

sto di parti fortili; ha virtù attrattiva, digestiva, & di-
 feccaua: & questo non solamente si ritroua nella radi-
 ce, mà molto più ancora nel seme.

VIRTU' Di dentro. La radice beuuta trita, con
 sapa, gioua allò spafimo, alle rotture, alle sciatiche, alle
 destillationi della orina, & al flusso del corpo. Il se-
 me beuuto al peso di tre oboli nel vino, è valorosissimo
 a prouocare l'orina: & nell'aceto a sminuire la milza,
 & sanare le sue durezza. La decottione della Radice, o
 la infusione fatta in vino purga come l'iride.

VIRTU' Di fuori. La radice è vtile alle ferite del-
 la testa, & alle rotture dell'ossa. Impiastrata con la ter-
 za parte di fior di rame, & con la quinta, di Centaurea
 maggiore, & mele, caua tutti i bronconi, & le faette, che
 sono fitte nella carne, senza dolore alcuno. Impiastra-
 ta con aceto, sana i tumori, & tutte le infiammagioni.
 Il succo espresso da tutta la pianta, sana la rogna, & la
 serpigine, & altri difetti della pelle, & ha virtù corrosi-
 ua, & aperitiua. Conferisce alle podagre.

A NOMI. Chiamasi questa pianta Zaccon per esser la
 pianura di Hierico doue ella nasce vicina alla casa di Zac-
 cheo.

FORMA. E' vn'arbore grande, come L'Arancio
 spinoso con pochissime foglie, picciole, come quelle
 dell'olino, più strette, & più appuntate, & verdi come
 quelle dell'arancio. Sono i rami spinosi, su per il tronco
 non son spine, ma son le spine in cima de i rami, & delle
 foglie. Fa i fiori bianchi, & i frutti della grandezza de i
 pruni ritondi, verdi nel principio, & poi giallicci quan-
 do son maturi, hanno come i pruni gli ossi.

LOCO. Nasce nella pianura di Hierico.

VIRTU'. L'olio che si caua da i frutti del Zaccon con
 ferisce valorosamente alle doglie frigide.

B

Z E A.



C

Arteria vitis, ac tussis. Zea medetur.
Nam ventrem astringi patitur, cum sputa cruenta
Emendat; confertque, dedit si Scorpius ictum.

NOMI. Gre. Ζεα. Lat. Zea. Ital. Zea, spelta, bia-
 da, & pirra. Arab. Hais. Fed. Spelzt. Speters. Korn. Kin
 Korn, & Dru. Kel. Korn. Spa. Spelta. Fran. Espeautre.

SPETIE. E' di due spete, vna semplice d'vn so-
 lo grano, & l'altra di doppio grano per guaina.

FORMA. Nasce la Spelta quasi simile al grano, ma
 con il gambo più sottile, & più sermo, produce le spi-
 ghe piane con i grani d'amendue i lati, dalla cui cima
 escono le reste lunghe, & sottili. Seminasi ne i campi.

QUALITA' & VIRTU'. E' diseccativa, & nel-
 le facultà sue, è mezana fra il grano, & l'orzo, ma è di
 manco nutrimento, che fa il pan leggiero, facile a dige-
 rir, & non ingrato al gusto. Impiastrata cotta in aceto,
 sana la Lepra, & l'unghe scabrose, & la sua decottione
 si mette ne i cristieri per la dissenteria.



ZE.

ZACINTA. Cicoria verrucaria.
ZAFFARANO. Croco.
ZAFFARAN SARRACINESCO. Croco.
ZARZA PARILLA. Sisfa pariglia.

ZACCON DI HIERICO.



Frigens Zea non mulcet, finitque dolores.

ZEDOARIA. A

ZUCCA: B



Discutit, & siccatur ZEDOARIA, & ordine bino
 Calfacit, atque auget pinguedinem, & esarepellit
 Omne animæ virus fatens, pestique resistit;
 Morsibus atque atris affert medicamina tuta,
 Et fluxus alui sistit, tum reprimat omnes
 Abscessus vteri, vomitus quoque, ventriculique,
 Et coli tollit cruciatus, enecat alui
 Lumbricos, præstat nihil hoc superare napellum,
 Additur antidotis.

