



x

Handwritten notes:
1840
1870

Dv 2218

ULB Düsseldorf



+4173 923 01

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

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

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



IN VENETIA, Per Pietro Vssò. 1629.

Con licentia de' Superiori.

TRATTATO
DELLA NATURA
DEI SIG. BALDASSARE
SABELLI MEDICO
FLORENTE

Trattato della natura
de' sig. Baldassarre
Sabelli medico
fiorentino



IN VENETIA Per Pietro Vio. 1623.

Con licentia de' Superiori.

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

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

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

F I C C H I.

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

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

A 2 nocu-

Pisanelli

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

Rimedio.) Mangiandoci appresso granati, o aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi.) Sono caldi nel primo grado, & humidì nel secondo.

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

HISTORIE NATURALI.

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

De' cibi

re per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non hanessuno odore.

V V A.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

Pisanelli

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

M E L L O N I.

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

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

Nocimenti.) Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere, e così quelli che hanno la milza grossa.

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

Gradi.) Sono fredde nel secondo grado, & humidi nel terzo.

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

HISTORIE NATVRALI.

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

P R V N E.

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

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

Pisanelli

Nocuenti.) Nuocono a quei che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso; Nuocono ai decrepiti, & a i flemmatici.

Rimedio.) Mangiando appresso di quelle di zucchero rosato, ouero l'aromatico rosato: ma de' cibi se li mangiano appresso quei che sono salati.

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

MO.

De' Cibi.

M O R E.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

Pisanelli

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

C I R E G E.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

De' Cibi.

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

F R A C H E.

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

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

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

Pisanelli

Rimedio.) Lauandosi prima con vino buono, e net-
tandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi man-
giandosi con molto zuccaro.

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

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

HISTORIE NATURALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne' cibi, e
se bene da gli antichi medici non furono conosciute tut-
tauia per esperienza si conosce che conferiscono a gli sto-
machi colerici, e che leuano la sete; Saldano le ferite, sta-
gnano il sangue, & i flussi, ma prouocano l'urina. La de-
cottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo tempera-
mento naturale, quando, che per souerchio caldo si tro-
ua esser infiammato. L'istessa decottione purga le Reni, e
lauandosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smossi, e
conforta le gengiue. Il loro vino di secca i Quossi del vi-
so, & chiarifica gli occhi. Questi frutti sono più celebra-
ti da Poeti, che da Medici: forse che non erano così be-
ne all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Mon-
tagnoli, molli, Rossegianti, odorosi, bassi, vinosi, sangui-
nolenti, e rutilanti.

ARMENIACHE.

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

Gio.

De' Cibi.

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

Documenti.) Gonfiano lo stomacò, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono a corruzione,

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

Pisanelli

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

P E R S I C H E.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

M E L E.

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

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

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

Pisanelli

Rimedio.) Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto Zuccaro sopra, e con anisi confetti, ouero mangiandoci appresso Zuccharo rosato.

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

De' Cibt.

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

P E R E.

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

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

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

Rimedio.) Mangiandole dopò tutti gli altri cibi, & ben mature, o cotte con molto zaccaro sopra, e beuendo gli appresso vn buon vino odorifero.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buone nell'autuno e nell'inuerno a tutte le etadi, e complessioni conferiscono: eccetto che a vecchi, & a stemmatici.

HISTORIE NATURALI.

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

Pisanelli

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

C O T O G N E.

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

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

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

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

Mu-

De' Cibi

Muschio, ouero facendosene la cotognata.

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

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

HISTORIE NATVRALL

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

GR.A.

Pisanelli

GRANATE.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

De' Cibi.

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

S O R B E.

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

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

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

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

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

Tem₃

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

HISTORIE NATURALI.

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

NESPOLE.

Elettione.) Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli offi piccioli, che siano ben maturate, o uella paglia, o attaccate all'aria.

Giouamenti.) Preseruano dalla imbracchezza, stagnano il flusso. sono aggradenoli allo stomaco, & particolarmente fermano il vomito.

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

Rimedio.) Mangiandoci appresso i Penidij, ouero il zuccaro violato, ouero il zuccaro candido, ouero la Regolitia, o altre cose pettorali,

Gra-

De' Cibi.

Gradi.) sono fredde, e sicche nel primo grado,
Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Sono buone nel tempo
dell' Inuerno per i giouani, e per i colerici, e quei che han
no buono stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole, la prima chia
ma egli Aronia, quali (dice) sono soani al gusto, & han
no dentro di se tre ossi, questa spetie è chiamata da gli
Arabi, Zaror, e da noi AZZAROLE, lequali sono aggrade
uoli al gusto, e massime alle donne grauide, per cioche
non solo piacciono molto al loro appetito, ma anco per
esser di sapor brusco, gli leuano la Nausea qual soglion
patire, e si condiscono ancora col zuccaro come cibo de
licatissimo. l'altra spetie di Nespole, sono le nostri com
muni, e volgari, lequali non sono cosi grate, come le AZ
zarole, ne hanno dentro tre ossi, come ha il frutto delle
AZZAROLE, che però è detto Triocco, ma cinque. le
communi Nespole seruono più per medicina, che per ci
bo, stringono il corpo, & fermano il vomito, e'l flusso,
ma prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli polueriza
ti, e beuuti con vino bianco, oue siano state cotte le ra
dici del Petrosello, mirabilmente cacciano le pietre del
le Reni. si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i
fiori, & frutti.

N O C I.

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

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

Pisanelli

mangiate con fichi, ruta, e mandole per seruano dai ueleni mortiferi, & amazzano i vermi del corpo.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

ZUC-

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

N O C C I V O L E.

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

Giuuamenti.) Danno più nutrimento che le Noci ac crescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostite, e mangiate col pepe maturano i catarri.

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

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

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

Tempi, Etadi, Complezioni.) Sono da vsarsi poco, ma solo l'inuerno i giuani le mangino, e quei che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

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

Pisanelli

grate al fritto. Quando si mangiano con la Rucola, e con fitchi sicchi a digiuno, preservano dalla peste, e dal morso delle serpi. È stato sperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di nocciuolo, restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchio, le quali pongono nel vino nuouo torbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo e bellissimo.

O L I V. E.

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

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

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

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

Grad.) Le salate s'no calde nel 2. grado, mal'altre temperatamente, & hanno un poco di virtù astringen te, & corroborante.

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

HISTORIE NATURALI.

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

P I G N O L I.

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

Giuamenti.) sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti col mele: pronocano l' orina, ristorano le forze ne' debolize ripercuotono gli humori corrotti.

De' Cibi.

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

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

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, ma con mele, & per i giouani, & colerici col zucchero.

HISTORIE NATURALI.

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

De' Cibi.

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

P I S T A C C H I.

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

Giouamenti.) Leuano marauigliosamente le opilazioni del fegato, purga il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, rimediano al morso de' serpenti.

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

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

Gradi.) sono calidi, & secchi nel mezzo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, scriue Isaac.

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buone ne' tempi freddi per i stematici, e cattiuu per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATURALI.

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

se-

Pisanelli

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

D A T T I L I.

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

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

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

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

Gradi.) sono caldi nel secondo grado, & humido nel primo.

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

HISTORIE NATURALI.

Le palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto che si maturi, nelle maremme di Spagna, i frutti non diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il vino, & altri il pane, sono in queste infinite specie, forsi sino al numero di 49. Quest' arbore, non so s'ien pesi, ne si lascia pregare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami, per darsi per segno della vittoria. I Dattili generano un sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano bene. Riempiono i corpi di crudi humori, iquali poi generano lunghe, e cattiuu febri. Il suo succo è tanto vischioso, che fa opilationi non solo nel fegato, ma ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

M A N D O L E.

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

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

Nocuenti.) Quando sono molto secche sono di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno dolere la testa.

Ri-

Pifanelli

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

Ca.

CASTAGNE.

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

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

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

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

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

Tempi. Etadi, (omplexioni.) Sono buone ne' tempi freddi a tutte l'etadi, e complexioni, purchè siano ben stagionate, ben colte, e non in souerchia quantità.

HISTORIE NATURALI.

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

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

T A R T V F F I.

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

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

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

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

Gradi.) Di sua natura sono calidi, & humidi nel 2. grado, ma se con specie calde si apparecchiano diuenta no caldi, asai, & perdono l'humidità.

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

HISTORIE NATURALI.

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

F V N G H L

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

B 2

Gio-

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

Uocamenti.) Causano lo stupore, e l' Apoplezia. molti sono morti per il loro ueleno, e altri suffocati per hauernè mangiato troppo de' buoni.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

C A P P A R I.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

F I N O C H I O.

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

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

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

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

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

Tem-

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

HISTORIE NATURALI.

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

ASPARGI.

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

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

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

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

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

Tempi, Etadi, (ompleSSIONI.) Quando si possono haue re, sono buoni per tutte le eta, compleSSIONI, e massime di vecchi, & frigidi.

HISTORIE NATURALI.

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

S P I N A C H.

Eletione.) Teneri nati in terreno ben coltinato, & grasso, e che siano vn poco bagnati dalla pioggia,

Gio

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

CARDI ET CARCIOFFI.

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

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

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

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

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Sono buoni gli vni, egli altri più cotti che crudi, ne' tempi, età, compleSSIONI fredde.

HISTORIE NATVRA LI.

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

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

L A T T U C A.

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

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

E N D I V 7 A.

(Electione.) Quella che si coltiua ne gli horti, è

mc-

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

B O R R A G I N E.

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

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

Nocimenti.) non si digerisce molto presto, ma parti colarmente è contraria a quei, che hanno le fauci vlcerate.

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

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

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

HISTORIE NATVRA LI.

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

nia,

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

C I C O R E A.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

L V P O L 7.

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

Giouamenti.) Generano humore perfetto, agguaglia no gli humori, confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti.) Nuocono quando si colgono con le
fron-

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

C A R O T E.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATVRA LI.

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

men-

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

M E N T A.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

A C E T O S A.

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

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

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

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

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

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

Hi-

HISTORIE NATVRALI.

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

P I M P I N E L L A.

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

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

PETROSELLO.

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

Gionamenti.) Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato e la matrice, e leua le loro opilazioni, è grato al stomaco, e la sua decottione è contra i veleni.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

otto

DR. A.

D R A G O N E.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATVRALI.

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

vino

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

R. A. D. F. C. E.

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

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

nocumenti.) Fa smagrire, muoue tutti puzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pidocchi, nuoce a i denti, & alla vista.

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

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

HISTORIE NATVRALI.

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

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

A G L I O.

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

Giouamenti.) Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco è contra il ueleno, chiarisce la voce, ammazza i vermi, prouoca il coito e l'orina.

Nocumenti.) Nuoce alla virtù espulsua, al ceruello, alla vista, al capo, e fa venir sete, nuoce alle donne grauide, & rinouale doglie vecchie, fa adustione di san gue.

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

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

Tempi, Etadi, Complexioni.) È buono nei tempi fred-

freddi, per i vecchi, e per i stematici, & è cattino per i giouani, & per i calidi.

HISTORIE NATURALI.

L' Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano per lenare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dell' acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s' inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona vigore a quelli, che menano i Remi e però si mangia comunemente da tutti quei che sono in Mare, la mattina subito ch' è giorno, & anco perche resiste alla nausea causata dall' agitatione del Mare. L' Aglio taglia gli humori grossi, apre l' opilationi, sana la tosse causata da frigidità, ma infiamma gli humori, e la testa mangiandosene molto crudo, e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel cuocerlo, diuertino più deboli. Sana la morsicatura del Cane rabioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermità. Consuma il catarro falso nello stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

CIPOLLA.

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

Giouamenti.) Aiuta il coito, e genera sperma, & latte, fa venir buono appetito, & è contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell' acque.

Nocumenti.) Cruda mangiata in molta quantità, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all' Intelletto.

Ri-

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

Gradi.) E calda nel terzo grado, e secca nel secondo.

Tempi, Etadi, (Complezioni.) nuoce ne' tempi all'età, & complezioni calde, ma gioua alle contrarie.

HISTORIE NATURALI.

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

SCALOGNA.

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

Gionamenti.) Conserisce allo stomaco, quando per il souercbio caldo è debilitato, fa digerire otti-

mamente, & prouoca l'appetito.

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

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

Gradi.) È calda nel quarto grado, & secca nel terzo.

Tempi, Etadi, Complezioni.) nuoce a i tempi, etadi, & complezioni calde, ma con l'apparecchio detto si fa buone, ma si mangiano in poca quantità.

HISTORIE NATURALI.

