

ni. Sono alcuni altri, che vogliono, che l'albero della Mirrha sia simile al Terebintho, ma più ruvido, e spinoso, cò frondi un poco più ritonde, di sapore quasi simile al Terebintho; e che nasce questo, e quello dell'Incenso in un luogo medesimo, in un terreno cretigno, & arenoso, dove poche acque si ritrovano fortiye da qualche fonte. Queste cose adunque ripugnano à coloro, che dicono, che la neve vi discende, e parimente la pioggia, e che sia quel luogo irrigato da fiumi. Ma ben più ignoranti sono alcuni altri, che hanno creduto, che da un'istessa pianta distilli l'Incenso, e la Mirrha. Et imperò cose più simili al vero narrano coloro, che vi navigarono (come habbiamo detto) dalla terra de gl'Heroi. Ritrovansi della Mirrha due specie, una legitima, che per se stessa distilla dall'albero, e l'altra che si fa distillare per arte. La migliore si prova gustandola, e con questo quella più si loda, che tutta insieme è d'un color medesimo. Questo tutto della Mirrha scrisse Teofrasto. Da cui in molte cose devia Plinio, ò ch'egli forse male trascrivesse da lui, come suole alcuna volta fare, ò che più tosto ciò raccogliesse da più scrittori Greci. Scrisse della Mirrha Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: La Mirrha è di quelle cose, che scaldano, e difeccano nel secondo ordine; & imperò può ella saldare le ferite delle testa: Contiene in se non poca amaritudine, con la quale ammazza i vermini nel ventre de fanciulli, e li caccia fuori. Oltre à questo è ella ancora astringiva; e però si mette ne' medicamenti de gl'occhi, che si preparano per l'ulcere di quelli, e per le cicatrici grosse. Mettesi per fare il medesimo effetto nelle medicine, che si compongono per la tosse vecchia, per l'asma, e per lo ferramento del fiato; imperoche ella non inaspisce la canna del polmone, come fanno molte altre medicine astringive; ma è così moderatamente astringiva, che alcuni la mettono ne' medicamenti, i quali chiamano arteriaci; come cosa, che scaldi, e difecchi sufficientemente, non havendo alcun timore della facultà sua astringiva, la quale procede dalla sua amaritudine. Mancando la Mirrha, si deve in suo luogo, porre, come disse Galeno ne' succedanei, il Calamo odorato: e secondo Costantino, il medesimo peso di Mandorle amare. Nè debbono in questo caso seguitare gli Speciali quel loro trattato chiamato, *Quid pro quo*, il qual vuole, che di mente d'Avicenna si possa, in cambio della Mirrha, porre ne' compositi la metà del suo peso di Pepe nero: percioche Avicenna intese altrimenti, così dicendo: Ponsi, secondo che si dice, in cambio della Mirrha, la metà di Pepe nero; ma questo è falso. In oltre, della Beotica Mirrha altro non hò, che dire, se non che à tempi nostri non si porti in Italia. Oltre à ciò è d'avvertire, che la Mirrha (come scrive Galeno al secondo libro delle compositioni de medicamenti in generale) si deve mettere ne' impiastri, quando si levano dal fuoco, per non tollerare ella cottura alcuna, come fa parimente l'Aloe, e l'Incenso. Chiamano i Greci la Mirrha *Σμύρα*: i Latini Mirrha: gl'Arabi Ler, Mur, e Mor: i Tedeschi Mirrhen: li Spagnuoli Mira: i Francesi Mirrhe.

Dello Stirace. Cap. 65.

**L**O Stirace è un liquore d'un'albero simile al Melo cotogno. Quello si tiene per lo più eccellente, ch'è roso, grasso, ragioso, e che nelle sue granella biancheggia, e quello, che riserba lungo tempo la bontà del suo odore, e che quando si malassa, rende un liquore simile al mele. Così è l'*Cathabalite*, il *Pissidiaco*, e quello, che si porta di Cilicia. Vituperasi il nero, il semboloso, il fragile, e il muffato. Trovasene (quantunque poco) di quello, che è simile allagomma, trasparente, che si rassembra alla Mirrha. Contraffassi con la tarlatura del suo legno, cò'l mele, e con la feccia dell'unguento Irino, e alcune altre cose. Sono alcuni altri, che tolgiono cera, e grasso fatto odorifero, e impastano con lo Stirace ne gli ardentissimi

**A** caldi, e poscia per un crivello largamente pertugiato lo fanno, spremendolo, trapassare nell'acqua fredda à modo di vermicelli, e lo vendono, chiamandolo Stirace vermicolare. Approvano gl'ignoranti per lo più sincero, non avvertendo alla fraganza del suo odore; percioche il sincero respira d'acutissimo odore. Scalda lo Stirace, mollifica, e matura: è utile alla tosse, à i catarri, alle raucedini, alle gravexze del respirare, e alla voce perduta: giova all'oppilationi, e duvezze de luoghi naturali delle donne. Bevuto, e applicato provoca i mestrui. Mollifica leggermente il corpo, togliendone un poco con ragia di Terebintho in forma di pillole. Mettesi utilmente ne gli impiastri risolutivi, e in quelli, che si preparano per le lassitudini. Brugiasi, e fassene la fuligine, come si fa con l'Incenso: la quale è utile ugualmente in ogni cosa, come quella. Compongono un'olio in Soria, il qual chiamano Stiracino, veramente eccellentissimo per isaldare, e per mollificare, ma causa dolore, e gravexza di testa, e provoca il sonno.

STIRACE.



**L**'Albero della STIRACE è (come dice Dioscoride) assai simile al Melo cotogno, così nella grandezza, come nella forma, ma hà le foglie minori, che da rovescio biancheggiano, salde, e tondette verso il picciuolo. Sono ne i suoi fiori bianchi simili à quelli de gl'Aranci. Produce alcune bacche minori delle Nocciuole salvatiche con lungo picciuolo, non del tutto ritonde, e nella sommità appuntate, e ricoperte di bianca lanugine, dentro alle quali sono alcuni nocciuoletti, in cui è dentro il seme. Hanno i gl'alberi della Stirace non solamente ne' giardini in molti luoghi d'Italia, ma nascono ancora per loro stessi (per quanto intendo) nel territorio di Roma verso Marino, e Tivoli, quantunque non vi produchino lo Stirace. Questa pianta vidi io la prima volta in Venetia in un giardinetto dell'Eccellentissimo Medico M. Maffeo de Maffei, dove ancora erano molte altre non men belle, che rare piante. La gomma, che risuda da questa pianta, è quella, che volgarmente si chiama Storace calamita; il quale cognome è stato (come

Stirace, e sua esaminazione.

F

Opinione  
del Manar-  
do.

(come io credo) tratto dal libro de gl'antidoti di Galeno; percioche parlando egli de Semplici, che entrano nella Theriaca, lodò per lo migliore Storace, quello che si portava di Pamphilia ne calamida; i quali prese egli il cognome di Calamita. Et imperò per esser quello di questa specie il migliore, che si ritrovi, si costuma sempre da i Medici nell'ordinarlo, di dargli cognome di Calamita, per dimostrare, che così intendono del migliore. Percioche Galeno nel luogo medesimo dice, che tanto supera di bontà questa specie di Stirace gl' altri Stiraci, quanto il vino falerno supera di bontà ogn'altro vino, che per vil prezzo si vende nelle taverne. Dalla cui ragione essendo indotto il Manardo da Ferrara, si pensò, che dove si legge in Dioscoride, così è il Catabalite, vi sia stato corrotto il testo, e che si debba però leggere, così è il Calamite. Ma in vero (quantunque molto dotto sia stato il Manardo) à me assai in questo più piace la sentenza di Marcello Fiorentino, il quale vuole, che si legga Gabalite, e non Catabalite. Del che fa veramente testimonio Plinio al 25. capo del 12. libro, dove parlando egli dello Stirace, dice, che nasce nella Soria più prossima alla Giudea intorno à Gabala, Marathunta, & al monte Cassio di Seleucia. Con la qual sentenza s'accordano parimente Hermolao, & il Ruellio, come ancora Oribasio nel 12. libro, ove si legge Gabalite, e non Catabalite. Il Fuchio, Medico altrimenti dottissimo nel suo libro delle compositioni de' medicamenti ultimamente stampato, & aumentato, crede, che il vero Stirace debbi esser liquido, non havendo però (per quanto io me ne veggia) di ciò altra ragione, se non l'haver letto, che si teneva, e si portava lo Stirace ne' cannoni delle Canne. Ma (perdonimi il Fuchio) egli in questa cosa dimostra di non haver ben considerato à bastanza, e però essere molto lontano dal vero; imperoche per quanto io ritrovo appresso Dioscoride, lo Stirace è un liquore di un'albero, di cui quello è il migliore, che rosseggia, e che è simile alla Ragia, e biancheggia nelle sue granella, e quello, che malassandosi rende un liquore simile al mele. Dalle cui parole parmi, che si possa manifestamente far giudicio, che lo Stirace vero non debbi essere altrimenti liquido, ma duro, e granelloso, come veggiamo essere l'Incenso, la Mirra, e lo Stirace stesso, di cui è l'uso tra noi. Nè mi par veramente, che sia buona ragione il dire, che lo Stirace debbi esser liquido, perche al tempo di Galeno si portava nelle Canne; imperoche (per quanto porta la mia opinione) non si portava lo Stirace chiuso nelle Canne, perche ei fusse liquido, ma solamente accioche stando così serrato si conservasse meglio il suo buon'odore. Il che (come scrive Teofrasto al 16. capo dell'11. libro dell'istoria delle piante) si faceva con il Dittamo, che si portava di Candia, il quale ferravano nelle Ferule, e nelle Canne, accioche l'odore, e la virtù non se ne evaporasse via. Appo ciò non ritrovando io (per quanto habbia letto) appresso à gl'antichi Greci, chi mai habbi fatto menzione, che lo Stirace sia liquido non mi posso confare col Fuchio in modo veruno, anzi son costretto à confutare la sua opinione. Onde più presto starò io con gl'Arabi, e con li moderni, i quali non tengono lo Stirace liquido per altro, che per lo Statte della Mirra. Lodò Plinio, oltre à predetti, quello, che si porta di Sidone, e di Cipri, vituperando quello, che nasce in Candia. Rende Plinio la ragione, perche sia quasi sempre lo Stirace polveroso, dicendo, che ne son cagione alcuni vermicelli alati, che ne' giorni Canicolari vi volano, e rodendolo, lo corrompono, e fannolo polveroso. E secondo ch'ei dice, si falsifica ancora con gomma di Cedro, gomma Arabica, Mele, e Mandorle amare; per lo che debbonfi in ciò osservare le qualità, che si danno da Dioscoride al buono. Verdeggia l'albero, che produce lo Stirace, in più giardini di Venetia, e specialmente in quello del clarissimo Medico M. Maffeo de Maffei,

- A Fassi dello Stirace eletto olio odorifero in questo modo. Mettesi buona quantità di Stirace in infusione in acqua Rosa per spazio di due giorni, e mettesi di poi insieme con l'acqua predetta in una boccia di vetro ben lutata, e si colloca in un fornello, e sepellisconsi le due parti, ò nell'arena sottile, ò nella cenere ben crivellata, e vi s'accommoda poi il cappello, & il recipiente, e fassili fuoco dentro pian piano; e si piglia prima nel recipiente tutta l'acqua, che ne lambicca fuori, e come comincia à riuiscire l'olio, vi si fa molto maggior fuoco, fin che sia finito di distillare. Il quale olio non solamente può servire per dar buono odore à molte cose nelle profumerie, ma ancora à tutte le forti de' malori, à quali può giovare l'istesso Stirace; come che l'olio sia molto più caldo, e più valoroso. Fecene memoria Galeno all'ottavo delle facultà de' semplici, così dicendo: Lo Stirace scalda, mollifica, e digerisce, & imperò molto conferisce egli alla tosse, à i catarrhi, à i flussi della flemma, & alle raucedini, le quali chiamano coyze, e branchi. Provocato tanto bevuto, quanto applicato, i mestruai. La fuligine dell'abbrugiato è quasi simile à quella dell'Incenso. Et al 2. libro delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi, trattando del dolor del capo nelle febrì, diceva: Lo Stirace bevuto in poca quantità allegria la faccia. Ma bevuto copiosamente, fa dormire con non poco turbamento dell'intelletto. Chiamano lo Stirace i Greci *Στίραξ*; i Latini *Styraz*: gl'Arabi *Miha*, *Mcha*, *Mehaha*, *Nemi*, & *Astarach*: li Spagnuoli *Eitoraque*.

Del Bdellio. Cap. 66.

- I**l Bdellio è un liquore d'un'albero Saracinesco. Lodasi quello, che al gusto è amaro, e così trasparente, come è la colla taurina, di dentro grasso, che nel maneggiarlo si rivecendisce, che non sia meschiato nè con legno, nè con altre sporcizie, e che quando s'accende, respira d'un'odore simile à quello dell'Unghie odorate. Portasene d'India una specie di nero, e sordido in più grossi pezzi, d'odore d'Aspalatho. Portasene parimente dalla Pietra castello un'altra specie di secco, raggioso, e livido, il quale tiene il secondo luogo. Contrassasi mescolandolo con gomma; ma questo non è così amaro al gusto, e non respira nè profumi di così buono odore. Hà il Bdellio virtù di scaldare, e di mollificare. Risolve il gozzo della gola, le durezze, e l'hernie acquose, malassato prima con saliva à digiuno. Applicato, e parimente fumentato, apre i luoghi naturali delle donne, e provoca il parto, e tutti gli altri humori. Bevuto rompe le pietre, e provoca l'orina. Dasi utilmente contra la tosse, & à i morsi de' velenosi animali. Giova alle rotture, allo spasmo, à i dolori del costato, & alle vagabonde umentosità del corpo. Mettesi ne gli empiastri mollificatiui, che si fanno per le durezze, e nodosità de' nervi. Pestasi, & infondesi in acqua calda, ò vero in uino, e così si risolve.