NOMI. Lat. Zadura, & Zeduar. Ital. Zedoaria,
 Arab. Geiduar. Ted. Zituennuriz.

FORMA. È vna radice, che si ci porta dall'indie,
 simile di sapore, & di colore al gengeuero, incognita
 à gli Antichi. Ma di figura è simile all'aristolochia
 ritonda.

LOCO. Nasce nell'India.

QUALITÀ. Riscalda, & disicca nel terzo grado.

VIRTÙ. Di dentro. Dissolue la ventosità, & con
 certa sua particolar virtù, ingrassa, mangiata dopo pasto,
 toglie dalla bocca l'odore dell'aglio, & delle cipolle, &
 parimente del Vino, & gioua ai morsi de gli animali
 velenosi: ristagna i flussi del corpo, & i vomiti, & risol-
 ue le posteme della matrice, & mitiga, & guarisce i do-
 tori colici. Ritroua sene ancora di quella, che fa la radice
 lunga, la quale è quella che s'usa hoggi nelle spetarie.
 È rimedio presentaneo contra veleni, escita l'appetito,
 fa buon fiato, & ferma il singhiozzo, & vale marauigliosa-
 mente nelle contagioni della peste.



Costa quidem tribuit ventosa CUCURBITA, victum
 Ipsa parum nutrit dentes firmatque labantes,
 Utilis est stomacho, refrigerat atque podagras,
 Atque iracundis prodest, inbibetque dolores,
 Extinguit que sitim, purgatque, humectat & inde
 Conuenit ambustis, hæc vulneribusque medetur,
 Aptæ cibis tantum costæ est; elixæ requirit.
 Acris, at infirmis nunquam nisi corpore primurn
 Purgato detur, cito nam pertransit in illos
 Ventriculus quos in se humates continet ipse.

NOMI. Grec. Κουρβιτις. Lat. Cucurbita.
 Ital. Zucca. Arab. Vrahaz. Carba. Fede. Kurbs. Spag.
 Calabussa. Fran. Courge, Coulli, Causse.

SPECIE. Le Zucche, che s'usano la state ne i cibi
 sono di tre sorti, lunghe cioè, tonde, & sticciate, ma non
 però se ben sono di forma diuerse son varie di natura:
 percioche queste forme nelle zucche si possono fare con
 il seme d'vna foia zucca, perche togliendosi il seme del
 collo, nascono lunghi, prendendosi quel del corpo, na-
 scono tonde, & segnandosi quelle del fondo, si fanno
 piatte, & sticciate: & molto arte quando son secche a te-
 nerui dentro vino, olio, & altri liquori. Volendosi, che
 vèghino oltra misura grosse seminafi il seme di mezo cò
 la punta in giù verso la terra, ma guardisi bene, che non
 viti accostino le donne, imperoche toccandole, le impe-
 discono il crescere. Il che molto più fanno, guardando
 le, quando hanno, i mestrua. Quelle, che si serbano per
 cauarne il seme, vogliono essere delle prime che nasco-
 no, ne si debbono spiecat dalla pianta piu presto, che nel
 principio del verno, tenendosi poscia al Sole, ouero al su-
 mo, fino che elle sieno benissimo secche: altrimenti se gli
 putrefa ageuolmente il seme in corpo. Amano, le zuc-
 che marauigliosamente l'acqua: & imperò, mettendo-
 gli sotto vn vaso di acqua ben largo & capace, discosta
 vna spanna, si dilungan in vna notte fino all'acqua, & co-
 si si può far venire di mirabil larghezza. Nascono le
 zucche senza seme, & auanti, che se ne pianti il seme, si
 tiene nell'olio del sesamo. Conferuansi le zucche lu-

go tempo verdi, mettendole in vna botta, doue sia la seccia del vin bianco, che le ricuopra, & poi si atturi la botte. Et il medesimo auuerrà mettendole nella salarouoia, o veramente so spendendole nella botte, nel cui fondo sia l'aceto, ma non le tocchi. Diuenteranno purgatiue le zucche, macerando per ventiquatt' hore insieme con Reubarbaro, Agarico, & Scamonea il lor seme, & poi seminandolo, & parimente macerando i detti semi in qualche cosa odorifera, haueranno le zucche quel l'odore, tanto cotte, quanto crude. Piantata la zucca nella cenere dell'ossa humane, & irrigandola con olio, sarà in noue giorni il frutto.

