isola adgiacente all' Africa, vicino alle Sirti, trovandosi l'Esercito Spagnuolo assediato da Turchi per Terra, e per Mare, con estrema penuria di acqua dolce, si sostenne quattro mesi con addolcire l'acqua marit-

tima; ed' in Venezia trovata da un' Ebreo quest' arte, ebbe gran donativi della Repubblica per quell' insegnamento, che talora potrebbe esserle di sommo utile, e che l' Ebreo dichiarandosi di non volerlo insegnare ad alcuno, seppè vendere à gran prezzo quel suo Arcano.

Veramente il Sale è una Sorgente naturale, ed' abbondante, da cui le cose animate, e li Animalì stessi possono con molto utile valersene nel cibo, e nella bevanda; e benchè questo si sappia, non è però fuori del proposito, diffusamente spiegare le cagioni di tanto beneficio, con dar notizia di molte esperienze, che confermano questa verità; imperocchè per quello che riguarda all' estinguere con il Sale la sete, si sà che gl' Antichi davano à bere dell' aceto con dentro del Sale à quelli, che erano condannati à morte, perchè atterriti dal timore, ed' orrore del supplicio, cadevano in deliquio, tormentati dalla sete, e con tal bevanda sentissero qualche refrigerio. Innoltre ne' Paesi sommamente caldi per il soverchio

chio calore del Sole ; tenendo quegli Abitanti sotto la lingua un poco di Sale , possono sostenersi senza sete , e senza fame per lo spazio di trè , e più giorni ; poiche venendo da quel Sale tirata umidità dal Celabro , e dal Ventricolo , e venendo l'aria che si respira inumidita , gli dà per quel tempo qualche nutrimento .

Addurrò in comprovazione di questa esperienza un celebre avvenimento , succeduto nel passaggio di Carlo V. in Affrica con poderoso Esercito all' impresa di Tunisi (Città insigne fabbricata da Romani , dopo la rovina di Cartagine) posseduta da Ariadeno Mitileneo , detto Barbarossa , e che Carlo V. gloriosamente espugnò col soccorso del Sale ; poiche trovandosi la Soldatesca per il gran calore del Sole , allora in Leone , e di più col respiro impedito da un molestissimo polverio , con penuria di acqua , onde miseramente languiva ; ne poteva dopo debellati in Campagna i Nemici , avanzarsi all'attacco della Piazza ; l'Imperadore fece subito distribuire del Sale ,

commandando che ciascheduno ne mettesse un grano sotto la lingua, ed' in tal modo sentì tutto l'Esercito rinforzarsi, e potè valorosamente agire, mettendo in fuga il Nemico, ed' immediatamente entrar vittorioso in quella Città.

Nel rallegrare lo Spirito umano, non cede il Sale alle qualità del Vino, essendo cosa naturale che quel medesimo mezzo, per cui li Comestibili si rendono grati al gusto, ed' allo stomaco, similmente siano di condimento alle cose potabili. E' il Sale un gratissimo Cordiale; e secondo l'opinione di Plinio, e di altri Autori uno de' più pronti Confortativi del Cuore, quando alcuno è morsicato da Serpenti, il veleno de' quali corre dirittamente colà all'oppressione de' Spiriti; e la forza del Sale hà più vigore, di quello che si trovi nella forza, e natura del Vino; poiche se il Vino porta piacere al palato, vigore allo stomaco, ed' allegrezza al cuore, lo stesso si fa più eccellentemente dal Sale, il quale porta al Vino stesso maggiore soavità, mentre avendosi

dosi Vino impuro, ò acido, ò brusco, essendosi prima gustato qualche salsa vivanda, non si sentono poscia quei difetti del Vino.

Aggiungesi, che trovandosi nel Mondo maggior parte di Uomini, li quali ò per natura, ò per accidente, ò per Religione, ò per usanza non bevono vino; niuno però si trova che non appetisca il Sale, e non lo cerchi con positivo studio, come la cosa più saporosa, e salutare di tutte: Ed' inoltre discretamente servendosi gl'Uomini di cose salate, benchè frequentemente, non facilmente si ammalano, se non passano all'eccesso dell'ubbricchezza, la quale è la più mostruosa, che sia trà l'umane infermità.

CAPO VIII.

Quanto giovi ai Corpi umani.

E' Noto à bastanza, non esser cosa ai Corpi più salubre del Sole, e del Sale, ne la *Salute* prende la sua

Etimo-

Etimologia meno dal Sale, che dal Sole; ma lasciata la precedenza al Sole, che è l'origine della Vita, e della Salute, vien senza dubbio appresso il Sale, il quale non solamente conferisce la fanità, ma insieme la ritiene, e conserva.

E' certo che la Vita dell'Uomo, e di tutte le cose animate comincia dal calore, e dall'umido, il quale è pascolo del calore, come l'Oglio del fuoco nella Lucerna; poiche se l'Oglio manca, manca anche il fuoco, e quando il fuoco stà per mancare, se si somministra Oglio, tosto si rimette in luce; così parimente languendo l'umido nell'Animale, languisce il caldo, e rimettendo umore, il caldo ripiglia le forze; ma perche la natura è costituita in tal modo, che non possa adeguatamente rimetterfi la già consumata umidità; quindi è, che nelle cose animate, il corso troppo veloce del tempo, singolarmente nella vecchiezza venga accelerata l'estinzione.

Ad un' Uomo nato con perfetto temperamento, abitante in luogo ameno sotto clima temperato, nutrito di buoni

buoni alimenti, astinente dalle cose nocive, come non potrebbe vivere lungamente, e viver sano? Si crede che così vivesse Matusalemme, formato con simetria di umori, con robustezza di membra, con abbondanza di innato calore, e con fermezza di sanità, e che però vivesse circa mille anni, senza che si sappia che mai fosse infermo.

Non è dunque difetto della Natura, che l'Uomo non si conservi lungamente sano, ma è difetto, o del luogo, o per l'intemperie dell'aria, o dell'alimento, o per imperfezione del cibo, o della poca regola, con la quale si vive; imperòche nei Paesi temperati, e freschi, singolarmente ne' Monti, o vicini al Mare, si trovano Uomini di così robusto temperamento, e salubrità di vita, che arrivano à cento, e trent'anni, senza mai ammalarsi, e senza bisogno di medicamenti preservativi, allegri, e conversevoli, affuefati à bagnarsi fin dalla fanciullezza nel Mare, onde viene ad indurirsi tutta la Corporatura, come si vede ne' Pescatori, che dall'acqua marittima salata, con-

contragono pelle più soda, e spessa; e sappiamo che à questo fine, solevano gl'Antichi salare i loro Fanciulli appena nati, per farli crescere robusti.

Ne' luoghi marittimi singolarmente nei montuosi, battuti dalle onde spumanti del Mare, quella spuma falsa purga l'aria, e questa più pura, riesce più salubre; onde li Abitanti più lungamente vivono degl' altri; e giova molto quella continua prospettiva del Mare, ed' ilarità dell' aria purgata, alquanto verdeggiante di colore à ricrear l'animo spettatore dell' ondeggiante Elemento.

Tali sono nell'Italia li Popoli della Liguria, per avere la Patria in tal situazione, e per il nutrirsi di cibi salati; e si vede la perfezione della loro fanità nel portamento, e leggiadria della persona, nel rosseggiare della faccia, nella bellezza, e giovialità delle lor Femmine, e nella lor fecondità; poiche questi segni esteriori, sono segni non fallaci di buona interna costituzione.

Con più eccellenza conseguiscono

no

no queste prerogative li Veneziani per ragione del sito, abitando in Città sanissima, per esser collocata in mezzo dell'acqua salza, in tal modo che non può facilmente praticarsi à piedi, e non può avervi ingresso alcuna pestilenza, portata da Paesi stranieri, ancorche concorra colà tanto Mondo; e se talora fusse portata, può facilmente liberarsi, spirando un'aria purissima, come quella che soffia in luoghi di angusto passaggio.

Trovansi parimente certi Paesi Isolarij, che dalla vicinanza del Mare, non solamente contragono salubrità di aria, ma altresì fecondità di terreno; essendo ufficio principale del Mare, il conservare, e difendere in tutto, ò in parte la nostra natura in sanità, per quanto appartiene à lui.

Dopo aver veduta la virtù del Sale nel conservare, e rimettere la natura delle cose animate, convien vedere quanto possa cacciare le malattie già introdotte; e dal vedersi quanto possa curare i mali della Testa, potrà più facilmente arguirsi, quanto possa
ajutare

ajutare il resto del Corpo .

Frà gl' altri morbi che offendono il Capo, uno è quell' intemperie eterogenea, che fà dolere il Capo inegualmente, e lo fà gonfiare, crescendo trà capelli certe piccole, rotonde, ed' umide ulcerette, con marcia puzzolente, ed' umor biglioso; e questo morbo si guarisce col Sale, il quale consuma, dissecca, e rode la putredine, e ferma il sangue, acciò non imputridisca.

Soccorre anche i Denti, acciò non si corrompino, ed' avendo già incominciato à corrompersi, li ristora, e leva il dolore, se à stomaco digiuno si lasci liquefare un grano di Sale sotto la lingua; e non vi è alcun medicamento, che giovi tanto à nettare i denti, quanto quello che hà dentro del Sale.

Nel curare il mal d'occhj, singolarmente quando sono annebbiati da cataratte, e quando vi crescono bitorzoli, tanto è utile, e salutare il Sale, che senza offendere la tenerezza dell' occhio, penetra à guarirlo, però in quasi tutti li Empiastri, e Medicamenti si framischia

mischia il Sale.