La Scalogna acquistò questo nome di *Ascalonia*, per essere stata ritrouata copiosamente appresso *Ascalene* castello di Giudea, onde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia, doue è molto grata nelle mensse per primo pasto, per svegliare un poco l'appetito, quando per un souerchio caldo si è a fatto perduto, e perche faccia ancora più saporito il bere. Condita con la Saluia: trita, e col Petrosello come si è detto perde ogni acrimonio, & malitia, e non se ne sente, ne odore, ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano *Bulbo*, o radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e vischiosi, e però non lo deueno usare se non quei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, ma infiamma la lingua. Quei che l'usano di continuo sentono notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza al atto del coito.

POR-

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

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

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

Rimedio.) Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di Mandolle dolci, & appresso si mangia lattuca, indiuiua, & porcellane.

Gradi.) E caldo nel terzo grado, & secco nel secõdo.

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

HISTORIE NATVRALI.

Il Porro è la peggiore viuanda, e la più detestabile, e vitiosa, che si possa vsare, percioche fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gengiue, & i denti, nuoce alla vista, morde lo stomaco, è di tarda digestione, e genera molta ventosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morigi mirabilmente, ponendosi in modo di sopposte. Fa smagrire, ristagna il sangue, che esce dal viso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato super il veleno de' funghi malefici, e risolue la crapula, e la ebricitate.

chez-

chezza, ma nuoce a vermi, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell' orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici, ma è cibo da persone rustice, e che molto s' affaticano. Gli antichi vsauano grand' arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diuenivano migliori: e li chiamauano *Settiui*. Di questo modo di coltivare i Porri, accioche vengano grossi scriue Columella all' vndecimo.

R A P A.

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

Giouamenti.) Di assai nutrimento, accresce il coito, fa ornare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista.

nocumenti.) Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione ne' porri, & di tarda digestione, talhora mordica il ventre.

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

Gradi.) E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi.

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

HISTORIE NATVRALI.

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

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

CEDRIVOLI.

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

Giouamenti.) Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

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

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

Gra.

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

V V A S P I N A.

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

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

Nocuenti.) nuoce atli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il cor poslitico a chi la frequenta.

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

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

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

HISTORIE NATURALI,

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

par-

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

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

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

Nocimenti.) Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddano il stomaco, & astrengono il petto, & le Arterie.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

L I M O N I.

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

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

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

Rimedio.) Usandoli di rado in poca quantità, senza la scorza, che siano stati infusi nell'acqua, & ponendo sopra la canella, & si leni la scorza.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Sono buoni soli ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per i colericici, ma son ne uicini ai vecchi, & i stemmatici.

HISTORIE NATURALI.

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

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

C E D R I.

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

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

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

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

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

secondo grado, la polpa è fredda, & humida, l' Acetosfo è freddo, & secco nel terzo grado.

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

HISTORIE NATURALI.

L' Agro del Cedro genera vna venosità, qual risoluono la scorza, & il seme, la scorza posta ne' panni proibisce le tarme, & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si ha da mangiare solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto col vino, & a tutti i veleni, massime di scorpioni il succo rinfresca, leua le passion, del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono più belli da vedere, nõ dimeno quei del Lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono più grati al gusto, la loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deueno mangiare conditi col zuccaro che diuentano migliori, & non crudi,

Z V C C A.

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

Giouamenti.) Gioua ai colerici, smorzano la sete, se si cuoce col succo dell' Agresta, rinfresca il fegato.

Nocuenti.) nuoce a i freddi slematici, genera molta ventosità, acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

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

Gradi.)

Gradi.) e fredda, & humida nel secondo grado.
 Tempi, Etadi, complessioni.) e buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

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

C A V O L O.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

P I S E L L I.

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

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

Nocuenti.) nuocono a quei che hanno i denti deboli, e generano ventosità.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

F A V A.

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

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

Nocuenti.) Genera molta ventosità, fa stupidi sensi, e fa venire sogni pieni di traualgio, e di perturbatione.

Rimedio.) cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere sin tanto, che sia disfatta. Gradi.) E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

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

HISTORIE NATURALI.

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

FAGIOLI.

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

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

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

Ri-

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

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Si possono usare da quei che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da oriosi, & delicati.

HISTORIE NATURALI.

I Fagioli sono affai peggiori delle faue, ma tra loro i rossi son migliori, come più caldi, & meno ventosi.

Giouano al petto, & a i polmoni, la Senape toglie via il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il vino schietto. I Fagioli non durano lungamente, e verdi si deuono mangiare senza la scorza, con sale, oglio, ciminio, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, & tardi a digerirsi. Quantunque i Fagioli siano di gran nutrimento, sono però pasto da contadini, e non da delicati e da studenti.

E E E I.

Rimedio.) che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.

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

Nocumenti.) Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budelle, nuocono sempre alle reni, & a la vescica.

Remedio.) Mangiandosi cotti con i semi del papauero, per fargli aperitiui, si cuocono col Pulegio, e con la canella.

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, & compleSSIONE, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATURALI.

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

L E N T E.

Electione.) Quella ch'è posta nell'acqua, quando si laua fuori, subito si secca.

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

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

Ri-

Rimedio.) Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spī
nacci.

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

R. I. S. O.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

VITELLA.

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

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

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

gli

gli infermi, & ai conualescenti.

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

Gradi.) E temperata in tutte le sue qualità.

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

HISTORIE NATURALI.

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

V A C I N A.

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

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

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

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

Gradi.) e freddain primo grado, e secca nel secondo.

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

C A S T R A T O.

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

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

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

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

Gradi.) e calda, & humida temperatamente.

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

HISTORIE NATURALI.

Se i Castrati sono giouani d'un anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gl'infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auertire che non siano vecchi, perche la loro carne si diseca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne di castrati giouani conferisce a tutte le complessioni, a tutte l'etadi, e a tutti i paesi perche ha virtù tra l'altre, di mantener gl'humori intemperatamente, & eguali. Auertendo che siano agnelli, e non capretti che si castrano. I Latini lo chiamano *Ver-*
uex,

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

CAPRETTO.

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

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

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

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

Gradi.) è caldo temperato, humido nel primo grado *Tempi, Etadi, (omplexioni.)* è buono per i giuani, & per quei che hanno lo stomaco caldo. Ma nuoce a i vecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Si eleggono le carni de' capretti per i buon nutrimento che danno, ma proibiscono le femine, ouero i maschi c'habbiano molto tempo, perche l'vno e l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento, e questi capretti nell'inuerno sono cattini, nell'estate buoni, e ne
gli

gli altri tempi mediocri. Et il nome di Capretto non gli dura se non fino alli sei mesi. Ma quando allata; la sua carne è molto temperata, e non è buona, per chi molto s'affatica, e genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiva cōpleffione: la capra dal caprire hebbe il nome, che pascedo carpisce i virgulti, nuoce il suo morso a gli arbori, massime a gli Oliui, che diuētano sterili, il ba silico le fa impazire, spirano per gli occhi, e nō p il naso

A G N E L L O.

Elettione.) che sia maschio, che sia di vn' anno, vicino al tempo del coito, che così perde l'humidità naturale, non si mangi d'innerno.

Giuuamenti.) Dà vn' ottimo, & copioso nutrimento contra l'humor melanconico, & gioua a quelli che sono di calda compleffione.

Nocuenti.) La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto a i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche hain se fouerchia humidità.

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

Gradi.) è caldo nel primo grado, & humido nel secondo, ma il lattante è humido nel terzo.

Tempi, Etadi, Compleffioni.) è vtile ne' tempi caldi a i giouani, & i colerici. Ma nuoce nel tempo freddo et a compleffioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Tratto la carne pecorina femina genera malissimo nutrimento, mai maschi sono lodati, quando ban-

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

P O R C O.

Elettione.) (che non sia, ne troppo vecchio, ne troppo
piccolo, ma nell' età della gioventù consistente, & alle-
uato alla campagna, e maschio.

Giouamenti.) Dà copiosissimo, & lodeuol nutrimen-
to alle persone, che molto s' affaticano, mantiene il cor-
po lubrico, e prouoca l'orina.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

PORCO SELVAGGIO.

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

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

Nocuenti. Nuoce a gli huomini che viuono otiosa-
mente, perche generano escrementi assai in quelli, &
accresce l'humidità.

Rimedio.) Cuocendosi come volgarmente si dice a
Brolardieri, perche cosi si consuma la ventosità, ouero
in pasticcio con molte spetie.

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

C E R U O.

Elettione.) Che sia molto giouane, e se possibile lat-
tan-

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

buo-

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

C A R P I O.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

L E P R E.

Electione.) Che sia giouine presa da cani di caccia, che habbiano traugiata molto, sia de inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

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

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

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

Gradi.) e calda & secca nel secondo grado.

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

CONIGLIO.

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

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

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

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

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

Tempi, Etadi, complessioni. Je molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melanconica complessione.

HISTORIE NATURALI.

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

aminare, ch' egli fa sotto terra, hanno gli huomini im-
parato di fare le Mine, e però disse Martiale. *Gaudet ef-
fossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas ho-
stibus illeuias.* E la sua carne bene tenuta per malinconica,
grossa, e di non buon nutrimento, nondimeno quan-
do l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato, si
tiene per manco male, essendo che le carni giouani sono
più accomodate dell'altre, ne sono tanti nelle isole di
Maiorica, & Minorica, che alle volte hanno saccheg-
giate le biade nelle campagne, d'onde n'è seguita tal'hor
gran carestia.

S P I R I T O S O.

Electione.) che sia giouane, grosso in tempi molto
freddi, che sia stato per vn gran pezzo trauiagliato nel
la caccia, & che all'aria sospeso sia diuentato molto
frollo.

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

Nocimenti.) e tardo da digerirsi, genera molta stem-
ma, e molta viscosità, augumenta l'humor melanconi-
co, & nuoce a quelli, che patiscono le Morici.

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

Gradi.) E fredda nel primo grado, & humido nel se-
condo.

Tem-

Tempi, Etadi, Complezioni.) Questa carne è cattiva in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le complezioni.

HISTORIE NATURALI.

Lo spinoso, detta da i Latini *Histrice*, è tanto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane, & molto più la notte che il giorno esce alla pastura, egli sta tutto il verno ascoso nelle sue cauerne, come fa l'Orso, & tanto tempo stanno a parturire le femine dell'uno quanto quelle dell'altro. L'*Histrice*, quando si corrucchia, si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle a modo di vno Otre, tira per offendere i circondanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani ma ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi, e partire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezo vn calle picciolo, & angusto, questa carne è pessima, si dice per prouerbio: *Spinosior Hystrice*, per gli huomini rustici duri, & aspri di nature, e di costumi. E *Calurnio* disse, venit, & *hirsuta spinosior Hystrice barba*. La cenere di questa carne, ò per dir meglio, la carne dell'*Histrice*, cotta, seccata, e fatta in poluere, dandosi a bere alle donne grauide, non lascia scocchiare le creature.

C A P O N E.

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

Gio.

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

Nocumenti.) Inuoe alle persone otiose il mangiarne molto, per gran copia di sangue, che genera.

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

Gradi.) E temperato in tutte le qualità.

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

HISTORIE NATURALI.

Si è nominato solamente il capone, per esser il più eccellente nella sua specie, nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce a tutte l'altre carni, perche genera perfetto sangue, la Gallina genera sangue perfetto ancor essa, come fanno similmente i Polli, i quali si deuono mangiare, quando incominciano a cantarè, e le femine auanti che facciano l'oua, il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti a tutte le nature, ma bisogna che siano di mediocre grossezza, il suo brodo temprà le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo vecchi. Undici anni auanti la terza guerra di cartagine, per la legge di Gaio Fannio console fu interdetto, che nelle cene nõ si ponesse altro volatile, che una Gallina alleuata alla compagna. Questo nome di capone pare che voglia dire qua pone.

Gal-

GALLO D'INDIA.

Elettione.) Che sia giouane, e ingrassato alla compagna, morto d'inverno, e fatto frolo all'aria della notte.

Giouamenti.) Dà copiosa, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & incita il coito.

Uocamenti.) Inuoca a chi non esercita il corpo, e col tempo fa venire le podagre, o altre sorte di catarri.

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

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

Tempi, Etadi, (omplexioni.) e buono in ogni tempo, conferisce d'ogni età, & complessione, eccetto che ai decrepiti.

HISTORIE NATURALI.

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

P A V O N E.

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

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

Nocimenti.) e di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce a chi viue in continuo otio.

Rimedio.) Facendosi dopò che è morto stare quindeci giorni appeso per il collo, con vn gran peso a piedi dell'aria freddissimo.