- Q**uel buono, & eccellente BDELLIO, à cui dà le maggior lodi Dioscoride, che così è trasparente, come la colla taurina, la qual noi chiamiamo di carniccio, amaro, e trattabile nel maneggiarlo, e che nell'accenderlo, respira dell'odore dell'Unghie odorate, se à nostri tempi pure ci si porta in Italia, è tanto raro, che come dicemmo della Mirra, si serba solamente per un paragone. Credono alcuni, che questo dozzinale, che v'è per le Speciarie, sia parte di quel nero, che si porta d'India, e parte di quel secco, e gommoso, che produce l'Arabia. Il che se pur così fusse, ci potremmo contentare d'haverne almeno del mediocre, da che c'è vietato d'haverne dell'eccellente. Ma in vero, per ritrovarsi nel dozzinale, e poca amaritudine, e quasi niuna dell'altre qualità, che gli attribuisce Dioscoride, più presto

presto è de pensare, che sia contrafatto, che altrimenti. E di qui è proceduto, che volendo pure alcuni investigatori sforzarsi di farcelo ritrovar per le speciarie, senza farcelo portare altrimenti di Saracca, città della felice Arabia, s'hanno sognato, che la Mirrha, che s'adopera comunemente nelle speciarie, sia il vero Bdellio, come contradicendo à tali opinioni, diceimmo nel cap. della Mirrha. Di quello, che volgarmente s'usa, se ne ritrova di più forti; imperoche più volte n'hò veduto io di nero, assai grasso, d'odore quasi simile all'Asfetida; del trasparente, come la colla del carniccio, ma secco, non amaro, e di niuno odore; e di quello, che tanto si rassembrava alla Mirrha, che s'usa, che malagevolmente si poteva distinguere da quella. Ma quantunque tutte queste specie siano dal vero Bdellio lontane; usansi nondimeno tutte temerariamente nelle speciarie per legittime, & approvate. Mancando il Bdellio, si mette in suo luogo il Mosco de gl'alberi, secondo che ne suoi succedanei scrisse Galeno. Scrisse del Bdellio Plinio al 9. cap. del 12. libro, così dicendo: Quivi è vicina Battriana, in cui è il BDELLIO nominatissimo. L'albero è nero, della grandezza dell'Olivo: le cui frondi sono simili à quelle della Quercia, & il frutto è di natura simile al fico salvatico. La gomma chiamano alcuni Brochon, alcuni Melachran, & altri Maldacon. Ma il nero raccolto in bocconi chiamano particolarmente Hadrobolon. Deve il vero essere trasparente, simile alla cera; odorato, e grasso nel maneggiarlo, amaro al gusto, senza acidezza alcuna. Più odorato è quello, che si abbomba di vino per l'uso delle cose sacre. Nasce in Arabia, in India, & in Media, e parimente in Babilonia. Chiamano alcuni Peratico quello, che si porta di Media; il quale è più facile, e più crostoso, e più amaro. Ma l'Indiano è più humido, e gommoso. Contrafatti con le Mandorle amare. Questo tutto del Bdellio, disse Plinio. Delle virtù del Bdellio scrisse Galeno al 6. delle facultà de semplici, così dicendo: Il Bdellio, il qual chiamano Scithico, e massime quello, che è più nero, e più ragioso, hà maggiore virtù di mollificare: ma l'altro, che si porta d'Arabia, il quale è molto più lucido, è più disseccativo, che mollificativo, & imperò il fresco è humido, e quando si pesta, agevolmente diventa tenero. È buono à tutte quelle cose, à cui si conviene lo Scithico. Il più vecchio è al gusto amarissimo, acuto, e parimente secco non imita quelle cose, che mollificano le durezza. Usano alcuni il Bdellio, e massime l'Arabico, per risolvere il gozzo della gola, e l'hernie acquose, malassandolo con la saliva di digiuno, accioche diventi viscoso. In oltre l'Arabico, rompe, bevuto, le pietre delle reni, e provoca l'orina, e le crudità ventose. Sana i dolori del costato, e parimente le rotture. Oltre à questo ritrovo, che Serapione fece del Bdellio due capitoli: l'uno chiamò egli Giudaico, il quale è l'istesso Bdellio di Dioscoride, l'altro disse, che era un frutto d'una pianta, simile alla Palma. Le piante di questo ultimo hò veduto io abundantissime in Napoli, nelle botteghe, dove si vendono le canne del zucchero, nel tempo, che mi ritrovai con la felice memoria di Bernardo Blesio Reverendissimo Cardinale, e Principe Illustrissimo di Trento, mio padrone. Portansi, per quanto mi fù detto, queste piante di Sicilia, con la radice, e frondi simili à quelle della Palma, ma non però troppo maggiori d'un gombito. Et imperò è da pensare, che confondendo Avicenna l'un Bdellio con l'altro, e dicendo, che se ritrovava una specie di Siciliano, intendesse egli di questo, che si porta di Sicilia, simile alle Palme. Chiamansi queste piante in Napoli CEFAGLIONI, e mangiansene quivi solamente un certo lor germoglio tenero, e molto saporoso, il qual vi si ritrova nel mezzo à più di mille invogli. È questo germe in assai maggior riputazione, che non sono i cardoni, i tartuffi, & i carcioffi: per essere & al gusto aggra-

A devole, e molto amico di madonna Venere. E per quanto si può considerate, questo nome di Cefaglione, è stato tratto da gl' Arabi; percioche Serapione dice: *Cefilio est cor istius plantæ, & natura ejus est, sicut natura Palmetis*, cioè: Il Cefaglione è il cuore di questa pianta, la cui natura è simile à quella della Palma. Per lo che hò più volte pensato, per esser questo cibo molto soave, se mai fusse quello quel Bdellio, che nelle sagre lettere scrisse il gran Mosè, all' 11. capo del Genesi, ritrovarsi nel Paradiso terrestre. Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, parlando della Palma, dice, che'l midollo si chiama Encephalos; il che mi fa pensare, che di qui corrompendo il Greco, habbiano cavato gl' Arabi il Cefilio loro. Fecene, oltre à ciò, in altri luoghi ancora essò Galeno mentione, e specialmente nel libro del vitto, le cui facultà sono d'assottigliar gl'humori. E d'avvertire, che dove nel testo di Dioscoride nella nostra traduzione si legge: *Respira il Bdellio d'un odore simile à quello dell'Unghe odorate*, ne volumi Greci, che sono in stampa, si legge *ἔχει ἴσην ὀσμὴν ὡς τῆς ὀσμῆς τῆς ὀνυχίας*, cioè: odorato, quando s'accende simile all'Unghe, e queste medesime parole tolte da Dioscoride hanno Aetio, & Orisasio. Ma cotali parole in vero ci si dimostrano assai dubbiose, e scure, perche non si può legittimamente determinare quel che intenda Dioscoride, per quella parola *ὀνυχίας*, che significa Unghe; imperoche havendo questa parola, così semplicemente detta, vari significati, à che fine sia qui posta, non si può per mio giudizio veramente discernere. Il che mi fa suspicare, che questo testo manchi di qualche altra parola. Crescene oltre à ciò la suspitione per vedere, che tutti gl' interpreti di Dioscoride, i quali sono però stati dottissimi uomini, tirano quelle parole à diversi sentimenti. Il Manardo da Ferrara nelle sue epistole vuole, che il Bdellio sia sempre odorato, ma che abbrugiandosi diventi simile all'Unghe. Hermolao vuole, che nell'accendersi facci un odore simile all'Unghe, intendendo però amendue non d'altre Unghe, che delle odorate. Alle interpretazioni di costoro corrisponde molto bene fra gl' Arabi Serapione, il quale trasferendo da Dioscoride, interpreta quelle parole in questo modo: *Cum incenditur, bonum spirat odorem odori Unguis odorati similem*, cioè: quando il Bdellio s'abbrugia, respira di buono odore simile all'odore dell'Unghe odorate. Sono alcun'altri (come il Ruellio, e parimente il Cornario) che scrivono, che il Bdellio accendendosi facci un odore simile all'Unghe, senza esplicare à quali Unghe; il che non ne apporta punto più di chiarezza di quello; che ce ne dia il testo Greco. Marcello Virgilio interpreta altrimenti in questo modo: *Accendendosi il Bdellio è odorato, e di colore simile all'Unghe humane*. Questa interpretazione di Marcello esplica più di quello, che si ritrova nel Greco, il che ci aggiugne forse egli del suo, per tor via di quel testo ogni ambiguità, quantunque ei ne sia ripreso dal Manardo. A me veramente piacque sempre più che ogn'altra la interpretazione di Serapione, come si vede nel principio di questo commento. Ma hora non sò quello, che io me ne debbi determinare, percioche pare, che quelle parole di Dioscoride sieno così distinte, che ne dieno due note dell'elettissimo Bdellio, cioè, che ci sia odorato, quando si accende, e che sia di figura simile all'Unghe, ma non però per questo si leva via la dubitatione, se dobbiamo intendere, che sia simile all'Unghe odorate, o vero all'humane. Ma con tutto questo mi pare, che l'animo mi dia, che più presto si debbi intendere dell'humane, per haver letto in Plinio al 9. capo del 12. libro, che il Bdellio Battriano hà pur assai Unghe bianche. Il che par, che dica del Bdellio Damocrate ancora ne' versi della compositione del Cipi, come scrive Galeno nel primo libro de gl'antidoti in questo modo *Σοχοίνουισβ' καὶ κερύου μίαν βδέλ-*

Olio di  
racc.  
Bdellio vol-  
gar, e sue  
specie.  
Scrisse  
Galeno.  
Bdellio, e  
sua historia.  
Nomi.  
Bdellio  
fermo da  
Galeno.  
Bdellio  
specie di  
Palma.  
Bdellio  
sua com-  
natione.  
Rami  
è il  
Bdellio  
Italia.  
Cefaglioni,  
e loro histo-  
ria.

λίσσιν οὐχ ἄς Δ' ἀσπιδίου. De' quali versi questa è la sentenza. Di Giunco odorato 12. di Croco una, d'Unghie di Bdellio tre dramme, d'Aspalatho due, e mezza. Le cui parole confrontate con quelle di Plinio non poco m'inducono à credere, che nel Bdellio siano alcune parti, che si rassomigliano all'Unghie humane, e che quelle siano la miglior parte del Bdellio, ò veramente, che cotali Unghie siano solamente nell'eccellentissimo Bdellio. Simili macchie si veggono bianche nel Belzoino, onde sono alcuni, che tengono per cosa certa, che il Belzoino sia il vero Bdellio; ma per mio giudicio non manco di quelli s'ingannano costoro, che tengono, che l'istesso Belzoino sia la Mirra, come diremo nel terzo libro, scrivendo del Laferpito. Chiamano i Greci il Bdellio, *βδέλλιον*: i Latini *Bdellium*: gl'Arabi *Molochil*, *Molochal*, *Mochol*, & *Mochel*: li Spagnuoli *Bdelio*.

Nomi.

## Dell' Incenso. Cap. 67.

**N**asce l' Incenso nell' Arabia, che si cognomina *Thurifera*. Tiene il principato il maschio, il quale chiamano *Stagonia*, ritondo di granello naturalmente. Questo adunque è intero, bianco, e di dentro, quando si rompe, grasso, e nel brugiarlo subito s'accende. Quello, che si porta d'India rosseggia, & è livido nel colore. Fassi ritondo di granello artificialmente. Tagliarlo adunque in quadretti, e mettonlo in un vaso di terra, e tanto lo voltano attorno, che sia ben tondo, ma questo invecchiandosi poscia, rosseggia, e chiamano *Atomo*, ò vero *Stagiro*. Tiene il secondo luogo l' Arabico, e quello, che nasce in *Smilo*, il quale chiamano alcuni *Copisco*, assai picciolo, e molto rosso di colore. Trovasene una specie, la qual si chiama *Amonite*, veramente bianco, ma nel maneggiarlo con le dita, si rinvecchisce come fa il *Mastiche*. Contrassasi tutto per lo viaggio con ragia di Pino, e con gomma, il che agevolmente si conosce; imperoche la gomma, accendendola, non fa fiamma, e la ragia se ne va in fumo; ma l' Incenso subito s'accende. Conoscisi oltre à questo la fraude dal respirare dell' odore. Scalda l' Incenso, e costringe: risolve le caligini de gli occhi: riempie l' ulcere profonde, e parimente le scalda: consolida le ferite fresche, ristagna tutti i flussi del sangue, ancora che venisse da i pannicoli del cervello. Mitiga l' ulcere maligne del sedere, e d'ogni altra parte del corpo, trito, & applicato in su le fila con latte. Disfa nel principio quelle formiche, che si rassembrano à i porri, e le volatiche, untovi con aceto, e pece. Guarisce le cotture del fuoco, e le bugance, meschiato con grasso d'oca, ò vero di porco. Unto con Nitro, purga l' ulcere del capo, che menano. Giova applicato con mele à i pannarici delle dita: e meschiato con pece, alle percosse dell' orecchie, & à tutto il resto de loro dolori, infuso vi con vino dolce. Impiasasi utilmente con *Cimolia*, & olio Rosato alle mammelle, che s'infiammano doppo il parto. Mettesi nelle medicine della canna del pulmone, e delle membra interiori del corpo. Bevessi per lo sputo del sangue utilmente. Ma bevuto in sanità, fa far *pazzie*: e bevuto più abundantemente con vino, ammazza. Brugiasil Incenso in un testo di terranetto, accendendo prima i suoi grani à lumi di lucerna, e come è bene affocato, e brugiato, si cuopre subito con un altro vaso, insin che si spenga; percioche facendo così, non diventa egli cenere. Sono alcuni, che pigliando la fuligine, quando si brugia l' Incenso, sospendono sopra alla pignatella, ove s'abbrugia, un vaso di rame concavo perugiato nel mezzo, come per hora, parlando della fuligine dell' Incenso, diremo. Mettonlo alcuni altri in un vaso di terra crudo bene illutato, e poscia lo pongono à calcinare nella fornace. Brugiasil ancora in un vaso di terra nuovo sopra carboni bene affocati, insino à tanto, che più non bolla, e non virimanga alcuna grassezza, e più non fumi. Tritasi facilmente quello, che non è brugiato.

## Della corteccia dell' Incenso. Cap. 68.

**T**iene il primo luogo in bontà quella corteccia d' Incenso, che è grassa, odorata, fresca, liscia, grossa, e non cartilaginosa. Contrassasi con la corteccia del Pino, ò vero con i gusci del suo frutto. Ma ne discuoopre la malitia il fuoco; imperoche facendosi con ogni altra corteccia il profumo, non s'accende, ma se ne va in fumo senza alcuno odore: ma la corteccia dell' Incenso brugia, e fumando spirava di buono odore. Ardesi questa parimente, come s'arde l' Incenso, & hà la virtù medesima, ma è più valorosa, e più costrettiva. Et imperò si dà à coloro, che sputano il sangue: e mettesi ne i pessoli, per li flussi de i luoghi naturali delle donne. E convenevole alle cicatrici de gli occhi, & all' ulcere concave, e sordide. Giova l'abbrugiata efficacemente alla ruvidezza della palpebre.

## Della Manna dell' Incenso. Cap. 69.

**L**abuona Manna dell' Incenso è quella, che è bianca, pura, e granellosa. Hà le virtù medesime dell' Incenso, ma non è però così valorosa. Contrassasi con ragia di Pino crivellata, con polvere, con corteccia d' Incenso pesta. Del che è veramente paragone il fuoco; percioche la contrassata, non fa nell'abbrugiarla il suo fumo uguale, ma fuliginoso, & impuro, e sentesi respirare insieme col suo soave, altro fastidioso odore.

## Della Fuligine dell' Incenso. Cap. 70.

**F**arai così la fuligine dell' Incenso. Prendi à uno per uno i grani dell' Incenso con una picciola molletta, & accendili alla lucerna, e mettili così accesi in un vaso di terra concavo, e nuovo, e cuopri lo poi con un vaso di rame ben netto, concavo, e pertugiato in mezzo, mettendo tra l'uno, e l'altro vaso, ò da una parte, ò vero da ambedue, picciole pietre alte quattro dita, accioche si possa più facilmente vedere dentro, se l' Incenso si abbrugia, e per havere tanto di luogo aperto, che vi se ne possa aggiungere dell' altro; & imperò avanti, che del tutto sia brugiato il primo, aggiugnivene dell' altro, fino che haverai fatta la fuligine, che ti basta. Ma bisogna continuamente con una spugna ben piena d'acqua fresca andar bagnando attorno al coperchio di rame: imperoche con temperando la calidità del rame, vi s'appiglia più fermamente la fuligine; altrimenti per esser ella leggerissima, agevolmente casca, e si mescola con la cenere dell' Incenso, che vi si brugia. Spazzasi poscia dal coperchio la prima fuligine, e fassi il medesimo, per insin che ti piace di farne: ma togliessi però volta per volta via la cenere dell' Incenso. Mitiga la fuligine dell' Incenso l' infiammazioni de gli occhi, proibisce i catarri, che vi discendono, purga l' ulcere, riempie le concavità, e ferma i cancheri. Fannosi nel medesimo modo quella della Mirra della Ragia, dello Storace, e d'ogni altra sorte di liquori, tutte univrsalmente buone alle medesime malattie.

