

**FORMA.** E' pianta fruticosa d'altezza d'un gonbeto, ha fusti, & frondi d'origano vnite con ombrella piena d'aurei fiori, simile all'elichriso, che paiono bottoni d'oro, i quali si conseruano lungamente nella sua pianta secca.

**LOCO.** Nasce nell'vmbria, & per tutta Toscana in luoghi inculti di lungo al Teuere.

**QUALITA.** E' caldo nel primo, & secco nel secondo grado, & è composto d'vna sostanza calda, & sottile onde ha facultà di digerire, & risolue legghiermente l'infiammagioni, & è amaro. Ma non tanto quanto la gratiola, laquale falsamente è presa per questo Eupatorio.

**VIRTU.** Di dentro. L'infusion de i fiori fatta nel vin bianco beuuta al peso di due once fa mirabile effetto contra i vermini de i fanciulli, purga la collera, & la flegma, affottiglia i grossi humori, & incide i viscosi; leua l'opilationi, mondifica, & purga, proibisce, che non si generino humori putridi. Et sana le malattie, che da quelli procedono, & cura le febri lunghe con lodeuol successo, & finalmente stringe, onde corrobora lo stomacho, il fegato, & tutte le viscere del corpo, col siero di capra purga più efficacemente. Di fuori. La sua decoctione applicata in profumo, prouoca l'vrina, & mollifica le durezza della matrice, & dell'altre secrete parti delle donne.

**NOMI.** Lat. *Fagara*. Lat. *Fagara d' Auicenna*.

**FORMA.** E' vn frutto, simile ad vn cece, d'vna sottile scorza coperto, di color cinericcio, tendente al nero, doue riserrasi vn picciolo midollo col nocciolo assai duro ricoperto d'vna sottile, & nera membrana. Il frutto intero è simile & di grandezza, & di colore, & di forma a quel frutto, detto coccole di leuante, ch' à prima vista potria ingannare, & prendersi per quello.

**LOCO.** Si porta, come dice Auic. di Safala.

**QUALITA.** E' calda, & secca nel terzo grado.

**VIRTU.** Di dentro. E' buona alla feigidità del fegato, & dello stomacho, & gioua etian dio alla concettione, & stringe il ventre. Di fuori. Fattone profumo alla matrice, la prepara alla concettione desiccando le sue humidità superflue.

F A G G I O.



*Gingiuas, & labra iuuat, vitia inde repallens*  
*FAGVS confirmat, torpentia membra, tumores*  
*Exiccat, crines denigrat, & illita confert*  
*Profluuium crinum.*

**NOMI.** Gre. *quyos*. Lat. *Fagus*. Ital. *Faggio*. Arab. *Chinas*. Ted. *Buchbaum*. Spag. *Haia*. Franz. *Fau*.

**FORMA.** Produce il Faggio le foglie della grandezza del Carpino, me più salde, più carnose & lisce, & non crespe. Il frutto suo poi, il quale in Toscana si chiama Faggiuolo è di fuori tondo hirsuto & scabroso di guscio dentro dal quale è il frutto triangolare, coperto da vna più sottile, & liscia cortecchia, che rosseggia nello scuro, come quella delle Castagne. L'animella che vi sta dentro, è di dolce & di grato sapore; ma al gusto assai constrictiuo. E' cibo grauissimo: la faggiola a i Ghiri; imperoche valentemente s'ingrassano con essa. Onde al suo tempo infiniti se ne prendono la notte nelle selue. Piace la faggiuola molto a i Topi, & però le ne è abbondanza, vengono a schiere da paesi lontani, insegnati dalla natura a pascersene nelle selue. Mangianla volentieri ancora i Tordi i Merli & altre sorti, di augelli. Leggesi che molti habitatori si sono difesi dalla fame sostenendo l'assedio con la Faggiuola.

Loce

EVPATORIO VOLGARE

Eupatorio d' Auicenna.

F A B A R I A.

Telefio.

F A G A R A.



*Calfacit, exiccat, iccorique FAGARA rigenti,*  
*Et stomacho prodest, vntrem sistit, sruentem.*

Loco. Nasce nelle selue tanto nella pianura quãto che nei monti, & nei colli.

QUALITA'. Le frondi sono di natura frigide, & il frutto ha in se qualche calidità, & sono astrettive.

VIRTU' Di dentro. La decoctione delle foglie tenere ferma i flussi. I nocciuoli del faggio mitigano mangiati il dolor delle reni, & cacciano fuori le pietre, & le renelle. De i frutti s'ingrassano i porci, & altri animali, come tordi, & colombi, & a i forzi, & ghiri sono gratissimi.

VIRTU' Di fuori. Le frondi del faggio masticate vagliono alle malattie delle gingiue, & delle labra: peste & applicate corroborano le membra che sono stupide. La cenere della faggiuola vtilmente s'adopra a far linimenti per tirar fuori le pietre delle reni. Le foglie fresche risoluono applicate l'infiammazioni. L'acqua che nelle concauità de i faggi, & nelle quercie antiche ritrouasi, è nobil rimedio ad ogni sorte di rogna, & de prurito non solo negli huomini: ma nelle pecore ancora. La cenere fatta del legno putrido del faggio serue a tingere i panni. & le legne del faggio sono migliori per fare il fuoco che non sono quelle della quercia. & la lor cenere serue a fare il vetro.

F A G G I V O L I.



Aegyð PHASCOLVS coquitur, conflatq; calorem & Humorem inducit; venterem stimulatq;, deinde Et semen generat; non tam nocet inde, sinapi Si mixtus, vel si cum cari semine edatur. Somnia tetra facit, magnoq; referta tumultu Dum viride: silique, ac teneræ elixantur, & inde Cum pipere, atque sale, atque oleo, tum denique aceto Conditæ oxibaphum faciunt, ac dantur in escam. Phascolus mansus tum morsus sanat equorum Illitus; & fucis mulierum iungitur ipse.

NOMI. Greci, φασιόλιος. Lat. Phasioli. Ital. Faggiuoli. Spag. Fasiolos. Franz. Fasiolis. Ted. Faselen mildodex melsch. bouen.

A SPETIE. Sene ritrouano di più forti cioè bianchi, rossi, gialli, & pintichiati di diuersi colori.

FORMA. I faggiuoli bianchi, che si seminano ne i campi non si stendono in alto, ma in largo per i campi con foglie hederacee, non di meno piu larghe, & più molli. le foglie nascono a tre a tre nel suo picciuolo con fiori bianchi ma minori di quello del pisello, dai quali procedono i cornetti lunghi acuti, nella cima, verdi, ma maturi s'imbiancono, dentro a i quali si chiudono molti semi simili alle reni, delli animali, per tutto bianchi eccetto nell'ombelico doue sono neri.

Loco. Seminansi ne i campi, nel mese di Maggio & qualche volta doppo la metitura.

QUALITA'. Sono caldi, & humidi nel primo grado mai rossi, & i gialli son più calidi delli altri.

B VIRTU' Di dentro. I faggiuoli come le faue mangiati nei cibi gonfiano & affannano lo stomacho: ma generano il seme vitile & sollicitano al coito, & massimamente mangiati con pepe lungo zuccaro, & galanga, sono in ciò più efficaci cotti nel latte vaccino. Non fanno tanto affanno allo stomacho quando si mangiau con senape, & con castui. Fanno oltre a ciò sognare cose terribili. I cornetti teneri si lessano, & acconciansi in insalata, & mangiansi saporitamente col pepe, ouero lessi prima & poi infarinati, & fritti nell'olio & nel butiro & acconci con pepe, & con agresta, & mollificano il corpo. Mangiati crudi aiutano & prouocano il vomito.

C VIRTU' Di fuori. I faggiuoli secchi masticati, co i denti, & applicati fanno proprietà di guarire i morsi de i cauali, & leuarne il dolore. Fanno dei faggiuoli belletti le donne, pigliando vna libra di faggiuoli, & altrettanta medolla di pan bianco aggiungendo vna zucca lunga fresca & tenera tagliata minuta, & tenuto il tutto in macera per vna notte in latte di capra con meza oncia di melone, oncie tre di amandorle di persico, libr. meza di finocchi, pesto il tutto meslou vn piccione squartato insieme con le penne se ne stilla acqua per bagno che fa la faccia splendente & liscia.

D

F A R F A R A.  
Tossilagine minore.

F A R R A G I N E.  
Segala.



Utile FAR Stomacho, ventriq̄, salubre fluenti,  
Estq̄, boni succi atque impinguat, sistit & aluum;  
Impositumq̄, pedum clavis, callisq̄, iuuamen  
Afferit; ventriculusq̄, ager non concoquit illud;  
Attamen id capitis poterit mulcere dolorem;  
Hoc vitare senes debent namque inflat, & affert  
Viscosum & crassum succum; sed ad illa fugandum  
Melle hoc conditum sit, saccarcoq̄, liquore.

NOMI. Lat. Far. Ital. Farro. Ted. Teuschen C  
reis.

FORMA. Fa la spica come l'orzo così il granello:  
ma più bianco, & più duro, & è notissimo in Italia.

QUALITA'. Ha le medesime qualità che il triu-  
co & l'orzo.

VIRTU'. Di dentro. Mangiato ne i cibi è di buon  
nutrimento & ingrossa & da maggior nodrimento che  
l'orzo; mollifica il corpo, & quanto alle altre qualità  
è temperato. Mangiato con mele & zuccaro, o con ace-  
to & porro è più facile a digerire. Fassi il fatto di grana  
mettendolo a molle nell'acqua per vn poco, poi nel  
mortajo si scorza, & si secca al sole, & indi si macina gros-  
samente di modo che di vn grano si facciano quattro, o  
cinque parti, & secco riserbasi.

VIRTU'. Di fuori. La farina del farro applicata  
con menta, vale al dolor di testa, & con vino gioua al-  
le cotture, & alle speronaglie, cōferisce alli calli delli pie-  
di, & cotta con pece, sana i viuij del sedere. E nel far-  
ro vn vermicello, il quale messo nelle cauità dei denti, &  
chiuso con cera fa cader i denti guasti.