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) e buono ne i tempi freddi per quelli che hanno lo stomaco caldo, e che s'affaticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

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

Man-

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

P I C C I O N I .

Elettione.) che già incomincino a caminar, & a buscarfi il mangiare da se, e che siano ben grassi.

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

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

Rimedio.) Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresta, prune, vischiole, ouero con aceto, e coriandoli.

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

Tempi, Etadi, Complezioni.) Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i stematici, perche riscaldano assai.

HISTORIE NATURALI.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento; Viuono 30. anni, l'inuerno stanno mutoli, e la Primavera cantano. Sono di due specie, l'vna è detta la Viuagine, perche si pasce per il più di lambruscate; l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano

hiano al collo una collana; onde disse Martiale. Inguina Torquati tradant, habitant que columbi, non edat banc autem qui cupit esso salax. Quei domestici, che sono alleuati alle case, sono ancor essi alquanto difficili a digerire, e particolarmente generano la schirantia, e fanno venire la febre, tanto sono calidi, ma conferiscono a' vecchi, & a' flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono più eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Ma tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case sono humidi souerchiamente nel tempo della peste fatto per contagine, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in vecchiezza perdono le unghie. I domestici si bacciano scambievolmente auanti il coito.

P A P E R O.

Elettione.) Che sia giouane, grasso, alleuato alla campagna in luoghi aperti.

Giuamenti.) Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti.) Riempie il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce, la carne de' vecchi genera la febre.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

A N A T R A.

Elettione.) (che siano giouine, grassa, & frolla.

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

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

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

na di herbe odorifere, e sperie. (Tempo caldo, e humido nel secondo grado. Gradi.) e calda, & humida nel secondo grado. (Tempi, Etadi, Complessioni.) non è buona se non ne i tempi freddi per quei che hanno lo stomaco di fuoco, & che fanno grandissimi essercij.

HISTORIE NATURALI.

L'Anatra è più calda di tutti gli augelli domestici: e anco molto humida, tardi si digerisce, ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di nuovo: e presto nutrimento. Quando l'Anatra è grassa; dà forza al corpo. Martiale lodò il petto, e la cernice, dicendo. Totamibi ponatur Anas, sed pectore tantum. Et cernice sapit, cetera redde coquo. Augumenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato della Anatra oltre ch'è delicatissimo è molto sano, cura ancora maravigliosamente i flussi Hipatici. Le Anatre partoriscono appresso le palude, e subito nate entrano nell'acqua, Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.

F A G I A N O.

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

Giuamenti.) Conferisce a gli Hettici, & ristora i conualescenti, dà ottimo nutrimento, e raccancia lo stomaco guasto.

Nocumenti.) non si ferine del Fagiano altro nocumento se non che fa venire l'asma alle genti rustiche.

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

Gradi.) e temperato in tutte le qualità.

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

HISTORIE NATURALI.

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

P E R N I C E.

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

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

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

Re-

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

Gradi.) E caldo nel primo grado, e secca nel secondo, Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Pur che siano giouini, sono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATURALI.

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

T O R D I.

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

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

utili ai conualescenti. *(Documenti.)* Inuocono a quei che sono soliti patire di Hemicrania, & di frenesia.

Rimedio.) Cuocendosi nel brodo di buona carne, & stuffocati col Petrosella, & altre herbe aperitiue.

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

BEC (AFICH).

Elettione.) Che si. no molto grasso, nel tempo che

ifi-

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

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

Uocumenti.) nuocono a gli infermi, e massime a quei che hanno la febre, e fanno venire tifichi i contadini.

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

Gradi.) Sono caldi, & humidi nel primo grado.
Tempi, Etadi, (omplexioni.) Sono ottimi nel tempo che le vne sono mature, per ogni età, e complexione, ma nuocono a gl'infermi.

HISTORIE NATVRALI.

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

Q V A L I A.

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

Giouamenti.) Gioua solamente a melanconici, che per esser molto humida temprà la loro siccità, nel resto piace a golosi.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

di

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

T O R T O R E.

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

Giouamenti. (Danno ottimo nutrimento, prego si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti.) nuococono a i colerici, & a i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccità.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

notte, acciò che siano più tenere. Essendo che sono di carne più secca, che tutti gl'altri uccelli, e così preparate fanno un'ottimo sangue, e sono di veloce digestione, & accrescono il sangue a quei che n'hanno bisogno, & fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget, la Tortora si nasconde la Primavera, & perde le penne. Quando beue, non rimanda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata paretaria.

O V A.

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

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

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

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

Gradi.) Sono calde, & humide, ma temperatamente.
Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione.

HISTORIE NATURALI.

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

C A P O.

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

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

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

Rimedio.) Mangiando seco sapor fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

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

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

HISTORIE NATURALI.

Il Capo per esser composto di parte diuerse, e di grosso nutrimento perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, però quando vuoi mouere il vomito, dà nel fine del pasto un poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà, e però la esperienza ha insegnato che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali secchi, e non humidi, e però è meglio quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acqua, composti da sette tuniche, tre humori, e sei muscoli, per la grassezza hanno in se viscosità assai, la cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, o altro sapor forte diuentano migliori, ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Gandule, dette animelle, fatte per la generatione dello sputo, questa è facile a digerirsi, & soauc al gusto, le Gandule sono ancora nelle mammelle e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

FE-

P E G A T O.

Elettione.) Che sia di oche ingrassate col latte, ouero di gallina grassa, o di porco impastato con fichi secchi, auanti che se ammazza, ma che sia maschio, giouane.

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

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

Rimedio.) Si cuoce bene sin che sia consumato il sangue, che tiene, e in sua compagnia sia o Saluia, o lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.

Gradi.) e caldo, & humido nel secondo.

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

HISTORIE NATURALI.

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

go il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuenta
no le viscere di questi animali tanto migliori di se stessi,
quanto che sono gli animali più delicati, e più soavi de
gli altri. 7 Fegati de' Pesci grandi, e nobili sono delica-
tissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutri-
mento, & anco i golosi li bramano come boccone mol-
to ghiotto.

T R I P P A.

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

Giuamenti.) A quelli che sentono grande ardore
nello stomaco, e nel ventre, perche genera humori fri-
gidi.

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

Rimedio.) Cuocendosi molto bene, e per lungo tem-
po a lesso, con Menia, & specie assai, accioche perda la
sua durezza.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Questa è buona se non ne
i tempi freddi, per i giuani, & per quei che sono di cal-
da complessione, e che molto si affaticano.

HISTORIE NATURALI.

La Trippa è veramente cibo da persone che faticano
e tranagliano assai il corpo, perche è più dura della car-
ne del suo animale. Ma se gli auuene che ben bene si

CHO-

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

T E S T I C O L I.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

¶ E D ¶.

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

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

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

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

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

tem-

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

HISTORIE NATURALI.

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

CARPIONE.

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

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

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

R.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

T R V T T A.

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

Giuuamenti.) nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vno humor frigido che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

STURIONE.

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

e si mangi la pancia principalmente.

Giouamenti.) Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che tenga il primo loco, nutrice assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocuenti.) nuoce a gl'infermi, & ai conualesceri, perche ha la carne grossa, & genera humor vischioso, che tardi si digerisce.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

OM-

O M B R I N A.

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

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

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

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

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

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

HISTORIE NATVRALI.

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

c non

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

T R I G L I A.

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

Giuuamenti.) E delicata al gusto, posta sopra i morfi de' velenosi animali li sana, e mangiata leua le malitie fatte con mestru di donne.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

LAMPREDA.

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

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

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

Rimedio.) Se si affoga dentro la maluasia, e se gli serra la bocca con noce moscata, e i buchi, con li garofani, e si cuoce in vn tegame con nocciolle, pane, oglio, e spezie, e Maluasia.

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

Tem-

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

HISTORIE NATURALI.

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

D E N T A L E.

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

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

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

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

glio, e di Agresto, ouero facendosene la gelatina.

Gradi.) e caldo nel primo grado, e secco nel secondo.
 Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) E cibo delicatissimo
 per l'inuerno, e per i giouani, e per i colericici, ma non per
 i vecchi, ne per i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

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

O R A T A.

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

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

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

Ri.

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro, e da Greci fu detta Chrysophrys, ma i fianchi sono di colore d'argento. È pesce di Mare, ma viue appresso a i liti. Partorisce l'estate vicino alle bocche de' fiumi: e stà mentre dura il fetuore dell'estate nascosta nel fondo delle acque per sessanta giorni, come impiente del caldo, è stimata molto nelle tauole, e tenuta per pesce nobilissimo, e viue solo di carne d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua ne i laghi, ma appresso gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruasse l'Orate ne i viuarij. Onde prese questo nome. Son questi pesci più timidi de gli altri, perche si nascondono sotto le radici de gli arbori, che sono ne i liti, e col batter le frondi si spauentano, & si piglia no facilmente.

CALAMARO.

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

Gio.

Giouamenti. Ve deli catissimo al gusto, e molto stima-
to nelle tanole, accrescè l'appetito, e dà all'huomo mol-
to, & buon nutrimento.

Nocumenti.) Quando è grande, è difficil concettio-
ne & particolarmente nuoce a i paraltici.

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

Gradi.) è freddo nel primo grado, & humido nel se-
condo.

Tempi, Eradi, (complexioni.) Quando è piccolino è
buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è
grande, nuoce a vno stomaco gagliardo, perche e di du-
ra digestione.

HISTORIE NATURALI.

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

Man-

Mangia i Cefali, & Pesci molto grandi.

S P 7 G O L A.

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

Giouamenti.) e di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

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

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

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

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

C E F A L O.

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

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

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

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

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Questo è cibo per l'Autunno, e per l'Inuerno, ma ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grande esercizio.

HI-

HISTORIE NATV. RALI.

7 Cefali tutti si chiamano digiuni, non perche non prendano nutrimento, ma perche non mangiano per se, ma cosa che sia animata, onde non si mangiano vivi al tro, ma ne tampoco nessuna sorte di carne, onde non uola la carne, ma col pane si prendano, si pascono d'alghe d'Arena, e non vanno all'harno e' habbriat arne. S'ingrauidano di Dicembre, portano 3 giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle sue ouasfale si fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica, l'oua, e i parti piccoli non sono toccati da altri pesci, ma quando sono cresciuti sono insidiati da tutti. Si trovano in tutte l'acque, e le gran piogge li fanno diuentar ciechi. La Lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura nascondono il capo credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

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

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

Nocumenti.) nuoce quando è presa in Mare, perche ha la carne dura, e nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole perche genera flemma.

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

Gra-

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

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

HISTORIE NATURALI.

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

T O N N O.

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

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

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

Ri-

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

Gradi.) e freddo nel primò grado, & humido nel secondo.

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

HISTORIE NATURALI.

Il Tonno è detto da greci thynnos, e da latini thynnus ne i giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo, come tafano, e però in quel tempo si ha da fuggire, v'sa il co'ito nel mese di Febraro, partorisce nel solstio del l'estate, solamente in Ponto, e non altrove, & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce: si chiama cordilla, poi limosa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno tonno, e crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede più con l'occhio destro che col sinistro, mangia solamente carne, e ghiandè, tanto cresce che crepa, e non viue se non dui anni il più, della sua carne salata si fa la tonina, e'l tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe non ha se non vn occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono verso terra.

T E N C A.

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

sia tempo d'estade, ma di Autunno, o d'Inuerno.

Gionamenti.) Sono al corpo di poco, e nessuno gionamento, ma tagliate per la lunghezza dalla schena, & applicate alle piade di piedi leuano l'ardor delle febrì.

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

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

Grad.) E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i gionani, da i colerici, & da quei che s'afaticano.

HISTORIE NATURALI.

La tenca non è nominata da gli antichi, forse perche fosse plebeo pesce, come si dice solazzo del volgo. Solo Cicerone nel libro de Claris Oratoribus fa mentione di vn' oratore Piacentino, ilqual per esser molto faceto, fu detto per soprano me il tenca. Non si trouano mai in Mare, ma in fiumi, o nelli laghi, e queste per il più puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno, ma di Autunno sono più grasse, sono poco stimate da chi habita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da persone che molto faticano, o che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre sono tristissimo cibo.

L V C C I O.

Elettione.) Che sia di fiume s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande fresco, & grasso.

Giuamenti.) Dà molto nutrimento, & le sue mascelle abbruscate, & fatte in poluere, e beuuto in vino al peso di uno scudo rompono la pietra.

Nocimenti.) È di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio.) Vuocendosi a lessò insieme con herbe odorifere, e con oglio, & poi mangiandosi, col sapor bianco, ouero arrosto su la graticola con Origano, & Aceto.