**E**sendo l' Incenso, la Corteccia, la Manna, la Fuligine tutte cose, che procedono da una medesima pianta, non m'è paruto fuor di proposito di trattare di tutte insieme. Ma cominciando prima dall' Incenso, non diffondendosi molto ampiamente Dioscoride in narrarne l' historia, che per soddisfare al buon volere di coloro, che la voleffero intendere, nè dirò qui tutto quello, che dal quarto capo del nono lib. di Teofrasto, e dal 14. capo del duodecimo di Plinio, hò fedelmente ritrovato. Dico adunque, che quantunque solamente nasca l' Incenso in Arabia, è però da sapere, che non per tutto nasce egli quivi, ma particolarmente in un certo luogo, nel mezzo quasi della regione doppo Atramite, villaggio principale del Regno de i Sabei. Rimira il sito del luogo il Levante, e vi stata vietata dalla natura da ogni parte la strada dell' entrarvi; imperoche hà dalla destra banda per fortezza scogli grandissimi di

Incenso  
sua cenereVini dell'  
Incenso.Incenso  
sua cenere

di mare, & in tutto'l resto del contorno altissime ripe. Dura la lunghezza delle selve, che producono l'Incenso più di cento miglia, e la larghezza loro non meno di cinquanta, con le quali confinano i Minei habitatori d'un'altro villaggio, da cui si porta fuori l'Incenso per strettissima via: e già fu cognominato l'Incenso Mineo: imperoche solamente costoro ne furono i primi inventori, & essi soli n'esercitavano la mercantia. E proibito ad ogn'altro di venderne gl'alberi, che lo producono; anzi che gl'istessi Minei non tutti (secondo che si dice) gli possono vendere; imperoche di tutti solamente trecento famiglie v'hanno la giurisdictione, e la parte nel ricorlo; alle quali per successione dell'una età nell'altra, ne resta l'heredità. Sono costoro, che lo ricolgono, da i popoli circonvicini, chiamati facri; imperoche quando intaccano co'feramenti la corteccia dell'albero, per dare adito al liquore, e così medesimamente quando lo ricolgono, s'astengono, per non macularsi, dalle donne loro, e dall'andare all'esequie de'morti. Il che pare, che gli faccia crescere il prezzo della mercantia. Sono alcuni altri, che dicono, che i Minei v'hanno interesse tutti, e che ogn'anno se lo portano fra loro. Ma come si sia, ancora che gl'antichi Romani armeggiassero in Arabia; nondimeno niuno de' Latini autori ne scrive, come fuisse fatto l'albero dell'Incenso; e benche molti de' Greci n'abbiano scritto, niuna concordanza però tra loro si ritrova; quantunque scriva Teofrasto, che un'albero d'Incenso, qual nacque sopra Sardes appresso certo Tempio, haveffe frondi simili al Lauro. Anticamente si soleva raccorre l'Incenso una volta l'anno, intaccando gl'alberi ne'giorni solamente canicolari, per essere à quel tempo preña la corteccia d'humore, e ne ricoglievano poscia l'Incenso nel seguente autunno. Ma la dolcezza del guadagno hà fatto ritrovar modo di raccorlo ancora la primavera, essendo prima stati intaccati gl'alberi il verno. Raccogliessi quello, che distilla, e gocciola dall'albero, in su certe stoje testute di Palme, se il luogo concede, ch'elle vi si possano adattare; altrimenti vi fanno sotto un'aja in su'l terreno ben battuta, e ben netta. Il più puro, e più splendido, è quello, che si raccoglie in su le stoje; imperoche quello, che casca in terra, è più grave, non traspare, nè così come l'altro, è valoroso. Quello, che si raccoglie nella primavera, rosseggia, e non è da comparare co'l primo in bontà, per esser egli veramente di minore virtù. Credeasi, che quello, che distilla da gl'alberi giovani, sia molto più bianco, che non è quello de' vecchi. Raspassi con ferro da gl'alberi, quello che vi si condensa sopra, e però ne riporta feco assai pezzi della corteccia. Di questo fece (come qui di sopra si vede) Dioscoride mentione, percioche parlando dell'Incenso, disse ritrovarfene oltre all'Arabico di rosso, che ci si porta d'India; il che dimostra, che ancora in altre parti del mondo nasca l'Incenso, oltre à quello, che si porta d'Arabia. Il che sapendo benissimo Teofrasto, e Plinio, quantunque prima haveffero scritto, che solamente l'Arabia produceva l'Incenso, dissero però, che alcuni havevano detto, che ne nasceva ancora in alcune isole. Dassi con utilità manifesta l'Incenso polverizzato à bere al peso d'una dramma ne'flussi disenterici. E mettesi ancora in maggior quantità ne'cristeri. Fassene unguento con latte di donna nel mortajo, & ungesi alle cotture del Sole. Bevuto al peso d'una dramma con acqua di fiori bianchi di secca Nimphea, restringe la gomorrhea, e presone due scropoli, scaccia la melancolia, e giova à tutti i difetti del cuore, e massimamente mescolato con altri medicamenti cordiali. Fassi dell'Incenso un medicamento più valoroso di tutti gl'altri per gl'occhi caccolosi, e rossi; imperoche molte volte in una sola notte libera da corali incomodi. Ficcasi adunque un grano d'Incenso eletto di grandezza d'una nocciuola in un ponterolo, & accendesi alla fiamma d'una candela di cera, e così ardente si spegne in quattro oncie d'acqua di Rose, e così si fa fino à trenta volte. Colasi

A di poi l'acqua, e di questa con una penna se ne mette ogni sera, quando i pazienti se ne vanno al letto, tre, o quattro gocciole ne' cantoni degl'occhi; che sono appresso al naso, ma dove il roffore, e le lagrime sieno con dolore, vi s'aggiunge altrettanto latte di donna. Ristagna l'Incenso il sangue del naso, incorporandosi però con Ragnitello, Aloe, e chiara d'ovo, e messo nel naso sopra una tasta fatta di tela, o di stoppa. Mitiga l'Incenso itenasmoni fattone fumento con pece Greca. Fannosi d'una dramma d'Incenso, e quattro scropoli d'Agarico, con succo d'Hisopo dieci pillole molto buone contra la tosse, dandosiene una per volta ogni sera, quando i pazienti se ne vanno à dormire. Preparasi con Incenso una polvere magistrale di gran giovamento alla disenteria in questo modo: Prendonsi d'Incenso, e di Maltice di ciascuno due dramme; di bolo Armeno una dramma; di coralli rossi, di corno di cervo abbrugiato, di ciascuno mezza dramma, e daffene con vino vermiglio brusco una dramma, e mezza per volta due hore dopo cena. La polvere dell'Incenso con altrettanto Mirrha incorporata con chiara d'ovo, e legata sopra la fronte, e sopra le tempie vale à dolori hemicrani. E l'Incenso (secondo che recita Galeno al 7. delle facultà de semplici) caldo nel secondo, e secco nel primo grado, con un poco di facultà costrettiva; come che nel bianco non vi si senta manifestamente. La sua corteccia costringe chiaramente, e però è ella molto dissecativa; di modo che si connumera con quelle cose, che dissecano nel secondo grado. E ella veramente composta di parti più grosse, che l'Incenso, e però hà manco dell'acuto. Per queste qualità adunque, e facultà sue l'hanno i Medici in uso per gli sputi del sangue, per le debolezze, e flussi dello stomaco, e parimente per la disenteria. Nè solamente si mette ella ne' medicamenti, che s'ufano di fuori, ma in quegli ancora, che si tolgono dentro nel corpo. Il suo ramo (leggo la sua fuligine, e di qui di sotto ne dirò la ragione) scalda, e disseca più che l'Incenso, di modo che quasi arriva al terzo grado. Nè però è egli privo di qualche poco di facultà astringiva, e però può mondificare, e riempire l'ulcere degl'occhi, come fa quello della Mirrha, e dello Stirace. Questo tutto dell'Incenso scrisse Galeno. Ma oltre ciò, è da sapere (accioche alcuno non si pensasse, che male haveffi io interpretato questo testo di Galeno) che in tutti i volumi Latini delle facultà de semplici d'esso Galeno tradotti per Gerardo Gaudano di qual si voglia stampa, è il testo dell'Incenso scorretto, per esser similmente depravato ne' Greci, come parimente si ritrova corrotto in Paolo Eginetta; imperoche dove nel capitolo dell'Incenso si legge appresso Galeno, *ὁ δὲ δαλλῆς τοῦ ξηροτέρου ἐστὶ, καὶ περιωπτερός ἢ κατὰ αὐτὸν λιθωνῶν δυνάμειος*, cioè come traduce il Gaudano. Il suo ramo hà più del caldo, e del secco, che l'istesso Incenso; penso veramente, che si debbia leggere *ὁ δὲ αἰ τάλῃ αὐτοῦ*, cioè: La sua fuligine, &c. Imperoche ritrovo prima appresso à Dioscoride, che la Fuligine dell'Incenso è quella, e non i rami, di cui non fece egli memoria alcuna, che hà propria facultà di mondificare, e riempire l'ulcere de gl'occhi. Il che poi ne dimostra parimente in questo luogo l'istesso Galeno, nel dire egli nella fine del capitolo, che il medesimo effetto fa quella della Mirrha, e dello Stirace. Percioche al capitolo dello Stirace nell'ottavo libro dice poi egli: che la Fuligine dello Stirace abbrugiato, è quasi simile nelle facultà sue à quella dell'Incenso. E nel settimo libro al capo proprio delle Fuligini, diceva: Ufano parimente i Medici la fuligine dell'Incenso nelle medicine degl'occhi, & in quelle massimamente, che vi si generano o per infiammazioni, o per catarrhi, e parimente l'ufano per l'ulcere di quelli; percioche ella le mondifica, e riempie di carne. Ufasi oltre à ciò per imbellire le palpebre de gl'occhi. Quella poi, che si fa

Incenso, e sue virtù scritte da Galeno.

Testo di Galeno scorretto.

Incenso sua virtù

Vini dell' Incenso.

Incenso sua virtù

si fa della ragia del Terebintho, e della Mirrha, e priva d'ogni molestia, non altrimenti, che sia quella, che si fa dell'Incenso; come che quella, che si fa dello Stirace, sia un pochetto più valorosa. Per questo hò adunque io considerato, che sia nel Greco depravato il testo da gli scrittori; i quali, dove ragionevolmente doveano scrivere *αἴρα*, che vuol dire propriamente fuligine, scrissero perversamente *δαλλός*, che vuol dire ramo, over surculo, e così è accaduto questo errore per la similitudine di questi due vocaboli Greci. Il che manifestamente dichiara Serapione, percioche havendo egli havuto al suo tempo il testo di Galeno corretto, tutto quello, che si legge hoggi de i rami in Galeno, e de i surculi, ò vero sarmen- ti in Paolo Eginetta, si legge appresso di lui del fumo, ò vero della fuligine dell'Incenso. Il che si vede ancor manifestamente in Aetio, se bene il Gaudano in Galeno, e l'Andernaco in Paolo Eginetta non se n'accorsero. L'Incenso (secondo che recita Galeno al 5. libro delle compositioni in genere) matura, e muove la marcia ne' corpi di natura temperati: imperoche ne gl'humidi è l'incarnativo, come altrove habbiamo dimostrato. Oltre à ciò havendo scritto Dioscoride, che bevuto l'Incenso da' fani fa fare pazzie, e che bevuto copiosamente ammazza; par che percio si sia non poco ingannato Avicenna, il quale scrive, che l'Incenso bevuto, giova à i mentecatti, & à gli smemorati. Hanno si oltre à questo pensato alcuni, che la MANNA DELL'INCENSO appresso à i Greci fusse la Manna solutiva, che à tempi nostri usiamo di dare ne' corpi teneri, e delicati, per saluberrima, e sincera medicina. Ma in vero la cosa stà altrimenti; perche, secondo che recita Plinio, insieme con molti de gl'altri, la Manna dell'Incenso, non è altro, che quella polvere granellosa, che si ritrova fra esso, fatta nello stropicciarli insieme delle sue granella, che avviene nel sommeggiarlo. Il che parimente testifica Galeno nel quarto libro delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi. Ma poscia, che la Manna dell'Incenso m'hà ridotto à memoria la Manna solutiva, che scende dall'aria, non se ne facendo nel processo da Dioscoride altra menzione, accioche si sodisfaccia à i lettori, nè dirò di mente de gl'Arabi quanto essi ne scrissero, e quanto ancora io stesso n'hò veduto in Calabria, dove ella si raccoglie eccellentissima. Dico adunque, che la MANNA SOLUTIVA è una certa ruggiada, ò vero liquore soave, che casca la notte dall'aria sopra le frondi, e sopra i rami de gl'alberi, in su l'herba, in su le pietre, e parimente in terra; la quale poscia condensandosi con certo spazio di tempo, diventa granellosa à modo di gomma. Di questa hò veduto io in Italia solamente due specie; delle quali l'una è la Levantina, e l'altra la Calabrese. Quella, che si porta di Levante, è di due diverse specie: una cioè eccellentissima, la qual chiamano Masticina, di granello simile al Mastiche, onde hà tirato il nome: e l'altra, la qual chiamano Bambagina, di prezzo vile, e di poco valore; imperoche ella non è altro, che la Masticina svanita, ò vero contratta di zuccherò, e d'altri mescolugli. Quella della Calabrese più s'apprezza, che si raccoglie dalle frondi de gl'alberi, ove ella s'appone, e che propriamente s'addimanda Manna di foglia, minuta di granella, trasparente, grave, simile à picciole granella di mastiche, bianca, & al gusto dolce, e soave. Tiene il secondo luogo doppo questa quella di più grosso granello, che à i nostri tempi si cava dal tronco de' Frassini, di cui diremo qui di sotto. Di quella cascata dal cielo la passata notte, mi fù già portata da certi pastori in Cosenza, città di Calabria, sopra à frondi di Faggio, e d'Orno, che pareva proprio gocciola d'un giubbe ben cotto. Intesi da gl'habitatori, ch'ella si raccoglie la mattina avanti, che'l Sole scaldi; imperoche poscia rarefacendola il Sole, si risolve agevolmente in aria. Onde non sò io per qual ragione scrive il Fuchsio, huomo de' nostri tempi dottissimo, nel

Manna d'Incenso.

Manna solutiva, e sua historia, e specie.