Est FABA difficilis coctu, mala somnia gignit,  
Calfacit, inf lat, alit, magis est & noxia, quando  
Ipsa vires, siccatur, abstergit, discutit, atque  
Sputa trahit, vocemq̄, iuuat, collecta, tumores  
Discutit, & mammis, genitalibus, atque simulq̄,  
Testibus; hac premitur nimij quoque copia lactis,  
Mammarum & rubri motus, sur unculus ista  
Comma turescit, corpusq̄, augetur ba est.  
Sugillata rapit, reprimiq̄, hęc sanguinis inde  
Erupta; & testes, mammas, neruosq̄, dolore  
Subleuat, ac tandem co xendicis; attamen ipsa  
Renibus aduersa est; stomacho quoque noxia fresca  
Est minus.

NOMI. Greci. Κόωνος. Latin. Faba. Ital. Fava;  
Arab. Bacale. Ted. Bonen. Spagn. Hauan. Franz.  
Fane.

SPETIE. Ritrouansi molte spetie delle Faue dif-  
ferenti in forma in colori & in grandezza. Percioche al-  
cune sono grandi, alcune picciole, alcune ritondette, &  
alcune piane, & altre di color bianco, altre di color rosso,  
& altre di color nero.

FORMA. Producono le faue il gambo quadrato,  
non dritto; ma storto & articolato, voto di dentro, non  
senza concauità, oue nascono i fiori, i quali escono più  
infieme attaccati l'vn sopra l'altro, da vn solo picciolo da  
vna banda sola, & sono di diuersi colori pelotetti & cres-  
pati: Nascono i rami da i fusti dispari, da i quali nascon le  
foglie grasse quattro per bada. Nascono parimente dal-  
la sommità de i rami alcuni semplici viticci: ma così  
sottili che facilmente si perdono. Fanno le faue i primi  
baccelli nella più bassa parte del pedone, & sono maggio-  
ri più grossi, & più carnosì di tutti gli altri legumi, con  
vna punta in cima a modo di spina, ne i quali sono den-  
tro le faue grosse & picciole secondo le spetie loro. Ha  
vna sola radice con alcune fibre capillari all'intorno.

LOCO. Seminansi le faue ne i campi, come  
gli altri legumi. Le seminano alcuni solo per in-  
grassare i campi: impetochè come le piante son cre-  
sciute ben morbide, & che già cominciano a fiorire  
gli

gli Agricoltori le voltano con l'aratro & le seppelliscono in terra, & così infiacchandosi ingrassano il terreno.

**QUALITÀ.** Sono frigide, & secche nel primo grado, ma le verdi son frigide & humide, & sono poco lontane dal temperamento nei disseccare & nel infrigidare astringono, risolvono, disseccano, astringono, ingrassano & sono ventose.

**VIRTÙ.** Di dentro. Generano carne molle, & spogiosa, gonfiano il corpo, la fava franta è più sicura & manco ventosa. Le fresche si hanno a mangiare doppo gli altri cibi che danno alimento più humido, & non generano cattivo sangue, non son tanto ventose; ma grauanano la testa. Il souerchio uso delle faue perturba la mente & fanno grosso ingegno & fanno far sogni turbolenti. La decottion delle faue proibisce il generare le pietre nelle reni, & nella vesica & per certa proprietà loro diuertiscono che le destillationi non vadano al petto che eccitarebbon tosse grandissima.

**VIRTÙ.** Di fuori. La farina delle faue cotta in aceto ò vino risolvono i tumori de i testicoli, & cotte le faue, & applicate a i piedi mitigano il dolore loro. La cenere fatta de i gamboni secchi delle faue incorporata cò fogna de porco gioua impiestrata alle sciatiche & alli antichi dolori de i nerui. La medesima sparsa in terra fa nascere prestissimo il petrosello.

FAVE SILVESTRI.



Has FABA SYLVESTRIS, quasipsa domestica vires Gestat, & hac eadem prestat medicamina morbis.

**NOMI.** Greci, *νίανος αἴγυις*. Lat. *Faba sylvestris*. Ital. *Fava saluatica*.

**FORMA.** Fà i fusti quadrati, che si spargon per terra, in loro stessi intrigati, con stondi simili a quelle della domestica con fiori che nel bianco porporeggiano da i quali procedono i baccelli come quei de i lupini schiacciati ma minori di quei domestici, ne i quali si cò tiene il seme ritondo, di sapor di faue.

**LOCO.** Nasce nelle campagne della Puglia. **QUALITÀ,** & **VIRTÙ.** Credesi che habbia le medesime facultà che la domestica.

FAVA INVERSA.

Leggi Telephio.

FAVA D'EGITTO.



**Astringit FABA, tum stomachis. AEGIPTIA prodest.**  
Et dyssentericis, auris mimitiq, dolorem,  
Vrinamq, ciet; tum siccit calfacit, atque  
Decolor hac corpus fit; tum bilem parit atram.

**NOMI.** Greci, *νίανος αἴγυις*. Lat. *Faba egyptia*, & *colocasia*. Ital. *Fava d'egitto*, & *colocasia*. Spag. *Haua d'egitto*. Franz. *Fave d'egipte*.

**FORMA.** Produce le sue foglie grandi come cappelli: il fusto d'un gombito, grosso vn dito: il fiore di color rosado, il doppio maggiore dei papaueri: il quale lascia nel disfiore i follicoli simili ad vn nido di vespe, ne i pertugi del quale sono le faue, le quali tutte alquanto si veggono apparir fuori sopra al coperchio in modo di bolle. Ha la radice più grossa di quella della canna, la qual si chiama colocasia.

**LOCO.** Nasce in Egitto, in Asia, & in Cilicia ne i laghi, & ne i paludi: si semina mettendosi prima in vna zolla di terra bagnata, & gittandosi poscia nell'acqua. Seminasi hormai ancora in Italia.

**QUALITÀ.** Queste faue come son maggiori delle nostre comuni, così sono più, & maggiormente humide, & generano più superfluità.

**VIRTÙ.** Di dentro. Mangiansi & la radice, & le faue crude & cotte. Son costrettive, & bone allo stomaco, & perciò sono vtili alla dissenteria, & a i flussi stomacali, & più valorosa è la decottion de i gusci fatta nel vino.

**VIRTÙ.** Di fuori. Impiestrasi vtilmente a i suddetti mali la farina in vece di polenta allo stomacho. Quella parte verde, che si troua in mezzo alla fava al

gusto amara, giova a i dolori d'orecchie, se prima trita, & A poi corta con olio rosato vi si distilla dentro, & s'applica di fuore

## FAVE PURGATIVE.



**PURGATIVA FABA** expurgat bilem, ac pituitam  
Nec grauat, humorem & crassum: colique dolores  
Articulique iuuat; sed sicca est ordine primo,  
Et calida in tertio.

**NOMI.** Lat. *Faba purgativa.* Ital. *Faue purgatiue.*

**FORMA.** Sono queste faue a simiglianza delle nostre, saluo che sono piu picciole del colore, & della fattezze delle nostre. Hanno nel mezzo della faua, che diuidele due metà, vna pellicella sottile, come tela di cipolla.

**LOCO.** Portansi queste faue dalle Indie occidentali, cioè da Cartagena, & dal nome d'Iddio.

**QUALITA.** Son calide nel secondo grado, & nel principio del terzo, & secche nel primo.

**VIRTU.** Di dentro. Purgano queste faue preparate senza molestia la collera, & la slegma, & anco gli humori grossi misti, è medicamento da gli Indiani molto apprezzato per la facilità del pigliare: ma si ha da auuertir molto bene, che si leui quella pellicella e hanno nel mezzo delle due faue; percioche se non si leuasse, si metterebbe l'huomo in gran pericolo: & cosi medesimamente s'ha di tener pensiero di brustolarle, che questa è la loro preparatione, se ne da da quattro fino a sei, & più & meno secondo la qualità & robustezza di chi le piglia. Si pestano, & in poluere si danno col vino, o veramente la medesima poluere si mescola con zuccaro, prendesi, beuendo appresso vn sorso di vino. Presa questa poluere non s'ha da dormire, & bisogna molto ben regularsi nel viuere.



## FAVELL.

Auellane Indiane.

## FELCE MASCHIO.



**MAS** pellit tineasque **FILIX**, minuitque lienes,  
Serpentes fugat, & stomacho aduersatur, abortum  
Et facit, & sterilem reddit, tum cimice tutos  
Seruat, cumque necat, confert ceruicibus inde  
Iumentis, ulceribusque: aluum soluitque, trahitque  
Bilem & Aquam.

**NOMI.** Gre. *πύξην.* Lat. *Filix Mas.* Ital. *Felce maschio.* Arab. *Sarax.* Fed. *Vuald.* Farn. Spagn. *Helechoyerua.* Franz. *Osmunda regale,* & *la songert masse.*

**SPETIE.** Ritrouauesne di due spetie, maschio cioè, & femina.

**FORMA.** Il maschio fa le frondi come la femina, ma senza rami, senza fusto, senza fiore, ha vn picciuolo alla lunghezza d'vn gombito, intagliate le frondi come vn'ala spiegate, d'odore alquanto spiaceuole. Ha la radice fra terra, nera, lunghetta con molti germi, & pelosa.

**LOCO.** Nasce pei monti, & ne i luoghi sassosi, & ombrosi.

**QUALITA.** E' al gusto amara, & alquanto costreuuua, il che dimostra esser calda & secca; ma disseccagagliardamente senza mordacità.

**VIRTU.** Di dentro. La radice beuuta al peso di dramme 4. con acqua melata, caccia fuori del corpo i vermini larghi: il che fa ella piu valorosamente: quando si da con quattro oboli di scamonea, ouero di elleboro nero: ma bisogna che coloro che cosi la tolgono mangino prima dell'aglio: sminuisce la grandezza della milza, & mitiga il suo dolore. Presa per bocca ammazza il fanciullo nel corpo della madre, & caccia fuori il morto, & fa sterile le Donne. Le foglie tenere mangiate mollificano il corpo.