Agl' occhj de' Giumenti si sputa dentro, per avere lo sputo del salso, e per qualunque altro morbo di Corpo, si dà agl'Animali del Sale à lambire, e l'orina di ciascheduno per la falsedine che contiene, è rimedio per molti mali, e da Contadini, e Poveri suol' usarsi l'orina per rimedio à molti mali, tanto fuori alla pelle, che dentro, e non avendo potuto bastare l'astinenza dal cibo, sono guariti con beber l'orina; e questa pure giova molto à chi patisce la pietra. Questi per schivare l'eccessivo dolore, si lasciano tagliare, ed' abbruggiare nel Perineo, à fine di cavar la pietra dalla vessica, e per curar quella piaga, non c'è miglior astringente, ne disseccante della propria orina.

Per quell'improvviso male, che li Medici chiamano Incordatura, che rende una profonda stupidità, e talora la morte per l'oppressione dei spiriti animali impediti dal loro corso, con la contrazione di tutti li muscoli, e nervi del Corpo, si cura col Sale, fregando continuamente con esso la pianta

ta de' piedi, onde risvegliati li Spiriti animali per mezzo dei nervi ripigliano il loro corso, ed' il Paziente viene à rimettersi.

Dall' ubbriacchezza cognata del furore, altre volte si liberavano con l'unzione di Ooglio, e Sale. Per il Malca-
duco giova l'attuffarsi nell' acqua marina, ò in altro modo adoperando il Sale, e secondo Plinio, non si fà alcun rimedio à simil morbo senza mescolamento di Sale. Per il vomito cagionato nella navigazione del Mare, dall' agitazione dell' aria piena di sulfume, si beve acqua dello stesso Mare, e si ferma; e quando dal beber' acqua falsa si muove il vomito, si risana da moltissimi mali del Capo, degl' occhj, del petto, della bile, e da quei altri mali, per cui suol' ordinarsi l'Elleboro, secondo l'opinione di Plinio. E quelli che passano da Terra, oltre del Mare, e per quella mutazione si ammalano, non trovano miglior preservativo, che il vomito dell'acqua marina. Per purgar il Corpo, l'atra bile, e 'l sangue coagulato, giova molto beber l'acqua
del

del Mare, ancorche sia di nausea allo stomaco, e vi sono stati Medici, che han dato à bere l'acqua del Mare, per rimedio nella febbre quartana.

L'acqua marittima riscaldata, ed' adoperata ne' lavativi, serve di rimedio contro i dolori del Ventre, e per scaricare gl'umori colerici: Alcuni han preferita l'acqua marina ad ogni altra medicina, per guarire la gonfiezza de' Testicoli, e bevuta calda, riesce salutare contro le morsicature, e ferite avvelenate. Oggidi si pratica tuffare nove volte nel Mare li morsicati da cani arrabbiati, e dicesi che restano liberati dalla rabbia, e serve l'acqua del Mare ad innumerabili cure, e tutto il rimedio viene dalla falsedine, e dalla salute che apporta prende il nome del Sale, come si è detto di sopra: e perche li Abitanti rimoti dal Mare godano di tanto beneficio, si è trovato il modo di far l'acqua falsa, mettendo un Sestario di Sale in quattro Sestarij di acqua commune, l'acqua prende lo stesso sapore, e la stessa forza dell'acqua marina, come approvano Plinio,

D ed'

ed' altri Scrittori delle cose misteriose della Natura, ma non bisogna eccedere in questa dose, altramente il Sale non liquefà, per esser superiore alla virtù, e forza dell'acqua.

Innoltre si mostra l'esperienza, che una bevuta di acqua falsa, risana dall'Iterizia li Paralitici, ed' Apopletici, che per la dissoluzione de' nervi restano contratti in qualche parte del Corpo, co' Bagni caldi di acqua falsa, vengono ajutati, ed' à poco à poco rinvigoriscono.

Il dolor de' nervi, come racconta Plinio, alle spalle, & alle reni, cessano all'applicazione di panni bagnati nell'acqua falsa; e nei dolori colici, e delle coscie, reca gran sollievo lo stesso rimedio. Alcuni Idropici sono stati curati col Sale nel medesimo modo, ed' è cessato ad altri il calor febbrile, come suol cessare di arder il fuoco nella lucerna quando manca l'oglio: Ostruzioni al petto, e tosse inveterata, con questo bagnamento di acqua falsa, l'esperienza mostra che si guariscono. La Podagra, la Lebbra, il Fuoco sacro,
le

le ulcere erranti, e certi veleni non sono senza beneficio dell' uso del Sale.

Li Lavativi, che sono il preparazione alle medicine, che si danno per sollievo del Ventre, e per ajutare la virtù espulsiva degl'escrementi, non si fanno mai senza Sale: e finalmente vien comprovato dalle giornali esperienze, che il solo Sale, ò pure mescolato con aceto, oglio, e miele, ò con qualunque altro ingrediente, eguaglia la virtù d'ogn' altro medicamento semplice, ò composto.

Giova ai Vecchj abitanti in Paesi freddi, prender nel rigor dell'Inverno, lo scaldare al fuoco una Massa di Sale, ed' involta in panni porla ai piedi in letto, questa conserva lungamente il calore, e tira alle estremità il calor naturale, & in tal modo si riscalda il Corpo, e vien fermata la pituita che distilla dal capo.

Vien pure comprovato dall'esperienza, che nei luoghi dove son cumuli di Sale, se v'è chi dorma coricato al Cielo scoperto, le Bestie della Campagna non si accostano, e non sola-

mente vi si dorme più quietamente, e più profondamente, ma continuando qualche tempo, sentonfi assottigliare gl'umori, e godesi miglior salute; imperòche non solamente giova il Sale universalmente a tutto il Corpo, ma à ciascun membro in particolare applicato mirabilmente rimedia; essendo il Sale di tanto benigna, e benefica indole, e tanto inclinato alla salute nostra, che quelle sue proprietà di conciliar sapore, astringere, nettare, purgare, diffondere, assottigliare, penetrare, consumare, disseccare &c. tutte le mette in opera per nostro servizio.

Queste tante, e diverse virtù del Sale, in prò nostro, tanto per la sanità, che per il comodo, ci mostrano quanto ci sia utile, e necessario, e ci persuade, che niente vi sia al Mondo di più salutifero, come creato à questo fine dalla Natura, per la cura dei nostri Corpi, onde non è da stupirsi, che dopo esser noi nati, il Sale ci conservi, mentre prima di nascere concorre alla nostra generazione, e dopo morte ne meno ci abbandona, mentre con
affe-

affezione più che materna, Egli con noi si lascia seppellire, tanto per salvarci dalla corruzione, quanto per tenerci lungamente intieri, con un certo suo innato, ed'immortal calore: come vediamo continuamente nel conservare ch'Egli fa le Carni degl'Animali uccisi, e salati, eziandio velenosi, e che una volta penetrati dal Sale, possono mangiarsi senza cucinatura: e benche li Cadaveri umani siano più facili alla corruzione, nondimeno se vengono preparati col Sale, sono conservati lungamente intatti più che da ogni balsamo, e da ogni aroma, li quali non credo siano senza mistura di Sale, e senza di loro può farci li stessi beneficj: poiche li Egizii, più diligenti di ogn'altra Nazione, nel conservare i loro Parenti defonti, non solamente ne' Mausolei, ma nelle loro medesime Case (per poterli mirare talora nel volto, che tenevan scoperto) non usavano ne Balsami, ne Mirra, ne Aloé, ma unicamente del Sale col Nitro, pece, e bitume, ed'oggidì conservano ancora quell'uso antico.

Plinio nel libro 13. *La natura del Sale* (sono sue parole) è ignea, ed' inimica del fuoco, rode ogni cosa, ma è astringente dei Corpi, disseccante, unitive, preservativa dalla putredine, e dalla corruzione per molti Secoli: e da queste parole si comprende, che nel Sale si contengano tutte le facultà del condire, e di imbalsamare. La Mumia, secondo che scrive il Bellonio nella sua Operetta *de medicato funere*, dopo aver riprovata l'opinione di quelli, che dicono trovarsi le Mumie, ò sia Corpi umani inariditi sotto le Arene dell'Affrica, e non trovarsi nei Sepolcri dove i Corpi marciscono, asserisce che la Mumia non è altro, che un Cadavere asperso di Sale, ò di Nitro, e poscia unto con pece, ed' Asfalto, ò sia liquido bitume, poscia con aromi, unguenti, mirra, cinamomo, e balsamo preparati per renderli odorosi; e conclude che il Sale sia sopra ogn'altro medicamento preservativo dalla corruzione, mentre consumata ogni umidità, non contrae il Corpo alcun marciume; e quanto è possibile fa che il Cor-
po

po resti intiero, ed' incorrotto; dalle quali cose si viene à sapere, quanto possa in noi il Sale per farci essere, per farci ben' essere, e per darci un perpetuo essere.

CAPO IX.