FORMA. Produce la zucca le foglie d'hedera, ma grandissime, & bianchiccie, & i farmenti lunghi, fatti a cantoni, iquali se ne vanno lungamente per terra, ma trouando, ò rami, ò siepi, ò pergole, vi si attampa facilmente, con i viticci, che ella produce. I fiori fa ella grandi, fragili, & bianchi, diuisi a modo di stelle, de i quali poco sono quelle, che faccino il frutto. I frutiferi si conoscono ageuolmente, imperoche hanno sotto di loro le zucchette picciole come bottoni.

LOCO. Seminansi per tutto ne gli horti, & presso alle siepi.

QUALITÀ. E' frigida, & humida nel secondo grado.

VIRTÙ. Di dentro. La zucca è buona per mangiate, & fritte sono molto più sane, che le lesse; imperoche nel frigerle, lasciano gran parte del loro aquoso humore, & così danno migliore, & più copioso nutrimento. Lessandole, vogliono essere accompagnate da cose agre, come agresta, & simili, & parimente da cose false. Solue la zucca familiarmente il corpo.

IL VINO, Che si mette in vna zucca fresca scauata, tenutoni dentro vna notte al ferreno, & poscia beuuto, lenisce il Corpo. Essendo adunque tale la zucca, ragioneuolmente ricerca diuersi modi nel prepararsi ne i cibi, come quella, che di sua natura si ritroua nel mezzo di tutti gli eccessi delle qualità, & che però si può ragioneuolmente ridurre a quale eccesso si voglia, & però, per quanto porta la sua natura da ella al corpo humido, & frigido nutrimento, il quale è finalmente poco; ma se ne scende facilmente per il corpo, & per esser la sua sostanza lubrica, & per esser tale la natura di tutti i cibi humidi, i quali non hanno in se punto del costretto. Digerisceci facilmente, pur che prima non si corrompa nello stomacho. Il che suole spesse volte auuenire, quando nel cuocerla, non se gli da buona preparatione: Ouero, quando ritroua nello stomacho humori, che sieno corrotti, & putrefatti. Il che interuiene alle volte per restare ella troppo nello stomacho, come fanno tutti gli altri frutti nella state, iquali si corrompono ageuolmente nello stomacho, se presto non calano a basso. Come adunque la zucca, semplicemente mangiata, genera nei corpi vn humore insipido, così mangiata con cose forti, si conuertisce nella natura loro. Et imperò se ella si mangia con senape, l'humore, che ne discende per i membri, sarà veramente acuto, con manifesto calore, & mangiandosi con cose salate, altro non genera se non falsi humori. Atrostita la zucca, ouero fritta nella padella, la(cia come si è detto) assai dell'humidità sua, nondimeno per la natural sua aquea qualità, meruiamente

A si mangia con l'origano: imperoche tutte quelle cose che sono di cotal natura, si debbono meschiare con cose acute, acetose, false, & aultere, volendosi, che elle aggrardino al gusto. A i febricitanti non si deue dar la zucca, se non con agresta, & quando son ben purgati. A i Macilenti è cibo molto conueniente; ma se ne debbon guardare coloro, che patisceno dolor colici, aluimento con molto lor danno potranno etclamare, & dire.

Heu patior telis vulnera facta meis.

Mangiasi vtilmente la state la zucca, cotta in brodo con agresta, ouero fritta nell'olio, & nel butiro, in volta prima nella farina, & poi asperse, cotte, di succo di agresto.