**VIRTU.** Di fuori. Trita la radice con fogna di porco giova alle ferite delle faette di canna. Imperoche è tra la canna & la felce non picciola inimicitia, & perisce

Se tutta la felce che sia circondata da canne piantate, & A  
 così per lo contrario moiono le canne cinte per intor-  
 no dalla felce; Questa felce ha il seme rouerscio delle  
 foglie: ma così minuto che ingannando l'occhio a fati-  
 ca discernesi. Cogliesi tagliandosi le foglie appresso le  
 radici: le quali applicati sopra panni di lino, ouero so-  
 pra carta vi lasciano cadere sopra il seme. Fassi ciò alla  
 fine del mese di Giugno; nelqual tempo si matura. Il  
 volgo crede che il seme della felce non si possa ricorre  
 se non la notte di Santo Giovanni con alcuni incanti:  
 con il quale vogliono che si caccino i diavoli che gli fan-  
 no la guardia. Ma queste superstizioni non hanno cre-  
 dito appresso gli huomini giuditiosi & intendenti. La  
 radice del felce maschio tira fuori le saette fitte nella car-  
 ne. Fassi per le cotture del fuoco dell'acqua calda, o  
 d'olio vn' Vnguento mirabile in questo modo: Pestansi B  
 le radici del felce maschio & se faranno troppo secche  
 vi si aggiunge acqua rosa, ò acqua commune: spre-  
 mene il succo col quale se ne ongono le cotture con gio-  
 uamento mirabile.

FELCE FEMINA.



FOEMINA at ipsa FILIX, non surgit arundine sceta,  
 Serpentesq; fugat, tineaſque expellit & aluum  
 Emollit, facit ac ſteriles, committit abortum:  
 Interit hac cimex, atque vlcera quando repugnant  
 Ipsa cicatrici, hac ſparguntur: & inde medetur  
 Hac iumentorum cervicibus.

NOMI. Greci, φελὴν / φελίς. Lat. Filix femina. Ital.  
 Felice femina.

FORMA. Ha le frondi di felce: ma non però pro-  
 cedono da vn ſol picciuolo, ma da molti più alti, & ſar-  
 mentoſi. Ha molte & lunghe radici ritorte, lequali nel  
 nero roſſeggiano.

LOCO. Naſce quaſi per tutto maſſime in luoghi  
 frigidi.

QUALITA'. E' amara: onde ha facultà di ſcalda-  
 re, & di diſſeccare.

VIRTU'. Di dentro. Le radici mangiate in lettua-

rio composto con mele; cacciano i vermini larghi del  
 corpo: & beuuto con vino al peso di tre dramme caccia  
 no i tondi. Mangiate dalle donne, le fanno diuentare ſte-  
 rili, & fanno ſconciar le grauide che vi paſſano ſopra.  
 Mangianti cotte le frondi ſieche tenere inſieme con gli  
 altri herbaggi, per mollificare il corpo. Ingraffanti i  
 porci delle radici delle felci. L'vna, & l'altra radice è  
 nociua allo ſtomacho, & prima caccia fuori la colera, &  
 poi l'acqua. Vale la radice beuuta con acqua al peso di  
 doi oboli dopò l'aſtinenza d'vn giorno alla reuma: ma  
 biſogna prima mangiare vn poco di mele.

VIRTU'. Di fuori. La poluere della radice metteſi  
 vtilmente in ſu l'vlcere humide che malageuolmente ſi  
 ſaldano, & vagliono alle malattie del collo, delli anima-  
 li che ſi mettono al Giogo, le foglie ammazzano le cimi-  
 ci meſſe nelle lettiera, & cacciano uia i ſerpenti. Muo-  
 re la felce in duo anni quando non ſi gli laſcia mettere le  
 frondi. Ilche ſi fa più efficacemente quando con vn  
 baſtone ſi rompono i ſuoi germini: percioche il ſucco  
 che poſcia ne deſtilla ammazza le radici. Dicano che  
 cauandoli nel tempo del ſolſtitio non rinaſcono, ne man-  
 co quelle che ſi tagliano con le canne, oueramente aran-  
 done il terreno con vn pezzo di canna legato al vomero.  
 Con il fumo della felce ſi ſcacciano i ſerpenti, & luan-  
 doſi la teſta con liſcia done ſia bollita la felce ſi fanno i  
 capelli biondi. La radice della felce meſſa nella botte  
 prohibiſce che il vino non ſi inacetifca.

C



FERVLA.

D



Caſſacit, extenuat FERVLA, eſt baculuſſi, ſenectis;  
 Vtilis & ſtomacho; gignit Capitiſq; dolores;

P 3 Tor.

*Torminibus prodest; asinis gratissima verum  
Iumentis reliquis hac dicitur esse venenum;  
Lumina clara facit, sudores mittit, & ipsa  
Contra serpentes bibitur, tum sifit, & aluum.*

NOMI. Greci. *νάρδαξ*. Ital. *Ferola*. Spag. *Canam-  
beia*. Franz. *Ferule*.

FORMA. Cresce in grande & notabil altezza. Imperò che passa la statura di vn'huomo; produce solamente vn fusto nodoso, e frondi & alcuni ramuscelli escono da i nodi: ma non però da quei medesimi escono i rami & le foglie le quali son simili a quelle del finocchio ma molto più aspre, & piu larghe. Restano le frondi la maggior parte nel fusto come fanno quelle delle canne: eccetto che nascono più verso terra per esser tenere grandi & molto diuise quasi a modo di Cappelli. Grandissime son quelle che sono vicine a terra: percioche le più alte di luogo in luogo con certa conueniente proportionione sminuiscono. Produce la ferola il fior giallo, & il seme scuro, simili all'aneto; ma maggiore. Producono nelle ombrelle il fiore, & il seme ancora i rami, ma propriamente come l'aneto. Il fusto gli dura vno anno, & comincia a rigerminare come l'altre piante, nel principio della prima vera. Ha vna sola & profonda radice. Crescono le ferule in vna dell'isole fortunate, chiamata Morion, tanto grandi, che vi diuentano alberi. In Puglia si brusciano in vece di legna.

LOCO. Le ferole, sono in Puglia abundantissime per le campagne, & parimente nel Patrimonio di Roma tra Cornetto, & Toscanella, & nelle maremme di Siena.

QUALITA'. Il seme della Ferola; scalda, & affortiglia, & il Medollo del fusto partecipa del costrettiuo.

VIRTU'. Di dentro. La midolla della Ferola uerde benuta è uile alli sputi del sangue, & a flutti stomacali. Dassi nel vino contra a i morsi delle vipere. Ristagna il sangue del naso messaci dentro. Il seme beuuto gioua a i dolori delle budella. I fusti quando si mangiano causano dolore di testa: condiscosti nella Salamoia. Cauano i pastori alle Ferole, nel primo nascimento vn certo tuore, simile ad vno torlo d'ouo duro: il quale cotto sotto la cenere calda bene inuolto, ò con carta, ò in pezze bagnate, & mangiato poscia con pepe & sale è veramente grauissimo cibo. Le Ferole alli Asini sono grauissimo cibo, ma tutti gli altri giumenti mortifero ueleno. Toccandosi con la Ferola quei pesci che si chiamano morene subito moiono.

VIRTU'. Di fuori. Vngendosi il seme con oglio per tutto il corpo prouoca il sudore. Tagliata nel piede del fusto la Ferola distilla il sagapeno chiamato dalli spetiali Serapino, ilquale è caldo, & secco nel terzo grado, & dissoluto il succo di ruta strange gagliardamente le pietre della vescica. Prouoca l'orina, gioua alla debolezza della vista, & leua l'vnghielle de' l'occhi, messoui in questo modo, prendasi del Serapino vna dramma, dissoluasi in vna oncia di succo di Celidonia, & vi s'aggiunga vna oncia di zaccaro con tre dramme di latte di donna. Beuesi con vino uilmen-

A te per la tosse, per i catarrhi, & per il mal caduco, gioua ongendosene a i membri rilassati, & fattone profumo apre l'opilationi della madrice. I fusti della ferula secchi, essendo duri, & leggeri son buon sostegno a i vecchi tremuli, & infermi.

## F I C H I.



C *Calfacit, humectat, assergit, discutit, aluum  
Cit lotiamq; simul, Ficus, tum menstrua ducit  
Maturat strumas, emollit, concoquit, atque  
Expurgat renes, tussi veteriq; medetur;  
At matura recens aluum soluitq; cietq;  
Sudorem papulasq; siccinq; & tormina sedat;  
Sicca auget vires, aluo vtilis, arteriaque  
Renibus, & vesica, nec non guttari, & ipsi,  
Hydropicisque & anhelis valde est apta, caducis  
Et morbis; tussi & veteri; vitisque medela est  
Pulmonum, iccorique, obstructis, atque lieni;  
Pernio cadit ei, tum ventrem hac flatibus implet,  
Excitat & scabiem, & prurium, tum sub inanem  
Sublaxam & carnem generat; nimio illius vsu  
Hæclica fit scabies, & lendum copia; tandem  
Ante cibum Ficus bene sit matura, bibatur  
Lympha dehinc frigens, poterit nihil inde nocere;  
Dum ne sint nimia immodicoque fruaris in vsu.*

NOMI. Greci. *σίγα*. Lat. *Ficus* Ital. *Fichi*, Arab. *Sin, sin, tin*. Ted. *Feiger*. Spag. *Igos*. Franz. *Figues*.

SPECIE. Sono varie sorti di fichi, differenti col di forma, come di colore. Imperoche alcuni sono come i peri, alcuni stacciati, come le cipolle, & altri sta questi due mezzani, & alcuni sono bianchi, alcuni verdi, alcuni neri, altri porporci, altri gialli, altri rossicci, & altri vergolati, porporci, & bianchi. Lodansi per i migliori i più grassi, i più dolci, & quelli spetialmente, ch'hanno spesso la scorza quando son ben maturi.

maturi. Celebransi in Toscana i Pisani i Brogiotti, & i Perugini. Maturansi l'Autunno l'Agosto & il Settembre: ma i primaticci chiamati grossi da Dioscoride si maturano il mese di Luglio, seccansi il Settembre i maturi al Sole sopra i graticci non solo per uso de i cibi; ma ancora per uso delle medicine.