Gradi.) È freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Questo è pasto greue, e però conuiene l'inuerno a i giouani, & a i colerici. Ma quando è preso in fiume è molto manco nociuo, & più digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca viue, e si prende così ancor' essendo gli antichi non è stato nominato. Non si troua in Mare, e ne' fiumi pochissimi, e rari, ne ne laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghifangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte: Il luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carnimoro, atroce e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie, sana le sue ferite col toccare la ten-

ca.

ca. Et cattino per gli infermi, contra i Medici da dozi-
na, che ardiscono di darlo con poco giudicio, & manco
discretione.

A N G U I L L A.

Elettione.) Che sia del mese di Marzo, o di Aprile
presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito sia
cotta.

Giouamenti.) E delicatissimo sapore, da buon nutri-
mento, e col sale conseruasi lungamente, e diuene otti-
ma per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti.) Genera vn poco di ventosità massime
se ne mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Rimedio.) Cuocendosi su la gratticula, dentro vn fo-
glio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli, o con
sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) nel tempo della prima-
uera questa conuiene a tutte le etadi, & a tutte le com-
plexioni, pur che non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATVRALI.

L'Anguille sono desiderate nelle tauole, per esser al
gusto sopra modo soau, e delicate, si generano senza
ono, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si
generano subito che è piouuto, v'ueno, e si nutriscono di
pioggia. In Mare nascono appresso le bocche di fiumi

ou' è l'Alga e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi & in tutti i fiumi, si dilettauo stare nell'acqua chiarissima, altrimenti nella torbida subito muouono si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormeno, e l'vna mangia l'altra Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso negro ponte l'Anguille domesticate con gli anelli d'oro, e d'argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acqua, se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, ch' in vna cena, oue era vna bellissima Anguilla, fu detto da vno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo conuiuio, & io sarò il Paride. In Boetia sacrificaua alli Dei. Archistrato la chiamò Regina, e guida della volupta. Nelle Anguille non ci è maschio ne femina.

S A R D A.

Elettione.) Che sia del mese di Marzo, o di Aprile presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giuuamenti.) E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, e col sale si conserua lungamente, e diuene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Documenti.) Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancor dell'humido.

Rimedio.) Cuocendosi sulla graticola dentro vn foglio di carta con oglio. Petrosello, e coriandoli, con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gra.

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

Tempi, Etadi, complessioni.) Nel tempo della primavera questo conuiene a tutte l'etadi, & tutte le complessioni, pur che non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATURALI.

La Sarda è molto conosciuta, perchè in ogni luogo si troua, o fresca, o salata, quando è piccolina, se chiama Membrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamente in Mare viue, e si piglia, quando è Sardina si sala, e volgarmente si chiama Alice, ouero Anchid, partorisce due volte l'anno, e quando entra in Ponto non ritorna dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotterranei, e meati di quello passa nell' Adriatico. Si gode dello strepito, della musica e con quello si vede saltare, & uscire del Mare, e pigliasi con le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco dell'istemma, e però se ne dà tal volta a i conualescenti per primo pasto.

FRAGOLINO.

Elettione.) Se bene è buono d'ogni tempo, nondimeno è migliore l'inuerno mangiato con tre conditioni, che siano fresco, fritto, e freddo.

Giuuamenti.) Ha la carne tenera, saporita facile a digerirsi, genera buon nutrimento, & è molto salutifero a chi l'vsano di continuo.

Uocamenti.) Cuocendosi fritto, e condendosi con

succo di Aranci, e Pepe, ouero arrostito si mangi caldo col succo di Agresta.

Gradi.) E temperato nelle qualità attine, ma è humido nel primo grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Questo pesce è migliore l'inuerno, che in altri tempi a tutti l'etadi & compleSSIONI, pur che si mangi inconueniente quantità.

HISTORIE NATURALI.

Il Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinus, a Venetia si chiama arbore, e da Latini Rubelie. E pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare, e subito ch'è nato si vede pieno d'oua, e perche tutti si vegono esser ad vn modo, però si crede, che siano tutte femine, e questa grauidexza si vede l'estate, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di gambarelli, e non sono vagabondi, ma vanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

O S T R E G A.

Elettione.) Che non sia presa in luogo fangoso se si può, piglisi di quelle che sono nate sui fondi de nauilij vecchi, sia di mesi c'hanno la Re, siano mangiate fresche.

Giouamenti.) Ha vn certo succo salato, che moue il corpo più gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma poco nutrisce.

No.

Nocumenti.) E vn poco difficile a digerirsi, e la sua carne ne i Stomachi freddi accresce la flemma, e ci fa ostruptione.

Rimedio.) Apparecchiandosi con pepe, oglio, e succo di Aranci acetosi, doppo che è cotta su la bragia auuertendo che non si ha da lessare.

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

Tempi, Etadi, Complezioni.) E salutifera ne i tempi freddi, per i giouani per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

HISTORIE NATURALI.

L'Ostrega non ha testa, ma nelle parti di sopra ha il meato, per ilqual manda fuora gli escrementi, non è maschio, ne femina, ma da vna sola banda produce vn' Ovo, donde esce vn' humor prolifico, e secondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch' incomincia a putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauilij. Non può viuere fuori dell'acqua, quantunque non riceua in se aria, o altro humore: non si può muouere da luogo a luogo, se ben sia staccata, non ha senso, ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'esser portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E desiderata nelle tauole di Principi, e si troua di varij colori. Ne i mesi che non hanno la R, non è buona, perche v'è in amore, e perde il sapore, l'Ostrega fu chiamata da gli antichi delitiosa, & schiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.

GRANCHIO.

Elettione.) *(che sia preso appresso i fiumi, o altre acque dolci, perche ha più virtù del marino, sia di Primavera, o di Autunno, & a Luna piena.*

Giuamenti.) *Gioua a i Tisici, & a quei che sono morsicati da' can rabbiosi, moue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.*

Nocumenti.) *La sua carne è vn poco difficile a digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.*

Rimedio.) *Cuocendosi bene su la bragia viua, & poi mangiandosi con Pepe, e con Aceto forte.*

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

Tempi, Etadi, complessioni.) *è buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei che hanno lo stomaco molto caldo.*

HISTORIE NATVRALI.

Il Granchio da Greci fu detto Carcinus, egli non ha coda, ma il corpo rotondo, e perche è senza testa, ha nel petto tutti gli istromenti de' sensi. Ha gli occhi che guardano per storto, e la zampa destra più grande della sinistra. Vsa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro così velocemente come innanti, mentre stà in terra, vā per le cauerne, e di lunga vita, e nel principio della Primavera, depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce lo Scorpione. Di natura molto simili sono anco i Gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i Gambarelli nominati Squille piccole. In Fenitia sono i Granchi ne
i li-

i liti di fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

L V M A C A.

Elettione.) Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi, che habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata, sono anco buone quelle delle vigne.

Giouamenti.) Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, e ottima per i Tisici, & smorza l'ardore della colera, a la sete prouoca il sonno.

Nocumenti.) Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce a chi patisce la Renella.

Rimedio.) Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere come Menta, Petrosello, e Calamento, e con Aglio, e con oglio, ma che sia molto ben cotta.

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colericici, & per quei c'hanno il calor naturale tagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

La Lumaca si fa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, e di putrefattione, ancor'è in dubbio appreso gli scrittori, stà nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso, e queste così coperchiate si no le

migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle tanole, che le conseruauano ne' viuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattiuue. Di ciò sarà giudice lo odorato, e'l gusto: come non pazzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle che si colgono ne gli Spinetti.

T E S T U D 7 N E.

Elettione.) Che sia grossa, piena di oua, e di buoni cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.

Giuuamenti.) Da grandissimo nutrimento, gioua grandemente a i Fisici, & a gli estenuati.

Nocumenti.) e di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormigliosi.

Rimedio.) Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e conspetic.

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

Tempi, etadi, CompleSSIONI.) e buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica, ma vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATURALI.

Nessuno animale, c'habbia le penne, le squamme,

ela

e la scorza, ha le reni se non la Testudine, laqual ha la carne di tanta viuacità, che se bene se le taglia il capo, e se le caua il cuore, nondimeno sopravuue per molto spatio di tempo. Fà vn fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli augeil: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Dalla sua carne cotta se ne fa vn Pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, & gioua a gli hettici.

T E L L I N E.

Elettione.) Che siano grandi, che si aprino facilmente, che siano ben purgate dall'Arena.

Giouamenti.) Quando sono fresche, la lor decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i peli.

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

Rimedio.) Vuocendosi con vino con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetic.

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

Tempi, etadi, complessioni.) Sono buone nei tempi freddi, per i vecchi, per i flemmatici, per quei che traouagliano assai.

HISTORIE NATURALI.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche seluano il corpo, e le

salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli, ma a tempi nostri non si vede che sia in vso di salarle. Si pongono nell'acqua fresca e quiui si lasciano stare vn giorno, o dui che cosi deponeranno tutta l'Arena c'haueranno, il vino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano *Brignigois*.

R A N O C C H E.

Electione.) Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

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

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

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

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Si deuono usare ne i tempi caldi da i giouani, da i colerici, & da chi fa grande essercitio, ma non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

Le Ranocchie hanno lingua, e voce e fanno l'oua, donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti, viueno solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primavera quell'istesse, che prima erano nate. Hanno due fegati. V sano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Seriso son mutole. Quando molto strideno significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Per cio che queste bestie crebbero in tanta quantità, che i Cittadini furono astretti abbandonare la Città.

P E P E.

Elettione.) Che i grani non siano vani, marci, e leggieri, ma freschi, grauissimi, pieni, netti, ne troppo creffi, che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo.

Giouamenti.) Aiuta la concottione, risueglia lo appetito, caccia la ventosita, fortifica lo stomaco, e risalda gagliardamente i nerui, e i lacetti, fa orinare, consuma la flemma.

Nocimenti.) Nuoce alle persone, che sono di calda complessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi consuma lo sperma, infiamma il sangue a chi troppo l'usa.

Rimedio.) V sandosi in poca quantità, ne i tempi

freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pestato troppo sottile.

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

Tempi, Etadi, Complessioni.) e buona ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & catarosi.

HISTORIE NATURALI.

Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, il quale si coglie in India del mese di Ottobre e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stioie fatte di Palma fin che diuenta negro, e crespo, ilche sifa in tre giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina fa digerire, tira risolue, e leua le caligini de gli occhi, fa partorire: Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopo il coito, impedisce l'ingravidarsi. Composto in Lettonare gioua alla tosse, & a tutti i difetti del petto. Masticato con l'vna passa purga la flemma della testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

C A N E L L A.

Elettione.) Che sia più fresca ch'è possibile, ilche si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo dal sapore che sia acutissimo, e dal colore che tiri al rosso.

Gionamenti.) Prouoca l'orina, resiste ai veleni, corrobora il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista, ne lascia putrefare gli humori cattiu.

Nocumenti.) Non si deue usare da' colerici, ne

in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo uso infiamma le viscere, & il sangue.

Rimedio.) Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, uei tempi freddi, & in poca quantità.

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

Tempi, Etadi CompleSSIONI.) Conferisce ne i tempi freddi a i vecchi: a quei che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomaco debole.

HISTORIE NATURALI.

La Canella s'usa in difetto del vero Cinamomo, il quale a questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & sta appresso Principi grandi. Questa ha in se l'Aromaticità, la stiticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri, gioua alla tosse & agli altri difetti del polmone, apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco: consumando l'humidità che ci ritroua, e sana le morsicature de' vermi velenosi, aiuta la digestione, e scaccia la ventosità, conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga, conforta, & aiuta la testa.

GAROFANI.

Elettione.) che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

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

Nocumenti.) Nuocono a' colericici l'estate, & anco fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità.

Remedio.) Se si vsano in poca quantità da flemmatici ouero in tempi freddi, ne in cibi humidi.

Gradi.) Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi, Etadi CompleSSIONI.) Sono ottimi nel tempo dell' Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei che sono catarosi.

HISTORIE NATURALI.

Nascono i garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, e si portano a noi per la soauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea, e l'inappetenza. Fanno il cuore rubusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere. Assottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per cogliersi si mettono sotto gli alberi stoie di Palma, e poi gli alberi si batteno con le canne.

G E N G E V O.

Ekertione.) Che sia fresco, e non consumato dal tempo: il che dal buon odore, & acuto sapore si comprende, & anco che quando si spezza, non si faccia poluere.

Gionamenti.) Caccia la ventosità, riscalda. ma più tardi del Pepe è ottima per chi ha lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma la flemma, e chiarifica la vista.