B **L'ACQUA** stillata dalle zucche immature, conferisce alle feбри ardenti, & estingue la sete, si può cauar l'acqua ancora in vn'altro modo, ricoprendo di pasta la zucca verde, & poi metterla nel forno caldo, & come il pane è cotto, s'apre la zucca, & raccogliesi l'acqua, che vi è dentro. Oueraente si taglia minuta la zucca, & mettesi nel forno ben coperta, & poi si raccoglie l'acqua. L'uso di quest'acqua à beuerla con zaccaro, per estinguere gli ardori delle feбри, à temperar la sete, & a muouere il corpo. Il che fa parimente l'Acqua, doue sia infuso il seme dello psillio, beuuta con zaccaro rosato, ouero con giulebbe violato.

VIRTÙ. Di fuori. La zucca trita cruda, & impiastata, lenisce i tumori, & le posteme. Le mondature, applicate in su le parti dinanzi della testa, giouano ne i fanciulli, alle infiammazioni de i pannicoli del ceruello: impiastansi queste medesime alle infiammazioni de gl'occhi, & alle podagre. Il succo spremuto dalle mondature peste, & destillatio per se solo, & con olio rosato nell'orecchie, gioua a i dolori di quelle. Gioua medesimamente vngendosene ne gli ardori delle feбри ardenti, & alle costure della pelle. Le frondi della zucca, peste, & stropicciate su la pelle de i Giumenti, caccia via le mosche. Le medesime applicate alle mammelle, seccano il latte.

L'olio, Che si fa de i fiori al Sole gioua al calore delle reni vnto, & mitiga il dolor di testa, massime nelle feбри. La cenere della zucca secca, sana l'ulcere delle parti genitali.

D L'acqua Lambiccata dalle zucche immature, è presentaneo rimedio al dolore, & all'ardore della testa, applicata con pezzette alla fronte. Gioua alle infiammazioni de gl'occhi, & dell'orecchie, & in somma conferisce a tutte le infiammazioni del corpo, & alla podagra calda, alche vale parimente il succo in difetto dell'acqua. Il fumo delle foglie della zucca abbruscata, caccia via le mosche & le Zenzale.



ZUCCA INDIANA.



INDICA cum saptat subdulce CYCVRBITA primo
Frigora in excessu, atque humores ferre secundo
Credendum est ipsam.

NOMI. Lat. Cucurbita indica. Ital. Zucche indiane,
& Oltramarine, & Marine.

SPETIE. Ritrouansi di queste zucche da serbar
per il verno diuerse spetie, varie di grandezza, di forma
& di colori. Queste di anno sono state portate dall'In
die, quantunque quelle, che chiamiamo marine, sia
no più lungo tempo state in Italia.

FORMA. Tutte queste Zucche hanno forma di
melloni, ma alcune sono grandissime, alcune grandi,
alcune piccole, & alcune mediocri, & alcune fatte a
spicchi, come i Melloni, & alcune hanno le costole in
torno dal fiore, al picciuolo ben rileuate, ben distinte, &
ben messe dalla Natura, & alcune son tonde, alcune piat
te, & alcune tendono al lungo, & alcune patono stelle,
altre liscie, & altre brozzolose. Altre poi di color gial
lo, altre di color verde, altre bianche, & altre miste. I
fiori son simili a i gigli, ma gialli, & molto maggiori.
Colgonsi l'Autunno, & serbansi poi tutto il verno nel
le cucine. Producono queste Zucche assai maggiori le
foglie, delle nostre, più grosse, & ruide alla mano, attac
cate a grosso, & rigido picciuolo: & di forma simili alle
foglie delle viti. Hanno i Sarmeni grossi, aspri, anglo
si, & hirsuti, i quali se ne scorrono per terra assai lonta
no, & fagliano su per gli alberi, per le Siepi, & per le
Cappanne come le nostrane. Producono il seme gran
de come mandorle, piatto, & bianco, doue è dentro l'a
nimella dolce, & soaua. Sono al gusto dolciene, & nõ
così insipide come le nostre.

LOCO. Sono queste Zucche forestiere, venute dal
l'Indie, & forse da più lontane Regioni.