A suo libro delle compositioni de' medicamenti nuovamente stampato, & aumentato, che la Manna Calabrese sia di più grosse granella, simili a fiocchi di bambagia, ò veramente di lana bianca, e che però si chiama ella Manna bambagina, manco pretiosa di tutte l'altre Manne. Ma quanto sia lontana l'opinione del Fuchsio dal vero, ne lascerò il giudizio à quei Medici, à quei Speciali, & à quei mercanti, che meglio fanno, qual sia la Manna masticina, qual la bambagina, e qual la Calabrese, che forse per avventura fin' hora non hà saputo il Fuchsio. Ritrovone appresso à gl'Arabi di due specie, scritte per diversi capitoli; della quale ne chiamano una Manna, e l'altra Tereniabin. Nè percio vi si conosca tra esse altra differenza di specie, se non che l'una pare essere liquida, simile al mele, e l'altra condensata in granella. Questa è veramente quella vera Manna masticina, che si soleva portare à noi di Levante, e l'altra quella, che chiamarono Tereniabin gl'Arabi; la quale si dimostra essere Manna apertamente per testimonio di Serapione; imperoche nel capitolo proprio, il quale è l'undecimo, d'autorità d'Abix, così ne scrive: Mitiga il Tereniabin l'inflammationi delle feбри calde, toglie la sete, mollifica mediocrementemente il corpo, giova al petto, & alla tosse, e non è altro, che Manna; conciosiacosache casca dall'aria, come casca la Manna. Afferma il Brasavola, che un Nicolò Nicoluccio (Speciale in Ferrara) comprò una volta da un moro un vaso pieno d'una Manna liquida simile al mele, la quale faceva nelle medicine mirabili effetti. Questa veramente si può dire essere stata di quella, che chiamano gl'Arabi Tereniabin: quantunque di contraria opinione sia il Brasavola, il qual vuole, che'l Tereniabin Arabico sia la Manna del nostro commune uso, e la Manna loro sia poscia questa Specie di liquida. La qual sentenza del tutto ripugna alle scritture Arabe; essendo che io ritrovo in Serapione, che'l Tereniabin è una ruggiada, che casca dal cielo, simile à un mele granellosa, e che altrimenti si dimanda mele di ruggiada. Et Avicenna scrivendo della Manna, dice, ch'ella si condensa à modo di Gomma; dal quale non veggio punto deviare Mesue. Fù opinione d'Averroè, e di molti altri doppo lui, che gl'antichi, massime Galeno, non conoscessero la Manna. Alche ripugna quello, che esso Galeno ne scrisse nel terzo libro delle facultà degl'alimenti, nel capitolo del mele, così dicendo: Fassi in su le frondi degl'alberi un liquore, il quale veramente non si può dire, che sia succo, nè frutto, nè parte alcuna di quelli; ma bene si può dire, essere una specie di ruggiada; quantunque non vi se ne ritrovi gran copia, nè manco vi si veggia del continuo. Io mi ricordo bene, che qualche volta nel tempo della state s'è ritrovato in su gl'alberi, e sopra l'herbe assaiissimo mele, del che giubilando, e facendo festa i villani cantavano, Giove ne piove il mele. Era nell'accader questo stata la passata notte, rispetto al tempo della state; assai fredda, & il passato giorno molto caldo, e secco. Per lo che i dotti interpreti della natura si pensarono proceder questo da i vapori levati della terra, e dall'acqua; imperoche essendo prima rarefatti, e cotti dal Sole, è da credere, che per il freddo della seguente notte si condensassero. Ma quantunque appresso à noi accaggia questo di rado; nondimeno nel monte Libano ogni anno spessissime volte interviene, onde messe molte pelli per terra, raccolgono, crollando gl'alberi i villani, & i pastori, il mele, e n'empiono certi lor vasi, e lo chiamano mele di ruggiada, ò vero d'aria. Questo tutto della Manna scrisse Galeno à confusione di coloro, che si credono, che ella non fusse conosciuta da lui. Di qui adunque è da pensare, che habbiano tratto gl'Arabi il loro Tereniabin: e massime affermando Serapione, che appresso à loro ancora si chiamava mele d'aria. Di cui fece parimente mentione Plinio al 12. capo dell'11. libro con queste parole: Casca questo mele dall'aria, e massimamente nel nascere

La Manna appresso à gl'Arabi di due specie.

Manna calabrese.

Erano i Tereniabin.

Manna solutiva da Galeno.

Manna solutiva da Galeno.

nascere d'alcune stelle, e suole specialmente intervenire questo nel tempo della Canicola; ma non mai avanti al nascere delle Vergilie, poco avanti giorno, di modo che nella prima aurora si ritrovano le frondi degl'alberi carichi di ruggiadoso mele: Onde coloro, che in quel tempo sono fuori all'aria, sentono le vesti, & i capelli unti per tutto di questo liquore. Sia adunque questo, o sudore del Cielo, o saliva d'alcune Stelle, o humore, che si purghi dall'aria, volesse Iddio, che fusse egli così puro, liquido, e di sua natura, come era egli nel suo primo cadere. Questo tutto disse Plinio. Ma è però la Manna cosa tanto antica, che avanti che nascessero Galeno, e Plinio, fu ella conosciuta, e scritta da Teofrasto d'autorità d'Hesiodo, al 9. capo del terzo libro dell'istoria delle piante, con queste parole: Ma se (come scrive Hesiodo) la Quercia genera il mele, e l'Api, quello certamente più si conferma. Adunque nasce ancora questo melleo humore cadendo dal cielo, e rimanendo sopra questo albero. Queste tutte sono parole di Teofrasto. Diliquida, e parimente di granellosa ne casò dal Cielo ancora nel contado di Goritia, per tutta la Patria del Friuli, e parimente in altre regioni circonvicine, il mese di Maggio, e di Giugno dell'anno M. D. XLVI. della quale in un tempo medesimo raccolsi io in assai quantità; imperochè tutta quella, ch'era sopra frondi di Fico, e d'Orno, era bianchissima, e granellosa, e quella, che sopra frondi di Pesco, di Mandorlo, e di Quercia era caduta, era liquida, di sapore, e di colore simile al mele. Il che agevolmente m'induce à credere, che non per sua natura, e per se stessa diventi la Manna granellosa, e si condensi simile al Mastice, ma che tale accidente si causi dall'istessa facultà delle frondi degl'alberi, ove ella s'appone. Alche avvertèdo con diligenza gli scrittori Arabi, ne descrissero sensatamente amendue le specie. Casconne in questi moderni tempi di granellosa simile al Mastice nella valle Anania della giurisdizione di Trento, copiosa quantità, e specialmente sopra i Larici, ove ne furono raccolte alcune scatole, come ne può far testimonio il Signor Giulio Alessandrino Medico Cesareo, il quale n'ebbe la parte sua. Dal che si può ben considerare come da tutto il resto scritto di sopra, che sia in grandissimo errore Donato Altomari, non volendo egli concedere, che la Manna, che si ritrova in su le foglie del Frassino caschi dal cielo, ma che vi risudi dall'albero stesso. Ma non dirò già io, che quella che fu raccolta in su i Larici, fusse la Resina, che corrottamente chiamiamo Terebinthina, che si cava dal tronco del Larice; essendo stata veramente Manna celeste, e non Resina rifiudata. Oltre à ciò, è chiaramente da credere, che si sognassero i Frati, che hanno commentato l'antidoto di Mesue, che la Manna avanti all'apparir della Canicola risudi in Calabria, senza cader dall'aria, dalli rami, e parimente della scorza del tronco del Frassino, e dell'Orno, e che si generi in questi alberi da per se naturalmente; e risudi da loro nel modo, che da molti altri risudano le gomme: perciocchè questo è tutto contra all'operare della natura, e contra alla verità, di cui nondimeno si fogliono i Frati chiamare Predicatori. Imperochè quella, che risuda da cotali alberi ne' giorni Canicolari, non è altro, che Manna celeste cadutavi sopra i prossimi passati mesi di Maggio, e di Giugno bevuta dalla scorza, e tirata dentro da se, per essere inaridita, e seccata dal Sole, e parimente rarefatta, e essessa. E così interviene poscia, che intaccandosi la cortecchia dell'albero se n'esca fuor tirata dall'ardentissimo calore della Canicola, e vi si condensi, e faccisi granellosa à modo di gomma. La quale per la mistura del succo dell'albero è spognosa, e leggiera. Che poi si faccia più questa operatione nel Frassino, e nell'Orno, che ne gli altri alberi, cascando però la Manna sopra tutti universalmente, non saprei io altro dire, se non intervenire questo per special dote data dalla natura al

A Frassino, e parimente all'Orno di tirare à se propriamente questo liquore, come alla Calamita di tirare il Ferro, & al Succino la Paglia. Imperochè à tutti è manifesto, che in Puglia, & in Calabria solo il Frassino, e l'Orno, specie ancora egli di Frassino, hanno proprietà di tirare à se la Manna, che vi casca sopra, e di ritenerla, e condensarla: vedendosi, che da gl'altri alberi casca ella subito in terra, in su l'erba, & in su le pietre. E però distilla solamente dal Frassino, e dall'Orno, quando si gl'intacca la cortecchia, non però naturalmente, ma accidentalmente. Onde gl'habitatori di quei luoghi fatti dotti, e sapienti dalla utilità del guadagno, hanno molto più diligentemente investigato questo così bel secreto della natura. Con l'opinione de' Frati concorre l'Altomari, il quale vuole ad ogni modo, che questa Manna del commune uso non sia altro, che gomma d'Orno, e del Frassino naturale, senza accidente alcuno. Il che quantunque egli si sforzi di provare con fortissimi argomenti, e ragioni, per non quadrare cotale opinione al mio intelletto, ne lasciarò far la sentenza à coloro, che più di me si sono esercitati in queste cose. Fra coloro, che si crederono, che la Manna dell'Incenso fusse questa dell'aria, ritrovo essere stato Pietro Crinito Fiorentino, ripreso già agramente dal Manardo da Ferrara, nel primo libro delle sue epistole medicinali. Ma se gli può in ciò perdonare, poscia che Serapione, il quale trà gl'Arabi tiene ne' semplici medicamenti il primo luogo, confonde la solutiva dell'aria con quella dell'Incenso assai consideratamente. Attuario trà gl'altri Greci (per quanto si legge nel suo trattato delle compositioni de' medicamenti) hebbe assai bene la Manna in consideratione, e recitonne assai sufficientemente le facultà sue. Il Fuchσιο famosissimo Medico nel suo libro delle compositioni de' medicamenti nuovamente stampato, & aumentato, par che si sforzi con ogni suo potere di tor via del tutto la Manna dall'uso dei Medici, proibendo l'usarla con queste parole: La Manna veramente ha poca, o niuna virtù di solvere il corpo, e ciò affermano per cosa certa coloro, che sono stati appressò al monte Libano. Imperochè costoro dicono, che gl'habitatori di quel monte ne mangiano fino che sono pieni, e che però non muove loro il corpo, mà che se ne sentono nutrire così come d'ogn'altro companatico. Il perchè essendo la Manna quasi di simil virtù che il mele, quando ben la ne mancasse, non importerebbe, se non fusse la maraviglia, che del continuo ci pigliamo delle cose pellegrine, e che noi come insensati, e come pazzi, sprezzati i medicamenti, che nascono ne' nostri paesi, più presto vogliamo usare quelli, che ci si portano di paesi lontani, che quelli, che nascono ne' horti proprj. Mà facendo così senza consideratione di grandissime spese, riportiamo meritamente la pena della nostra pazzia. Questo tutto della Manna scrive il Fuchσιο. Dal che si vede manifestamente, che egli vorrebbe ad ogni modo tor via dalla medicina l'uso della Manna, e che in luogo di essa si usassero di quei medicamenti, che nascono nelle sue, e nostre Regioni, o Iddio il volesse, che questa permutatione si potesse fare equalmente, sicuramente, e commodamente, acciò che, come desidera il Fuchσιο, potessimo risparmiar così grandi spese. Mà perchè le sue ragioni non sono tali, nè così ammissibili, che siano bastanti à persuadermene l'intento suo, son costretto à lasciarle da parte, come del tutto inutili; Imperochè, che sia il vero, e del tutto contrario alla opinione del Fuchσιο, che la Manna sia solutiva, e che muova il corpo senza fare alcuno nocumento, non solamente l'habbiamo da gli autori, che di essa hanno scritto, mà ce lo dimostra continuamente la quotidiana esperienza, vedendosi manifestamente, che toltone il peso di due oncie, e mezza, muove molto ben più, e più volte il corpo, cacciandone fuori specialmente la colera: tanto dico la grossa, quanto la sottile, come posso far di ciò io testimio-

simonio, il quale non uso per la mia persona altro medicamento. Che poisia il vero, che coloro, che habitano il monte Libano si mangiano la Manna come per companatico, e che se ne nutrischino, come d'ogn'altro cibo, chi farà colui, che lo creda, come fa il Fuchio? avvenga che se ne vegga frà noi tutto il giorno il contrario. Che? Adunque vorremo noi levar via la Manna dall'uso medicinale, medicamento così nobile, e piacevole, e che tiene il principato trà tutti gl'altri, per usare in suo luogo i nostri, come forse la Cataputia, l'Etula, i Tichimali, la Brionia, e molti altri simili medicamenti velenosi, i quali nascono per loro stessi non solamente ne gl'horti, ma ancora nelle nostre campagne? Per mio giudicio non mai. Io veramente in questa cosa più presto mi voglio accostare à Galeno, à Dioscoride, & ad altri eccellenti scrittori, tanto dico Greci, quanto Arabi, che à qualunque si vogli altro. Imperoche eglino non contenti de' medicamenti delle patrie, e regioni loro, si dilettarono mirabilmente d'haverne di pellegrini. Nè però per questo diremo mai, che essi fossero pazzi, mà bene che essi fossero sapientissimi. Però non mi sono se non potuto grandemente maravigliare, che il Fuchio si sia messo così à vituperare la Manna senza veruna ragione; essendo noto, e chiaro à tutti, eccetto che à lui, che purga ella il corpo senza alcuna molestia. Io per il vero desiderarei, che coloro, che vanno biasimando cotali medicamenti, facessero questo, ò più ragionevolmente, ò che ne dimostrassero quali siano quei medicamenti de' nostri paesi, che si potessero accomodare in tutto, e per tutto in luogo loro, e che havessero quell'istessa virtù. Percioche io non sono quel Medico, che volesse proporre le cose forestiere alle nostre, pur che l'havessino tali, che potessero con le facultà loro stare al paragone di quelle, nè più, nè meno. Errano ancora non poco i Medici Napolitani insieme con li loro Protomedici, i quali fanno proibire, sotto gravissime pene, che non si debbi vender la Manna, che rifiuta dalla scorza del Frassino, e dell'Orno, la quale chiamano Manna sforzata, imaginandosi, che non sia buona da cosa veruna; imperoche questa, oltre che purga senza alcuna molestia, e dassi sicurissimamente alle donne gravide, in ogni tempo della gravidezza; è santissima, & eccellentissima medicina nelle petecchie, e febri magne, e pestilentiali, essendo che il Frassino hà manifesta virtù contra tutti i veleni. Però lascino hormai i Protomedici Napolitani di perseguir coloro, che cavano la Manna del Frassino, e non privino gl'huomini di così pretioso medicamento non conosciuto da loro; se bene vi sono più propinqui di noi. E' la Manna (secondo che riferisce Avicenna, e Mesue) ne' suoi temperamenti uguale, inchinandosi però più presto al caldo, che altrimenti. Ma secondo Averroè è calida, & humida. Solve il corpo, quantunque debilmente per sè sola. Et imperò si dà, & alle donne gravide, & à i piccioli fanciulli senza alcuno detrimento, ò timore. Messa trà l'altre medicine, accresce le virtù loro. Purga agevolmente la colera, toglie la sete, apre, e mollifica le parti del petto, e della gola. Mà non si serva in vera bontà più d'un'anno, quella dico, che si porta di Levante, chiamata Masticina, ma quella che si raccoglie in Calabria, dura assai più lungo tempo. Chiamano i Greci l'Incenso, *Ἰσχυρός*: i Latini Thus: gl'Arabi Ronder, Conder, ò vero Kateth: i Tedeschi Vveirauch: li Spagnuoli Encienso: i Francesi Encens.

Manna, e sue facultà.

Nomi.

Del Pezzo, e del Pino. Cap. 71.