**FORMA.** Il fico è notissimo albero in tutta Italia, rare volte produce il piede dritto, vestesi di bianca cortecchia tutta piena di latte, al gusto constrettivo, acuto, & amaro, di modo che puo ulcerare la carne, applicandosi sopra. La materia del legno è bianca, spongosa, & tenace come di vite, & però è ottima per far li scudi & le rotelle. Ha di molte radici; ma poco profonde, & di qui viene che ne luoghi freddi non allignano i fichi. Produce i frutti senza fiore appresso al nascimento delle foglie, ne i più estremi rami.

**LOCO.** Ritrouasi gran copia de fichi in Spagna & in Italia per tutti li horti, vigne, & giardini.

**QUALITA.** I fichi quantunque non generino tanto di mali humori, quanto gl'altri frutti dell'Autunno, & quelli dell'Estate: nondimeno non sono anco eglino privi de i viti & nocimenti di quelli. Ma più di quelli hanno questo di buono, che presto si digeriscono, & ageuolmente penetrano per tutto il corpo. Sono manifestamente astringenti, delche ne fa certi, che mangiati da chi patisce le renelle glielo cacciano per Urina. Et quantunque tutti i cibi Autunnali diano a i corpi poco nutrimento. I fichi nondimeno ne danno più de gl'altri: ma non però è la carne, che si genera del nutrimento loro sorda, ne ferma, come la generata dal pane, & dalla carne di porco; ma tumida & molle, come la fanno ancora le faue: perche son ventosi anch'eglino. Il perche non farebbono mangiati poca molestia nel corpo, se non fusse il lor presto partirsi dallo stomaco: perche non restando lungo tempo, non possono gonfiare troppo il corpo di vento. E però non sono così maluosi come gl'altri frutti dell'autunno. Sono di gran lunga migliori ben maturi, i quali di poco mancano, che non siano privi d'ogni nocimento. E i fichi & i vua si come sono il capo & l'honore di tutti i frutti dell'Autunno, è come più nodriscono di tutti gl'altri che poco durano: così parimente generano pochissimi cattui humori. Che nodriscono assai, ne fanno testimonio i guardiani delle vigne, i quali mangiando assai più fichi & vua, che pane in quelli interi dai mesi, che fanno la guardia, diuentano grassi, & carnosì, quantunque la carne loro non sia dura ne densa: ma tenera & spongosa: & però finito quel tempo presto si suanisce & si risolue. I fichi secchi come che si lodino di molta virtù: nondimeno chi li mangia spesso & in gran quantità, sente che non sono senza nocimento: imperoche non generano troppo buon sangue. Il che fa fede la quantità de i pidocchi che di quindi si generano. Hanno virtù emolliente & incisiva con la quale soluono il corpo & purgano le reni. Naucono al fegato & alla milza quando sono infiammati: imperoche riscaldano i fichi nel primo grado completo, ouero nel principio del secondo, & seccano nel mezzo del primo. il latte & il succo delle foglie è grandemente caldo, constringe, exulcera, apre, & solue.

**VIRTV.** Di dentro. I fichi maturi secchi sono

nocivi allo stomaco & soluono il corpo, Giouano a quei che patiscono della Renella, aprendo le vie, lubrificando, & altergendo: onde per dopò che se ne sono mangiati, si mandano fuori molte renelle: ma facilmente si ristagna il corpo mosso da i fichi, & sono manco nocivi dell'altri frutti Autunnali; cacciano la sete & spengono il caldo. I secchi nodriscono il corpo, & sono vili alla gola, alle reni, alla vessica, à i suspiciosi, a gl'idropici a gli stretti di petto. La decottion loro fatta con Hissopo & beuuta purga i viti del petto. Vale alla tosse vecchia & a i vecchi defecti del polmone. Pesti con nitro & seme di Cartamo & mangiati mollificano il corpo. Gargarozzati vti mente la decottion loro alle infiammazioni della faccia. Beuuto il latte del fico insieme con mandorle trite solue il corpo, & apre l'oppilationi della matrice. I fichi secchi pieni dentro di noci d' amandorle sono medicamento contra veleno & presane ogni matina tre, aggiuntoue fronde de ruta, & vn granello di sale preserua dalla peste. Scrive Galeno che nella sua vecchiezza hauena usato di continuo fichi secchi, & vua & che ammalandosi spesso per il mangiare de i frutti dalli ventotto anni si astenne da mangiare frutti se non all'ultima sua vecchiezza, non mangiando altri frutti, che fichi & vua, & che tutti gli Amici che per suo consiglio si astennero da i Pomi vissero sani. I fichi secchi, vti però in debita misura fanno molti giouamenti al corpo; ma vti troppo generano cattiuo sangue & fanno pidochi. Di fuori.

La decottion de i fichi gioua alla squinantia & alla raucedine facendone gargarizzi. Risoluono le scrofole, & i Tumori della matrice applicati con farina di orzo & di sien greco temperate con fermento è sale, aprono le پوسته pestifere. Pesti con sale sanano applicati la rognia & le vicere maligne, giouano all'idropici, cotti con assenso, & farina d'orzo applicandola al ventre. Il latte del fico messo nell'orecchia con succo di senape leua il ciuffolo dell'orecchia. Il latte del fico messo nel latte vaccino lo quaglia, & disfa il quagliato. Il latte del Fico è inutile al corpo: imperoche apre troppo è consuma: ma di fuori gioua a molte cose, massime messo dentro alle concavità de i denti ne li cua il dolore, leuanli i portiti toccandoli con le fronde & sotterrandole. Il latte applicato gioua a i morsi de i serpenti. I Cucchiari fatti del legno del fico fanno cuocere più presto la carne, la qual appiccata all'arbor del fico la sfolla subito: perche dall'arbor n' esce vn acuto & incisivo vapore che fa quest'effetto, & attaccato al fico vn toto seroce, in vn tratto si humilia. L'arbor del fico, è riguardato dalle faette come l'Alloro. Mangiandosi i fichi vi si beua sopra acqua frescha. Le frondi vagliono per prouocar le hemorroidi stropicciandosele il sedere.







Planta est naturæ miraculum OPUNTIA; edendo est  
Fructus, sed rubrum lotium facit, atque cruentum.

NOMI. Lat. *Ficus indica*. *Opuntia*. Ital. Fico  
d'India.

FORMA. Maravigliosa è questa pianta che nasce  
intorno ad Oponte, onde è chiamato Opuntia, la qua-  
le genera le radici dalle foglie, che spiccandosi vna  
foglia dall'albero, & piantando si in terra sino al mezzo,  
non solo fa le radici: ma in breue tempo mette fuori le  
foglie, di modo che con quest'ordine nascendo le fo-  
glie dalle foglie se ne cresce vna pianta come vn'Albe-  
ro senza tronco, senza rami, & senza germi. Di mo-  
do che si può questa pianta connumerare meritamente  
fra i miracoli della Natura. Sono le sue foglie così gros-  
se, che eccedono la grossezza d'vn Pollice per la più par-  
te armate di lunghe & acutissime spine, se ben in alcu-  
ne in luogo di spine vi sono alcuni piccioli Nodi. Pro-  
duce questa pianta i frutti in cima delle foglie quasi si-  
mili a i fichi: ma più grossi, & coronati in cima d'vna  
colore che nel verde porporeggia. La polpa loro è co-  
me ne i nostri fichi, ma più rossa, di modo che imbrat-  
ta le mani.

LOCO. È pianta forestiera, & in Europa, & in Ita-  
lia se ne ritroua in molti giardini.

QUALITÀ. & VIRTÙ. Delle qualità & Virtù  
di questa pianta non se ne sa ancora cosa vera & certa.  
Quelli che mangiano questi fichi fanno l'orina rosca co-  
me sangue, il che a forestieri ha fatto alle volte grandissi-  
ma paura con non poco spasso de i paesani.

VIRTÙ. Di fuori. Applicate le foglie calde spa-  
cate per mezzo, giouano alle percosse del petto, & fan-  
no ritornare al testo loro le costole piegate, per caduta,  
o per altre percosse. Mitigano ancora i dolori delle  
giunture.



Quem SICOMORVS habet islo de cortice succum,  
Discutit, emolit, conglutinat, utilis alio est,  
Sed stomacho aduersus fructus, paruiq; alimenti

NOMI. Greci. *συκοπέρι*. Arab. *Mumeiz*, & *Iu-  
meiz*, *Aliumeiz*, & *Giumeiz*. Ital. Sicomoro.

FORMA. È il Sicomoro Albero grande simile al  
fico abundante di latte, le cui spessissime frondi si ras-  
migliano non poco a quelle del Moro. Produce il frut-  
to tre o quattro volte l'anno, non ne i rami come fa il  
fico, ma su per il tronco, simile a i Fichi saluaticchi, qua-  
ntunque assai più dolce senza esser punto di dentro gra-  
nellosi. È albero fertilissimo: ma non però si matura-  
no i suoi frutti, se prima non si graffiano con certe vn-  
ghie di ferro. Il che facendosi è causa che in quattro  
giorni poscia si maturino. Ma subito che si ricolgono  
ve ne rinascono delli altri, uscendo da i medesimi luo-  
ghi, onde furon spiccati primi: & così maturi i secondi  
rinascono i terzi, & i quarti. Produce il Sicomoro, co-  
si come il Fico gran copia di latte: & è il suo legno, per  
esser solido robusto, & nero commodo a molte cose.  
Ha vna proprietà oltra a tutti gli altri alberi, che tagliato  
sta sempre verde ne mai si secca, se non si getta nell'ac-  
qua. Et impetò per seccarlo, lo precipitano ne i laghi  
& nelli stagni: peccioche standosi al fondo si secca &  
viensene poscia quando è seco per se stesso a galla sopra  
l'acqua.

LOCO. Nasce copioso in Caria in Rhodo in Syria  
& in Egitto.

QUALITÀ. Cauasi dall'Albero vn liquore nel  
principio della primavera auanti che produca il frutto  
battendoui leggiermente con vna pietra, la corteccia di  
sopra, conciosia che grauemente battuta niega poscia il  
liquore: Cogliesi questo nel lagrimar fuori con lana  
ouero con vna spogna & poscia si secca & si serba forma-  
to in pastelli in valo di terra. Ha questo liquore facultà  
di consolidare di mollificare, & di risoluere.