*Quanto conferisca à tutti
gl'Animali.*

S In quì abbiamo provato il beneficio, che ricava l'Uomo dal Sale, tanto nel conservare la sanità, quanto per guardarsi dalle malattie, ora conviene mostrare quella sanità, che conferisce agl'altri Animali; essendo chiaro indizio della loro sanità, la prontezza, e vivacità, con la quale generano non solamente altri Animali simili, ma altri più belli, e più robusti di loro, come succede in quelli Animali, che si nutriscono di molto Sale. Li Sorcj generano dopo aver rosicato del Sale, e non solamente gl'Animali inconvertibili, ma quelli ancora, che sono per

Divina generosità creati per servizio dell'Uomo, tutti appetiscono, e cercano il Sale; e frà gl'altri la Pecora, mansueta, feconda, e lanosa, mirabilmente fatta al nostro bisogno, ed' al nostro utile, portandoci da vivere, e da vestire, sanità, ed' ornamento, se non è à suo tempo assistita, e ricreata col Sale, singolarmente ne' Paesi lontani dal Mare, diviene ammalata, si infetta, produce vermi, diventa scabiosa, la lana si inasprisce, la sua carne diviene insipida, e senza gusto, ed'innoltre diventa sterile; ne li Pastori possono preferirle da tanti malanni che con il Sale; e quindi è, che le Mandre vicine al Mare son molto più feconde, e le lor carni più tenere, e più soavi, il latte più abbondante, il formaggio più grato, la lana più copiosa, più lunga, e più fina; poiche ingrassando le Pecore, principalmente dal bere; il Sale le accende la sete; e questa è la ragione, che li Pastori tengono nelle Stalle, dove sono chiusi i Vitelli delle Glebe di Sale, che li Vitelli lambiscono, e sitibondi nel ritorno delle Madri dal pascolo,

colo, fucchiano dalle mamelle il latte con maggior gusto, ed' in più copia; e però cantò il Poeta

Capellas linctū, Salis

Occultum in lacte referre saporem.
 Che dirò de' Porci, che come dice Cicerone, sono gl'Animali più fecondi, benche più stupidi, e più codardi di tutti, e che solamente vivono per ingrassare, ed' esser pascolo più soave sopra degl'altri; quindi acciò il Porco morto viva, gli subentra in luogo d'anima il Sale, con il quale vien condito; e secondo il parere de' Medici, non è cibo più vigoroso, più temperato, e più soave del Porco salato.

Trà Quadrupedi che amano il Sale, non è da lasciarsi la Lepre, che appresso de' Romani, come dice Martiale era in tanto pregio.

Inter Quadrupedes gloria prima Lepus;
 tanto la Lepre ama il Sale, che non è luogo dove prenderla più facilmente, che dove sono quelle Glebe di Sale, che mettono i Pastori per le Pecorelle nel pascolo, correndo colà le Lepri di notte à lambire quel Sale, che le tratta-

tiene

tiene per il gusto di quel falso, come vengono trattiene li Uccelletti dal vischio; ed'ivi li Cacciatori sono ficuri di ritrovarla, come pure succede nella caccia dei Coniglij.

Per verità è cosa da ridere, che quell'appetenza che hanno le Bestie al Sale più giovi all'arte nostra per rapirle, che alla loro natura per mantenerle; poiche l'arte nostra non potrebbe servirsene, se la Natura non le avesse posta quell'appetenza.

Si ottiene pure con l'arte, che molte Fiere diventino mansuete per via del Sale, per cui non cambiano in peggio la loro condizione, ma più tosto la migliorano con soggettarsi à noi, acquistando la nostra domestichezza, e vestendosi ad un certo modo del nostro ingegno, e natura conversevole; onde col mezzo del Sale ci servono vive, e morte, ci danno da mangiare, e da vestire; imperoche le loro pelli, sogliono dagl'Uomini acconciarsi in diversissime maniere per il nostro commodo; e non servirebbero ad uso alcuno, se non fossero preser-
vate

vate dalla putredine con l'asperfione del Sale.

Ne meno gl'Uccelli, che la Natura hà creati, ò per nostro cibo, ò per nostro divertimento, ò per vaghezza, permettendo loro l'imitazione della nostra voce, benchè si astenghino dalle cose false, assuefatte à pascolo dolce, pure se nascono vicino al Mare, ò in Paese paludoso, si diletmano anche essi della falsuggine, non trovandosi in tali situazioni alcun pascolo, sia terrestre, ò acquatico, ò aereo che non abbia del falso; e singolarmente li Alcioni, ò sia Oche salvatiche, li Smerghi, i Gabbiani, ed' altri simili Uccelli, che si nutriscono di pesci, li quali benchè non si formino abitazione, e nido con ogni maggior lor commodo, come gl'altri Uccelli mediterranei, ne sogliano vederfi, che in luoghi abbondanti di falsume, sono però fecondissimi, per la gravezza del Sale, di cui son nutriti, non sono però meno agili al volo degl'altri; e si racconta de' Alcioni, che formano il loro nido di ossi, e spine di pesci, che collocano in
luoghi

luoghi falsugginosi, ed' aspri.

Anzi a questi Uccelli divoratori di carne, se talora accade che trovino carni salate, lasciano quelle che non han Sale, contro la natura de' Volatili, avidi di cibo dolce, che li rende più leggieri; e li Uccelli di rapina vanno al Sale per purgarsi, e secondo che dicono gl'Uccellatori, quando nel volare si rompono alcuna penna, con il Sale vien loro rimessa.

Le Pernici in niun luogo sono in tanta copia, e di sostanza più sorda, che nei luoghi montani, aridi, e secchi, dove il pascolo cresce più falso.

Le Colombe tanto domestiche, che salvatiche, Volatili fecondissimi, e calidissimi, come mostra quel colore cinericcio, e verdeggiante, sono amatissime del Sale, e sogliono portare, e metter' in gola dei loro Pulcini granelli di Sale, per darli appetito al cibo, e virtù alla propagazione; ed' il Passero, come il Tordo, non sarebbero tanto lascivi, se non si nutrissero di cibi falsi.

Trà li Insettili, li più officiosi di tutti gl'Animali, mostrano qualche cosa

fa di Divino; le Api che sono una specie, ed' esempio di Repubblica, quando si mettono à covare, vanno in cerca di cose false, come sono le stille di salamoja, e li escrementi de' Bestiami, per ajutare con quel falso fomento, la nascita di quelle Api che non fanno miele, che, come avverte Plinio, diconsi latinamente *Fucus* da quel falso *fomento*: ma dopo che quelle piccoli Api son nate, se l'anno non è felice, non le lasciano pascolare insieme, e le cacciano dalla loro abitazione, come racconta Marone nella sua Georgica.

Ignavum fucos pecus à Præsepibus arcent.

Finalmente quei Parti infruttiferi delle Api, non solamente ajutano le altre nel faticare, ma ancora nel covare, poiche andando le vecchie al pascolo, le giovani sedono sopra le ova se sono maschj, poiche se bene non hanno facoltà generativa, però cooperano à fomentare à guisa degl'Eunuchi, à quali non manca il seme, ancorche manchi l'istromento della generazione; ed' alcuni sono che asseriscono, che il Re delle

Api

Api sia uno di questi Parti sterili, ma non può esser vero, poiche se bene il Re delle Api non hà aculeo, hà però potenza generativa, ed' attualmente genera.

Avendo il falso consonanza col bello, non farà cosa insipida, l'inserire qui alcune belle notizie della strana prima origine delle Api, che secondo Marone, e Plinio nascono dalla putredine d'un Bove morto, per essersi trovato, che nel premere una di queste Api, che chiamansi Fuci con un ongia nel mezzo del loro corpo, esce dalla parte posteriore in luogo di aculeo una piccola figura di testa di Bue con le corna, e 'l rostro adunco, come dimostrativa della sua origine; ma per ritornare all'appetenza che hanno le Api del Sale, si è osservato, che quando le Api sono ammalate, per qualche umore ad esse velenoso succhiato da fiori, vanno all'orina dell'Uomo, con la quale si risanano per essere falsa. Una simile esperienza, si vede ne' luoghi montagnosi vicini al Mare, dove à cagione della falsedine de' fiori si propagano in gran copia

copia, e facilmente entrano negl' Alvearj se si bagnano di salamoja.

Ciò che si trova nella Pecora, nel Vitello, nelle Lepri, negl'Uccelli, e negl'Insetti, questo stesso ritrovasi in ogn' altro Animale inclinato al Sale; e quelli che noi facciamo nutrire col Sale, sono e più salubri, e più gustosi.

CAPO X.

Quanto faccia benè à Vegetabili.

LA Natura hà prodotto il Sale per gl'Uomini, e per tutti quelli che hanno anima sensitiva, non solo come cosa utile, e necessaria, ma eziandio per cosa desiderabile: Ed' ancora ai Tronchi, e Piante, dalle quali la Natura cava il nutrimento, e medicinali per li Animali, non è infruttuoso, ne senza commodo il Sale. Chi potrà togliere al Sale, l'esser cagione della loro naturale fecondità, mentre il Sale è quello che le nutrisce? Ipo-
crate

crate che può chiamarsi , non meno Principe de' Filosofi che de' Medici, ne fa testimonianza : Egli volendo insegnare nel suo libro della Natura dell' Uomo, che l'Uomo non consta d'un solo umore, ma di molti, come Elementi d'ogni Animale che hà sangue, lo mostra con molti argomenti, ma lo prova particolarmente dall' attrazione dei medicamenti soverchiamente evacuanti, e lo spiega con una chiarissima similitudine presa dalle Piante : con queste parole .