Notamenti.) Non è buono ne i tempi, e paesi cal-

caldi: ne per chi ha calda complessione, perche infiamma chi troppo l'ha in vso.

Remedio.) Quando è fresco, se si condisce col mele, diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare, ouero secco se ne vsi in conueniente quantità.

Gradi.) Quando è fresco, e caldo in terzo grado, & humido nel primo, ma quando è seccato diuenta secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Gioua vsarlo ne i tempi molto freddi a i vecchi, a i flemmatici, & a quelli che abbondano di molta humidità, & ventosità.

HISTORIE NATURALI.

Il Gengeuo, quando è fresco ha molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe, e questo è causa, che non riscalda così presto, come fa il Pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù. Il Gengeuo, che fresco si condisce in Oriente: molto buono per multiplicar il latte, lo sperma, e per accrescere il coitoe così antico per dar forza ad vno stomaco debole, leua l'oppilatione, e gioua alla testa, e fa penetrar presto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famosissima dell'India, fresco, e condito con zuccaro, o con mele, e si serua, per gli vsi sopradetti.

NOCE MOSCATA.

Elettione.) Che sia fresca, e non perugiata, che sia graue, ben piena di humore, e ben grassa, che queste sono fresche, & sia rossa.

Gionamenti.) Fa buon fiato, leua le lentigini, confor-

forti la vista, lo stomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'urina, e conferisce alla Matrice.

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

Rimedio.) Usandola di raro, & in poca quantita e mescolandou seco vn poco di gengenou, che con l'humidita sua la contemperi.

Gradi.) E calda, & secca nel fine del secondo grado. *Tempi, Etadi, complessioni.*) E ottima ne i tempi del l'Inuerno, per le persone che sono graui di eta, per i flemmatici ma nuoce a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Noce Muscata spesso si pone ne i condimenti del le viuande de' nobili perche ha buono odore, e grato sapore. Fa buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco, fa orinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia fa digerire, consuma la ventosita fa gran beneficio a quelli c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & i melancnici l'usino copiosamente, & i colerici se n'astengano

ZAFFERANO.

Elettione.) Deue esser fresco, ben colorito, e che habbia nelle sola alquanto di bianco, lungo, non fragile, e pieno, che bagnato tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Gio.

Giouamenti.) Conserua tutte le viscere, e fa buon cuore di viso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti.) Va alla testa, o gli nuoce facendo dolore, sonnolentia, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbricchezza.

Rimedio.) S'adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONi.) è utile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, ai vecchi, ai flemmatici, & ai melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zaffarano, che si chiama da Latini *Crocum*, è notissimo à tutto il mondo, apre l'ostruccioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, prouoca il sonno, leua via l'Asma e tutti i difetti del petto. Non è huomo per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'Inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtù di maturare, di mollificare, e di leggermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi degli occhi. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'Intelletto.

Z V C C A R O.

Eletione.) Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Gio-

Gionamenti.) Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni, nutrisce più del mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti.) Fa venir la sete, e si conuerte facilmente in colore, e però nuoce a quei che hanno calda complessione.

Rimedio.) Mangiandosi con granate, ouero con Aranci, che siano di sapore acetoso.

Gradi.) E caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni è temperato.

Tempi. Etadi, Complessioni.) E buono d'ogni tempo, e conferisce più a quei che sono di età matura, e di freda complessione, che a i giouani, & a' colerici.

HISTORIE NATURALI.

Il Zuccaro si chiama mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per esser buono conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, non è anco tanto astringente e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, che'l Mele, in tutte le viuande è gratissimo, eccetto che nella Trippa, perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco, Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel Zuccaro, che si chiama Candiua che la raucedine.

M E L E.

Elettione.) Puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al

colore bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giuuamenti.) Riscalda lo stomaco massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, & si conuerze in buon sangue.

Nocumenti.) nuoce a quei che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedio.) Mangiandosi con frutti, o altri cibi che siano di sapore acetoso, ouero col zuccaro rosato.

Gradi.) E caldo secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Non si deue vsar se non ne i tempi freddi, per i vecchi, per i catarosi, e per quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

Il Mele e amico di vecchi, e nemico di giuani, de' colerici, e de febricitanti; quando è crudo: si sente acre al gusto, muoue il corpo, pronoca il vomito, e genera ventosità nelle budella; ma quando egli è cotto, conuie ne a quei che sono frigidì per natura, per età, o per infermità, ma nuoce a i calidi, perche si conuerte in colera.

Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni de gli humori, che le cascano dal capo. Se si digerisce nutrisce molto, ma preso in gran quantità, subito fa oppilationi. Si nuoce, finche deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione.) Che sia fatto di vino cauato dall'vna dolce, cotto tanto che manchi per metà, e che sia ben chiaro.

Gio-

Giuuamenti.) Gioua alla strettezza del petto, & a gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della vesica, & è buono contra i veleni.

Nocumenti.) Fà ostruptione, genera ventosità, dà grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco.

Rimedio.) V sandosi non per cibo, ma per condimento, & seco sempre si ponga Pepe, o altre cose aromatiche, d'Inuerno.

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

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Ogni volta che sia per condimento de' cibi, conferisce ad ogni età, & ad ogni compleSSIONe, in tutti i tempi dell' anno, e massime nell' Inuerno.

HISTORIE NATVRA LI.

Il mosto cotto volgarmente detto Sapa, se si fa di vi no negro nutrisce molto, genera nutrimento grosso, ma consuma, e leua i catarri del petto. Quando si fa di vino bianco diuenta più sottile di sostanza, e mollifica più il petto, e muoue ancora più il corpo. La Sappa è di grossa sostanza, ma posta in empiastri fatti di semola, e sale mitiga i dolori gagliardamente, fa grande opilatione nel fegato, nella milza sì per esser dolce, come anco per esser grossa, e però quei che sono opilati la deuono lasciare in tutto, e per tutto, ouero vsarla in poca quantità.

A C E T O.

Electione.) Che sia fatto di ottimo vino, che sia
rec-

vecchio, & se si può, che dentro ci siano le rose.

Giuamenti.) e ottimo, per smorzar l'ardore, della colera, e la sete, fortifica le gengiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocuenti.) nuoce molto a i nerui, & alle donne che patiscono mal di Matrice, è pessimo per macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio.) Mescolandoci seco ac qua, & Zuccaro in molta quantità, ouero vna passa dolce.

Gradi.) e freddo nel primo grado, & secco nel secondo, quantunque sia di contrarie qualità composto.

Tempi, etadi, complessioni.) e gioueuole ne i tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici, e nuoce ai vecchi, & a quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell' Aceto, ma nel resto sono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della colera & altri lo pongono caldo, perche buttato sopra la pietra bolle, e rompe la pietra, però si può dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante, e quanto manco egli è forte, tanto più è freddo, e nemico a i melanconici, & a stomachi freddi, e particolarmente alle Donne per rispetto della Matrice. Se si beue caldo fa resistenza alle beuande velenose, ma beuuto in quantità genera l' Hidropisia.

A G R E S T O.

Elettione.) Che sia fatto d'vna acerba auanti che

en-

entri la *capicula*, secondo che insegna *Di scoride*, ouero secondo l'uso commune, pur ch'è sia chiaro.

Giuamenti.) Gioua mirabilmente l'estate, a smorzare la colera, a svegliare l'appetito, & a quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti.) Stringe gagliardamente il petto fa venire la tosse, e anco molto nemico a i nerui, & a chi patisce dolori colici.

Rimedio.) V'sandosi in compagnia delle carni, o d'altri cibi caldi grassi e dolci.

Gradi.) È freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi, Etadi, complessioni.) Si deue usare l'estate ne i tempi molto caldi, e conferisce a i giouani, & a i colerici, ma è inimicissimo di vecchi; & di flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

L'Agresto si chiama da Latini *Omphacium*, con ferisce a gli infiammati, & a gli abbrugiati più che l'Aceto conuiene molto a i corpi colerici, & a i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci auctosi, e si serua per l'uso d'Agresta, & riesse più grato. L'agresto vuole hauer del colore citrino che tira al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. 7 cibi caldi, secondo *Aucenna* sono i Colombi, si deueno mangiare con molto agresto, e così tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

O S A L S A.

Elettione.) Che sia fatta con herbe molto odorife.

fere come Serpillo, Menta, Basilico, Aceto rosato, dugarofani, pane arosfrito, & un poco di aglio per chi piace.

Giuamenti.) Riueglia mirabilmente l'appetito e fa mangiare con voglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti.) Nuoce ai febricitanti, & a quei che hanno lo stomaco ardeute, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio.) Mescolandoci buona quantità di succo di Agresta, o d' Aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi.) e calda più, e meno secondo la natura dell' herbe, che ci si mettono.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Questa è stata ritrouata per suegliar l'appetito, ne' tempi ardenti per ogni età, & compleSSIONe, massime per i giuani.

HISTORIE NATVRALI.

La salsa, e sapor verde è molto in uso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto: e l'estate massime quando per i souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio, dicendo *Allia, Serpillum, atque herbas contundit olentes.* Pare ch' approui questa per la migliore. Alcuni usano la Mostarda, detta *Mustus ardens*, qual non conuiene se non ne' tempi freddi, Si usa anco l' Agliata, il sapor d' Vna il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i giusti varij delle persone, e secondo i tempi.

L A T T E.

Electione.) Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli berrici, lena l'ardore dell'orina, nutrisce assai fa bello il color del corpo, & accresce il coito.

Giouamenti.) Auanti che si beua, se li ponga dentro vn poco di sale, Zuccaro, o Mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

Nocumenti.) nuoce a chi ha la febre, a chi ha doia di capo, a chi patisce negli occhi, a i catarosi, a chi ha la pietra, a gli oppilati, a i denti, & alle gengiue.

Rimedio.) Humido nel secondo grado, e quanto al caldo temperato.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI) Questo è buono ne i tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno buon stomaco, & è nemico a i vecchi, & a i catarrosi.

HISTORIE NATURALI.

Il latte è composto di tre sostanze, l'una acquoso detta Sero, ch'è freddo, & humido nitroso, solutiuo, e la seconda è grassa, della qual si fa il Butiro, & e temperata, ma ventuosa, e la terza è grossa, della qual si fa il cascio, e questa è grossa vischiosa, e flemmatica. Il più pregato latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto è il Caprino, e l'ultimo è il Bufalino: ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tempo dell'anno, età animale. Se il latte hauerà molto Sero, sarà senza periculo affatto. Se

ha-

hauerà molto Cascio, sarà da fuggire, perche genera la
 pietra, l'vso continuo del latte noce a i denti, & alle
 gengiue, e però dopò che si è beuuto, si laui la bocca con
 vino mescolato con Mele, che cosi si fortificaranno i
 denti, e le gengiue. Il latte muoue il corpo, leua la tosse:
 allarga il petto, e ristaurai conualescenti. Beuasi in tan
 ta quantità, che si possa digerir presto; se poi non si man
 gi nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua vino sin
 che sia digerito.

B U T I R O.

Elettione. Che sia freschissimo, & dolcissimo, e se si
 potesse hauer che fusse di Pecora sarebbe più lodato.

Giouamenti.) Purga valentemente, e tira fuori le
 superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni
 per freddo, e sana la tosse.

Nocumenti.) Rilassa lo stomaco: l'indebolisce, & a
 chi molto l'vsa, induce la Nausea.

Rimedio.) Mangiando appresso di quello cibi confor
 tatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato
 vecchio.

Gradi.) (caldo, & humido nel principio del primo
 grado.

Tempi, Etadi, Complezioni.) E buono d'ogni tempo,
 pur che sia fresco. E conferisce più a i vecchi, che a i gio
 uani perche gli purga il catarro.

HISTORIE NATURALI.

L'effetto del Butiro, quando è fresco, è simile a quel
 lo dell'oglio fresco, apre il petto, mondifica i polmoni,
 & in somma aiuta gagliardamente a moturare i catar

ri grossi, preparandosi le strade per l'essito di quelli, massimamente se si mangia in sua compagnia il zucchero, ouero il Mele. Vasi di cuocere il Butiro, e conseruarlo col sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del Sale, ma pure ritiene sempre la virtù sua di aprire, e nettare le parti del petto, e quanto più s'inuvecchia, tanto più caldo diuenta.

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

Electione.) Che siano freschissimi, e fatti a fuoco lento, quando si leuano dalla massa di latte.

Gionamenti.) Sono pettorali come il Butiro, & aggradenoli al gusto, e leuano l'asprezza, & siccità dello St. maco.