VIRTÙ. Di dentro. Mangiato il frutto è vile al  
ventre: ma offende lo stomacho. Di fuori. Mollifica  
il succo & risolue le posteme dure, che malageuolmen-



te si maturano. Consolida le ferite & vngesi al morso delle serpi, alla Milza dura, ai dolori dello stomacho, & al freddo che viene nel principio delle febrì.

FICO D'EGITTO falso.



PSEUDO autem SICOMORO aliqua de parte facultas Est deleteria, ac bacce verticula prebent Ossibus, vnde preces traiceto ad sydera filo Enumerare licet.

NOMI. Lat. Pseudo sycomorus. Ital. Sicomoro falso. Mauritan. Azada zacht, zizipha candida. Pistachio saluatico, Staphilodendro.

FORMA. E il fico moro falso vn Arbore grande le cui frondi sono simili a quelle del loro volgare: ma più lunghe & più acute, come quelle del frassino. Fa i fiori che nel bianco porporoggiano, & molto copiose, & odorati, & dentro vi è come vn garofano di color nero certo calicetto. Produce le bacche verdi delli ossi, delli quali i Monachi ne fanno le corone forandole, & infilandole con vno spago.

LOCO. Non nasce questa pianta in Italia spontaneamente: ma ci si porta da altro luogo; ma ritrouasene nelli ospidali & ne i chioftri delle Chiese.

QUALITA'. & VIRTU'. Il fiore è caldo nel terzo grado, & secco in fin del primo, apre l'opilationi del ceruello, è molto nociuo il frutto al petto, & allo stomaco. L'ACQUA delle foglie ammazza i pidocchi. Et fa crescere i capelli facendoli più lunghi. Ha questa pianta facultà velenosa, & ad altro non si fa che sua buona.



F I E N G R E C O.



FOENVM oculos GRAECVM emendat, confertq; podagris Chiragraque itidem, articulisq; daturque cunodos Ad menses; lepras, & cum lentigine sanat; Accelerat partus, genitalibus inde cicatrix Pellitur: emollit, dissoluit & vrile vuluis Est valde: alarumq; grauem hoc emendat odorem: Fursuibusq; caput, nec non porriginem purgat, Et crinem, capuis manantiaque vlcera; spicnem Extenuat.

NOMI. Gre. Τυλίσμας βοτάνης. Lat. Foeniculum. Ital. Fien greco. Arab. Olba, belbe. Ted. Foeniculum. Spag. Alforas. Franz. Fenigrec.

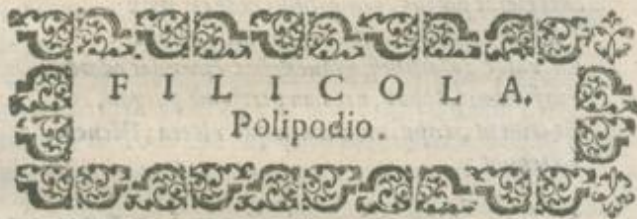
FORMA. E notissimo seme il Fien greco nelle speciarie, la cui pianta fa le frondi simili al trifoglio, & all'intorno dentate. Ha i fusti & i rami sottili, & più gambe che vna: i fiori piccioli, & bianchi, & il seme in alcuni cornetti inateati, lunghi, sottili, & appuntati, grossi, & di noioso odore: Ha molte, & sottili radici. Semina il seme di Marzo.

LOCO. Seminali in terreni grassi.

QUALITA'. E caldo nel secondo ordine, & secco nel primo, & imperò impiastro in su le posteme calde, maggiormente le sdegna, & infiamma. Asterge, digerisce, risolve, mollifica, &c.

VIRTU' Di dentro. Il seme beuuto con acqua melata mollifica le posteme interne, & l'assottiglia, & preso con vn poco di mele cava fuori tutti i cattui humori delli intestini, & mitiga i dolori di tutti i membri interni, & gioua all'ulcere del petto. Di fuori. La farina del fien greco mondifica, & risolve, è buona a i flemmoni tanto interiori, quanto esteriori cotta con acqua melata, & composta con aceto & nitro, & applicata a modo d'impastro, sminuisce la milza. Sedendosi nella decottion del fien greco, gioua alle malauie della matrice & luoghi naturali delle donne, causate per opilationi, o per posteme la Mucillagine del fien greco cotto nell'acqua mondifica i capelli, la farfarella, & l'ulcere del capo, che menano. Mettesi con grasso d'oca, ne i pessoli per mollificare & aperire ne i luoghi naturali delle Donne. Il fien greco verde con aceto vale all'ulcere,

re, & alle debolezze de i luoghi medesimi femini. Gio-  
ua similmente la decottion del sien greco alle forze delle  
pondera, le quali chiamano i medici tenasmi, & simil-  
mente a i flussi puzolenti della dissenteria. L'olio del  
sien greco insieme col mirino mondifica i capelli, & le  
cicatrici delle membra genitali. La fatina del seme in-  
corporata col solfo, & salnitro spegne le lentigini stro-  
picciataui sopra, o impiastrataui con mele, guarisce la  
rogna vlcerata aggiuntoui la quarta parte di seme di Na-  
sturtio, & vnta incorporata con aceto. Risolue l'infia-  
mazioni della verga, & de i Testicoli cotta nell'acqua  
melata, & impiastrataui sopra con allogna di porco: &  
gioua parimente alle posteme, che nascono dietro all'o-  
recchie, alla podagra, & à tutti gli altri dolori di gion-  
ture causati da humori freddi: Incorporata con vino  
mondifica i cancri: La decottione, o la Mucilagine ap-  
plicata alla fronte con pezze di tela bianca, prohibisce  
i flussi de gli occhi: & la medesima messa ne l'occhio  
mitiga il dolore & l'infiammazioni. Vale ne i dolor co-  
lici in tutti i modi.



FILICOLA.  
Polipodio.

FILIPENDULA.



Consert aſthmaticis hæc FILIPENDULA, flatuſ  
Diſcutit, & ſtomachi; lotium ciet, atque ſecundas;  
Calculi: eijcitur ſimul hæc, renumq; dolores,  
Tum morbuſq; cadens; membra & frigentia cuncta  
Adiuuat.

NOMI. Lat. Filipendula, Ital. Filipendula.

FORMA. Ha molte foglie che da vn picciuolo per  
ordine procedono come la pimpinella lunghette, &

A dentate. In cima del fuſto fa fiori bianchi in ombrella;  
& odorati. Ha molte radici, con nodi, come la peonia  
femina: ma molto minori.

LOCO. Nasce ne i prati & in luoghi herboſi.

QUALITA'. E' calda, & ſecca nel terzo grado il-  
che la ſua grande amatezza dimoſtra.

VIRTU'. Di dentro. Il ſeme, le frondi & il fuſto  
beuuto in acqua melata prouoca le ſecondine, & facili-  
ta il parto. La radice beuuta con vino prouoca l'orina  
ritenuta, & guarisce la deſtillation di quella, & gioua  
al trabocco del ſiele, & a i dolori, & alle pietre delle re-  
ni. Risolue le ventofia dello ſtomacho, conferisce alli  
ſtretti di petto, & quaſi a tutte le infermita cauſate da'  
freddi humori: & gioua al mal caduco, vſandofi la pol-  
uere della radice ſecca lungamente ne i cibi.

F I N O C C H I O .



F O E N I C V L V M exiccat & caſcit, inde lapilloſ  
Comminuit, purgat, regitq; a nomine morbum;  
Mammæ lacte replet: purgatq; puerpera ſi qua  
Indiget; exacuitque oculos, renumque dolori  
Prodeſt, & bibitur vino ſerpentis ad ielluſ;  
Adiuuat atque canum morbuſ, & menſtra pellit:  
Aluum iſidem ſiſtit, tum ſtrangurieque medetur.

D NOMI. Gre. Μαγάλιον. Arab. Raſinigi. Ital. Fenoc-  
chio. Ger. Fenichel. Spag. Hinoio, & ſunco. Gal. Fenell.  
SPETIE. Ritrouaſene di due ſpecie, cioè domeſti-  
co, & ſaluatico, il quale è più del domeſtico valoroſo, &  
del domeſtico ſene ritroua ancora del dolce il quale è più  
grato ne i cibi.

FORMA. Il finocchio fa il fuſto come l'Aneto, ma  
groſſo, liſcio, & geniculato, con molte foglie tortili, ſi-  
mili a i Capelli con molte concauità d'ali, in cima de i  
fuſti ſono l'ombrelle come quelle dell'Aneto con fiori  
gialli, & col ſeme lungo, al guſto acuto con vna leg-  
giera amatezza & odorato. Nelli horti ſeminati il dol-  
ce il quale è più grande. Il ſaluatico fa il ſeme più acu-  
to & molto noioſo al ſapore & all'odore. Ha il finoc-  
chio la radice lunga, groſſa vn dito, al guſto acuto, &  
con certa dolcezza amara.

QVA.

**QUALITA'.** Riscalda il seme nel terzo ordine, & dissecca nel primo; ma il saluatico dissecca & riscalda più valorosamente.