Il medicamento, dice Egli entrato che è nel Corpo, primieramente tira à se tutto ciò che trova di connaturale, poscia tira altre cose che purga come i semi, e le radici, le quali succhiano il lor terreno, qualunque egli sia acido, dolce, amaro, e falso, e misto di tutte queste qualità, congiunte à quella che gli è più confacente: così fanno i medicamenti nel corpo; e Galeno molto volentieri nel suo Commentario approva questa dottrina; e si raccoglie da queste parole di Ippocrate, potersi trovare delle piante false,
poten-

potendo esser nutrite di falso umore, onde vedesi quanto si stenda l'Imperio del Sale, che non solo gl'Animali sensitivi; ma che le Pianta ancora possono nutrirsi di Sale; e non è da ascoltarfi Plutarco, ancorche eruditissimo Filosofo, il quale nel suo libro *de caus. natur.* asserisce, non alimentarsi le piante di umor falso, non trovandosene alcuna che faccia frutti falsi, poiche se bene non sono falsi i frutti, non però si prova, che le piante non si nutriscono di alimento falso, perche essendo le piante dense, e corpolenti, il Sale occupato à nutrire i tronchi, e i rami, difficilmente può innalzarsi al frutto, bisognoso continuamente di umor sottile, e tenue: Trovansi però delle piante di Fico, che hanno falso umore misto con la dolcezza solita del frutto, venendo trasmesso quel falso sapore dall'alito della terra, o pure dal calore del Sole disseccante il loro dolce; ed'io potrei numerare molte piante, che si nutriscono di umor falso, senza che da quello venga impedito il loro crescere altissimo, se il mio discorso non

tendesse altrove; imperò che trovandosi molti luoghi salmastri, e però abbondanti di piante, Chi potrà negare, che non tirino à se il falso umore di quel terreno, come ne addurrò alcune in esempio: Adunque ogni alimento delle piante essendo molto pingue, dove il terreno è falso, non può separarsi il Sale dal pingue, e però è necessario, che se le piante si nutrischino di quella pinguedine, tirino anche quel falso, che si trova mescolato con quella; e dovunque il falso è congiunto con umore copioso come nel Mare, non solamente potrà comunicare il suo sapore à tutte le piante, mà potrà parimente inquanto è pingue nutrirlle, e farle crescere, mentre non solamente hanno le piante figura, calore, sapore, odore, grandezza, ma hanno vigore per distinguersi trà di loro, e queste facultà vengono dall'alimento, con il quale si nutriscono; e l'imutazione delle proprie qualità, vengono quasi à contraere l'istessa natura delle qualità accessorie, come si vede nei semi, o radici naturalmente amare, ed' aspre, se-
sono

sono mescolate con Zucchero, ò Miele diventano dolci, e si vede in ogni luogo con l'esperienza del Finocchio, che in Roma nasce soavissimo, e dolcissimo, e nella Spagna aspro, ed'amaro, però cresce dolce, e l'Ortolano lo femina trà Fichi, ò pure con Miele, e Zucchero.

Qui appartiene ciò che Plinio scrive dei Pesci amari appresso dell'Isola Pelem, ed'altri appresso l'Euripo affatto falsi, ed'intorno alla Cefalonia del tutto dolci, ne da altra cagione deriva questa diversità, che dal diverso pascolo, e nutrimento; così dove il terreno è falso, principalmente appresso del Mare, può il Sale per il proprio suo innato calore insinuarsi, benchè difficilmente con l'alimento delle piante, e conferirli il suo falso sapore; e perchè il Sale con la sua siccità, e calore, non consumi le tenere piantarelle, la copia dell'acqua marina che le bagna le difende, e mantiene; quindi molte piante nascono in vicinanza del Mare, e contragono falso sapore: Nell'Indie l'Erba Salzago, piglia il nome dal suo

falso sapore, e trovasi nel fondo dell' alto Mare tanto copiosa, che fa la figura d'un fioritissimo Prato, come successe à quei primi Spagnuoli, che andarono nelle Parti Occidentali in cerca di nuovi Paesi, dopo una lunghissima navigazione, vedendo l'Erba Salzago, credettero di vedere un' Isola, ingannati da quella grande Praderia, parte verde, e parte gialla; anzi dove nasce questa Erba, se non dove il terreno abbonda di Sale.

Tutto il Mar rosso, e tutto l'Oceano Orientale è pieno di Selve, come riferisce Plinio nel libro 4. Li Soldati di Alessandro, che navigarono all' Indie, riportarono di aver trovato foglie verdi nel Mare, che disseccando fuori al Sole, si spolverizzavano in Sale; ed aver parimente veduto in un lungo tratto di Isole, Selve più elevate, coperte dalla tempesta del Mare, in tal modo, che legavansi le Navi alla sommità degl' Alberi, e cessando poi la tempesta, trovarsi le Navi al piede delle piante immobili, per mancanza dell' acqua che si era ritirata; quindi appa-
re

re con ragioni prese dal successo, che tanto dall'asprezza delle acque, quanto dalla pinguedine falsa si affodano gl'Alberi, e nutrisconsi altri Vegetabili.

Il Mare Adriatico produce un' Erba rozza vilissima, che chiamasi Alga, la quale per essere alle spiagge di Venezia in gran copia, e molle, se ne servono per imballare i Vetri, Vasi di terra, ed' ogni cosa fragile, che mandano in Paesi lontani: Ella nasce, e cresce nel Mare, dove fa radice, spunta di Primavera, verdeggia nell' Estate, e muore nell' Inverno: ed' una virtù di quest' Erba, è di cacciar li Cimici dal letto, quando si mette sotto le coltri.

Nel Regno di Valenza, specialmente alle Spiagge del Mare, cresce l' Erba di Dioscoride chiamata Anthilli, & è di due specie, come dicono molti dottissimi Medici, una che chiamasi da Valenziani *Sosaborda*, ed' altra più eccellente, e più usuale che chiamasi *Barilla*, l'una, e l'altra hà falso sapore, e restringente; e li Pastori in mancanza di Sale, la fanno seccare al Sole, e spolverizzata se ne servono in

vece di Sale: La cenere di quest' Erba dalli Arabi chiamasi *Kali*, ed' il Sale che si cava dalla cucinatura di quest' Erba, chiamasi *Alkali*, e quando la cenere è indurata, si dimanda *Allume Catino*; benchè lo stesso Allume può tenerfi per altra cosa, che per una certa falsuggine della Terra, quando le svanisce il sapore.

Si cava da queste cose già dette, non tutto il sugo delle radici, e delle piante esser' insipido, ne deve crederfi à Plinio, il quale dice, che il sapor falso non nasce, e questo solo sapore esclude da Vegetabili, ma dalle precedenti ragioni, si è già andato incontro à questa insusistente opinione, trovandosi tante altre piante, & Erbe oltre le nominate, e di falso sapore, e nate in falso terreno, e leggesi in Ipocrate, che non solo nascano Vegetabili falsi, ma positivamente amari, e chi potrebbe impedire, che nascendo Mostri trà gl'Animali, non nascessero altresì cose mostruose, e stravaganti trà Vegetabili, quando il sapor falso ne' Vegetabili fusse una stravaganza?

Com-

Comunque però la cosa sia, si deve alla benignità, ed' eccellenza del Sale l'esser medicamento, o occasione di fecondità à quelle medesime cose, alle quali non può essere di sapore, di pascolo, e di nutrimento, poiche al riferire del medesimo Plinio, molti Alberi, e molte Erbe adacquate da acqua falsa si rimettono, e si correggono, se vengono à cadere in sterilità, ed' infezione, come Lentisco, e la Palma, che amano il terreno salinoso, e se non è tale, deva bagnarsi con acqua falsa, non sù le radici, ma poco lontano; poiche crescono in Terra leggiera, e sabbiosa, con dentro molto Nitro.

Il Cece di sua natura vien generato, e coperto di salume. La radice dell' Apio, come dice Aristotile, vuol' esser' inaffiata con acqua falsa, e sono altre Piante, alle quali è posta la medicina pur nell'acqua salata, come il Ravanello, la Bieta, la Ruta, e la Cunilla, che Dioscoride dimanda Origano Eractico, alla soavità di cui, ed' alla loro fertilità conferisce sommamente. Alle radici delle Viti quando lagrimano, si

infonde acqua falsa , con la quale quell'umor superfluo si consuma , ne ascende à far pianger le Viti .

Molte altre piante , che senza alcuna esterna cagione languiscono , e si disseccano , bagnate di falso umore nelle radici rinvigoriscono , perche quel Sale uccide i vermi , che al fondo delle radici sono causa del disseccamento ; ne solamente giova la falsedine alle piante , ma ferve ancora ai loro frutti già colti : Li Greci per eccitare il più spiritoso del Vino , lo solevano condire con Sale , ò con la salamoja , e fanno così anche oggi , per accrescere il calore del Vino , singolarmente se si adopra nel tempo che si fermenta ; e con la stessa salamoja bollente purgansi , e lavansi le Botti , acciò si restringano meglio le fisure del Vaso , come pure per consumare tutto quello che vi fosse dentro di putredine ; e certi gran Vasi di legno , che adopransi nella Vendemmia , e restano poscia lungo tempo vuoti , acciò non inacidiscano per le lasciate feci , e non si guastino dalla ruggine , con mettervi dentro
una

una piccola misura di Sale si conservano intatti.

Qualunque genere di Granaglia, perfettamente si preserva dalla corruzione col Sale, principalmente il Frumento più facile à guastarsi, e che nei luoghi marittimi appena può conservarsi più di due anni, nei luoghi mediterranei montuosi, dicesi che si conservi incorrotto per più di dieci anni, se vi si sparge sopra del Sale; e ridotto il Frumento in farina, mettendovi di mezzo delle foglie di Lavro con Sale, si conserva lungamente, venendo disseccato quell'umido che lo farebbe guastare, come l'esperienza dimostra; poiche se si pesano due pani, uno asperso di Sale, e l'altro senza, quel primo farà più leggiero, ancorche prima fussero d'un peso; poiche l'umidità di quello fù disseccata dal Sale; oltredì che il pane condito col Sale riesce più salutifero, e più saporoso, ne senza profitto, poiche quanto più il pane è salato, meno se ne mangia (come per economia si pratica coi Contadini) perche il pane salato è più saziativo. E quando

do si dice, che il pane sia il più eccellente di tutti i cibi, non è più tale se fù impastato senza Sale.