Uocumenti.) Tardi si digeriscono, anzi soprannotano all'altro cibo sono di grasso nutrimento, e facilmente si conuerteno in vapori.

Rimedio.) Se si mangiano in poca quantità, & se gli mescola seco assai zucchero, o mele.

Gradi.) Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, & cattarrosi: per che ricerca lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATURALI.

Sono i capi di latte poco differenti dal Butiro, perciò che essendo l'uno, e l'altro il fiore, e la parte più dura del latte: il Butiro si coglie dalla massa del latte, con certi vasi larghi senza adoperarsi fuoco, ma i Capi di latte, si cauano dopò ch' il latte ha bollito un pocchetto

pian

piu piano: che se il fuoco fosse gagliardo: non si caglie-
 rebbono, e non sarebbono buoni, per questo i Capi di
 latte non durano, ma presto si fanno acetosi, ilche non
 auuiene del Butiro. Inducono i Capi di latte gran satie
 tà, & a chi molto ne mangia nausea, e però non se ne
 mangi molto, e si mangiano col zuccaro, dopò pasto:
 Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano
 sopra le foglie di Cauti, e li chiamano natte, e quivi pa-
 re che siano più saporiti, che in altri paesi.

GIUNCATI.

Electione.) Che sia di latte alquale non siano stato
 leuato il Butiro, che sia fresca, e di ottimo pascolo.

Giuuamenti.) Smorza la sete, e l'ardor del stomato,
 a chi l'ha molto caldo, e potente per digerirla.

Nocuenti.) Ristringhe il petto, e fa venir l'asma,
 perche manda vapori in capo, fa alle volte soffocatio-
 ne, e sincope.

Rimedio.) Mangiarne di rado, & il meglio è nõ mai.
 Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con
 assai zuccaro.

Gradi.) Fredda nel secondo grado, & humida tem-
 peratamente.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) E cibo da vsarsi ne
 tempi molto caldi, e più conforme a i giuani, & a i
 colerici, che a i vecchi, & catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

La Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e
 con

congelato, subito mangiato si putrefa; e se dopò pasto si prende; fa discendere a basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficoltà: & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera nutrimento grosso, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto venire quella specie di flusso, che si chiama lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di giu'cata è tolto da' Giunchi ne i quali si conserua, e si porta.

R I C O T T A.

Elettione.) Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco, che sia ancor calda, perche cosi più presto si digerisce.

Giuuamenti.) Gioua a gli huomini di calda complessione, e conferisce a chi ha il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, & l'ardor della colera.

Nocumenti.) nuoce allo stomaco frigido. Indebolisce i nerui, e induce il sonno, e tardi si digerisce.

Rimedio.) Mangiandosi molto fresca in vltima mensa & con molto zuccharo & in poca quantità.

Gradi.) Fredda, e secca nel primo grado.

Tempi, Etadi, Complessioni.) Questo è proportionato cibo per i giouani, per i colericici, e per quei che si faticano assai, & si può mangiare da ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

La Ricotta offende manco lo stomaco, ch'il Cascio
fre-

fresco; e se l'huomo sia sano gli gioua, più presto che micio-
ca, ma se lo stomaco sia di fredda complessione, non la di-
gerisce mai per esser di sostanza fredda, e grossa. Nel
che si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta
per calda, la ricotta salata è molto peggiore della
fresca, perche dà pochissimo, e cattiuissimo nutrimento
fa venir sete, restringe il ventre, commoue, e genera
molta ventosità. Accresce la Renella, e la pietra nelle
reni, e ne i vasi orinarij e con grandissima fatica si dige-
risce. Sono molto migliori le Fiorite, perche essendo fat-
te della parte più pura e liquide, si digeriscono più facil-
mente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetra-
no presto rinfrescano, e cauano la sete.

C A S C I O.

Elettione.) Che sia fresco fatto di latte temperato, e
che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti.) Mollifica, & ingrassa il corpo, e gratis-
simo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli
altri casci, e più digestibile, ma che non sia troppo con-
densato.

Nocumenti.) Fa oppilatione a chi troppo frequen-
ta, massime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio.) Mangiandosi seco in compagnia Noci,
Mandorle, Pere, e Mele, ma non si ha da usare sempre.

Gradi.) È freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) È pasto di pura di-
ge-

gestione, e ricerca un gagliardo stomaco, e però conuiene più a giouani, & a faticanti, che a i vecchi, & a gli otiosi.

HISTORIE NATURALI.

Il Cascio fresco nutrisce più del salato, & humetta, Tutti i cascii sono di tristo succo, eccetto che i Greschi che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mangiare quel giorno che si fa, perche come s'inuecchia diuenta pessimo. Il Cascio vecchio si biasma perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fa la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il Quaglio gli dà questa acutezza. Fa più danno il Cascio infiammando, che utile assotigliando, se sarà di mezo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocrementemente. Il Pecorino è molto migliore de gli altri si come il Caprino è il peggiore. Insomma mangisi la quantità tale, che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si offerui il Prouerbio commune che dice, *Casus est sanus, quem dat avaræ manus.*

Per-

Perche sia necessario il bere.

IL bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola co' cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause, l'vna perche bagna dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risolvono, e si consumano, l'altra acciò che porti il cibo a tutti i membri, e lo faccia penetrar in uo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione, questa per la nutritione, e quella per la conseruatione della sanità; come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono in diuersa natura. E perche la concottione non è altro, ch'vna perfectione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore: chiara cosa, è che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescoleranno il cibo, e il bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno a temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuenga di sostanza simile all'orzata, acciò che sia sottile, e penetrabile. E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo faccia di uentre penetratiuo, e sottile, e questo è il bere, del qual parlando Platone nell' Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero, così i corpi de' vecchi col vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

F Re

Regola da offeruarsi nel bere.

Non si beue ne *Acqua*, ne *vino*, quando lo *stomaco* e digiuno. *Massime* chi e stato al bagno, chi ha *vsato* il coito, o fatto altro esercizio, tanto *violento*, che si sia accresciuta la frequentia della *respiratione*, o sudato: se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla testa, al *Ceruello*, a *Nerui*, e fa alienatione di mente, *massime* se ci e gran fame.

Dopò il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo *Vino*, o *Acqua* secondo l'*vsanza*, perche il bere, quando lo *stomaco* e pieno, non lascia che'l cibo tocchi la *sostanza* dello *stomaco*, anzi il *vino* interposto non lascia che'l cibo si muti, come si conuiene.

Dopò che'l cibo e calato dallo *stomaco*, e disceso giù al basso, allhora quei ch'hanno gran sete possono satiar si di *vino*, o d'*Acqua*, secondo la loro *consuetudine*.

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

Chi di notte ha sete, lauasi la bocca, non beua se non pochissimo a fatto, e con vaso di stretta bocca, ouero con *tolleranza* pongasi a dormire, secondo la dottrina d'*Hippocrate*, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopò l'*Aglio*, la *Cipolla*, & altri cibi acuti non si beua, perche accresce caldo a caldo, e fa penetrare per le *vene* quei cibi di mala qualità indigesti, *Ma* prima si mangino cibo di buona qualità, e poi si beua.

Vino

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

IL vino si niega a fanciulli, perche gli è vno aggiungere, fuoco a fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la mente.

Platone fece la legge, ch' auanti li 18. anni non si potesse bere vino, e che nessuno Generale d' esercizio, Giudice, Governatore, o altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch' i putti non desiderano il vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno dibisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l' huomo, e la donna, quando hanno da stare insieme la notte, per far figliuoli, si astengano dal vino.

Il vino si niega ai giouani, che crescono, perche hauendo essi vna natura calida, feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell' anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede a i giouani virili, che passando li 40. anni incominciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la freddezza di quell' età ad vn giusto. e conuenueuol temperamento.

Ma non conuiene dargli vini potenti, perche nuocono al capo, & a i Nerui, ma solo quei Duretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Queste leggi, può essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauesserò già luogo, ma in queste parti fredde: oue i vini non sono tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l' Italia an-

eticchissimamente fu detta Oenotria dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fu negato anticamente alle Donne, perche con l'uso di quello chiudeno la porta alle virtù, e danno l'ingresso a tutti i vitiij.

Et però si legge appresso Valerio, che Mettello a furia di bastonate ammazzò la moglie, perche haueua beuuto il vino. Del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente.

DAl moderato uso del vino l'ingegno si fa illustre, e chiaro: l'animo si rende più fedele, e più mansueto: l'Anima si dilata, gli Spiriti si cōfortano l'allegrezza si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone, sì come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'Acqua si fano dolci: così io col vino mi dispongo alle dolcezze, & a piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, ch' il vino apportaua agli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitiij della natura in contrario, percioche l'huomo empio, lo fa pio, di Auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace, la taciturnità, e la pigrizia della Mente muta in astutia, & in facondia. Scrive Ruffo, ch' i Persiani e gli Eleni vsauano il vino, quādo voleuano disputare, o discorrere, o dar cōsiglio graue, & gli Eleni in particolar l'vsauano, quādo voleuano far versi, o sonare instrumenti musicali, con dire, ch' il vino conduceua la Mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, ilqual sempre si poneua a

ta;

tauola, quando erano satiati gli altri conuiuanti, e si le-
 uaua prima di tutti, & di essemplar parsimonia nel be-
 re fu celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual
 disse. *Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Republi-
 cam sobrius excessit.* Nel qual senso Bacco fu cognomi-
 nato mite, dolce, donatore dell' allegrezza, nobile, gene-
 roso, candido, tenero, benigno nitido, e blando. Et il vi-
 no fu detto Leone soauo, limpido, libero, molle, bello,
 muschiato, pretioso fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo. Il Vino conferisce
 alla nudritione, alla concottione, alla digestione, & al-
 la generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori,
 che sono concotti, nutrisce con velocità, rallegra il cuo-
 re, caccia le ventosità, prouoca l'orina, augmenta il
 calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'ap-
 petito, muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue
 ch'è torbido, apre l'ostruizioni, porta il nutrimento a
 tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi,
 manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta a fa-
 re uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quãti-
 tà moderata del vino, secòdo la dottrina de gli antichi,
 vuole esser tanta nello stomaco: che non nuoti, & i cibi
 non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno disse,
 che il buon vino vuole essere di età mezzano, cioè ne-
 nuouo, ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color
 bianco, ò mezo rosso, di odor soauo, e che nel gusto non
 si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiu-
 mente. E questo è conueniente a tutti, massime a vecchi,

Effetti del vino beuuto fuori di modo.

Quando la quantità del vino, che si beue non può esser retta ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità frigide percioche suffocando il calor naturale nuoce assai al Cernello, & a tutti i Nervi, e quindi nasce l' Apoplezia, la Paralisia, il Letargo, il mal Caduco, le spamo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all' Animo. Il vigno fa gli huomini Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsennati, Stupidi, Homicidiarij, e Lussuriosi, egli corrompe la Mente, risolue l' Anima, distrugge le potenze animali, e naturali, e se l' ebbriacchezza frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano Di seuerchio, e dishonesto beuitore fu noto Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole, Ricordati ò Re che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della Terra, ma egli poco curando queste monitioni, spesse volte per il troppo bere dormiuua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauola delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nelqual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace marito, belligero, effeminato, mezzo huomo, e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, seruido, fumante schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero, Percioche oltre che estingue il lume dell' Anima Rationale, molte volte è cagione di morte subitanea. Percioche il vino in alcuni stomachi si conuerte in

colera, & in altri in pure aceto, e l'vno, e l'altro è grandissimo male. E quando l'huomo è vbbriacco: è come vna Naue, che stà in mezo il Mare senza gouerno. Pure se l'huomo volesse alcuna volta, o per compagnia, o per dilitia, o per sensualità bere vn poco più del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mangiar poco, accioche la quantità del vino non portasse in molto cibo indigesto per le vene, e la molta quantità del cibo non ritardasse il passaggio al vino, ilquale con questa occasione fermandosi nemo stomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di quei mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di più non si pongano cibi Diuretici nelle viuande, ne si mangiano cose dolci, ma cose amare, come mandorle, cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del vino, e dopò pasto l'vso delle Cotogne, delle Cotognate dei grani di Mortelle, e di tutte l'altre cose astringenti, è molto a proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa possibile, che di tutti i vini particolarmente si possa trattare. Io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine di uisuo si contengono.

VINO VECCHIO.

Elettione.) Che sia odorifero o assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato a tutti i sensi.

Giuamenti.) Aiuta la virtù espulsiva, risolve i mali humori, e la ventosità, è buono per quei che hanno humori crudeli nelle vene, & ne gl'altri vasi.