**VIRTU'.** Di dentro. Il seme del finocchio cotto in vino, & bevuto, gioua a i morsi de i serpenti, scaccia i veleni, prouoca i mestruj & l'orina, gioua alle pietre delle reni, caccia fuori i viscosi humori, & prouoca il latte alle Nutrici. Il seme cotto in acqua mitiga il fouerchio ardore dello stomacho & ferma il singhiozzo & il vomito, & gioua alla tosse calida è secca. La confettiō fatta del seme caccia fuori li humori stemmatici. E' vtilissimo l'vso di questo seme. Le radici si mettono nelle decottioni aperitiue, & bevuta la radice del saluatico, & il seme ristagnano il corpo, giouano a i morsi delle velenose serpi, rompono le pietre & purgano il trabocco del fiele. La decottion delle frondi beuuta, genera B  
abondantissimo latte, & purga le femine di parto. Nobilitano il finocchio le serpi, ipogliandosi la vecchiezza co'l gustarlo, & rifacendosi la vista gia offuscata acutissima. Dal che fu conosciuto da gl'huomini esser egli per gl'occhi valoroso rimedio. Di fuori. Le radici peste incorporate con mele, & poscia impiatrate sanano i morsi de i cani, & massime delli artabbiati, & vale a tutti gl'altri morsi velenosi, lauata prima la ferita con l'vina, & con aceto. L'ACQUA stillata dal finocchio vale a tutte le cose predette. Il succo espresso dalla radice, & dalle frondi (ma meglio da i fiori, o da i semi verdi) & secco al Sole vale alle caligini delli occhi dissoluto con l'acqua di finocchio & conforta applicato mirabilmente la vista. Distilla dal finocchio nell'iberia occidentale vn liquore simile alla gomma: & però quando fiorisce, tagliano i villani i fusti per mezzo & gl'accostano al fuoco, accid che più ageuolmente per la forza del caldo ne risudi il licore, il quale per le medicine dell'occhi è molto più valoroso del succo. Fassi ancora vn liquor per gli occhi pretiosissimo. Tagliando i fusti del finocchio dolce l'autunno duo palmi alti da terra, empiendo la concauità di quel che rimane in terra, di zucchero candio poluerizzato & aturando il canō di sopra con carta pecora. Poi passato vn giorno si tagliano, & raccogliessi il liquor che v'è dentro.

FIOR DEL SOLE,



**A** *Vulnera coniungit FLOS SOLIS, & vlcera sanat, Roborat, & cohibet, tum sistit sputa cruenta, Et hq; pudendorum vitis medicina salubris, Et dyssentericos fluxus, & flumina sistit Sanguinis.*

**NOMI.** *Flos solis. Ital. Fior del sole.*

**FORMA.** E' questa pianta tenuta da molti, ma falsamente per il panace chironio: ma è vna specie di finocchio, produce le frondi simili all'amaraco, & i fiori aurei: la radice è sottile & superficiale acuta al gusto.

**QUALITA' & VIRTU'.** Consolida ageuolmente le ferite fresche & ristagna parimente il sangue, & non solamente fa eglitutto questo, ma guarisce ancora l'vlcere delle membra genituali & della bocca. Per il che fare si adopra la sua decottione fatta nel vino lauandone con essa l'vlcere. Dassi la poluere dell'herba & delle radici vtilmente a bere negli sputi del sangue, & nella dissenteria; & parimente per ristagnare i flussi delle donne. In somma oue sia bisogno di conglutinare, ristagnare, & corroborate, non è questa pianta meno valorosa che si siano tutti gli altri semplici.



FIOR DE TINTORI.



**Calfacit, & siccat FLOS hic TINTORIVS, aluo Vtilis & stomacho, tum fluxibus auxiliatur: Proficit & tussi, tum confert moribus atris, Compescit ructus acidus, aluiq; dolores Emulcet.**

**NOMI.** *Lat. Flos tintorius. Ital. Fior de tintori, detto così perche l'vsano i tintori per tingere in giallo. Ted. Ferbb lunrex. Fran. herbe aiannir. Nel patrimonio di Roma si chiama Scopa per farsene le scope.*

**FORMA.**

**FORMA.** Non è molto dalla ginestra dissimile, cò rami herbacei, & ruvidi, angulosi con foglie più lunghe della ginestra, con fior giallo nella forma di quel del pisello, con seme ne i bacelletti come le lenticchie, con la radice legnosa. Fiorisce di Maggio, & Giugno.

**QUALITÀ.** Riscalda, & disicca nel secondo grado.

**VIRTÙ.** Di dentro. l'herba verde cotta in vino o acqua, gioua beuuta a fermar i vomiti, & i flussi. Et conferisce a i morsi de gli animali velenosi, & de i serpenti. Il seme trito, & beuuto mitiga il dolore del ventre, & gioua a i tutti acetosi. Di fuori. Il seme trito, & messo nel naso ristagna il sangue, & vnto con olio prouoca il sudore. I fiori nello spuntar loro si condiscono con sale & aceto come i cappari, & sono al gusto aggradenoli.

FIOR CAMPESE.

Ciano maggiore.

FIOR D'OGNI MESE.

Caltha.

FIOR VELLUTO.

Amaranto.

FIOR DI NOTTE.

Vilucchio ceruleo.

FIORE AFRICANO.

Garofano indiano.

FLAMMOLA.

Clematide seconda.

FOLIO INDIANO.



INDICVM habet FOLIVM quas Nardus ad omnia vires,

*Urinamq; ciet, balitum commendat & oris;  
A tinea vestes immunes seruat & ipsam.*

**NOMI.** Lat. *Folium indicum.* Ital. *Folio Indiano.* Gli Indiani lo chiamano *Tamalapatca*, onde s'è chiamato poi, corrotto il vocabolo, è stato chiamato *Malabatro.* Gli Arabi lo chiamano *Cadegi dell'Indie.*

**FORMA.** Il folio Indiano è simile alla foglia del narancio, ma vn poco più stretta in punta, è di color verde, con tre coste per il mezo, & è odorato quasi dell'odore de i garofani, & non è di tanto graue odore, come il Nardo, o come il Macis, ne meno è di così fetide & acuto odore come la cannella: & nasce in vn'arbor grande lontano dall'acqua.

**LOCO.** Nasce in cambaia nell'Isola orientali.

**QUALITÀ.** E caldo nel secondo grado, & secco nel terzo.

**VIRTÙ.** Ha le virtù del Nardo, ma più efficacemente, prouoca l'orina, fa buon fiato masticandolo, & preserua le vesti dalle Tarme. Odorandolo prouoca il sonno, & bollito & applicato con vino gioua all'epiphora degli occhi.

FONGHI.



*Noxius est vsus FUNGORVM, namque v enenum  
Exitiale ferunt: Alimenta his praua creantur,  
Sed stomachum tamen oblectant: aduersa venenis  
Fungorum, antidotumque Pira.*

**NOMI.** Gre *μυκηρια.* Lat. *Fungi.* Ital. *Fonghi.* Ara. *Hatar, o Fater.* Ted. *Pfifferling.* Spagn. *Hongos.* Franz. *Potyron.*

**SPETIE.** Sono i fonghi di molte sorti: ma le principali son due, cioè buoni da mangiare, & mortiferi. Ritrouansene nella nostra vmbria diuerse spetie, Ma tra tutti gli altri tengono il principato quelli, che chiamano prognoli, che nascono ogni anno l'Aprile alle prime pioggie, & ne i Monti di Gualdo in vna nostra villa detta sparagaia, vi nascono odoriferissimi, aggrauolissimi al gusto, & senza pericolo. Stimansi oltre a questi quelli, che si chiamano porcini; imperoche prima lessi nell'acqua, & poscia fritti, prima bene infarinati

finati, sono molto ghiotti al gusto, quantunque siano di tutti gli altri più pericolosi: perciocche di questa specie più che di tutte l'altre se ne ritrouano di malefici, & mortali: Ma da chi ha qualche discorso si conoscono benissimo i maligni, nel mondarli, & nel tagliarli quando si vogliono cuocere; perciocche si mutano di più & diuersi colori: & rompendosi diuentano prima verdi, & poscia di color rosso nereggiante, & vltimamente di celeste scuro, il quale alla fine si conuerte in nero, & putrefannosi subito. Il che tutto fanno in pochissimo momento di tempo. Et però si mangiano con pericolo così interi cotti in su la graticola, ò vero in su li carboni, perciocche così cocendoli non si possono manifestamente così ben conoscere, come si fa nel romperli, ma non però sempre nuocono i fonghi per esser velenosi, ma spesse volte per mangiar sene troppo: perciocche per esser molto viscosi, & grossi opilano il transito a gli spurti arteriali, & così qualche volta soffocano. Il che sapendo i nostri contadini, rarissime volte li mangiano senza l'aglio, il sale, l'oglio, & herbe odorifere. Habbiamo oltre a questi altre varie, & diuersi specie, come sono quei, che nascono presso alle ferule, chiamati felenghi, i prataioli, i turini, i boleti, l'orcelle, le dittelle, le cardelle, le marine, l'ordinali, le parigiole, le vescie di lupo, & altri assai.

**L o c o.** Nascono i fonghi (i quali non sono altro che vna superflua humidità della terra, d'arbori, ò di legoi putridi, ò panni marci) non solamente in terra, ma ancora in su gli alberi. Et questi non sono così pericolosi (purche non nascono in arbori velenosi) come quelli di terra; perciocche quiui non è pericolo, che nascano sopra ferro, ne sopra panno stracido, ne vicino a rospi, ne sopra a serpente morto, o altro animale velenoso. L'Agarico, che è specie di fongo nasce su i larici, nelle montagne della valle Anania. Ma è stata tanta l'auidità, & forza della gola, che si lasciano gli huomini così condurre a mangiare i fonghi senza timore, oue spesso fanno essere alcosa la Morte. Tanto sono in vso a tempi nostri qui in Roma, & in Napoli i fonghi nelle mense, che per hauerne d'ogni tempo, si sono ritrouate nel Reame certe pietre, le quali quando si sotterrano, & ricuoprono alquanto di terreno, gittandouisi poscia sopra dell'acqua tepida producono i fonghi in termine di quattro giorni. Queste si tengono nelle cantine, & serbanli con gran custodia per questo effetto. Chiamansi ancora fonghi quei bottouinieri, che si concreano ne i lucignuoli delle lucerne, & spzialmente ne i tempi humidi auanti le pioggie i quali son proprio di figura d'vn fongo, onde hanno preso il nome, & son segno di futura pioggia, imperciocche quando comincia a inhumidirsi l'aria, la fauilla, che suole eshalare insieme col fumo, ritenuta dalla grossezza dell'aria, si condensa nelle lucerne. Vagliono questi fonghi a tingere le ciglia, oue i peli vi fossero troppo rari. Chiamansi fonghi ancora per similitudine alcune escrescenze carnose, che nascono alle volte, & nelle palpebre de gli occhi, & parimente nelle membra genitali, & fonghi si chiamano ancora alle volte nelle ferite del capo i tumori de i pannicoli, che esccono fuori dell'osso rotto, ò trapanato di figura d'vn fongo.