Ma torniamo alle Piante che amano il Sale. La Mortella che nei Trionfi gareggia con l'Alloro, abbonda ne' Paesi salinosi, e marittimi, e per questo li Poeti la consacrano à Venere nata dal Mare; e certamente se ne deve fare gran conto per l'Oglio, e Vino, che da lei si cavano liquori fecondissimi, ed opportuni al piacere, & alla delizia, o sia per l'abbondanza dei medicamenti, che da lei si ricavano, e si compongono dai Medici, per sollevare li Corpi dal dolore, e per renderli morbidi con l'unzione.

Qui mi occorre la più dolce di tutte l'Erbe, e di tutte le Piante, la Glycyrizza, radice tanto dolce, che supera il Miele; questa nasce vicinissima al Mare, ne mai più lontana, di quel che sia il gettare d'un sasso, e si trova nella Campagna di Valenza, tre miglia lontano dalla Città, appresso d'un Borgo chiamato Grau, vicinissima ad un seno di Mare, poco sicuro dalle borasche,

che, e dimandasi Grau, cioè Grado dai Marinari, perche gradatamente per l'eguaglianza dell'arena si v'è al fondo del Mare, e quindi è, che le Navi colà spinte dalla borasca, faccian talora naufragio.

Il Zucchero che contiene un dolce temperatissimo, si cava dalle Canne chiamate del Miele, trovafi nelle più calde Provincie Australi, si raccolgono le Canne à fascio al modo della Messe, non crescono in alcun luogo più felicemente che nelle Campagne marittime, dove con acqua, e sterco di Colombi (che per la gran siccità è falso) vogliono esser rivoltate, ed' acciò quel caldo, e grasso terreno marittimo, possa essere conservato caldo dall'aria tepida del Mare; e per questa ragione credo, che dove nasce la Glycyrisza, nascerebbe anche felicemente il Zucchero, ne suppongo che altre Piantе dolci, rieschino tali senza l'ajuto del Sale.

L'Olivo per essere più ferace, gode d'esser piantato al Mare, dove succhiano più grasso umore, e li Olivi che nascono

nascono in Paese mediterraneo, vogliono terren fabbioso, e falso, ed' essere sufficientemente ingrassati. Nel Regno di Valenza questo meravigliosamente succede nella vicinanza del Mare, dove non solamente abbondano di Oglio, ma ancora d'ogni altro frutto, avendo dalla natura una forza, e grassezza, che rende li Olivi ogn'anno fruttiferi, sol tanto che non manchi la pioggia; e questa abbondanza di Oglio devesi unicamente al Sale, come evidentemente l'esperienza insegna; poiche desiderando i Valenziani abbondante raccolta di Olive, mettono la terza parte d'una piccola misura di Sale alle radici di ciascuna pianta, ò pure l'adacquano con acqua salata (della quale abbondano, non avendo altra acqua dolce da bere che la pioggia) e dopo adacquato il terreno, e rivoltato con l'Aratro, la pioggia del Cielo fa penetrare il Sale, ed'indi fruttifica doppiamente: lo stesso fanno intorno alle Palme, e ne ricavano lo stesso profitto; ed' essendo accaduto, che li Palmetti per cinque anni non diedero frutto,

to, e si credevano inariditi, con metter Sale alle radici, e poscia adacquandole, tornò subito la prima fertilità, ed'abbondanza.

Nella Sicilia con questa medesima arte, si rendono copiosissime di Granaglia, con non credibile abbondanza quelle Campagne, essendosi trovato, che talora un sol grano di Orzo, hà prodotto cinquanta sei manipoli di Spiche, in cui si son numerati mille, e ottocento grani; come pure succede d'ogn' altra specie di Granaglia, che rendono quei Campi cinquanta, e sessanta per uno, e qualche volta cento per cento; e non è da dubitarsi, che non succeda lo stesso in qualunque simile falso terreno.

Ne deve lasciarsi di rammemorare quella somma abbondanza, che si vede nelle Indie Occidentali nella Provincia del Perù, nella Città di Azua di là di quel Mare, che chiamasi del Sur, intorno ad essa Città slargasi una Campagna, sopra la quale ne piove mai, ne inonda mai alcun Fiume, ma umida internamente per l'acqua falsa, che vi trasmette

trasmette il vicino Mare, onde tutti li Pozzi che si scavano danno acqua salata; ne ivi crescono piante di alcuna sorte, ne mostrasi capace di coltura, viuendo gl'Abitanti della Pesca. Mettono questi in Sale certi piccoli pesci, che portano loro grande utilità per seminare, e raccogliere certa specie di frumento, che si dimanda Maycio, che espongono all'aria, e lo lasciano tanto finche inumidisca; poscia inferendo un granello di quel frumento, nella testa di ciascuno di quei piccoli pesci salati, che seminano sù quel terreno, e che poscia voltano con l'aratro, ingrassandolo col lettame, diventa quel frumento tanto fruttifero, che rende mille per uno; se e si semina senza la testa di quei pesci salati, non cresce cosa nessuna.

La Provincia della Puglia marittima, e salinosa, per il pascolo delle Pecore, è la più fertile di tutta l'Italia; ed'è cosa stranissima, che quella Terra leggiera, ed'arenosa, e produttrice di poca erba, nutrisca Gregie tanto numerose; ma questo proviene dalla qualità del

del pascolo falso, che tosto ingrassa, e fazia, e dà tanta copia di Pecore, che può non solamente somministrarne ai Napolitani, ma ne manda fuori à Venezia, ed' alla Schiavonia.

Ne riesce di minor meraviglia, che il Sale possa comunicare ai pascoli, ed' agl' Animali tanta grassezza, mentre contiene in se umore oleaginoso, che è il più grasso trà liquidi, cavandosi Ooglio facilmente dal Sale, se si mescola con bitume; e son molti che asseriscono, che in tempo tepido il Mare suda Ooglio, per causa della falsedine, come osserva Aristotile nei suoi Problemi: Cosa facile à conoscersi, da Chi mira quel color ceruleo oscuro, simile al bitume, e chi osserva l'ardere che fa l'acqua del Mare sul fuoco, vede l'indizio dell'umor' oleaginoso, che si contiene nel Sale; e poche volte hò provato io stesso, nel metter Sale nella Lucerna, in cui l'Ooglio andava mancando, proseguendo il lume come se avessi aggiunto Ooglio; e l'istorico Ariano racconta, che nelle Indie per condire il Pesce, cavano l'Ooglio dal Mare.

Ne

Ne il Sale, che rende fertili le altre cose, resta Egli sterile, essendo assai fruttifero se partorisce Ooglio, e rende soavità, e lusso alla Vita umana, oltre l'uso che se ne hà nelle Medicine, nelle quali il Sale, e l'Ooglio tanto possono, e dicesi per proverbio: Per regola dell' Economia del viver umano, che *l'Ooglio, e'l Sale devano comprarsi insieme*; e non è sciocchezza quell'altro proverbio volgare, che bisogna *seminar' il Sale*, poiche non lascia il Sal seminato di portare il suo profitto. Trà Sali abbiamo detto, che si numera il Nitro, che nasce dagl'antichi rottami di muraglie con calce vecchia: Questo Nitro levato dalla terra, e sciolto in acqua, si sparge sul Campo, e dopo cinque anni lo rende fecondo; onde quel proverbio non vuol dire, che seminare il Sale sia cosa inutile, ma significa che sia inutile il seminarlo, dove il terreno è naturalmente salinoso.

Come pure non deve sprezzarsi il terreno vicino al Mare, ne accusarlo di sterilità, se non abbonda di tanto diverse

verse piante che nascono altrove, poiché questa scarsezza non viene dal Sale, felicissimo Cooperatore della fertilità, ma succede per altra cagione; poiché il Mare, non solamente rende fecondo il vicino terreno, ma gli accresce la virtù di fruttificare, mentre lo ingrassa con bagnarlo, e lo costringe, acciò possa reprimere il corso di quelle acque sotterranee, che collano nel Mare, onde ne viene che li Campi marittimi vicini alla spiaggia, son più fruttiferi de' Mediterranei, e benché questi Campi vicini al Mare, non pajano fecondi che di sulfume, non però lasciano di esser' abbondantemente fecondi, mentre la stessa abbondanza del Sale per il suo uso, ed' utile, supera il fruttificare d'ogni pianta; imperòche se ben si considera la necessità delle cose, ed' il loro lusso, può molto meglio, e più salutevolmente sostentarsi la vita col Sale, che con altri frutti bisognosi del Sale, per compiacere al gusto, e per accomodare lo stomaco.

Non vi è Erba, ò Frutto, ò Confezzura, singolarmente se abbia dell'acido,

cido, sia cotto, ò crudo, che non sia più gradito, ò più salubre col Sale, che senza Sale; perche col Sale si purga l'acido, e l'acerbo, che ricevono dal terreno, e lo introducono al Ventricolo; e molti frutti che sogliono conservarsi, come Capari, Olive, e simili, li quali come si raccolgono non potrebbero mangiarsi, conditi col Sale, e con l'Aceto si mantengono incorrotti, e di gratissimo gusto al palato. Li Melangoli, li Codogni, Zucche, e cose somiglianti, che mettonsi in confezione, acciò non imputridiscano, si tengono in Sale, ed' acqua per nove giorni prima di confettarli, e per averne sempre in pronto per la Confettura, si conservano tutto l'anno nel Sale; e tanta è la di Lui forza nel conservare i dolci, che la stessa spuma, ed' escremento del Zucchero nel lungo trasporto da Valenza in Olanda, ed' Inghilterra, ed' in Fiandra, dove vien molto stimata si mantiene col Sale.

Non deve dunque crederci à quei Impostori, che dicono consumarsi dal Sale le cose dolci, mentre le conserva,

va, e le aggiunge sapore graditissimo al gusto. Se pertanto il Sale è creato dalla Natura per il nascimento, propagazione, nutrimento, sanità, e preservazione dei Vegetabili, meritamente deve stimarsi il più nobile dei Condi-
menti, ed' intitolarsi l'Anima di tutti li Vegetabili.