Documenti.) Nuoce a chi l'usa molto, a' nerui nuoce al coito, perche disicca il seme, turba l'intelletto, e nuose a i pannicoli del ceruello, e fa la vigilia.

Rimedio.) Che s'adopri solo per uso di medicine, e non per bere e se n'usi poco di rado, e molto bene adacquato.

Gradi.) E caldo, e secco nel terzo grado, quando passa li quattro anni, e sempre inuecchiando acquista più calore.

Tempi, Etadi, complessioni.) Conserisce ne i tempi molto freddi a vecchi, & a i stemmatici, preso in conueniente quantità. Ma nuoce a giouani, & a quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

Il vino vecchio non nutrisce molto, ma si serua per le medicine, essendo egli molto caldo, e molto secco. Quando il vino potente per natura passa quattro anni: diuenta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto più cresce quanto più inuecchia, acquistando sempre vn poco di amaritudine, & allhora ascende al capo, e nuoce a i nerui, & a chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue, anzi sono morti molti infiammati dal souerchio uso di tal vino, come fa fede Galeno al 2. de' luochi affetti, ch' vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua vn putto in casa, il qual per carestia d'acqua beue a vino potente, e vecchio, e però perse il sonno, gli venne la febre, & alla fine delirando morì.

VINO DOLCE.

Electione.) Che le parti grosse siano andate al fon-

do, & il vino resti beuissimo clarificato, se non per natura, almeno per arte.

Giouamenti.) Ha gran forza di vnire, & confortare gli spiriti secondo Auicenna, e prouoca il coito, perche genera molto sperma.

Nocumenti.) Quando non è chiaro, genera sangue feccioso, oscuro, & vaporoso. Molte volte fa venire il flusso hepatico nuoce allo stomaco, & alle budella.

Rimedio.) S'aspetti a bere sin che sia fatto chiaro da se, ouero dalle tacchie, che sono ricci del legno della nociuola, che in venti quattro hore lo fa venir chiarissimo.

Gradi.) Nel primo anno egli è caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al secondo diuenta caldo, e secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Questo è buono l'inverno per i giouani, per i colerici, e per quei che hāno lo stomaco gagliardo, ma è nimico a' vecchi, & a' stematici.

HISTORIE NATVRALI.

Il vino nuouo non clarificato genera mali humori, e sogni disordinati, e ventosità nello stomaco, e nelle budella. E perche bolle, & ha molti parti terrestri in se, però non prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera ostruptione, & oppilatione. Quei che sono frigidi, & humidi bisogna che se ne guardino. Dice Galeno, che il vino nuouo non ha altro di buono, se non che muoue il corpo, e se questa conditione egli non ha diuenta molto nociuo: Tardi si digerisce, e tardi passa. Il vino di mezzo tempo quando è chiaro, odoroso, e senza sapori acuti, è molto buono.

VINO DOLCE.

Electione.) che sia di sostāza sottilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparēte, benchè di raro si troui Giouamenti.) Diletta mirabilmente alla maggior parte de gl huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti.) Oppila gagliardamente il Fegato e la Milza, empie la testa, fa sete. & genera la pietra nel le Reni. e si conuerte in colera.

Remedio.) Che i colerici non l'vsino in modo nessuno, ne quei c'hanno le vscere malamente disposte, o pure di rado, & in poca quantità.

Gradi.) E caldo nel second grado, & humido temperatamente.

Tempi, Etadi, (Complezioni.) non si deue vsare se non ai tempi molto freddi, & è più conueniente a i vecchi, che a giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

HISTORIE NATURALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nocue, come il vino dolce non tanto nuoce, perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, o di durezza, e così alla milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo massime, s'è bianco. Nuoce al Fegato, perche gli arriua subito auanti che si coli per strade larghe, Ma al Polmone non arriua,

riua, se non dopò ch'è ben colato per strade strette.

VINO BRUSCO.

Elettione.) Che habbia mediocrementè dell'astringente, e non sia ne pontico, ne austero, sia sottile, e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti.) E buono nella febre Diaria, al fegato infiammato, e allo stomaco disseccato, rinfresca, lena la sete, sana il flusso, e stagna il vomito.

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

Rimedio.) Che non s'vsi se non per medicina di conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza.

Gradi.) Tra gli altri vini ha tãto poco calore, che nõ arriua al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi, Etadi, complessioni.) Questo s'ha da bere solamente ne' tempi molto caldi, & e per i giouani, & per i colerici, & molto nemico a vecchi, & a flemmatici.

HISTORIE NATURALI.

I vini bruschi, agrestiuu, stitici, pontici, austeri, e acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hanno questi sapori tra loro. E ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno, Quei che propriamente sono bruschi sono buoni per i gran caldi pur che non partecipino dell'acetofo, cauano la sete, e rinfrescano, ma per suppongono uno stomaco molto caldo. I Raspati, quando sono di vino ottimo son molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congion-

ta col sapor dolce, o altro sapore di vino buono, prouoca l'orina fa digerire il cibo, e non lascia fumare il capo, e risueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione.) Che sia di sostanza più sottile, splendido, & chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti.) Nutrisce molto bene genera buon sangue, leua la sincope, e fa vedere sogni grati la notte.

Nocuenti.) S'è grosso graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare oppilatione, & è assai tardi da digerirsi.

Rimedio.) Mangiarle appresso Granati, ouero Arāci acetosi, ouero altri cibi conditi con aceto, o con succhi acetosi.

Gradi.) È caldo nel fine del primo grado, & nel principio del secondo, nel resto egli è temperato.

Tempi, Etadi, (complessioni.) Questo è buono ne' tempi freddi per quelle etadi, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente.

HISTORIE NATURALI.

I vini rossi, e grossi sono tutti più nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauaano un poco lo stomaco, non ascendano al capo, nō fanno imbracare, ma se lo fanno tardi si risolue: empiono le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha veduto gli Athleti usar tali vini per hauer gran forza, e le hāno acquistata grandissima e nutrimento come di carne di Porco. Però a' giuani si diano auanti il cibo, a' vecchi ne prima, ne poi, perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle

Re-

Reni. I neri dolci, sono anco più nutritiui, ma anco oppi
latiui. I neri Austeri generano humori melanconici. I
rossi dolci sono perorali. I rossi che tirano assai al chiaro
e raspano, fanno orinare assai, si dicono di color Goro.

VINO BIANCO.

Electione.) Che non sia di più di vn'anno, perche sa-
rebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vuc
mature nate nelle coline.

Giouamenti.) Resiste a i veleni, purga le vene da gli
humori corretti, e resiste alla putredine, è buono per li
vecchi, perche conforta il calore naturale.

Nocumenti.) Leua l'appetito del coto, perche dis-
secca lo sperma, nuoce a i conualescenti, & a chi ha i
membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio.) Usandosi inconueniente quantita ben tē-
perato con l'acqua, e mangiando appresso le cotogne.

Gradi.) È caldo nel principio del secondo grado, e sec-
co nel primo.

Tempi, Etadi, CompleSSIONI.) Conferisce in ogni tem-
po ad ogni età, & ad ogni compleSSIONe, pur che non sia
troppo vecchio, & s'vsi in conueniente quantita.

HISTORIE NATURALI.

Il vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è
detto così, perche somiglia i sedri ben maturi. Egli è
odorifero, e potente, massime se nasce nelle coline, onde
disse Virgilio. Bacchus amat colle. E penetratiuo, gene-
ra colere, ascende al capo, fa ebbriacchezza che presto
si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli esere
menti, e riscalda i corpi frigidì; se ne guardino quei che

so-

sono di calda complessione. Ci sono altri vini bianchi, sottili, acquosi. Di afani simili all'acqua, e non tolerano la mesi olanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina e'l sudore, nutriscono molto poco, non vanno al capo. fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & a conualescenti delle feбри, leuano la sete sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura, & effetti dell'acqua.

L'Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è che circonda la terra, e che sia circondata dall'aria, & di natura fredda & humida, & è sottilissima di tutti gli altri humori. L'acqua pura elementare non si scaldà mai, si come l'aria pura mai non si raffredda: e questi acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo vn'altra che non è tanto semplice, laqual però si putrefà, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi non si corrompe, ma si cambiano l'vno nell'altro. L'acqua non dà nessun nutrimento ai corpi, percioche come semplice (almeno rispetto a quelli) non può farsele simile; perche il nutrimento non è altro che vna assomiglianza del cibo a i corpi, fatta per via del calore, e perche l'acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempera, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. (osi conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'acqua non era cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io dirai che l'acqua non può nutrire, per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro,

bro, essendo l'acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro. E conseguentemente non può nutrire. L'acqua jè bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & anco a fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi che sono raccolti intorno al cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene, ch'ella troui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare; si mutain quell istesso e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'acqua conuiene a tutte l'età di, il che nō fa il vino, anzi più di quello gioua ai riscaldati, a quelli ch'abbondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del cuore.

L'acqua buona deue esser chiarissima, ch' il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e priua d'ogni sapore ch' all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile, che all'occhio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima, e questa acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si raffredderà, e sarà leggierrissima come abbondante d'aria, e priua di terrestreità. L'acqua buona secondo Hippocrate è calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'acqua si fa questa proua: si pigliano dui pezzi di tela di egual peso, e si bagnano in diuersè acque, e poi si asciugano al Sole: quello che prima si secca, sarà bagnato in acqua più leggierra: ouero dopo che tutti due saranno seccati, si pesino: quello che sarà
più

più leggiero, è stato bagnato in acqua più leggiera, la bontà dell'acqua anco di questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, l'altre cose presto si cuociono, e nella trista tardi. L'acqua delle fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, e terre nette è la migliore di tutte l'altre, pur che la Tramontana la tocchi, e'l corso sia veloce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentrione, è grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre verso Occidente è freddissima, e grauíssima. Quella che corre verso mezzo giorno è calda, per lo più è salata, e molto pernicioso, quando sono venti Meridionali.

L'acqua di fiumi non si v'se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città senza immondezza, e fango: e quando è torbido, si mangino Mandolle dolci, ouero si tempri con Vino chiarissimo, e si mescoli con poluere di Bolo Armeno Orientale, o con poluere di Spodio. L'acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lungo tempo non muoueno, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'acqua più lodata è quella, che pioe di meza estate, con gran tuoni, secondo Paulo Eginetta, è ben vero che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in vna cisterna polita, e molto ben lauata. Questa acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume perche il Sole tira a se la parte più sottile dell'acqua & si fa migliore (pur che dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, o cattiuo

tino odore, perche all' hora nuoce al petto fa la tosse, e la
 uoca roca) gioua alla digestione, puoca l' orina, rinfresca
 il fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molta frigida
 L' acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di
 iōsenso di Pindaro, liquore p̄tiosissimo, cō tutto che ella
 con vitilissimo prezzo si cōperi. Al che hauēdo risguardo
 i Poeti, & a gli infiniti beneficij ch' ella ci apporta; la
 chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrēte, fuga
 ce, loquale, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, uina,
 garrula, vitre, irrigua, trasparente, scaturiete: undāte,
 tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, seconda,
 crepitāte, sorda, caduca, cistermina, rauca, vaga, herbo
 sa, fragile, trascorēte, neuosa, lene, emaculatoria, queru
 la, fumosa, saltante: emanāte, placida, ventosa, sonaria
 biāca, risplādente, nauigera, instabile, limpida, rugiado
 sa, e cadente. E alcuni volēdo interpretar l' Etimologia
 di q̄sto nome acqua dissero che voleua dir, acqua, quasi
 eguale. Conciosia che s' ella ne è da venti agiutata, e cō
 mossa; non si troua cosa più quieta, ne più eguale di lei.
 Altri hanno esposto, acqua, cioè acqua uinimus, percio
 che q̄st' elemēto, oltre a gli infiniti giouamenti che ci reca
 pare anco che comandi a gl' altri elemēti: essēdo che riē
 pie la maggior parte della Terra, di strugge il fuoco, a
 scende in alto, e pare, che si vsurpi il Cielo, e nel ritorna
 re a basso rēde fertile, e feconda la terra, che sēza lei ve
 ramēte sarēbbe sterile, & inhabitabile. E finalmēte nel
 suo seno genera tāte forti di pesci, per seruitio dell' huo
 mo, e produce minere, pietre, e gioie d' infinito valore.