**S**ono il Pezzo, & il Pino d'una sorte medesima, ancora che trà le specie loro sia qualche differenza; e sono alberi volgari, e conosciuti. E la corteccia loro costrettiva, giova trita, & impiastata all'intestigini, all'ulcere superficiali, & alle cotture del fuoco mescolato però con litargirio, e Manna d'Incenso. Incorporata

**A** con ceroto Mirtino, consolida l'ulcere de' corpi delicati, che non possono tollerare cose forti. Trita con vetruiolo, raffrena l'ulcere, che vanno serpendo. Fatto con profumo, provoca il parto, e le secondine. Bevuta, stringe il corpo, e provoca l'orina. Mitigano le frondi loro, trite, & impiastate, l'infiammagioni, e proibiscono nelle ferite. La decottione calda delle trite, fatta in aceto, mitiga, lavandosene la bocca, il dolore de' denti. Bevute le frondi al peso d'una dramma con acqua semplice, ò vero melata, giovano à i fegatosi. Fanno questo medesimo i gusci delle Pine bevute, e parimente le frondi del Pino. La testa d'amedue tagliata in pezzi, e cotta poscia in aceto, laudone la bocca, mitiga il dolore de' denti. Falsene spatole per le compositioni de' pestoli, e de' gli unguenti, che si fanno per le lassitudini. Cogliensene, brugiancola, la fuligine per far inchiostro da libri, e per mettere ne' linimenti, che si fanno per acconciare le ciglia delle donne. Giova à gli angoli de' gli occhi corosi, al flusso delle lagrime, & alle ciglia, che si pelano. Chiamansi Pytides i frutti, tanto del Pino, quanto del Pezzo, che si rinchiudono dentro alle Pine loro. Sono questi costrettivi, & alquanto calidi: mangiati per sè soli, ò vero con Mele, giovano alla tosse, & altri difetti del petto. Quelli del Pino moridi, e mangiati ne' cibi, o vero bevuti con seme di Comerio, e con vino passo, provocano l'orina, e spongono gl'ardori delle reni, e della vescica. Tolti con succo di Portulaca, vagliono al rodimento dello stomaco, restauano le forze ne' corpi deboli, e ripercuotono gl'humori corrotti. Tolti freschi dall'albero tutti interi, e poscia pesti, e cotti nel vino passo, vagliono alla tosse vecchia, e conferiscono à tiscichi, bevendosi di tal decottione ogni giorno tre ciathi.

**S**Arabbe veramente cosa da imputarmi à non poca negligenza, se ritrovandomi tutto il giorno nelle selve de' Pini, de' Abeti, de' Larici, e de' Pezzi, non scrivessi io di tutti questi la vera historia, secondo che i sensi proprj ne sono stati giudici: e tanto più mi pare havere io havuto obligatione di farlo, quanto più veggio in molte cose Plinio, con molti altri de' moderni, nel descrivere questi alberi, che producono le Ragie, assai allontanarsi da quello, che gl'occhi proprj mi sono ne' monti di tutta la giurisdittione di Trento stati testimonj. Cominciando adunque dal Pino, ritrovo, che Teofrasto al 10 cap. del 3. lib. dell' historia delle piante, ne scrisse una specie di domestico, & una di salvatico; e divise il salvatico in maritimo, e montano, così dicendo: Assegnano de' Pini due specie, l'una, cioè domestica, e l'altra salvatica; e di questa sono parimente due specie, una montana, & una maritima. I Pini della montana specie sono più dritti, più alti, e più grossi; e quelli della maritima, sono piccioli, hanno le frondi più sottili, e la corteccia più liscia, utile per conciare le cuoja; il che nell'altra manco si ritrova. Il frutto della maritima è tondo, e presto s'apre; e quello della montana è lungo, verde, nè così presto si sfuglia, come più salvatico. Tutto questo del Pino scrisse Teofrasto. Ma non mancano chi scrivevano, che ciò scriveffe Teofrasto del Pezzo, e non del Pino, fondati sopra la ragione del vocabolo Greco *πύκνιον*: di cui scrive qui Teofrasto; percioche dicono, che *πύκνιον* appresso à i Greci denota Pezzo, e non Pino. Onde Pietro Bellonio Francese seguitando la commune opinione de' Greci, nel libro suo degl'alberi coniferi, tutto quello, che scrive Teofrasto del Pino lo pose sotto il Pezzo, contra l'interpretatione di Teodoro Gaza, quantunque Greco nativo, e dottissimo huomo Latino, per ritrovare, che Teofrasto havea scritto in Greco *περί τεύχων*: cioè del Pezzo. Ma parmi, che il Bellonio s'inganni non poco, non già perche io lo reputi del tutto indotto, ma più presto perche mi par poco pratico, e molto nuovo nella lectione di Teofrasto, e di Galeno, ò veramente, ch'egli si sia posto con poca consideratione à scrivere di quelle piante.



PEZZO.

A

PINO DOMESTICO.



B



C

PINO SALVATICO.



D

E

F

propriamente per il Pino, & *πίτυς* per il Pezzo. Nè certamente manco è verisimile, che Teodoro interprete di Teofrasto di nation Greca, e molto dotto, non avesse saputo quel che significassero quei due così triti vocaboli *πέκη* & *πίτυς* appresso ài Greci scrittori. Appo ciò si vede manifestamente, che Teofrasto chiama la Noce, o vero il Cono del *πέκη σροβίλον* (cioè Strobilo) onde ci viene à certificare, che egli intenda *πέκη* per Pino, e non per Pezzo; imperoche Strobilos si chiama propriamente la Noce del Pino, come apertissimamente dichiara Galeno all'11. libro delle facultà de'gl'alimenti con queste parole: La Noce del Pino (cioè il Pinocchio) genera buoni, e grossi humori, e nutrice molto, come che malagevolmente si digerisca. I Greci hora non la chiamano più *κάνος*: (cioè Conon) ma *σροβίλον*: cioè Strobilon.)  
 Più oltre il medesimo Galeno nel libro de' cibi, che nutriscono bene, e male, dice queste parole: Il Pinocchio, il qual si chiama *κάνος*: chiamato ancora *σροβίλος* da gli antichi, genera più grossi humori, ma non però cattivi. Appo ciò nel 7. libro delle facultà de' Semplici: Il frutto del Cono (disse pur egli) il qual chiamano Cocalon, e Strobilon, &c. & nel quarto commento nel libro di Hippocrate del modo del vivere ne i morbi acuti. Il Cocalo (disse egli) così chiamato da Hippocrate, non si chiama così da gl'antichi Greci, ma Conos, come da i moderni Medici per la più parte Strobilos. Con Galeno è il Sethi fra i Greci più nuovi, quale chiama i Pinocchi Conaria, e Strobili. Onde reputo hormai essere cosa chiarissima, che Teofrasto habbi inteso contra l'opinione del Bellonio per il *πέκη* il Pino, e non il Pezzo, imperoche se il *πέκη* appresso Teofrasto produce lo Strobilo, il quale si connumera da Galeno fra i cibi, non sò vedere, nè conoscere, in che modo possa essere egli il frutto del Pezzo, il qual non si mangia, nè si commemora fra i cibi, come fa testimonio contra se stesso il Bellonio. Che oltre à ciò Teofrasto in questo luogo non intenda altro per *πέκη* che il Pino, ne può far vero testimonio il non ritrovarsi Pezzo,

F zo,

te, di cui haveva pochissima notizia; imperoche più cose vi sono, che contradicono alla sua opinione. A me veramente non è cosa nuova, ne manco hò da dubitare, che gl'antichi Greci non pigliassero *πέκη* im-

## PINO MARITIMO.

A

## UN' ALTRO PINO MARITIMO.



B

C

Vera histo-  
ria de i Pini.

zo, che sia domestico, se già non se ne ritrovasse alcuno in qualche giardino statovi trapiantato, e seminato di quelli, che sono nelle selve; come che il contrario si veggia ne i Pini, ritrovandosene è de domestici, e de salvatichi, come scrive Teofrasto. Di qui veramente è poi avvenuto, che il Bellonio sia trascorso d'uno errore in un'altro, imperoche ancor quello è falsissimo; che la Pece (come egli dice, interpretando perversamente Teofrasto) si facci della Teda del Pezzo; imperoche rarissimi sono i Pezzi, che faccino Teda: perche per il vero tutta la Pece, che si usa in Italia, si fa solamente di Teda di Pini; e così parimente in Boemia, ove sono grandissime, & infinitissime selve di Pini salvatichi. Ma venendo hormai alla vera historia de Pini, dico, che il Pano è di due generi, cioè domestico, e salvatico. Il domestico hà i rami nella cima, che s'aggrano per intorno al tronco à modo di ruota, con foglie ferme, dure, lunghe, strette, & appuntate in cima. Produce le Pine grosse di piena manco, piramidali, ben dure, gravi, e ferrate, nelle quali si contengono i Pinocchi, lunghetti, ferrati, e rinchiusi da duro, e assai forte guscio, tutto ricoperto di nera fuligine, che toccandosi imbratta subito le mani. I Pinocchi che vi son dentro sono bianchi, dolci, e dilettevoli al gusto, coperti da certo sottile invoglio di rossigno colore, il qual fregato con le dita, o con le palme delle mani, agevolmente si sguscia. Veggonfi copiosissimi i Pini domestici nel territorio di Ravenna, dove n'è una gran selva chiamata la Pineta, non molto lontano dalla riva del mare Adriatico. Vedesene ancora in varj, e diversi luoghi d'Italia, e specialmente ne i monasterj de Frati. Il salvatico hà diverse specie, le qual si dividono in Montane, e Marine. I Montani sono di tre forti. Il primo è più lungo, e maggiore di tutti: e di questi ne sono piene tutte le selve di Boemia, di Silesia, e Polonia, e nel territorio di Trento, e del Contado di Tirolo varj, e diversi monti, de i quali fanno i boschieri la Pece nera. Sono questi in tutte le parti loro simili a i domestici, eccetto che nelle Pine, le quali sono poco maggiori del-

Pino salvatico, e sua specie.

D

E

F

le Noci del Cipresso, ma più lunghe, meno uguali, e più ferrate insieme, con quello ordine istesso di squame, che si vede nelle domestiche, ragiosi, e odorati. Quelli della seconda specie chiamati da i Contadini della valle Anania MUGHI, non fanno

## PINO SALVATICO MUGO.



tronco

tronco, nè fusto veruno, ma producono i rami dalle radici appresso à terra, i quali se ne vanno scorrendo di lungo per terra di lunghezza da dieci fino à quindici gombiti. Produce le Pine alquanto, o poco maggiori del predetto, e più ricoperte di Ragia, e più odorate. Usano i rami per far cerchia da botti, imperoche oltre all'esser eglino assai lunghi, sono molto tenaci, e arrendevoli. La terza specie chiamano gli Ananiesi, e i Trentini CEMBRO, ò ver Cirmolo, e nascono questi Pini co-

PINO SALVATICO CEMBRO.



piofi in Gavia monte ne i confini della Val del Sole con Valtellina, nelle montagne di Fiemme, e nel Contado del Tirolo in certi monti non lontani da Ispruch. Crescono i Cembali in assai bella grandezza, di modo che se ne fanno tavole, le quali non solamente riescono venose, e belle, ma ancora odorate; nondimeno questi Pini non sono alti quanto quelli della prima specie sudetta, nè hanno la corteccia così rossa: sono le sue Pine grosse poco meno di quelle de i Pezzi, ma molto più brevi, e più corte, resinose, e purpureggianti, e di tutte l'altre forti più fragili. Hanno dentro i Pinocchi molto minori delle domestiche, con il guscio così fragile, che agevolmente si rompe con i denti. Il sapore de Pinocchi è quello stesso de i domestici, se non che lascia nella bocca un non sò che d'asprezza; il che è proprio di tutti i frutti salvatici. Di qui adunque mi riduco agevolmente à credere, che il Cembro sia il PINO TARENTINO, di cui scrisse Plinio al 10. capo del 15. libro. Imperoche (come dice egli) il guscio de Pinocchi è così fragile, che si rompe con le dita; e però vien furato da gli augelli nell'albero, perche per la molta fragilità sua agevolmente lo rompono con il becco. Distilla da questo Pino la Ragia bianca, e odorata, come da tutti gl'altri. Fanno i Tedeschi delle tavole del Cembro non poca stima, non solamente per esser bello all'occhio, ma ancora (come habbiamo detto) per il lor buono odore. Il che fa che sieno à loro in grande uso per imbalsamare le stufe, e le camere, le quali son loro molto à proposito il verno contra al freddo, facendo queste

A tavole non poco ornamento. De i MARINI hò io osservato due specie differenti solamente nel frutto, come potrà ciascuno far congettura dalle figure loro, che qui incontro sono collocate. Da tutte queste specie risuda la Ragia bianca, e odorata, e tutte invecchiandosi diventano Teda, e fassene la Pece. Ma dirò bene, che quello, che sensatamente si vede ne i Pini salvatici nel nostro clima, ripugna del tutto à quello che ne scrive Teofrasto; percioche i Pini salvatici, che nascono nelle maremme nostre di Siena, producono il frutto loro lungo una spanna, in forma di piramide, fermissimo, e sodo, il quale malagevolmente s'apre per se stesso: e quelli, che nascono per tutte le montagne della valle Anania, e di tutto il resto del Trentino, dove se ne ritrovano assaissime selve, producono i frutti loro piccioli, e brevi; i quali subito che son secchi, s'aprono, e cascano dall'albero. Ma puossi credere intervenire questo dalla varietà de climi, e delle regioni, ò veramente perche più siano le specie de Pini maritimi. Crede si il Bellonio, di cui habbiamo detto poco qui di sopra scrivendo pure de gl'alberi resiniferi, (per quanto io possa cavare dalle sue parole) che il Cembro sia il Pinastro, ma secondo il parer mio egli s'inganna nõ poco; percioche io ritrovo appresso Plinio al decimo capo del 16. libro, che il Pinastro, cioè il Pino salvatico, cresce in mirabile altezza, non solamente ne i monti, ma ancora ne i piani, come si vede in Boemia, ove ne i piani sono infinite selve di Pinastri. Ma tutto il contrario ritrovo io appresso al Bellonio, volendo egli ad ogni modo, che il Pinastro sia minor del Pino, e che non nasca, nè si ritrovi, se non nelle altissime cime de i monti. Alla cui erronea opinione si potrà accostare ciascuno, a cui più piaccia credere à i viaggi del Bellonio (se però, com'egli scrive, si possono tener per veri) in Asia, in Grecia, in Soria, in Egitto, & in altri paesi più lontani, che à quello, che ne scrivono gli antichi; alli quali spesso senza veruna ragione contradice il Bellonio, per farsi per avventura più autentico di loro. Ne senza qualche ragione hò io da maravigliarmi di ciò, e da non far gran capitale de suoi scritti, per essere stato detto da persone degne di fede, che il Bellonio è huomo di poca dottrina, e che non hà caminato tanto per il Mondo, quanto egli scrive. Ma ritornando nel nostro primo ragionamento, dico, che dove il Bellonio descrive l'istoria del Pinastro, dice per dar botta à Teodoro Gaza, d'haver spesso ritrovato il Pinastro in Teofrasto latino: ma nel Teofrasto Greco, nè manco appresso à qual si vogli altro Greco autore ne ritrovò mai egli veruna menzione. Ma quanta sia grande l'arroganza del Bellonio, e quanto negligeramente habbi egli letto cotali autori, si può agevolmente conoscere per le parole di Teofrasto, che habbiamo poste di sopra, dove per autorità del medemo fii detto, che i Pini erano di due forti, cioè domestici, e salvatici. Ma se per avventura non volesse egli consentire alle ragioni, e autorità allegate di sopra, e che restasse nella sua pertinacia, con dire, che appresso Teofrasto il πεύκη è il Pezzo, e non il Pino, e che egli conseguentemente in quel luogo intese de i Pezzi domestici (di questo non penso che mai ne vedesse il Bellonio) e de i salvatici, e non de i Pini: se noi li concederemo questo per farli piacere, che cosa risponderà egli à quei luoghi di Teofrasto, ne i quali si legge πινύνη? cioè Pino salvatico? Veramente niente per quanto io me ne veggia. Oda adunque il Bellonio quel, che contra di lui scrive Teofrasto, ove egli tratta l'istoria de gl'alberi de i monti al quarto capo del terzo dell'istoria delle piante. E dice queste parole: Ἰδία δὲ τὰ τοιαῦτα τῶν ὀρεινῶν ἢ ἐν τοῖς πεδίοις ἢ ἐν φύσσει περὶ τὴν Μακεδονίαν, ἐλάτη πινύνη, πίτυς ἀργία, cioè: Quelle piante propriamente montane, che non allignano ne i piani di Macedonia, sono, l'Abeto, il Pezzo, e il Pinastro: e nel capo medesimo, dove ci recita per nome quelle piante, che sempre verdeggiano, scrive