QUALITA'. Per esser queste Zucche dolcette, si
può credere che siano frigide nel primo grado, & hu
mide nel secondo.

VIRTU'. Di dentro. La Zucca mangiata cruda è
in soauissima al gusto, perniciosissima allo stomaco, &

A del tutto indigestibile, di modo che chi per carestia de
altro cibo fusse costretto a mangiarla così cruda sent
rebbe nello stomaco non poco peso, con manifesta
frigidità, doppo al che seguirebbe la souersion dello
stomaco, & parimente il vomito, con il qual solo si po
trebbe liberare da i predetti accidenti, & però si mangia
lessa, o fritta nella padella, o arrostita, & nel cuocerla
le si da buona preparatione, come nelle Zucche nostrane
s'è detto, ma à queste l'inverno bisogna dar delle spe
tie assai, & formaggio grattato & oua.

ZUCCARO.



Calscit, humectat, aperit que, & discutit, aluo
Vtile, vesicae prodest, & renibus affert

Presidium stomacho pergratum SACCHAR: anhelos
Adiuuat, affixosque terit tum rene lapillos;
Pectoribusque aptum, condit quoque fercula cuncta
Defluxus capitis sufficu expellit; idemque
Vermes & tineas pueris creat, atque calore
Affecto in ventre in bilem conuertitur, inde
Adiuuat & coli, quos sic dixere dolores.

NOMI. Gre. ζαχαρος. Lat. Saccharum. Ital. Zuc
caro. Spag. Azucar. Ted. Zucker. Fran. Zucce.

SPETIE. Ritrouasene di tre sorti, cioè rosso, bian
co, & candito.

FORMA. La Canna, che produce il zuccaro, non
è molto alta, produce le frondi più lunghe, & più stret
te, & più oscure, della canna nostrana. Sono le sue can
ne non concave, ma piene di vna spognosa medolla,
come quelle del sorgo, la quale è piena d'un dolcissi
mo liquore, della quale, Varrone scrisse in questo
modo.

Indica non magna nimis arbore crescit arundo,
Illius & lentis premitur radicibus humor.
Dulcia cui nequeant succo contendere mella.

Et Lucano parlando de gli Indiani, diceua,
Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Et in

Et in India tutte le specie delle Canne hanno le radici dolci: ma il zaccaro del nostro commune vso non si caua delle radici delle canne, che lo producono, ma della medolla, di cui son piene, come son quelle della sagina. Et il zaccaro de gli Antichi non era altro, che la parte più sottile di quello, che era nel midollo delle canne, vscitane fuori per i pori di quelle: ouero rimasta per esser viscosa, attaccata alle canne, v'era potcia secca lulo dal Sole, & condensata: come si condenta per arte di fuoco, & di caldo quello, che adoperiamo noi. Si tagliano dunque le canne del zaccaro, si cuocono, & poi si condenta il liquore con il caldo del fuoco. Onde si vede, quanta fusse vana l'opinione di colore, che si credeuano, che fusse zaccaro simile al nostro il liquore, che si caua dalle radici di quelle canne così grandi di cui si fanno le barchette da passare i fiumi, & parimente dall'altra. E' dunque da concludere, che il saccaro de gli antichi, & il nostro zaccaro sieno amenduo liquore, d'vna medesima pianta, nè sia in loro altra differenza, se non che quello sia fatto dalla natura, & cotto dal Sole, & il nostro fatto con arte & cotto al fuoco. Il zaccaro de gli Antichi per portarsi dall'India, fu chiamato da alcuni sal'indo. Ma di questo non se ne porta a questi tempi a noi. S'afferma bene da alcuni, che sono stati nell'Isola di san Thomafo, & parimente in medera, che quiui spesso se ne ritroua in su le canne, che fanno il zaccaro, simile al zaccaro candido per arte, vscitane dalla medolla interiore, di cui son piene quelle canne. E questo non auuien per altro, se non per non se ne ritrouare se non poco: imperoche al tempo, che se ne portaua assai, non essendo così diuulgato il modo di cauarlo per arte, era necessatio, che restando le canne pregne di liquore, più & più anni senza esser tagliate, lo ristudassero fuori, come fanno infiniti alberi le gomme, & le radici. Et però si ritrouaua allora in gran copia. Ma poi che la dolcezza del guadagno ha insegnato a gli huomini a cauarlo più copiosamente, è venuto in vso di tagliare per affatto le canne ogni anno, & così è stata tolta l'opetauone sua alla natura, & essi così perduto il saccaro de gli Antichi, in vece del quale si adopra quello, che si chiama candido, fatto per arte con felice successo.