**A F O R M A.** Si vedono i fonghi, in diuerse forme, & varij colori, & son notissimi a ciascuno: Ma per il più hanno la forma d'vn Cappello, con diuersi colori di sopra, & di sotto.

**Q U A L I T A.** E' vna pianta molto humida & frigida, & la sua natura è di strangolare, onde non sono le sue facultà troppo lontane da i medicamenti velenosi, & mortiferi: Onde non bisogna mangiarli, ò mangiandoli auuertir che sian ben cotti, & ben conditi con aglio, pepe, cinnamomo, sale & olio, & nel cuocerli far bollir insieme con loro i peti saluaticchi, ò le frondi, ò la scorza dell'arboe loro. Si digeriscono difficilmente, & molte volte ammazzano, massime quelli che hanno in se naturalmente qualità putredinosa. Il nutrimento loro è flemmatico, & mangiandoli copiosamente generano cattui humori.

**V I R T V.** Di dentro. E' molto più utile il lasciarli star, che mangiarli; imperocche molti mangiandone se ne son morti, & noi con la nostra theriaca n'habbiamo in Viterbo saluate le famiglie intiere. Facendo prima vomitare gli ammalati poi data con vino & mele la Theriaca, alche vale ancora l'oximelle, aristologia ritonda, oua fresche, & la radice d'angelica data in vino, nondimeno i prignoli, da noi chiamati spignuoli, che nascono ne i nostri Monti Appennini tra herbucce odorate, sono manco pericolosi, & si digeriscono facilmente, & non generano così cattui humori come gli altri, & così sono parimente quei fonghi chiamati ditella, per fare i detti fouillissimi & lunghi come la mano.

**V I R T V.** Di fuori. I fonghi, che nascono presso al Sambuco, mitigano l'infiammazioni applicati con acqua rosa, & vino. I tozzi detti Muscarij col latte ammazzano le mosche. Mangiati i fonghi generano quel male, che si chiama cholera. Quei che nascono ne gli arbori mantengono il fuoco cotti nella liscia, poi stracugano, si battono, poi si ricuocono in acqua con nitro.



FORMENTO.

Leggi Grano.



*Frigida sunt, & sicca simul, lotiumq, ministrant*  
**FRAGA**, *Sitim & sedant, reuocant & vota ciborum,*  
*Desillata premunt, cobibent fluxusque, labantes*  
*Et dentes firmant, gingiuasque: attamen ipsa*  
*Saccharo, itemque mero prohibentur posse nocere:*  
*Arident astate cibus, corruptaque febrem*  
*Immittunt, oculosque iuuant, & vulnera sanant.*

**NOMI.** Lat. *Fragaria*. Ital. *Fragolaria*, & *le fraghe*. *fragole*. Ted. *Erdibem*.

**FORMA.** E' vna pianta, che va per terra, con foglie di pentaphillo: ma maggiori, a tre a tre da vn picciuolo, & per intorno dentate con fiori bianchi simili a quelli de i roui, dalli quali nascono le fragole ha i fusti piccioli, sottili, pelosi, & atrenduoli; ha il frutto rosso simile a quello dell' arbuta ma minore, ha numerose radici, sottili. Et in alcune i frutti son bianchi.

**LOCO.** Nasce ne i monti, ne i colli, nelle selue, & per le strade appresso alle siepi.

**QUALITA'**, Le foglie & la radice son calde, & secche: Ma le fragole son frigide, & humide. Ma tutta la pianta ha virtu costrettiua.

**VIRTU'**. *Di dentro*. Le fragole oltre a l'esser molto aggradeuoli la state ne i cibi, conferiscono a gli stomachi collerichi, & spengono la sete, & mitigano il souerchio calor di tutto il corpo: se si putrefanno nello stomacho accendono la febre: ma il rimedio e' lauarle col vino, & mangiarle con vn poco di zucchero. Il vino che si caua dalle fraghe imbriaica. Et l'acqua stillata ne pigliandone tre cucchiari tre volte il giorno gioua a i leprosi, conforta il cuore, purga il petto, gioua al trabocco del fiele, & rinfresca il sangue. La decoction della radice & dell'herba gioua mirabilmente beuuta al trabocco del fiele, prouoca l'urina, & conferisce alla milza, vale alle infiammaggioni del fegato, & mondifica le reni, & la vesica.

**VIRTU'**. *Di fuori*. Il succo delle froadi sana, & consolida le ferite infiammate. L'acqua stillata ne vale all'ulcere della bocca, & della gola gargarizzata, & applicata netta le macchie & leua il rossor della faccia. Alcuni stillano le fragole con sale per le mac-

**A** chie de gli occhi, & vero fanno star per otto giorni le fragole con sale in vaso di rame, & con quel liquor che n' esce lauano gli occhi: Lauandosi la bocca con la decoction di tutta la pianta, in vin rosso, si confortan le gengiue, & fermansi i denti smossi, e' l'catarro. Il vino delle fragole medica l'ulcere calide della faccia, schiarisce gli occhi, & disseca i chuofo del viso, & la lepra: Massime tenendo le fraghe in putrefaction infimo in vaso di vetro.

## FRASSINELLA.



**B** *Digerit, attenuat cui nomen FRAXINVS affert*  
*Planta, aperit, siccit, tum calfacit ordine bino,*  
*Adiuuat & partur, lotium mensesque, secundasque*  
*Educit, stomacho prodest uteroque rigenti*  
*Asthmaticosque iuuat, tum confert morsibus atris,*  
*Additur antidotis, pellit contagia pestis.*

**NOMI.** Greci. *πασυβανρον*. Lat. *Poligonatu*. Ital. *Poligonato*, *Frassinella*, *Ginocchietto*. Ted. *Vuez vrtz*. Franz. *Geniculiere*.

**FORMA.** E' vna pianta che fa i gambi alti vn gombitto, & qualche volta maggiori, tondi, & lisci, intorno ai quali nascono le foglie come di lauro: ma più larghe, strisciate serme, dispari, & al gusto alquanto costrettiue. Fai fiori bianchi, iquali nascono dalle cavià di tutte le foglie appresso al gambo, tre per picciuolo, da cui nascono le bacche grosse, come piselli, che nel nero rossleggiano, ouero del tutto rossleggianti. Produce le radici come di canna, bianche, tenere, & non molto profonde, lunghe però, & per tutto geniculate, dense, & alquanto graui all'odorato, & ognianno alla radice s'accresce nuouo ginocchietto.

**LOCO.** Nasce ne i monti, & ne i colli.  
**QUALITA'**. Ha le facultà sue miste, con vn certo che del costrettiuo, & parimente dell'acuto, & vna certa fastidiosa amarezza, da cui risulta vna insouita indidibile. E' calida, risolue, & tira fuori.

**VIRTU'**. *Di dentro*. Mangiati dodeci, o sedeci dei suoi semi purgano di sopra, & di sotto. Le foglie verdi cotte in vino, o vero la poluere delle secche al peso di meza dramma presa per bocca purga-

la flemma, & i viscosi humori. L'ACQUA stillata dalle radici beuuta caccia fuori il sangue appreso, le pietre delle reni, & prouoca l'vrina, & i mestruj, & sana l'ulcere intetne del corpo. Condisconsi oltre a cio le radici con zucchero che son buone a fermar i flussi bianchi delle donne. Errano manifestamente coloro che pensano che la Frassinella sia il fecacul de gli Arabi. Il quale è vna radice Indiana simile al gengeuo. Le radici della Frassinella si condiscono con zucchero, ò mele.

VIRTU'. Di fuori. Conferisce la radice impiastata alle ferite, & spegne i nei della faccia, & tutte le macchie, & crespe della faccia, & fa bella la pelle. Le frondi verdi masticate, tirano dalla testa la flemma, & prouocano lo starnuto.



FRASSINELLO.

Dittamo bianco,

FRASSINO.



Contra serpentes, & contra corpus obesum est  
FRAXINVS; & iecoris prodest, laterumq; dolori:  
Et lepram, & turpem scabiem quoque tollit, aquasq;  
Extrahit; & surdis confert; ac renibus illa  
Calculus eicitur; calidumq; est ordine bino  
Semen auis lingus cui nomen, concitat atque.  
Instimulat venerem, mediocriter & simul humet.

NOMI. Greci. Μενις. Lat. Fraxinus. Ital. Frassino.  
Ted. Eichenbaum. Spag. Fraxino. Franz. Fresne. Boemi Gelin. Pol. Zeslon.

SPETIE. Si ritrouano di Frassino due spetie;

A l'vno cresce in bella, & altissima procerità, & ha il legno bianco, venoso, neruoso, flessibile, senza nodi, & crespo: Ma quello della seconda spetie è più picciolo, non cresce troppo, è più ruuido, scabroso, & più giallo.

FORMA. Ha le frondi simili a quelle dei lauri, ma sono più larghe, più appuntate, & per intorno minutamente dentate. Pare che vno de i suoi ramuscelli sia vna sola fronde, per portar egli insieme tutte le frondi cò vn sol picciuolo: dal quale etcono le frondi, come da certi nodi congiunte, del pari, con assai ampio interuallo d'vna coppia all'altra, come parimente si vedono procedere nel torbo. Produce il suo frutto in vn follicolo minuto a similitudine di mandorle, ò di lingua d'vecello, onde vien detto lingua aius, rossigno, amaretto, & medicinale al gusto.

B LOCO. Nasce nei monti, & nelle selue.

QUALITA'. Riscalda, & secca, risolue, astringe, assottiglia, & resiste ai veleni, de i serpenti, de i quali è tanto nimico il frassino, che mai si ritrouò serpente, che gli andasse tanto appresso, quanto ricuopre di terra con l'ombra. Et però s'afferma d'essere stato prouato, che se dentro ad vn cerchio di frondi di frassino si mette in vna banda il fuoco, & nell'altra vn serpe venoso: più presto si mette a passare il serpe per il fuoco, che per il frassino. La onde si vede che sempre per benignità della natura, produce il frassino il fiore auanti che le serpi escano di terra, ne mai lascia le frondi, se prima non ritornino nelle cauerne loro.