Pini Minori.

queste parole: ἀειφυλλα μὲν ἢ τὸν ἀγρίον ἢ καὶ προτερον ἐλεῦπι πύκη, πύτης ἀγρία, cioè: Adunque fra le salvatiche piante verdeggiando perpetuamente quelle, di cui dicemmo nel primo, cioè l'Abeto, il Pezzo, & il Pinafro. Di qui adunque si può (per quanto io ne veggia) credere, che il Bellonio habbi con pochissima attentione studiato Teofraſto, se ben dimostra esser dotto colui, che dal Francese hà tradotto in Latino le sue menzogne. Alle quali havendo noi con non poca diligenza posto sopra l'occhio, e conoscendo ch'egli hà scritto molte cose senza consideratione veruna, e di quelle ancora, che in modo veruno si possono tenere per vere, e per sincere, non ci possiamo persuadere altrimenti, se non che ciò habbia fatto egli più presto per sua vanagloria, e per cupidità d'honori, e di dignità, che per narrare la verità delle cose in beneficio del mondo. Nè manco s'inganna nella consideratione de gli alberi resiniferi l'Anguillari, il quale confidato solamente nella sua opinione, senza addurre testimonianza, o ragione alcuna, vuole ne i suoi pareri, che il Pino salvatico montano, e parimente quello, che si chiama Mugo, siano amendue specie di Pezzo, quantunque l'una, e l'altra di queste piante non siano differenti da tutti gli altri Pini, se non nella grandezza, e piccolezza loro, e dei loro frutti; imperoche tutti hanno una medesima faccia, una medesima apparenza, le medesime foglie, i medesimi germi, e fiori, il medesimo legno, la medesima corteccia, la medesima Ragia, e il medesimo sapore, & odore; senza che tutte queste sorti di Pini, invecchiandosi si convertono in Teda, di cui si fa la Pece. Il che è propria dote de' Pini (come scrivono i più autentici scrittori) e non de' Pezzi. Nè parmi che menò erri grossamente egli nel Pino Tarentino, chiamato volgarmente Cembro, volendo ei, che questo sia il Pino montano salvatico, di cui scrisse Teofraſto. Ma non essendo, nè ritrovandosi fra tutte le specie de' Pini alcuna, che habbi il frutto così fragile, come il Cembro, si vede manifestamente quanto sia vana l'opinione di costui; imperoche (come scrive Teofraſto) il Pino salvatico montano produce le Pine più compatte, più dure, e più ferrate del marino. Onde non può stare in modo veruno, che il Cembro sia il Pino salvatico montano, di cui scrive Teofraſto. Havrei ancora non poche altre ragioni che ripugnano all'Anguillari, le quali per non essere tedioso lascio da canto, e massimamente havendone io scritto assai nel libro delle mie epistole, scrivendo all'Eccellentissimo M. Ulisse Aldrovando Bolognese. Ma non mi posso se non maravigliare, che scriva Plinio, che le migliori scandole che si fanno di tutti gli alberi resiniferi per li tetti delle case siano, quelle di Pino, sapendosi che quelle del Larice non hanno paragone al mondo, e ch'esse sono più di tutte l'altre durabili. Scrive oltre a ciò Teofraſto al luogo medesimo di sopra citato (come ancora noi ogni giorno veggiamo) che la morte del Pino al fine non è altro, che convertirsi in TEDA, con queste parole: Dicono i montanari che cotal morbo accade a i Pini, quando non solamente il cuore, ma la parte più esteriore del tronco diventa Teda; imperoche all'hora si viene a soffocare (per modo di dire) la pianta. Il che accade naturalmente per troppa abbondanza d'humore, che si ritrova nell'albero, per quanto si possa considerare; imperoche tutto diventa Teda. Questo adunque è il proprio morbo del Pino. La causa poi onde proceda, che il Pino diventi Teda, scrive il medesimo Teofraſto al decimoquinto capo del sesto libro delle cause delle piante, con queste parole: Il Pino à la radice tutta piena di Teda, com'è stato detto per avanti. La ragione è quella istessa, che si considera ne gli animali, cioè, che quella parte dell'alimento cotta, e bollita, conciosia ch'ella resti purgatissima, si ferma, e quindi si congela, e condensandosi genera il grasso. Il resto poi, che va all'alto, nutrice quelle parti, che sono sopra la terra, non però

Teda, e sua confidatione.

A transitando per quella grassezza, ma per certi altri mat-  
ti; imperoche quelle piante, che in tutto, e per tutto diventano Teda, per la grossezza si soffocano; com'è stato detto; percioche non havendo ella transitato, nè via alcuna aperta, gli spiriti vi si confondono, e soffocansi, così come negli animali, che fuor di modo s'ingrassano. Questo tutto disse Teofraſto. Oltre a ciò essendo bisogno di Teda per far la Pece, non manca modo che i Pini ancora per arte si convertano in Teda. Il che si cava parimente da Teofraſto al 2. capo del nono libro dell'historia delle piante, dove si ritrova scritto in questo modo: Dicono, e affermano i montanari, che dove essi levano la scorza al tronco del Pino (come sogliono fare) tre, o veramente quattro gombiti sopra terra verso il levar del Sole, vi concorre non poca quantità d'humore, e vi si genera però ancor la Teda per spazio d'un'anno; laquale cavata con la scure, torna a rigenerarvisi l'anno seguente, e parimente il terzo. Onde interviene, che da questo poco tagliare d'ogni anno l'arbore si fa debole, e putrido (com'essi dicono) e così scosso da i venti, agevolmente casca per terra, ove se gli cava il cuore (imperoche questo hà sempre in sè Teda) e parimente le radici. Questo ancora scrisse Teofraſto. Dal che è cosa chiara che putrefacendosi il Pino, o naturalmente, o per arte, diventa egli Teda. Il perche credo, che in questo manifestamente errasse Plinio, per haverli egli persuaso al decimo capo del 16. libro dove connumera tutte le piante resinifere, che la Teda sia albero da per sè, e pianta particolare così chiamata, scrivendo in questo modo: La sesta specie è quella, che propriamente si chiama Teda, più abbondante d'humore, che tutte l'altre, e più parca, e più liquida della Picea, grata però ancora per li fuochi, e i lumi de' sacrificj. Et al decimo ottavo capo del medesimo libro: Amano i monti (diceva pur egli) il Cedro, il Larice, la Teda, e tutte l'altre piante, che producono Ragia. Ma se alcuno per difender Plinio dicesse, ch'egli in questo luogo altro non intenda per la Teda, che l'istesso Pino, agevolmente se gli risponderebbe, che scrivendo egli in questo medesimo luogo tutte le piante resinifere per diversi generi, tra i quali commemora il Pino nel primo luogo, e lo pone per il primo genere tra tutte le piante resinifere, non poteva egli debitamente, nè ragionevolmente collocarlo ancora nel sesto luogo, havendolo quivi per avanti messo nel primo. Di qui facilmente può esser causato l'errore di Marcello interprete di Dioscoride, il quale in questo capitolo interpreta il Pino per Teda. Nel quale errore ritrovo ancora tra i moderni Adamo Leoniceo, il quale dipinge nel suo Herbario per la Teda una pianta più presto finta, che vera, ingannato forse o dal Ruellio, o dal Marcello. Ma è però da sapere, che non solamente il Pino si convertisce in Teda, ma altri alberi ancora resiniferi, come sono i Larici, e i Pezzi, da cui nella valle Anania ho io più volte cavata fuor la Teda; quantunque pochissimi siano tra i Larici, e i Pezzi, che la producano. Onde diceva Teofraſto investigator grande di tutte queste cose, al sesto capo del quarto libro dell'historia delle piante, che in Ponto tra gli alberi salvatici mancano i Pini, gl'Abeti, & i Pezzi, e tutti gl'altri, che portano la Teda. Dal che è chiaro, che gl'altri alberi ancora, oltre al Pino, si ritrovano, che producono la Teda. Ma essendo questa cosa più particolare del Pino, che di tutti gl'altri, però si dà la Teda più al Pino, che a veruno di loro. Onde si può agevolmente conoscere l'errore di Plinio, dove egli scrive, che il diventat Teda è proprio morbo del Larice, e non del Pino; al qual Larice attribuisce egli, oltre a questo, per mala intelligenza, quasi ciò che Teofraſto attribuisce al Pino. Del che volendolo scusare il Ruellio suo famigliarissimo, dice che non è maraviglia, che in questo equivocasse Plinio, per essere il Larice di quelli alberi, che mai non perdono le frondi, per nascere egli al monte, e per rassembrarti quasi in ogni sua fattezze

fattezza al Pino; non s'accorgendo, come bene erri ancora egli di grosso; imperoche io giurerò ben questo, che di quanti Larici io vidi mai al tempo mio, che n'hò vedute le centenaja delle selve, mai ne vidi alcuno, à cui il verno non cadeffero le frondi, nè manco, che haveffe così gran similitudine co'l Pino, come disse il Ruellio. Et imperò, accioche ancora d'essò si divulgli l'istoria vera, ne dirò qui tutto quello, che sentatamente n'hò veduto io. Dico adunque, che il LARICE è un'albero di grandissima procerità, vestito di grossissima corteccia (non come scrive Adamo Leonicceno, di corteccia più liscia del Pezzo) tutta

L A R I C E.



piena di profonde crepature, e di dentro rossa. Produce i suoi rami di grado in grado all'intorno di tutto il tronco; le cui cime sono così venticide, e arrendevoli, come quelle de' Salci, di colore quasi giallo, edibuono odore. Le frondi produce egli spessissime intorno à i ramuscelli, lunghe, tenere, molli, capigliose, più strette di quelle de' Pini, e non pungenti; le quali nella fine dell'autunno, essendo di verdi fatte oltre modo pallide, tutte se ne caggiono in terra, di modo che il Larice di tutti gli alberi, che producono le Ragie, resta il verno spogliato di frondi. Rassebranfi i Larici giovani del tutto à i Cipressi, non punto al Pezzo, come scrive il Ruellio; i suoi frutti (quantunque si credesse Plinio essere i Larici sterili, e non produrre alcun frutto) sono molto simili ancor eglino alle Noci, che produce il Cipresso, e spirano di non ingrato odore. Ma molto più odoriferi sono i suoi fiori, li quali nella primavera escono dalle cime de i ramoscelli insieme con le frondi vaghissimi da vedere; imperoche essendo d'un colore purpureo ardentissimo, pajono fiocchetti di finissima seta posti con bella arte dalla natura fra quel bel verde di tutta la pianta. E' il suo legno durissimo, e massimamente quella parte, che dentro dal bianco rosfeggia. Per lo che non hà pari nelle fabbriche delle castella, de i palazzi, e delle case per edificare. E' una sciocchezza il credere (come disse Plinio, Vitruvio,

A e molti altri de i moderni) che il Larice non brugi nel fuoco, e non faccia carbone, ma si consumi, e si cuoca, come fanno le pietre nelle fornaci della calcina. Onde s'ingannano manifestamente coloro, i quali confidati nelliscritti, e nelle autorità di costoro, contendono con poca ragione, che il nostro Larice non sia il legitimo, vedendosi che messo nel fuoco tanto facilmente s'abbrugia; imperoche scrivendo il medesimo Plinio, e Vitruvio, che il Larice tutto pieno di copiosa, e grassa resina; la qual sentendo il fuoco non abbrugia manco che il bitume, è veramente una sciocchezza il credere, che il Larice così grasso, e così pieno di ragia, non abbrugi, messo nel fuoco; essendo cosa certa, che le pietre, quantunque per propria natura non s'abbrugiano, non ardono, e non fanno fiamma, nondimeno dove si ritrovino piene di bitume, come è la pietra Gagate, s'abbrugiano, e fanno la fiamma, come il legno, fino che si convertono in cenere; essendo che in molte provincie Aquilonari non hanno per far fuoco altro che pietre simili. E se alcun fusse che più di questo volesse intendere del Larice, legga nel libro nostro delle epistole quello, che del Larice hò scritto nella seconda epistola all'Eccellentissimo M. Ulisse Aldrovando; imperoche ivi si potrà chiarire, che i nostri Larici sono veramente i legitimi, e veri. Farebbe male il forno del ferro, che è nella valle del Sole della giurisdittione di Trento, e molti, che ne sono in Val Camonica, e Val Tropa in quel di Brescia, se non fusse il carbone del Larice, del quale vi s'adopera grandissima copia; conciosiache (secondo che riferiscono i maestri di quell'arte) non si ritrova altro carbone, che faccia la migliore fattione à far colare la vena, che fa quello del Larice. Oltre à questo, il suo legno, quando è secco, per esser molto grasso di ragia, abbrugia cò grandissimo impeto, e molto s'adopera nelle montagne del Trentino à scaldare i forni, e le stufe. Produce il Larice l'Agarico eccellentissimo, da i cui tronchi n'hò più volte con le proprie mani spiccato io bellissimi, & elettissimi pezzi, e compratone da coloro, che ne fanno incetta, i facchi tutti interi. Nasce l'Agarico ancora, secondo che riferisce Plinio, in Francia, non solamente in su'l Larice, ma in ogni altro albero, che faccia ghiande, Dioscoride, come ancora Galeno, stàn dubbio, se sia l'Agarico fungo, ò radice; quantunque dica poi, che nasca in su l'albero del Cedro. Il Brasavola afferma haverne ritrovato à Comacchio in su gli Elici, e haverne veduto cavalcando egli per Francia, appresso alle radici delle Quercie. Ma io in verità in tutta Toscana, in gran parte del Regno di Napoli, in molti luoghi di Lombardia, e in varie parti d'Alemagna, e Schiavonia, dove sono selve grandissime di Quercie, Cerri, Elici, Farnie, & Soveri, tutti alberi ghiandiferi, non hò mai veduto, nè manco udito dire, che vi nasca l'Agarico; ma ben v'hò veduto io altri fungacci neri, duri, e legnosi, de i quali parte se ne fa eica da fuoco, e parte s'adopera per dar fuoco à gli archibusi, e à gli schioppetti. Oltre à ciò per tutte le montagne del Trentino, quantunque oltre à gli Abeti, Pini, Larici, & Pezzi vi si ritrovino infinite Quercie; nondimeno non si ritrova Agarico altrove, che ne i Larici. Cavasi oltre à questo del Larice quella liquida, e valorosissima Ragia, che per tutte le Specie dell'Italia si chiama TEREBINTINA, per esser successa in luogo di quella, che si cava dal Terebintho; percioche havendo i mercanti già dismessò di portare la Terebinthina, i Medici posero in uso quella del Larice in suo luogo, dove s'haveva poscia ella preso il nome di Terebinthina. Nientedimeno il Fuchsio nel suo libro delle compositioni de i medicamenti, scrive ingannandosi, che gli Speciali hoggi non usano altro in luogo della vera Terebinthina, che la liquida Ragia dell'Abeto, che noi chiamiamo Lagrimo, essendo hormai chiaro à tutto il mondo, che la Terebinthina volgare del commune uso non si cava d'altronde, che dal Larice. Come succedeva spesso al tempo di Galeno quella,

Errore di alcuni.

Agarico prodotto dal Larice.