CAPO XI.

Il Sale è cagione della fecondità, e salubrità del Mare.

IL Mare tanto grande, e vasto, che tutto abbraccia il Globo Terrestre, e che bagna non solamente i vicini, ma lontani Paesi per canali sotterranei, che vanno passando, e ripassando con perpetuo movimento, ed' esalando per forza attrattiva del Sole quell' umore, che poscia ricade in pioggia; è da crederfi, che habbia avuto nel suo primo nascimento la salsedine, ed' in esso virtù produttiva delle cose che in Lui si contengono.

Sono nel Mare Animali in tanto numero, e diversità, che, come dice Plinio, è vera l'opinione del Volgo, che si trovino nel Mare cose che non si vedono sù la Terra, ed' Immagini di tutte le cose naturali, ed' artificiali che vedonfi altrove; tanto di Animali, che di Piante, e Vegetabili. Trovanfi nel Mare Mostri, che portano intieramente la sembianza dell' Uomo: Vi son Quadrupedi, Reptili, Volatili, e ciò che reca maggior meraviglia, Sembianze di Astri Celesti, come sono le Stelle Marine, che quantunque sian piccole, sono però di figura rotonda con raggi all' intorno, e con tanto fuoco in esse, che abbruggiano tutto ciò che toccano; e secondo che racconta Plinio, roficano, e consumano tutto.

Ne manca nei Pesci qualche specie di discorso, trovandosi inimicizia trà 'l Pesce Cefalo, ed' il Pesce Lupo; benevolenza trà la Balena col piccolo Pesce Muscolo suo Condottiere; astuzia del Corvo marino, e del Polpo, e di molti altri, che mostrano la mutazione delle Stagioni, che presagiscono
le

le Borasche, che si propagano con industria; e sono cose tanto meravigliose nel Mare, benché salinoso, che non possono mirarsi senza stupore. Ma che diremo delle Piante, che crescono, e fruttificano nel Mare? Delle Figure, ed' Immagini di Opere artificiali? delle loro qualità, e delle loro passioni? Niente si trova, e nasce nel Mare, che non viva secondo la sua specie, e non goda della sua vita con allegrezza, e sanità, trovandosi raramente che li Animali marittimi invecchino, e mojano presto, non trovandosi mai la peste nel Mare, dicendosi proverbialmente, non esser' alcuno *più sano del Pesce*.

Essendo adunque tanti, e tanto diversi Animali nel Mare, che vivono sani, e fecondi, e lungamente, e che i loro Ovi partorendo Pesci, li lascino alla cura della falsuggine il nutrirli, e trovandosi innoltre, che quel falso sia il loro Antidoto contro ogni morbo, può facilmente crederli, che tanta immensità di acqua ritenuta sempre nel medesimo alveo, senza alterazione di nuova qualità, e sempre con falso sa-

pore abbia quella sanità incorruttibile dal Sale; e se l'acqua marina rinchiusa in un vaso si corrompe, questo procede dal non aver comozione, e dall'essere separata dal suo Tutto, à quel modo che un membro separato dal Corpo imputridisce. Resta però tal vigor naturale nell'acqua marina, che anche levata dal Mare, se si mischia con acqua dolce la conserva sana; e se l'acqua de' Pozzi è infetta, e puzzolente con una Quarta di Sale, che vi si metta dentro, vengono purgati, e non solo hà il Sale virtù innata da purgar l'acqua, ma per Divino Privilegio hà talora ottenuto la stessa prerogativa, come si legge nei Libri dei Re di Eliseo Profeta, il quale gettando Sale in un Pozzo, purgò le acque amare del Paese; onde viene à chiaramente conoscersi, che la falsuggine marina è diversa dalla terrestre, dalla quale deve distinguersi per le diverse sue virtù, e facultà, come ancora deve sapersi, esser diversa la falsedine del Mare, da quella che trovasi nei Laghi, nelle Fontane, e nei Fiumi, essendo il Sal marino

per

per la forza del salare, e per l'efficacia del conservare molto maggiore d'ogn' altra.

CAPO XII.

Opinioni diverse della Salsuggine del Mare.

ORa convien cercare la causa della Salsuggine del Mare, ma come la troveremo frà tante contrarie sentenze? Alcuni tengono con Empedocle, che proceda dal corso degl' escrementi amari della Terra adusta, e sudante. Altri con Anassagora dicono, che nasca il Salsume dall'ardore del Sole, che cuoce la superficie dell'acqua.

Alcuni credono col Volgo, che derivi il Salsume da Montagne di Sale che crescono nel Mare; e molti finalmente credono co' Platonici, che il Sole tirando in alto tutto quello che hà il Mare di dolce, il resto come la Fece, ed' escremento inutile, e vile rimanga nelle acque, e le renda false.

Aristotile Principe de' Filosofi tiene altra sentenza, che ne dà occasione di dubitare, se non più tosto di errare, mentre dice, che attraendo il Sole le esalazioni del Mare umide, e secche, con non poca falsedine, e coagulandola trà le nuvole, le lascj poi di nuovo cadere con la pioggia, e queste rendino false il Mare : opinione fundata sopra ragioni apparenti, e probabili, ma che non può giudicarsi vera.

La Sentenza di Empedocle è affatto incredibile, poiche la terra circondata quasi tutta dal Mare, e bagnata continuamente dai Fiumi, e dalle piogge, non può aver tanto ardore, che gl'umori che scorrono, e passano come la Liscja per le Ceneri, contraghino falsume, ed' amarezza, sapendo noi per esperienza, che le acque stagnanti in Lagune, e luoghi bassi, passando al fondo di qualche Caverna, cadono gocce di acqua dolce, lasciando il falso, e l'amaro contratto dalla loro natura, ò dal calore del Sole.

Ne meno è credibile, che il Mare riceva la falsedine, da Montagne di Sale

le che abbia dentro, perche tanta vastità di acque, non potrebbe aver universalmente un simile, ed' egual sapore in ogni luogo, principalmente cadendovi dentro tante pioggie, e tanto influsso di Fiumi di acqua dolce, che farebbero qualche alterazione, e forse del tutto supererebbero il falso, vedendo noi, che basta poca acqua à purgar molto Sale; e poi come potrebbero durare in tanta immensità di acque, perpetuamente alcune Montagne di Sale, senza che venisse consumato, e dissipato tutto ciò che hanno di falso; forse perche preponderando il Sale, lo ritenerebbe nel fondo del Mare, più tosto che lasciarlo attrarre dalla forza del Sole? ma tutt' altro succede per testimonianza de' Pescatori, e di quelli che nuotano sotto acqua, li quali trovano nel fondo del Mare acqua dolce, e la portano fuori. Ne questo ripugna con l'eccellente Natura del Salsume marittimo; poiche alcuni non vanamente tengono, che non essendo il Mare molto agitato nel fondo, e conseguentemente più lento, non si mescolino insieme

sieme le acque dolci che colà scaturiscono, con le acque false? ò pure che la falsuggine sia tirata in alto dalla forza del Sole; e così restino dolci nel fondo, e che le acque della pioggia, e dei Fiumi più sottili, e purgate passino alle acque dolci, che scaturiscono nel fondo del Mare.

Ne meno è verisimile (come sente Anassagora) che la falsedine sia opera del Sole, non essendo possibile, che avessero un medesimo sapore le acque del Mare, sotto la Linea Equinoziale con quelle del Mare, che bagna le estremità della Terra Settentrionale, che però è falsissimo, e secondo quella dottrina dovrebbe essere insipido, ò almeno manco falso del Mare Indico, ò Atlantico: Il Nilo, che nasce sotto il Solstizio hiemale, e dipoi scorre sotto l'Equatore, e più oltre bagnando il più largo dell' Affrica, e passando più volte per luoghi falsi, perche sotto un Sole tanto cocente, non diventano le sue acque false? e pure l'acqua del Nilo, è la più dolce di tutti li Fiumi del Mondo.

Finalmente non è la Terra tanto soggetta à fuochi continui, ne da per tutto soffre tanto calore, che possa contrare tanta amarezza, e faldedine da poter salare tutto quanto il Mare; poiche in tal modo le Campagne sottoposte all' Equatore farebbero falsissime, e quelle sotto il Polo insipidissime, e pure si trova altrimenti; e li Animali tanto terrestri, che marittimi, tanto nel numero, che nella diversità, tanto nella molle, che nella sanità trovansi fecondissimi, e però frà tante opinioni diverse in questo punto, non vedo cosa lo possa dire di certo; e se dovessi dir ciò che sento, lo credo, che se avessero coerenze le opinioni riferite, e mille altre insieme, credo che non farebbero il Mare salso, ma falso.

CAPO XIII.

*Vera Causa della Salsedine
del Mare.*

LA Salsedine del Mare, ò sia separabile, ò inseparabile, è nata nella prima creazione del Mondo, e Dio Creatore l'hà voluta così, cioè unita, e mescolata col Mare, senza altra cagione: e per noi hà ricevuta la facoltà di sanare, di propagare, e di preservare dalla corruzione; e la conservazione di tante acque con tante cose dentro, non solamente è fatta per utilità del Mondo naturale, mà altresì per la commodità del Mondo morale, cioè per servire agl'Uomini, li quali trovano con la navigazione di poter sussistere con molto risparmio, potendo l'acqua falsa, come più grassa che la dolce, portare il peso di gran Navigli senza soccombere, onde resta chiaro, quanto falsamente quelli, che dicono esser la salsedine del Mare cosa affatto inutile agl'Uomini, e di niuna necessità
alla

alla sussistenza degl'Animali?