C VIRTU' Di dentro. Le foglie ò il lor succo beuuto con vino giouano al morso delle vipere. Il succo spremuto da i germiniteneri del frassino beuuto è antidoto contra veleno. Gioua agli hidropici, & beuuto per qualche tempo smagra i troppo grassi. La decottion della scorza sminuisce la milza, & gioua al fegato opilato, al che vale parimente beuendosi in vna tazza di legno di frassino. L'ACQUA stillata dalle foglie del frassino è rimedio efficacissimo per le renelle, & per il trabocco del fiele: La decottion delle foglie fatta in vino gioua beuuta al mal del fegato, & della milza: & al medesimo vale l'OLIO del frassino cauato per descensorio beuuto. Il frutto beuuto gioua a i dolori del petto & a prouocar l'vrina.

D VIRTU' Di fuori. La scorza abbrugiata & applicata con olio rosato sana la rognia. La schiuma che risuda dal legno arso con succo di ciclamino, & di ruta messo nell'orecchia sana & leua la sordità. Mettendosi duo Sorci in vna pignatta alta, & mettendo la pignatta sopra al foco di frassino, verran tutti i Sorci a buttarli in quel fuoco.



FRUMENTONE.

Grano Saracinesco.



## FVMARIA MAGGIORE.



*Qua dat cumque minor eadem FVMARIA MAIOR  
Præstat; radice obsistit pesti, atque veneno;  
Ictericosque iuuat, sudorem cit, lotiumque;  
Effluxusque alui longos cum semine potio  
Compefcit; sed facta eius radice farina  
Vlcera desiccant manantia, denique mundat.*

NO MI. Greci. *Καρύδης*. Lat. *Fumaria altera*.  
Ital. *Fumosterno maggiore*. Ted. *Hol vurtz*.

FORMA. E' pianta fruticosa molto tenera con foglie di coriandro, di cinericio colore, con fior purpureo, & con radice come l'Aristologia ritonda dentro vacua di color di bossò, & d'odor d'aristologia.

LOCO. Nasce ne gli orti, & ne i campi de gli orti, & vicini alle siepi.

QUALITA. & VIRTU'. La radice è amara, & vale insieme con le foglie a tutto quello che vale la fumaria minore. La radice beuuta con vino resiste à i veneni, & alla peste: prouoca il sudore, & l'vrina, & gioua al trabocco del fiele; beuuta vtilmente il seme a i lunghi flussi del ventre. Di fuori. La poluere della radice disecca, & mondifica i vlcere maligne, che menano.

## FVMARIA MINORE.



*Cit lotium, redditque oculos FVMARIA clauo,*

A *De lachrymare facit, strumas & discutit, aluum  
Et soluit; bilem, atque humores purgat adustos;  
Calfacit; exiccant, confirmat viscera cuncta;  
Sanguinem & emendat, sanat scabiemq, lepramq,  
Atque obstructa aperit, prodest vitijque lienis.*

NO MI. Greci. *Καρύδης*. Lat. *Fumaria*. Spet. *fumosterre*. Ital. *Fumosterno*. Arab. *Seebiterig*. O. *Sabeterigi*. Ted. *Erdtrauch*. Spag. *Palumelba*. Franz. *fumeterre*.

FORMA. Nasce ramusculosa, & molto tenera, cò frondi simili al coriandro, di color di cenere, con fiore porporeo, ha la radice bianca.

B LOCO. Nasce ne gli orti, & ne i campi tra le biade, & tra gli orti, Nasce ancora nelle muraglie, & nelle ruine de gli edifizij, & nelle vigne, & in luoghi incolti, & grassi.

QUALITA. E' calda, & secca nel secondo grado impercioche è acuta & amara, risolve assottiglia, & penetra.

VIRTU'. Di dentro. Si connumera tra le medicine benedette. Ma la troppa abbondanza gli leua non poco di autorità, & di valore. Ne solamente è ella solutiua; ma corrobora, & conforta anchora le viscere, facendo vnir insieme i villi loro. Non ha in se parte alcuna nociua, & però non molesta punto chi la toglie. Bene ha ella di bisogno d'esser fortificata alla sua operatione: il che si fa mettendo con essa i mirabolani, la terna, il siero caprino, la grana, & l'vua passa. Il migliore è quello, che ben verdeggia, le cui frondi sono aperte, & non crespe, & il fiore quasi di color di viole. Solue ageuolmente il corpo, & purga la collera, & gli humori adusti: & s'estende la virtù sua non solamente fino al fegato; ma ancora alle vene, & mondifica, & chiarifica il sangue. E' valoroso medicamento a tutte l'infirmità coletiche, & che procedono da humori adusti, come cancati, lepra, rogna, volatiche; & simili, & parimente a tutte l'infirmità, che procedono da opilationi. Conforta il fumottero lo stomacho, il fegato, & tutte l'interiora, & corrobora le membra mollificate: conferisce alle febri coletiche, & a quelle che da opilationi procedono. Seccasi l'herba di Maggio, & fallene poluere, che presa con acqua melata solue il corpo, & beuuta con vino inacquato conforta lo stomacho, & il medesimo fa la decottion fatta in vino, o l'infusione. La sua decottione aggiuntoui mirabolani, & senna, purga facilmente gli humori predetti presa al peso di tre once. Purga efficacissimamente l'umor melanconico il succo del fumostetto mescolato con succo di mercuriale, facendone siroppo con zucchero. L'ACQUA stillata da tutta la pianta è salutifera a gli affranciosati presa alquanti giorni con theriaca auanti la purgatione, & bisogna coprirsi bene per sudare, che purga il sangue infetto. Contra la peste la medesima è valorosa. Il succo del fumostetto dato al peso d'vna dramma con vn seropolo o duo di radice d'esula beuuto con acqua calda, & prouoca il vomito, & sana l'hidropisia: il medesimo succo tenuto in bocca sana la putredine della bocca, & mitiga il dolor de i denti. La decottion del

del fumoterre & di finocchio, apre l'oppilationi del fe-  
gato, & per vrina risolue il trabocco del fiele. Fassi del  
fumoterre lo scitoppo secondo che insegna Mesue, che  
vale a tutte le sudette infirmità. Fansene ancora le pil-  
lole in questo modo. Recipe mirbalani citrini, che-  
buli, & indiani dramme cinque, di aloë dramme sette,  
scammonea dramme cinque, con succo di fumoterre  
chiarificato si faccia massa, & secca tre volte ui si ag-  
giunga il succo rifeccandola.

VIRTU'. Di fuori. Il succo è acuto, & chiarifica la  
vista; ma fa lagrimare, come fa il fumo, onde ha preso  
poi il nome; gioua alla rossezza, & ad altri vitij de gli  
occhi. Vnto con gomma proibisce il nascer de i peli,  
cauati dalle palpebre. Il medesimo con succo di lapa-  
tio al pari peso con vn poco di aceto & mele netta e gua-  
risce ogni sorte di rogna.

A de i frutti da gli huomini, dicono che li purgan di sot-  
to & di sopra. La liscia in cui si cuocono i suoi frutti,  
che hanno la scorza rossa, & dentro son gialli, fa lauan-  
dosene la testa i capelli biondi, & netta via la farfarella  
del capo & ammazza i pidocchi. Ma per far bella bio-  
da bisogna atciutti i capelli ongerli con mel distillato in  
modo che venga l'olio. Fassi di questi frutti a questo  
proposito in questo modo vn vnguento. Pestansi questi  
frutti & fannosi bollir con lardo batuto, & vin bianco,  
poi ben coti si cola il tutto con forte effusione, & con  
gelato si raccoglie l'vnguento, & serbasi a l'vso.

FVSARIA.



Vermiculosq; necat, ceruicem & sursum tergit,  
Et crines rufat, necat & FVSARIA capras,  
Materie ex ligni torno fusi q; parantur.

NOMI. Greci, *ιουβιμωρ*. Lat. *Euonimus*. Ital. Si-  
lio. *Fusaria*, *sufano* & *sufaro*, perche del suo logno si fan-  
no le miglior fusa, ch' adoprino le donne per filare.

FORMA. E vn'albero cosi grande, come il mela-  
grano, con foglie quasi simili, ma maggiori della came-  
dasne; molli come quelle del melagrano, comincia a  
germogliare il mese di Settembre, & fiorisce la prima-  
uera, fa i fiori del colore delle viole bianche, ma di cat-  
tuo, & fastidioso odore. Il frutto con la scorza è simi-  
le alle silique del ricino, se non che è liscio, & divide si  
in quattro parti, dentro alle quali è il seme ranciato.  
La materia del legno è pallida, come quella del bosso,  
ma non cosi graue, ne cosi dura.

LOCO. Nasce in molti luoghi d'Italia, nelle siepi,  
& nelle selue.

QUALITA'. & VIRTU'. Mangiato il frutto da  
i bestiami gli ammazza, come fanno parimente le fron-  
di, le quali spetialmente ammazzano le capre, se pre-  
sto non si purgano con l'anocho. Ma presi duo ò tre



G A L E G A.

Ruta capraria.

G A L I O P S I.



Discutit, & Strumas GALIOPSIS, duritiasq;  
Gangrenas eadem, tum putrescentia sanat,  
Panos, atque nomas, pariterq; parotidas ipsa.

NOMI. Greci, *γανίοψις*. Lat. *Galiopsis*. Ital. Or-  
tica morta, & fetida. Ted. *Uelch nessel*. Spag. *Ortica  
muerta*. Fran. *Ortie*.

FORMA. Ha le frondi, e i fusti d'ortica, ma no pù-  
genti, con fiori porporci sottili di fetido odore, & ritruo-  
uafene di quella c'ha nelle frondi vna machia di latte.

LOCO. Nasce nelle piazze, nelle strade, & nelle  
ruine, & nelle siepi.

QUALITA'. & VIRTU'. Le frondi, il fusto, è il  
seme, & il succo risoluono le durezza, e i cancri, le  
scrofole, i pani, & le parotide impiastrate le foglie tepido  
con aceto, & mettonsi con sale in sù l'ulcere putride, &  
câcrenate, & corrosiue. Applicate peste sù l'ichiodature  
Q 3 del