Ragia Laricina, e sue virtù.

quella, che distilla dal Pezzo, secondo che testifica egli al terzo libro delle compositioni de' medicamenti in genere, scrivendo di quelli empiastri, che si fanno di cose minerali per le ferite de' nervi, così dicendo: Tra le specie delle ragie è quella, che distilla dal Larice più humida della Strobilina, della Terebinthina, e di quella dell'Abeto, e di sustanza simili à quella del Pezzo, laquale vendono i sustituti de i mercanti à chi non la conosce, per vera Terebinthina, per essergli nell'odore, e nel gusto simile, quantunque nelle facultà sue sia ella più acuta. Con questa adunque, e con la Terebinthina si conforma in potenza quella del Larice, come che sia, di sustanza più sottile, e più risolutiva. Chiamano i paesani di quelle montagne questo liquore Larga, denominandolo così dal Larice, onde distilla. Non esce questo per alcun tempo fuori per se stesso, e perciò coloro, che lo raccolgono, pertugiano il tronco dell'albero una spanna, ò ver due discosto da terra, con grosso, e lungo succhiello fino al midollo; onde poscia distillando la stante un liquore, se ne scende dall'albero in certi vasi fatti di corteccia di Pezzo. Il più splendido è quello che si cava dagli alberi giovani, come interviene parimente nell'incenso, e il più torbido è quello, che di distilla da i vecchi. Usasi questo liquore in varj, e diversi medicamenti, e massimamente ne gli unguenti, che si fanno per l'ulcere, e per le ferite. Inghiottita al peso d'un'oncia, purga il corpo per difotto, mondifica le reni, e la vescica, e caccia fuori l'orina ritenuta; e massimamente aggiuntovi una dramma, ò due di Benedetto. Lavata con acqua di Piantagine, ò di Nimphea bianca, vale alla gomorrhœa, e massimamente aggiuntovi una dramma di Succino bianco, e presa più volte per bocca; nel che serve ella più valorosamente aggiuntovi una dramma d'Aspleno, con un grano di Canfora. Presa à modo di Lettovaro, giova à itisici, & à gl'empiemaci, e parimente alla tosse vecchia. Fattene acqua, e olio per lambicco di vetro, veramente utilissimo per saldare le ferite fresche in breve tempo. Ungesi il medesimo caldo à i dolori freddi delle giunture, e de i nervi. L'acqua, che da prima ne distilla, bevuta al peso di due seropoli con vino bianco, dove lo stomaco stà pieno di flemma, e doglia, la caccia fuori per vomito con non poco alleviamento. La medesima leva via le lentigini, i quosi, le macchie, e altre infettioni della faccia, e d'altri luoghi del corpo, e massimamente incorporandosi con olio di Tartaro. Giova alle astole, e alle orecchie verminose, distillatovi dentro con fiele di bue, ò di porco. Ritrovasi spesso ne i tronchi de i Larici vecchi appresso al midollo gran pezzi d'un certo Panno bianco, simile al cuojo scamociato, buono à saldare le ferite, e ristagnare il sangue. Ma se alberi sono di questi, che portano ragia, che molto si somigliano, sono il PEZZO, & ABETE, di modo che spesso ingannano togliendosi l'un per l'altro, da chi non v'avvertisce bene. Sono questi simili nella lunghezza, nella grossezza, e nelle frondi, lequali sono lunghette, brevi, dure, e folte. Tutti i ramuscelli loro nascono in croce, procedendo solamente da due bande i rami, e il medesimo fanno ancora le frondi. Ma è però questa differenza dall'uno all'altro, cioè, che il colore delle frondi del Pezzo è più scuro assai di quelle dell'Abete; lequali sono ancora alquanto più larghette, più tenere, più liscie, e manco appuntate, e convestiscono i rami per ogni intorno. Oltre à ciò la corteccia del Pezzo nereggià, è tenace, e arrendevole, come una correggia; e quella dell'Abete biancheggia, e nel piegarla agevolmente si rompe. I rami del Pezzo si rivoltano per lo più à terra; il che non fanno quelli dell'Abete. E la materia del legno è molto più bella, e più utile; imperoche hà più dritte vene, e manco nodi. Producono amendue i frutti lunghi una spanna, con le squamme più sottili, e più aperte, che non sono quelle delle Pine, nelle quali è un seme bianchiccio senza veruna midolla. Il Pezzo per

Panno di  
Larice.

Pezzo, Abete,  
e loro  
historia.

A B E T E.



lo più fa la sua ragia dura, e condensata tra la corteccia, e il tronco, come che qualche volta distilli ancor egli della liquida, simile alla Laricina. E l'Abete fa quel liquore eccellentissimo, che volgarmente è chiamato da chi Lagrimo, e da chi OLIO D'AVEZZO, del quale si potrebbe agevolmente dire, che avesse inteso Galeno al terzo delle compositioni de i medicamenti in genere, nel luogo di sopra allegato, per quella liquida ragia del Pezzo, che molte volte si vendeva per Terebinthina. Del che hà qualche indizio il dir egli, che nell'odore, e nel gusto è simile alla Terebinthina, come veggiamo manifestamente essere il Lagrimo, ò ver l'olio d'Avezzo, e così alquanto più acuto di quello; lequali qualità non si ritrovano in modo alcuno nella liquida ragia del Pezzo. E se ben dice Galeno di quella del Pezzo, potrebbe agevolmente essere errore nel testo, per ritrovare io non poca confusione ne gli autori, che descrivono cotali alberi, che producono le ragie, togliendo molte volte l'uno per l'altro, come di sopra s'è detto. Et tanto più è da immaginarsi che sia errore del testo, quanto si vede poi dire Galeno nel medicamento dell'Euforbio al medesimo libro, che tra le altre ragie le più odorate sono la Terebinthina, e l'Abietina, e che questa è più calda della Terebinthina. Per lo che errano grandemente coloro, che si pensano, che l'olio d'Avezzo sia il fiore della ragia Laricina; imperoche questo si raccoglie dalla corteccia dell'Abete tanto in su'l tronco, quanto in su i rami, aprendo certe vesciche, lequali gonfiandosi fanno segno, che quivi sia il liquore il quale vi si ritrova dentro generato tra scorza, e scorza; come che quello del Larice se ne venga fuori dalla più intima parte del tronco, quando si pertugia. Quello, che nasce nell'Abete, hò spesso volte nelle selve delle più alte montagne della valle Anania cavato io dall'albero, e ancora in casa mia dalle cortecce stante scortecciate da gli alberi da quelli, che raccolgono la ragia, e statemi portate in casa tutte pregnhe di liquore, per esser sicuro

io,

io, che quello non era contrafatto con ragia Laricina; il quale teneva io per un paragone, per saper conoscere il buono dal contrafatto, come faceva Galeo con il Balsamo; imperoche per venderfi questo molto più caro, non manca chi vi metta della ragia del Larice, per accrescere il guadagno, e la mercantia insieme. Anzi che sono alcuni che vendono la Laricina, quando è ben chiara, e limpida per vero Lagrimo; perche la maggior parte de gli Speciali non fanno conoscere l'una dall'altra. Ma puossi però conoscere l'inganno, prima, perche il Lagrimo è più liquido, e dipoi perche egli spira di buonissimo odore, e al gusto è molto più amaro della resina Laricina; e quando s'invecchia oltre all'anno, gialleggia nel colore, e induriscefi alquanto nella sostanza. E' incarnativo, mondificativo, risolutivo, consolidativo. Tolto per bocca, caccia le ventosità, & è medicina sicurissima per li dolori de i fianchi, e per mondificare le reni dalle renelle, e prohibire la loro generatione. Conferisce mangiato à i dolori de i nervi, e della giunture. Consolida sicuramente tutte le ferite, e massime quelle della testa. Afferma il Ruellio, che l'Abete produce il fior giallo, ma nelle montagne di Trento sono gl'Abeti sterili e di fiori, e di frutti. Ma ritornando à finire di dire del Pezzo, non posso assai darvi ad intendere, qual albero intenda per il Pezzo il Bellonio, quantunque per la figura, che ei dipinge, e per le note attribuite da lui al suo Pezzo, altro non mi pare, che intenda per esso, che una specie di Pino salvatico; imperoche non conoscendo il vero Pezzo, lo dipinge per quello albero, ch'ei di sua propria autorità, per non dire temerità, chiama Sapino, il qual fa egli del tutto simile all'Abeto, avvenga che nissun'altro albero sia così simile all'Abeto, com'è il Pezzo; di modo che per la propinquità loro alle volte ingannano coloro, che tagliano cotali alberi continuamente ne i monti, e vivono, e habitano la maggior parte del tempo nelle selve, come fu detto di sopra. Onde Plinio al 24. capo del 16. libro diede à questi due alberi similitudine foglie, così dicendo: Le foglie del Pezzo, e dell'Abeto sono intagliate à modo di pettini, e simili à queste disse egli esser parimente le foglie del Tasso, come scrive ancora Dioscoride nel quarto libro, e come può chiarirsi ciascuno, che metterà tutte le foglie di questi tre alberi insieme. Il Tasso veramente (per quanto se ne vede) si rassomiglia quasi del tutto nelle foglie al Pezzo, il quale il Bellonio assai scioccamente chiama Sapino, avvenga che il Sapino non sia albero, che sia in rerum natura, ma solamente una parte del tronco dell'Abeto, come manifestamente ce ne fa testimonio Plinio al 39. capo del decimosetto libro, con queste parole: *Abjetis, que pars à terra fuit, enodis est. Hæc, qua diximus ratione, fluvitata decorticatur, atque ita Sapinus vocatur, superior pars nodosa, duriorque substerna*, cioè: Quella parte dell'Abeto, che fu verso terra, è senza nodi. Questa per le ragioni già dette macerata nell'acqua de i fiumi si scorteccia, e così si chiama Sapino. La parte superiore nodosa, e più dura si chiama susterina. Dalle cui parole è cosa veramente più chiara, che il Sole, che il Sapino non è albero da per se, ma solamente una parte dell'Abeto, come parimente scrive Vitruvio. Ma forse che il Bellonio vedendo, che i suoi Francesi chiamano tanto l'Abeto, quanto il Pezzo in lor lingua du Sapin, seguendo egli forse questa confusione di nomi, e havendolo per sicura, li parve esser ben fatto à dipingere il Pezzo per il Sapino, e creder anco che così fusse senza cercarne altro fondamento. Ma in vero parmi, ch'egli non habbi troppo ben considerato l'istoria delle piante resinifere, di cui egli fa così gran professione appresso Plinio. Nè che ancor habbi altrimenti conosciuto quello, che significasse appresso Teofrasto *πινυς*, & *πινυς*, nè che habbi egli avvertito, che questi due vocaboli appresso à i Greci si prendono alle volte l'uno per l'altro. Ma forse che io son stato più

A lungo di quel, che bisognava in narrare questi errori del Bellonio, il quale si presume d'havere narrato grandissime meraviglie. Ma havendo ormai detto assai de gli alberi resiniferi, resta, che diciamo qualche cosa de i Pinocchi, e delle virtù loro, e parimente delle Pine verdi immature. I PINOCCHI adunque che delle Pine domestiche si usano in varj bisogni del corpo humano, sono nelle qualità loro vicini al temperamento, inclinando però un poco al caldo, maturano, lenificano, conglutinano, risolvono, ingrassano, e ristaurano. Mangiati ne i cibi nutriscono assai bene, e come che l'alimento loro sia più presto grosso, che sottile, nondimeno non si biasimano da i Medici, e massimamente quando si infondono prima nell'acqua tepida per spatio di una hora. Correggono i Pinocchi l'humidità che si putrefanno nelle budella, ma con tutto ciò sono malagevoli da digerire. e però si devono dare à i flemmatici con mele, e à i caldi, e colerici con Zucchero. L'infonderli nell'acqua tepida gli spoglia della ventosità loro, e d'un poco di acrimonia, che tengono. Giovano havendosi in uso à i dolori de i nervi, e della schena, e danno non poca utilità nelle sciatiche. Conferiscono parimente à i paralitici, e à gli stupidi, & à coloro, che tremano: mondificano il polmone, e le sue ulcere, tirandone fuori la marcia, e le viscosità. Dannosi ancora utilmente nella tosse, e vagliono al coito, quando si mangiano con Zucchero, o con Mele. Dannosi con giovamento nell'ulcere delle reni, e della vescica, onde giovano all'ardore, e alla distillatione dell'orina, ingrassano i magri, e sanano i rodimenti dello stomaco. Le cime delle foglie de i Pinotrite, e bevute con vino, vagliono al dolor del cuore; ma bisogna che gli ammalati si guardino dalle cose grasse. La decottione del guscio delle Pine fatta in aceto, fomentandosi il ventre, e il sedere, giova molto alla ditenteria. L'acqua lambiccata dalle Pine verdi avanti che s'indurischino, ritira, lavandose, le grinze della faccia, rassa le mammelle, restringe la natura delle donne, e prohibisce il flusso d'amendue i mestru; ma molto più efficace per tutte queste cose è il succo. I Greci chiamano il Pino *Πινυς*; i Latini Pinus: gli Arabi Sonobar: i Tedeschi Harizbaum, e Kymholtz: li Spagnuoli Pino; & i Francesi Pin. Il Pezzo chiamano i Greci *πινυς*; i Latini Picea: gli Arabi Arz: i Tedeschi Rot dannenbaum: li Spagnuoli Pino negro: e i Francesi ungabre du genre du Pin. Il Larice chiamano i Greci *λαρίξ*; i Latini Larix: & i Tedeschi Lerchenbaum: l'Abete chiamano i Greci *ελῆτι*: i Latini Abies: i Tedeschi Thannen, o veramente Thannenbaum.

Pinocchi, e lor facultà.

Pine verdi, e lor facultà.

Nomi.

E Del Lentisco. Cap. 72.

F IL Lentisco è albero noto. Ha in ogni parte della sua pianta virtù di costringere; imperoche sono di consimile virtù il frutto, le frondi, i rami, la corteccia, e le radici. Fassi della corteccia, delle frondi, e delle radici un liquore in questo modo. Cuocansi lungamente nell'acqua, la quale come poscia levata dal fuoco si raffredda, si cola, e sassi di nuovo tanto ribollire, che s'ingrossi, come mele. Beesi utilmente il Lentisco, per la facultà sua costringitiva, al rigittare del sangue, à i flussi del corpo, e alla ditenteria: beesi parimente per ristagnare i flussi del sangue mestruo delle donne, e alle rilassationi della matrice, e del sedere. Puossi universalmente usare in luogo d'Acacia, e d'Hipocistide. Fa il medesimo il succo, cavato dalle frondi trite. Riempe la sua decottione, applicata per via di fumento, le concavità, e consolida le rotture dell'ossa: ristagna i flussi de luoghi naturali delle donne: ferma le ulcere, che vanno serpendo: provoca l'orina: e lavandose la bocca ferma i denti smossi. Adoperansi i suoi sarmenti verdi à nettare i denti in cambio di canne. Del frutto se ne fa olio, convenevole ove sia di bisogno di costringere. Produce il Lentisco una ragia, la quale alcuni chiamano Lentiscina, e altri la dimandano

*Mastice. Questa bevuta, vale al rigettare del sangue, e alla tosse vecchia; è utile allo stomaco, ma commuove i rutti. Mettesi nelle polveri, che si preparano per li denti, e ne i lisci, che si fanno per chiarificare la faccia. E' utile à faver nascere i peli delle palpebre; e masticandola fa buon fiato, erassoda le gengive. Nasce copiosa, e ottima nell' Isola di Chio. Lodasi quella, che risplende à modo di lucciola, e quella, che si rassembra nella candidexa sua alla cera di Toscana, piena, secca, fragile, odorata, e svidante. La verde è manco valorosa. Contrassasi con Incenso, e con Ragia de i gusti delle Pine.*

## L E N T I S C O .



Lentisco, e sua historia.