Non trovandosi per tanto Animale più sano, più disposto alla generazione, più agile al moto, e di più lunga vita, come sono gl'Animali del Mare, che godono continuamente il beneficio del Sale, ne alcun' altro Animale tanto terrestre, che volatile, gode tanta sanità, e fecondità, resta necessario, che si conceda al Sale l'esser cagione di più costante salute, di più lunga vita, e di maggiore propagazione; e tanta è la forza, e natural vigore, che hà il Sale nella produzione delle cose, che può dirsi il Genitore, ed' il Fonte di tutte le cose animate; e frà tutte le principali cagioni del generare, deve giustamente il Sale aver luogo; e se Aristotile insegnava, che il Sole, e l'Uomo generan gl'Uomini, noi potiamo aggiungervi anche il Sale: Il Sole come Cagione universale, l'Uomo come Causa prossima, e frà questi due il Sale come occasione: e finalmente non segue generazione umana senza Sale, ne la Natura produce cosa alcuna che non sia Sale, ò non venga dal Sale, costitutivo, e perfettivo di tutto.

CA.

CAPO XIV.

Dove si trovi in maggior copia il Sale.

Sarei troppo prolisso se volessi particolarmente numerare tutti li luoghi, dove si trova in abbondanza il Sale, ò per averli io veduti, ò per averli sentiti rinomare famosi per l'abbondanza, ò per l'eccellenza del Sale che vi si trova; ma non allontanandomi io dalla distinzione premessa di sopra, cioè del Sale, che trovasi fuor della Terra, e dentro d'essa, che si taglia nei Monti, ò che si cava dai Campi, ò si separa dalle arene, trovo al proposito il parlar qui de' Luoghi più celebri del Sale Minerale, che si trovano al Mondo.

Nella Polonia sono celebri le Saline di Velisa, e di Boccknia in quella parte della Sarmazia, dimandata oggidì Polonia minore, non lungi da Cracovia, dove da una profonda Spelonca, si tagliano gran pezzi di Sale, come si cavano le Miniere de' Marmi; e

tro-

trovasi in tanta abbondanza, che provvedono tutto il Paese all'intorno largamente; e frà tutti li Sali minerali è questo famosissimo, ed'è tanto sodo, e duro, che se ne formano Statue. Hanno parimente queste Saline Sale tanto lucido, e terso, che sembra Cristallo: Li Medici lo chiamano *Salgemma*; e però essendo un Sale più unito, più eguale, e più lucido; porta il vanto sopra tutti li altri Sali chiamati *Salgemma*.

Per le Provincie Mediterranee della Germania, singolarmente verso il Settentrione, si trova il Sal minerale in profonde Spelonche, dove la Terra è molto fredda, & umida, e succede per quell' intemperie di aria, che essendo il Sal minerale il più secco, e più caldo degl'altri, per non trovarsi esposto all'aria aperta umida, ma solamente nelle Caverne difese dall'aria; quindi è che nelle Montagne di questo Paese, come pure della Francia, per esser luoghi freddi, ed'umidi, si trova poco Sale minerale; Alcontrario nella Spagna, dove è coperta dalla Tramontana,

tana, da Monti, resta esposta al Sole del mezzodi calda, e secca, abbonda tanto di Minerale, che d'ogni altro Sale; & hanno diversità di nome, e di grado trà di loro, secondo la diversità del Terreno, e dei Laghi, dai quali si cava.

Nell'Asia la più insigne Miniera di Sale, si trova nell'India nel Monte Oromeno, secondo che riferisce Plinio, come pure sono altri Monti, nelli quali si taglia il Sale al modo dei Sassi, e diceasi che più importi alla Regia Camera di profitto il Sale colà, che non l'Oro, e le Perle.

Racconta parimente Plinio, che nell'Africa in tutto il lungo tratto della Spiaggia di Cirene, trovasi sotto delle Arene il Sale Amoniaco, che Dioscoride nell'uso delle Medicine preferisce ad ogn'altro Sale; imperòche giova tanto per la sanità, che li Medici ne fan gran conto; ma in molti luoghi lo adulterano con Sale Ciprio, e Corinthio, che trovasi nella Sicilia, e talora lo framischiano con Sale fatto per arte; del resto, quando Egli è sincero, hà la scoria

scoria lunga al modo del Talco, strepita nel fuoco, e salta fuori. Nell'Africa Mediterranea verso Occidente, sul ciglio d'un Monte (come racconta Erodoso nel libro quarto) lungo dieci giorni di viaggio dal mezzo de' Monti Atlanti fino al Mare, trovansi molte Cave di Metalli, e di Sale, non solamente fodi, ma anche acquatili, dai quali li Abitanti chiamansi Atlantici, che in quella lingua significa Sali.

Pure nell'Africa, non lungi dalle Spiagge di Cirene, trovasi un Borgo chiamato Gerra, dove le Torri, e Case son fabbricate di Sale, tagliato à forma di pietre, ne abitano altramente li Popoli Amanienti confinanti à Gerra; onde non solamente il Sale giova alla salute, e conservazione de' gl'Uomini, ma li copre, e difende dalle inginrie de' tempi, e dalle Fiere, che escono dalle Foreste, e scorrono per le Campagne.

Non parlerò di tutte le Saline della Spagna, ma solamente di quelle, la notizia delle quali è più utile. Frà tutti quei Sali, quello di Egelasta

(antica Città della Spagna Citeriore dove solevano convenire li Cartaginesi sù i Confini della Castiglia verso Valenza . Vicino à questa Città , trovafi un Monte rinomato nel Paese , che abbonda egualmente di Sal terreno , che acquatico , l'un , e l'altro perfettissimo ; ed' il terreno è tanto duro , e sodo , che si fa di quello tutto ciò che può farsi de' Sassi : Fabbriche , Statue , e simili lavori di eterna durata .

Ne deve tacerfi della di Lui perfezione nel condire le Carni , ed'altri Comestibili , in modo tale , che mettendosene un piccolo pezzo in Pignat-
 ra bollente , e levandosi dopo qualche piccolo intervallo , si trova che hà lasciato sufficiente condimento , e resta ancora usuale per altra volta ; ed' in questo particolare supera ogn'altro Sale , e se medesimo ; ed' è il sommo che possa ottenerfi dal Sale , poiche volendoci conservar sani , non convien passare quel grado , à cui arriva il Sale Egelastano , mentre conservandosi intiero , dopo fatta la sua funzione in un condimento , vuol esser levato per
 fare

fare in più Comestibili la stessa servitù; à questo Sale deve cedere ogn'altro, per esser' Egli il più salubre nei medicamenti, il più abile ai condimenti, il più lucido nell'apparenza, e nell'abbondanza il più copioso, e come tale vien conosciuto da tutti.

Passiamo ora al Sale, che trovasi fuori della Terra, ò nelle Fontane, e Pozzi, ò nei Fiumi, ò nelle Lagune, ò al Mare.

Ogni Fonte caldo porta Sale, perche il di lui calore viene da vene nitrose, e sulfuree, che hanno falso sapore, come si sperimenta nei Bagni naturalmente caldi, come sono li Bagni di Pozzuolo, in Galizia nella Spagna li Bagni di Episcopio Auriense appresso del Fiume Minimo, così chiamati dalle acque calde, e false che ivi scaturiscono, come pure li Bagni Acquivaldensi sotto il Convento di Teralona, e per lasciare innumerabili altri, si trovano simili Bagni nella nobilissima Città di Acquisgrana nella Bassa Germania; nell'Austria inferiore, quattro leghe in vicinanza di

Vienna, sono Sorgenti di acqua calda, tanto salubri, e limpide, che raccolte in bellissimo Bagni, per la sulfurea loro falsuggine, riescono à tutti salubri, e servono per risanare il Corpo da molte malattie. Nel seno del Mare Adriatico verso Tramontana, sorgono sette Fontane, sei false, ed'una dolce, come scrive Polibio; ed' in molte altre Parti trovansi Pozzi con acqua falsa; imperòche nella Germania, come racconta Giorgio Agricola, curiosissimo delle cose sotterranee, scaturiscono molte Fontane di Sale, che nobilitano, e rendono insigni molte Città, e ve ne sono in Luneburgo, in Halla di Sassonia, non lontana dal Fiume Salla dalla Sulza, e da Magdeburgo, e Colberg: Halla di Inspruk: Halla di Svevia al Fiume Cokaro, ed'altri; e si dimandano queste Saline Halle, che in lingua Greca significa Sale.

Del Sale dei Pozzi.

SI cava acqua falsa anche dai Pozzi, cagionata dalla rugiada del Cielo, che sopravviene all'acqua sparfa sul terreno, e si condensa in bianchissimo Sale, come trovasi in Volterra nella Toscana, ed' abbondano quei Pozzi di tanto Sale, che possono provvedere à gran parte della Toscana; e sono tanto proficui ai Principi del Paese Gran Duchi di Fiorenza, che possono dirsi non Pozzi di Sale, ma Pozzi d'Oro, mentre secondo che dicefi, rendono annualmente trenta mila libre d'Oro all'Erario Ducale.

Simili Pozzi sono ancora nella Sicilia. Nella Provincia di Terracona appresso dei Oscensi, che chiamansi Saline Nabaliche, ed' hanno l'acqua di colore, & odore simile alle Viole; e tutto il Sale che trovasi in quel Distretto, è tutto perfettissimo, e soavissimo; e queste Fontane false, sono ristrette in Pozzi, per poterne continuamente cavare, raccogliendosi l'acqua

sparsa in quel cavamento, o pure per-
che colà vi è la Sorgente, che viene
dal profondo.

Del Sale de' Laghi.