Platone nel Timeo disse, che quando l' acqua infor.

ma

ma di vapore nell'aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quindi cōdenfata sopra la Terra, cade all'hora diuēta Grandine. Ma se in forma di acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo, che gli stà d'intorno, si fa Ghiaccio. E quando ella poca congelatione riceue, & in se molta aria ritiene, all'hora ella diuenta neue. E se vicino alla Terra auiene, che la Rugiada s'ingrossi, all'hora diuenta Brina. Dalche si argomenta, che la Neue habbia in se molta aria, e poca congelatione, Ilche dal fumo, ch'ella manda fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

Effetti del bere fresco.

Il bere fresco nacque dalla necessitā della natura, la quale accioche si facesse, vi pose molto diletto, si come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, a fine che si facesse per la moltiplicatione della specie. Diremo adūque ch'essendo nel bere fresco gusto grādissimo, bisogna ch'egli sia anco grandemente necessario a gli animali, e massime a corpi humani. Per l'intelligēza del che è da sapersi, che'l nostro calore naturale ha due potentissimi inimici. L'vno de quali è il souerchio freddo che estinguendolo lo supera, e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolve gagliardamēte, o sia per la stagione dell'estate fuor di modo calda, o per la regione di natura ardente, o per gli esercitij fatti con troppo violenza, lequali cose si come hāno forza d'infiammare, così ancora sono molto potenti a risolvere, & in debolire il calore naturale. Hora accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte con

tra la forza di questo gran merito, egli è necessario, che se le porga aiuto di vn tagliardissimo freddo, col beneficio delquale per Antiperstasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si vede, che l'istesso natural calore del bere caldo essala e si risolve, s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, e ascendono i vapori, e si stupescano i sensi. E se il caldo dell'aria, della stagione, e della ragione sarà poco, conueniente cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto, bisogna ch'ancora il rinfrescameto sia molto, poiche il rinfrescare non è altro che temperamento del caldo, e ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che inui si introducesse l'uso della neue, ogn'anno ne' tempi dell'estate moriuua gran quantità di persone, di feбри pestilentiali, causati da opilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la neue cominciò adoprarsi, che sono bora circa 20. anni, sono cessate le feбри pestifere, particolarmente nella Città di Messina si è obseruato, ch'anco adesso ci muouono mille persone meno di quello che faccua prima dell'uso della neue, & bora ogni pouero ortigiano vuole Pane: vino, e neue. Fu ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare dentro il corpo per ristorare quelle humidità, che si risogliono & essendo l'humidità qualità passiva, che poco, o nessuna attione per sua natura imprime, & opera conueniuu ch'ella fosse compagnata, portata, aiutata di una qualità attiva e potente, non dal caldo che cōsuma l'humidità, ma dal freddo che la cōserua

e con

e con la sua attiuità porta al corpo in vn tēpo giouamēto e diletto, e la fa penetrare con prestezza si che ogni parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E però per natura se appetisce prima l'acqua fredda, perche è fredda & humida, secōdo il vino freddo, ch'oltra il freddo, & humido nutrice, & è soaue, vltimanēte si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua e si māgi. Onde conchiuderemo, che il bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmēte, cioè l'Attrattina, la ritētina, l'Alteratina e l'epulsua, e fortifica di modo tutti i mēbri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferēza. Et in somma il ber fresco leua e sgombra i sumi, & vapori caliginosi, che p il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e raccolti intorno al cuore, & in vn certo modo lo soffocano, dell'istessa maniera, ch'vn vento si esce caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche uale p il freddo della notte si sia cōgregata, & condensata. Rinfrescarsi il vino, e l'acqua, all'aria della notte, & a venti freddi, secōdo gli costumi de gli Egiti, & q̄sto è bonissimo, & santissimo modo perche l'aria come sottile nō ritiene in se grossezza, ne terrestrietà, ma il male è che ne' maggiori bisogni dell'estate q̄sti venti nō spirano rinfrescasi ne pozzi, ilche pur'è buono pur che i vasi stiano sopra l'acqua dui palmi accioche partecipino la freddezza dell'acqua impressa nell'aria, e nō quelle dell'acqua istessa. V sano anco il Salmetro i nauiganti, ma fa poco effetto, ne p altro rinfredda se nō che per il violento moto

le

le parti dell'acqua ridotte dal cetro, alla circōferēza, rinfrescano l'aria, & i corpi circōstati, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua, come si vede in vna Carafa di vino molto agitata nell'acqua, il qual modo si dice arrostitire nel vino. L'ultimo modo di rinfrescare la neue, il qual modo è molto lodato, pche la sostāza di essa neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddandola per contatto, fa buon effetto, perche essendo la Neue aria congelata, e più leggiere che l'acqua, sopra laquale stā a galla, chiara cosa è che raffredderà senza nocumēto veruno, e ben si vede che delle neui disfatte si fanno i fiumi, de' quali beuono i Contadini senza danno.

Che la neue cacci fuori li humori tristi, e corrotti dal cetro, alla circōferēza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e bicchieri di vetro pien di vino, o di acqua aggiaciata si vede. (he in un tratto dalla freddezza del liquore sopraggiūti mādano fuori del Panno, che a gli occhi de' risguardanti grā cōtēto di estrema freddezza rappresenta, nelche non posso lasciare di auuertire cō q̄sta bella occasione, ciascuno, che se bene il gran freddo è cagione, che nella circōferēza della tazza questo Panino così euidentemente si scuopra, nondimeno ogni volta, ch'ella sarà diligentemēte lauata, e netita, detta oscurità, o Pāno nō si vedrà giamai, e questo voglio, che ogni vno creda all'esperienza mia, e ch' i Bottiglieri da me auuertiti, come curiosi lauino più d'vna volta le tazze cō acqua, e poi cō cenere, e finalmēte cō l'aceto. Che all' hora non basteranne, ne ghiaccio, ne cosa più fredda) se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Dal tutto questo

ra-

ragionamēto, voglio che si cauino queste due verissime
 cōclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libe-
 ro, netto, e senza humori souerchi, allhora il bere fresco
 lo conseruara nel pristino stato suo, a guisa della Tazza
 ben purificata, e fortificarà le virtù, & i mēbri interni
 come si è detto. Mas' egli (come per il più auuenir suole)
 si trouarà di humidità ripieno, allhora il bere fresco cō
 la sua forza cacciando la circonferenza quello, che nel
 corpo come inutile soprabonda, verrà a mātenerne i mē-
 bri principali nel suo vigore, & a fortificargli contra
 gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità di hu-
 mori. Hora questo bere fresco nuoce a gli otiosi a chi nō
 l'ha per consuetudine, a chi è oppilato, a gli infermi, a
 chi è mal cōpleSSIONato, a putti, a vecchi, a deboli di sto-
 maco, a chi vsa molto il coito. Ma gioua a gli huomini
 affaticati ne' negotij, a chi vā per viaggio l'estate: & a
 questi se le danno i frutti, che rinfreschino, se ben non so-
 no di buona qualità, nuoce anco il bere fresco a gli Ast-
 matici, & a tutte le infermità del petto, ai nerui, e col
 tēpo fa venire graui infermitadi a chi non ci è auezzo.
 Chi vuol bere fresco, auuerta di mangiare assai prima
 che beua, e particolarmente Minestre, o buoni brodi cal-
 di fatti con herbe odorifere, e con Canella, o Pepe, ac-
 cioche lo stomaco da queste cose riscaldato, facci a tātō
 maggior resistenza alla freschezza del bere, accioche
 il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per vol-
 ta. che gli sarà di maggior gusto, & di più profitto. Il
 bere fresco in somma gioua a quelli che sono sanguigni,
 carnosì, & molto essercitati di animo, & di corpo.

I L F I N E.

TAVOLA DELLE COSE,
che nella presente opera si contengono.

A

| | |
|-------------------------------|-----|
| A Ceto. | 50 |
| aceto sa. | 51 |
| acqua, sua natura, & effetti. | 74 |
| aglio. | 57 |
| agnello. | 83 |
| agresto. | 151 |
| anatra. | 98 |
| anguilla. | 131 |
| aranci. | 66 |
| armeniache. | 11 |
| asparagi. | 38 |

B

| | |
|---------------------------|------|
| B Ecce fichi. | 510 |
| Bere fresco, e suoi ef. | 178. |
| Bere perche sia necessar. | 161 |
| Boraggine. | 45 |
| Butiro. | 155 |

C

| | |
|---------------------|-----|
| C Calamaro. | 122 |
| Canella. | 142 |
| Capi di latte. | 156 |
| Capo. 107. | 92 |
| Capone. | 92 |
| Cappari. | 36 |
| Capretto. | 82 |
| Caprio. | 88 |
| Cardi, & carcioffi. | 39 |
| Carotte. | 49 |
| Carpione. | 114 |
| cascio. | 158 |
| castagne. | 31 |
| castrato. | 80 |
| cauoli. 71. | 75 |
| cedri. 68. | 63 |
| cedriuoli. | 63 |

| | |
|------------|-----|
| cefalo. | 125 |
| ceruo. | 87 |
| cicorea. | 46 |
| cipolla. | 58 |
| ciregie 8. | 90 |
| Coniglio | 90 |
| cotogne. | 17 |

D

| | |
|-------------------|-----|
| D Dattili. | 29 |
| Dentale. | 120 |
| Dragone. | 55 |
| E Ndiuia. | 43 |

F

| | |
|-------------------|-----|
| F Fagiolo. | 90 |
| fagiuoli. | 74 |
| fava. 73. | 109 |
| fegato. | 2 |
| fichi. | 37 |
| finocchio. | 10 |
| fraghe. | 33 |
| fragolino. | 54 |
| funghi. | 54 |

G

| | |
|-------------------------|-----|
| G Gallo d'India. | 94 |
| Garofani. | 143 |
| Gengeuo. | 144 |
| Guacata. | 157 |
| Granate. | 18 |
| Granchio. | 156 |

L

| | |
|------------------|-----|
| L Laccia. | 25 |
| Lampreda. | 119 |
| Latte. | 74 |
| Latruca. | 42 |
| Lente. | 76 |

Le-

TAVOLA.

| | | | | | | |
|--------------|---------------|---------------|-----|----------|--------------------------|------------------|
| Lepre. | | 26 | | | R | |
| Limoni. | 67. | Luccio | 130 | R | adice. | 56 |
| Lumaca. | | | 137 | | Ranocchie. | 140 |
| Lupoli. | M | | 47 | | Rapa. | 62 |
| M | andorle. | | 30 | | Regole del bere. | 161 |
| | Melle. | | 148 | | Ricotta. | 158 |
| Melloni. | | | 4 | | Rifo. | S 77 |
| Menta. | 50. | More | 7 | S | alsa. | 152 |
| Mosto cotto. | | | 149 | | Sarda. | 131 |
| | N | | | | Scalogna. | 60 |
| N | Espole. | | 21 | | Sorbe. | 20 |
| | Noce moscata. | | 145 | | Spigola | 124 |
| Noci. | | | 22 | | Spinacchi. | 29 |
| Nocciuole | | | 23 | | Spinoso. | 91 |
| | O | | | | Sturione. | 115 |
| O | Liue. | | 24 | | | T |
| | Ombrina. | | 116 | T | artuffi. | 33 |
| | orata. | | 121 | | Telline. | 139 |
| | ostrega. | | 134 | | Tenca. | 128 |
| | oua. | | 106 | | Testicoli. | 111 |
| | P | | | | Testudine. | 138 |
| P | apero. | | 97 | | Tonno. | 127. Tordi 101 |
| | Pauone. | | 95 | | Tortore. | 105. Triglia 117 |
| Pepe. | 141. | Pere | 15 | | Trippa. | 110 |
| Pernice. | | | 100 | | Trutta. | 114 |
| Persiche. | | | 12 | | | V |
| Petrofello. | | | 53 | V | accina | 76 |
| Piccioni. | | | 96 | | Vini diuersi, e loro na- | |
| Piedi. | | | 112 | | tura. | 163 |
| Pignoli. | | | 26 | | Vino e sue leggi, & ef. | 164 |
| Pimpinella. | | | 52 | | Vitella. | 78. Vua. 3 |
| Piselli. | 72. | Pistacchi | 27 | | Vua spina. | 65 |
| Porco. | 84. | Porco seluag. | 85 | | | Z |
| Porro. | 61. | Prunc | 6 | Z | afferanno. | 146 |
| | Q | | | | Zuccaro. | 147 |
| Q | Vaglie. | | 304 | | Zucca. | 70 |

IL FINE.

*Aqua di Teriglia et la somella con zucchero di Limon
et Aniloro in tutto el peso di 6 lib.*

~~Simone de Linc...~~

Go

56
140
62
161
158
77
152
131
60
20
124
29
91
115
33
139
128
111
138
101
117
110
114
76
na-
163
164
3
65
46
47
70

fo

Wmen