LOCO. L'Eccellentissimo Zaccaro è quello, che se ci porta dall'Isola di Medera, & di Canatia. Et à Venetia è portato quello d'Alessandria d'Egitto, & di Cipro, doue si raffina. Se ne fa hora in molti luoghi d'Italia massime nell'Isola di Sicilia, & in Calabria. Et qui in Roma si vedono queste canne in molti giardini & se ne portano da i luoghi sudetti.

QUALITA. E' caldo, & humido nel primo grado, è astringente, & risolutiuo, come il mele, ma non fa lette, & non mordica lo stomacho.

VIRTU. Di dentro. Tiene il ventre lubrico. E di gran giouamento al petto, alla vesica, & alle reni. Erano coloro, che stimano, che il zaccaro rinfreschi, per cioche ne gli stomachi calidi, facilmente si conuertte in colera. Si preferisce il vecchio a quel che è fresco, quantunq; riscaldi più, & sia più sottile, mà fa dolori di testa. Dissoluto nell'acqua, rinfresca, tirando à se la natura frigida dell'acqua. Il Zaccaro candido conferisce molto all'asprezza della lingua, & della gola nelle acutissime febbri, & lenisce l'arteria trachea, & vale nell'asprezza del

A petto: massime quello, che si troua candido la state ne i vasi del Giuteb violato: per cioche l'acqua, & l'infusione delle viole lo fanno più humettatuo, & più lenituo. Minga la tosse, massime mescolato con olio di amando le dolci fresco. Non si deue dare a fanciulli, per cioche, genera loro i vermini nel corpo. Non si deue il zaccaro mettere in tutti li sciroppi, per cioche ad alcuni metabri, & humori si conuiene il zaccaro, & ad altri il mele, come il vino nel curare le infermità delle Donne, & l'Aceto in quei de gli huomini. Il zaccaro dell'Isola di santo Tome, che è chiamato zaccaro rosso si conuiene più ne i cristieri che in altro.

B **VIRTU.** Di fuori. Messo il zaccaro ne gli occhi, risolue ogni impedimento, che offusca la chiarezza della vista. Et fatto profumo con zaccaro, messo su i carboni ardenti, ferma le flussioni, che descendono dalla testa, & conforta il cuore, & il ceruello.



A M B R A.

*Roborat, olfactum caput, & cor, siccatur & AMBAR,
Cit menses, venerem stimulat, frigentibus atque
Proficuit, & Senibus, colique doloribus inde
Nec non conuulsis, prodest, morboque caduco;
Confirmat stomachum, neruosque, & digerit, atque
Calfacit; in vinum coniectum largius ipsum
Ebrietatem auget, nimiumque exasperat illam;
Atque obstructa aperit vteri.*



M V S C H I O.

*Infirmas partes Moschvs confirmat, & inde
Calfacit, & siccatur, tum cor corroborat idem;
Deiectosq; animo reuocat; frigentisq; calore
Roborat ipse caput, artus palloreque tingit
Vientum; atque vteri causa mulieribus affert
Noxam; namque eius nidore à naribus hausto,
Oppressæ Vuluæ, ac vteri languore videntur,
Distrahtas recreat vires, morbos lenat inde
Cardiacos.*



Z I B E T T O.

*ZIBETTI ventris cresunt solatia odore,
Adiuuat, hoc vterum ne praefocetur, & inde
Est adeo vulua gratum, vt proclivis ad illud
Quamuis admotum irrepit.*

ILLV.