DOpo il Sale de' Pozzi, seguita
quello de' Laghi, l'acqua dei qua-
li per forza del Sole si indura in Sale;
e nell' Europa il più insigne trà questi
Laghi, trovasi nella Puglia nell' anti-
chissima Città di Taranto; ed'è tanto
copioso, che basta al provvedimento di
innumerabile Bestiame. Questo Sale,
scrive Plinio, vien celebrato dagl'An-
tichi per uso delle Medicine; e deve
esser tale anche oggidi, essendo un Sa-
le soavissimo al gusto. Nella Sicilia
parimente, vi è in Agrigento un Sale
di così rara natura, che non strepita,
ne salta nel fuoco, che soffre senza ru-
more: Plinio dice, che salta fuori
dall' acqua, e che poscia riposto di
nuovo al fuoco (cosa mirabile) di-
venti liquido.

Nel Regno di Valenza, non lon-
tano dal Seno Ilicitano, vi è un Lago
salmastro

salmaſtro un miglio, e mezzo lontano dal Mare, frà 'l Seno ſudetto, e Cartagine nuova, nella Campagna Orceſitana, volgarmente detto il Lago della Matta, larghiſſimo, e dove ſi fa una gran Fiera di Sale famoſiſſima in tutta Europa; poiche concorrendo in quel Lago quantità di acqua dolce di molte vicine Fontane, e di pioggie celeſti, ſi miſchiano con acque falſe, che hanno la Sorgente ſotto del Lago, al ſopravvenire dell' Eſtate il Sole lo diſſecca, ed' indura in tanta quantità, che non ſolamente baſta per provvedere il circonvicino Paefe, ma ſe ne caricano le Navi mercantili, che lo portano non ſolo in Italia, ma in Olanda, in Amburgo, in Pomerania, in Pruffia, nella Livonia; ed' alla Lituania, dove lo adoprano, e ſtimano molto.

Del Sale Marittimo.

Vengo ora al Sale marittimo, che ſecondo la prima diſiſione dei Sali, che ſono fuori della Terra è il

principale ; e sono di questo molte
 specie, imperòche quello di questi Sali,
 che spontaneamente si genera è più
 soave degl'altri, e questo si coagula
 quando il Mar procelloso getta al lido
 trà Scogli l'acqua spumante, che re-
 stando trà quei sassi concotta dal ca-
 lore del Sole, si indura in bianchissi-
 mo, ed' elettissimo Sale; benchè non
 si condensi in ogni luogo, non essen-
 do esposto da per tutto ad una stessa
 temperie d'aria, mentre non si con-
 densa dove l'aria è troppo calda, ne
 dove è troppo fredda, ma solamente
 dove spirano venti australi, temperati,
 senza ajuto della rugiada, e del fer-
 vore del Sole, anzi spirando venti Ac-
 quilonari, e si forma Sale in tanta co-
 pia, che Dioscoride, e Plinio, chia-
 mano questo Sale Spuma marina, ma
 Giorgio Agricola meglio lo dimanda
 Sale di Spuma marina, e può dirsi
 questo Sal vergine, non però fior di
 Sale, come diremo abbasso: Li Medi-
 ci moderni lo chiamano Spuma di Sa-
 le, quasi poeticamente, intendendo
 Sal di Mare, e lo lodano sopra d'ogni
 altro

altro Sale. Nell' Europa abbonda in molti luoghi questo Sale, e singolarmente nella Spagna Citeriore. Nel Regno di Valenza appresso il Promontorio di Ferrara, sono adgiacenti due antiche Città Dianio, e Tetabricula abbondanti di questo Sale; e si trova pure à quei Confini vicini al Promontorio Siface, che è il più eminente, ed' acuto Promontorio della Spagna, veduto dal Mare in gran lontananza, e di dove si guarda tutta la Spiaggia, ed' alle radici di quel Promontorio, si stende uno spazio larghissimo, dove sono sparse all' intorno molte Saline; poiche essendo molte Rupi concave, dentro le quali vengono buttate l'onde del Mare, queste sopravvenendo la rugiada, e spirando il vento Aquilone, forma quella specie di Sale, con la quale li Calpetani falano i loro Pesci, che pescano in grande abbondanza lungo di quella Spiaggia, con grande loro guadagno, e riputazione della lor pesca; poiche li mandano à tutta quella Riviera, e dentro del Paese, e sono più graditi quei Pesci salati, che
non

non li freschi; e di questo Sale si trova frequentemente nel vicino Porto di Alona nel Seno Ilicitano: In Cadiz: San Lucar: Sant'Uberto di Portogallo, ed' in Lisbona.

CAPO XV.

Qual sia il miglior Sale, e come ogni Sale si conosca.

E Ssendo il termine d'ogni Sale l'arrivare à dar sapore, ne potendosi distinguere meglio, e giudicare che dal gusto: non si può altramente distinguerli, che dal maggiore, ò minor grado di falsedine; riferendone principalmente le cagioni, e gl' effetti alla temperie, ò sia impressione che si fa, secondo la qualità del Sole, dell'Aria, della Rugiada, dell'Acqua, del Terreno, e del luogo. Per tanto lasciando le considerazioni, che si fanno dai Medici, del colore, dell'odore, e dei delineamenti del Sale, non senza qualche

che ragione, come si è detto di sopra del Sale Amoniaco, noi qui descriveremo quel Sale, che secondo la comune sentenza de' Medici, deve eleggersi come il più perfetto di tutti, ed è quello che vedesi candido trasparente, e denso, e secondo il parlare di alcuni, senza odore, e che non abbia del petroso, acre con temperamento, e chiaro come il Cristallo: Finalmente sopra tutti è il Sal Minerale, e trà Minerali il Montano, mentre mirabilmente convengono in questo tutte le proprietà del Sale.

Il Sal Minerale quanto più secco, più duro, meno fragile, e più astringente, tanto è più vtile al salare, perche quanto più è secco, tanto più è falso: duro, non così presto si consuma: astringente raccoglie la sostanza che si sala, e la ritiene dallo scioglimento, e però per condire le Carni, e'l Pesce è meglio questo Sale d'ogn' altro: è pertanto necessario al Sale, acciò sia vero, e perfetto, che frà tante qualità abbia queste, che posto alla lingua, ed' al gusto morda, ecciti, dif-

secchi,

secchi, astringa, raccolga, netti, e bruggi: Queste sono le principali qualità del Sale, da cui derivano innumerevoli effetti. Per l'uso che ne fanno li Empirici, ed' i Medici, molti sono in verità li gradi del Sale, e diverse le ragioni, tanto del sanare, che del falare, come appresso Dioscoride, Plinio, Galeno, Avicena, Mesuemo, ed' altri Eccellentissimi Medici, e Filosofi, come parimente della loro Natura, Grado, Ordine, come sia una maggiore ragione per uno, che per l'altro Sale, per adattarli alle medicine, lasciando ad essi quello che à loro appartiene, avendo per quanto si riferiva al mio proposito à sufficienza parlato.

Adunque instigando la Natura tutti gl'Animali, in ricerca di Sale con tanta sollecitudine, e tante industriose maniere, giudicò Esiodo, non esser da sprezzarsi questo istinto universale, parendo esser quello il Divino Commando, essendo un' influsso Divino un' appetenza à tutti commune, e che ci porta, e promuove all'acquisto di cosa
uti-

utilissima, e soavissima; e se la Natura non fa niente indarno, e comunicò ai Mari, alle Terre tutte, ò il Sale, ò la di Lui materia, ò il modo di adoperarlo, e formò in tal modo il gusto dei Animali di farli cercare il Sale, con noncuranza degl' altri cibi, e degl' altri sapori, e non ricusino, ne disprezzino di fidare al Sale la confidenza di risanare in tutto il Corpo, ed' in ogni membro in particolare, resta comprovata tutta questa mia Opera, che hà inteso di mostrare, non esser cosa più salutarevole ai Corpi Umani di quel che sia il Sale: e se questo (se non m'inganno) è stato fin' ora dimostrato, resta à concludersi, non esser cosa alcuna, che non venga preparata dal Sale al palato dell' Animo, e del Corpo, e che senza Sale, resta ogni cosa inutile, e vvota; altro non soprafa, che metter' à questa Opera il finimento, poiche il Sale consumato, l'umore dello Stomaco fa che la lingua resti in secco.

Sunt bona cuncta Deus toto qua con-
didit Orbe.

Vtile Sole tamen nil magis atque
Sale.

Præbo cuncta vigent, radios jaculante
caloris.

Occupat hæc illo summa cadente dies.
Balsamus ipse Salis tabem putredinis
arceat.

Condita asservans integra ritè diu.
Tandem quæis constant spatioso condi-
ta Mundo

Ex tribus est unum Sal quoque prin-
cipiis.

Ergò suum Sal quodque tenet, propri-
umque liquorem.

Balsameum, sese quo tuatur, habet.



Nonis Maij MDCXCII.

Imprimatur .

F. Joseph Maria Ferrarini Ord. Prædic.
Sac. Theol. Prof., ac Commissarius
S. Officii Mediolani.

Dominicus Crispus Paroch. SS. Vict.
& 40. Martyrum pro Illustrissimo, &
Reverendissimo Capitulo Sede Va-
cante .

Angelus Maria Maddius pro Excellen-
tissimo Senatu .

Novis. Maij. MDCCXII.

Impressur.

F. Joseph Maria Fursini Ord. Prædic.
Soc. Theol. Prof. ac Communitarius
S. Officii Medicinæ.

Dominicus Crippus Paroch. S. Viti.
& Co. Martyrum pro Illustrissimo.
Reverendissimo Capitulo Sæde Va-
cante.

Angelus Maria Maddina pro Excellent.
Sissimo Senatui.