**N**asce il LENTISCO abundantemente in Italia, e specialmente nelle maremme di Siena. Nasce nelle superbe, e antiche ruine Romane, e veggonsene nella costa di tutto il mare Tirreno andando verso Gaeta, e verso Napoli infinitissime piante; tra le quali n'è assai di quello, che cresce, es'ingrossa in albero; di quello, che senza fare altro tronco, manda dalle radici spessissimi sarmenti, nel modo che fanno i Nocciuoli salvatichi. Ma è più folto il Lentisco ne i rami, e nelle frondi, e più si piega con le cime de sarmenti verso la terra. Hanno l'uno, e l'altro le frondi loro simili à quelle del Mirtho, ma otto per picciuolo, cioè da ogni banda quattro, grasse, fragili, e verdi-scure; come che nelle estremità loro, e in quella picciola vena, che per lungo le fende, rosseggino assai. Il Lentisco è ancor egli di quelle piante, che non perdono mai le frondi, e imperò d'ogni tempo verdeggia. E' la sua scorza in tutta la pianta rossigna, venticida, tenace, e arrendevole. Produce oltre al frutto (come parimente si vede nel Terebintho) certi baccelli, come cornetti, piani, ne i quali è dentro un liquore limpido, il quale invecchiandosi si convertisce in piccioli animalletti volatili, simili in tutto à quelli, che si concreano nelle vesiche de gli Olmi, e de Terebinthi. Hanno le frondi insieme con tutta la pianta, e massime quando son verdi, uno odore assai grave, e però lo fuggono alcuni, per caufar loro nel-

**A** l'odorarlo, e dolore, e gravezza di testa. Ma che si ritrovi Lentisco grande come Quercie, con frondi di Sorbo, e acini rossi come di Melagrano salvatico, come scrive il Ruellio, fin' hora non hò io veduto, nè mi ricordo haver letto mai appresso alcuno approvato autore. Onde si può pensare, che qui di lungo si sia ingannato il Ruellio, come ancor Hermolao, il quale vuole, che quelle sieno foglie di Lentisco, con cui si conciano in Venetia le cuoja, e che volgarmente chiamano Foglia; imperoche la pianta, da cui si colgono queste foglie, è molto differente dal Lentisco; quantunque si rassembri ella alquanto al Terebintho. Produce il Lentisco d'Italia (come sensatamente hò veduto io) ancora egli la Mastice, come poca, e rara, nè così abbondante, come fa in Chio, e Candia; & imperò contra al dovere imputarono alcuni Avicenna, per haver egli ridotto à memoria la MASTICE d'Italia, credendosi, che non ne nascessè forse altrove, che in Chio. Ma è opinione e di Teofrasto, e d'altri, che quella, che si porta d'India, si raccolga da certa spinosa pianta di quel paese, come parimente scrive Plinio, il quale al 17. capo del 12. libbro, non solamente scrisse nascerla Mastice in Chio, ma ancora in Arabia, Asia, Grecia, e Ponto. Quella che si porta à noi, e per tutta Europa, nasce solamente nell' Isola di Chio da i Lentischi domestici, intaccandosi ogni anno la scorza loro, onde poscia distilla in terra la Mastice, e si congela à piedi dell'albero, ove la terra à questo effetto è bene acconcia, foda, netta, e battuta. Tutta quella, che vi si coglie è della Republica; onde tutti coloro, che raccolgono la Mastice al suo tempo ne i suoi proprj campi, la portano senza frodo alla comunità in publica conserva, la quale hanno in tanta veneratione, che è pena di perdere una mano à chi ardisse di tagliare pur una sola pianta di Lentisco, ancora che fosse ne i suoi proprj poderi, e ciò non senza causa s'osserva, avvenga che solamente gli Sciotti sieno dotati di così pretioso medicamento, e che da lor soli lo riconoschi quasi tutto il mondo. **D**icono alcuni che la Mastice nasce ancora in Candia, ma gialla amara, e di poco valore. Ristringa la Mastice il flusso del sangue del naso incorporata con Sangue di drago, Incenso, pelo di Lepre abbrugiato, e applicata, alla fronte con chiara d'ovo, e legata ben stretta. Masticasi insieme con cera nuova per lo dolore de i denti. e per tirare la flemma dalla testa. Fattone impiastro con Cimino, Pulegio, Salvia, bacche di Lauro, e mele, vale à i dolori freddi delle giunture. Giova à i dolori dello stomaco, inghiottendosene tre granella la sera nell'andarsene al letto, ma bisogna continuar di farlo più, e più volte, chi vuol perfettamente guarire. Scrisse del Lentisco Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: Il Lentisco è composto d'una essenza acqua leggermente calda, e d'una non poco terrestre frigida, per virtù di cui è egli moderatamente costrettivo. Difecca nella fine del secondo ordine, ò vero nel principio del terzo, ma nella calidità, e frigidità, è quasi ugualmente temperato. E' costrettivo parimente in tutte le parti sue, cioè nelle radici, ne i rami, ne i germogli, nelle frondi, nel frutto, e nella cortecia. Il succo cavato dalle sue frondi è parimente simile, & è moderatamente costrettivo; e imperò si beve esso solo, e insieme, e con altri medicamenti, che curano la disenteria, e altri difetti del corpo. **E**In oltre è convenevole à gli sputi del sangue, e del mestruo, e alle relaxatione del sedere, e della matrice, come cosa, che molto si confà con l' Hipocistide. Scrisse della Mastice ancora esso Galeno al settimo, pur delle facultà de semplici, così dicendo: La Mastice bianca, la quale per consueto costume chiamiamo Chia, è ad un certo modo composta di contrarie facultadi, cioè costrettive, e mollificative; e imperò è ella inconveniente alle infiammazioni dello stomaco, delle budella, e del fegato, come cosa, che scalda, e difecca nel secondo ordine. La nera, la qual

Errort  
Ruellio  
HermolaoMastice  
sua consistenzaCastoreo, e  
sua historia,  
e specie.Opinione  
del Pachiolo  
sua.Lentisco  
GalenoBorre di  
Favario.Lentisco  
Galeno



qual chiamano Egitia, difecca più, che non costringe, e però si conviene in quelle cose, che hanno bisogno di essere più valorosamente digeste per traspiratione. Per lo che è rimedio efficace per li foroncoli. Fassi l'unguento, o vero l'olio Mastice con quella, che si porta di Chio, e non con quella d'Egitto, & hà il medesimo valore della Mastice. Questo tutto della Mastice, e del Lentisco disse Galeno. Ma havendomi la Mastice ridotto à memoria la Canfora; per ritrovarsi alcuni, che la contraffanno con Mastice, Zedoaria, & acqua vite, non se ne facendo da Dioscoride, nè da Greco alcuno antico mentione, ne dirò qui io, per sodisfare à chi fusse desideroso di saperne l'istoria, quanto da Serapione, e da altri Arabi, e parimente da chi hà preso cura di scrivere le navigationi, che pure à tempi nostri si son fatte all'Indie nove, n'hò ritrovato scritto. Dico adunque, che la CANFORA è gomma d'un'albero d'India tanto grande, che possono sotto la sua ombra stare le centinaja de gl'huomini. Nasce questo albero ne i monti, che son quivi vicini al mare. La materia del suo legno è leggiera, e ferulea, da cui nasce la Canfora. Dà vero segno di dover essere quell'anno assai Canfora, quando precedono per avanti tuoni assai, folgori, e terremoti. Ve n'è di più specie: una cioè, che si ritrova tra le vene del legno, ferrata à modo di lamina: & un'altra, che sen' esce fuori per la cortecchia del tronco, come fanno le Ragie, e vi si condensa sopra. E tutta nel principio macchiata di rosso, come che poi è per calidità di Sole, o di fuoco diventi bianca. Questa chiamano gl'habitatori di quella regione in lingua loro Riachina, percioche Riach Rè antico loro fu il primo, che ritrovaste il modo di farla bianca. Hassi questa per la più valorosa, perche dura nella bontà sua assai più lungo tempo. Quella della prima specie, che si ritrova tra le vene del legno, è più grossa, non è trasparente, ma di nero colore, e però è meno valorosa. Ritrovane una terza specie assai più vile, di fosco colore. La manco buona è quella della quarta specie, grossa di granello, hora come una Mandorla, hora come una Fava, hora come un Cece, tutta piena di hasselette del legno dell'albero, e vencia come la gomma. Usanla i Sacerdoti, & i Pontefici ne i tempj, come usiamo noi l'Incenso, e la Mirra, per incensare, e profumare gl'altari ne i sacrificj loro. Riduconsi finalmente tutte queste specie in due sorti, cioè in rozza, e lavorata; intendendo per rozza tutte quelle tre specie di manco buona; e per lavorata quella, che si purifica, e fassi bianca col Sole, o vero col fuoco, come si fa con quella, che si porta rozza à Venetia, la quale si fa bianca per via di solimazione. Crede si il Fuchio nel primo libro delle compositioni de' medicamenti, che la Canfora sia specie di bitume d'India, per havere scritto Serapione, dinotare abbondanza di Canfora quell'anno, nel quale s'odono assai tuoni, si veggono assai baleni, e sentonsi tetremoti, facendo di qui argomento, che per il tremare della terra gli suole uscir fuori delle viscere assai copia di zolfo, e di bitume. Ma in ciò parmi, che non poco s'inganni, avvenga che tale non sia la mente di Serapione, nè d'altro qualsivoglia scrittore, conciosia che tanto egli, quanto ogn'altro, che scriva della Canfora, dicono chiaramente, ch'è la gomma d'un'albero grandissimo, e non bitume. Oltre à ciò par che affermi il medesimo, il vederli, che lambiccandosi ogni sorte di bitume, se ne cava prima acqua, e poi olio. Il che non si può fare con la Canfora; imperoche messa à distillare, salisce, e sublima al collo della boccia, e vis'attacca come fa l'argento vivo, quando se ne fa Solimato. Scrisse assai sciocamente Plateario Salernitano, affermando esser bugia, che la Canfora sia gomma d'albero, e che dice Dioscoride, e molti altri, che si fa d'un succo d'un'herba. Il che è veramente falso, percioche Dioscoride non fece in tutta la sua opera mentione alcuna della Canfora. Ma che ella sia gomma, non solamente si trova per Avicenna, e per Serapione,

A ma per quelli, che à tempi nostri hanno navigato all'Indie, & in mezzo giorno; imperoche affermano esser la Canfora veramente gomma d'un'albero di quelle regioni. Credonsi Serapione, & Avicenna, che sia la Canfora frigida, e secca nel terzo ordine; ma lardere ella valorosissimamente, ancora che ella si getti nell'acqua, l'essere acutissima d'odore, e ritrovarsi così sottile, che spesso si risolve per se stessa in fumo, dimostra non poco il contrario. Di modo che si potrebbe sospettare, o che la vera Canfora non ci si porti, o che di lungo si sieno ingannati gl'Arabi, o che i volumi loro sieno in questo luogo, come in molti de gl'altri, corrotti. Mitiga, se tanta fede si può prestare à gl'Arabi, i dolori del capo, causati da caldi humori: spegne l'infiammazioni, e massime del fegato: infrigidisce le reni, & i vasi spermatici, e ristagna il sangue. Mettesi ne linimenti, che si fanno per polire la faccia, e per ispegnere l'infiammazioni delle ferite, dell'ulcere, delle erisipele, e d'ogn'altro caldo humore. Vale efficacemente alla gomorraea, & al flusso de mestruj bianchi delle donne, tolta per bocca con polvere di Carabe in acqua di Ninfea, e parimente impiastata sopra al pettenecchio, testicoli, e reni, distemperata però prima con mucillaggine di Psillio, o vero con Agresto, o con succo di Solatro. Ristagna il flusso del sangue del naso, messavi dentro con seme d'Ortica brugiato, & impiastata in su la fronte con succo di Semprevivo. Mettesi utilmente ne i collirj, che si fanno per l'infermità calide de gl'occhi. Spegne applicata alle reni, & à i testicoli, la lussuria, e congela lo sperma. Preserva dalle putrefattioni; imperò utilmente si mette ne gl'antidoti, che si fanno contra i veleni, contra la peste, e contra i morsi de' velenosi animali. La Canfora polverizzata insieme con Borrace minerale, & unta con mele, fa la faccia splendida, e chiara. Trita al peso d'un'oncia, & incorporata con altrettanto Solfo, e quattro dramme di Mirra, & altrettanto Incenso, e messa poi con tutte queste cose insieme in una libbra d'acqua Rosa in una boccia di vetro ben ferrata al Sole per dieci giorni continui, vale bagnandosene spesso alla roschezza, e pustole della faccia. Hà in somma assai altre virtù, le quali per brevità lascio da parte. La prova di vedere, se la Canfora è sincera, si fa così. Mettesi in mezzo à un pane caldo, quando si cava del forno, e se ella si disfa in humore, è segno che sia sincera, e seccandosi, dimostra esser contraffatta. Quando non si conserva con diligenza ben ferrata nelle scatole, qualche volta se ne va in fumo, e restano così spesso beffati gli Speciali; percioche credendosi di ritrovarla dove la riposero, ritrovano la scatola piena di vento. Il perche si costuma per conservarla riporla in vaso di marmo, o vero d'alabaastro, tra'l seme del Lino, o vero del Psillio. Conservanla alcuni ancora tra'l Pepe intero. Il che à me non molto corrisponde. A Venetia si porta la Canfora rozza, dove si sublima in vasi di vetro, con moderato fuoco, e così si fa per artelucida, e bianca. Chiamano i Greci il Lentisco, *Σκίπρος*: i Latini *Lentiscus*: gl' Arabi *Daru*: li Spagnuoli *Mata*, o veramente *Arveira*: & i Francesi, *Lentisque*. La Mastice chiamano i Greci *Μασίχη*: i Latini *Mastiche*, o veramente *Resina Lentiscina*: gl' Arabi *Mastec*, o vero *Masteche*, o vero *Mastocche*: i Tedeschi, & i Francesi *Mastich*, e li Spagnuoli *Almastiga*. La Canfora chiamano gli Arabi *Kaphor*, e *Chafut*: i Greci moderni *Κάφορα*: i Latini *Caphura*: i Tedeschi *Camper*: i Francesi *Camphre*.

Temperamento, e virtù della Canfora.

Come si conosca la Canfora sincera dalla contraffatta.

Come si conservi la Canfora.

Nomi.

Del Terebintho, e della sua Ragia. Cap. 73.

IL Terebintho è albero conosciuto; le cui frondi, frutto, e cortecchia hanno virtù costrettiva, e vagliono in ogni cosa, quanto quelli del Lentisco, preparandosi però, e togliendosi in quel medesimo modo. Mangiasi il frutto del

Errore

Mastice

Canfora, e ha l'istoria, e specie.

Opinione del Fuchio

terre di Pazzario.

del Terebintho, ma nuoce allo stomaco, scalda, provoca l'orina, & incita a lussuria. Bevesi con vino contra al morso di quei ragni, che si chiamano Phalangi. Portasi la sua Ragia dalla sassosa Arabia. Nasce parimente in Giudea, in Soria, in Cipri, in Libia, e nell'isole Cicladi. La eccellente è la bianca, trasparente, di colore di vetro, che tira al ceruleo, & odorata di odore proprio di Terebintho. Ha trà tutte l'altre Ragie il primo luogo quella del Terebintho, e doppo questa è quella del Lentisco, e poscia quella del Pino, e dell'Abete, à cui succedono quella del Pezzo, e quella de i gusci delle Pine. Hanno tutte le Ragie virtù di scaldare, di mollificare, di risolvere, e di mondificare. Sono convenevoli per loro stesse, e composte in forma di lettovario con mele, alla tosse, & à i tifici. Purgano l'infermità del petto, provocano l'orina, maturano le crudità, e mollificano il corpo; replicano i peli delle palpebre. Guariscono la scabbia, ungendosi con Verdame, Vetrolo, e Nitro. Vagliano al flusso della marcia dell'orecchie, messovi dentro con olio, e con mele, e similmente al prurito delle membra genitali. Mettonsi ne i cerotti mollificativi, negli empiastri, e ne gli unguenti, che si preparano per le lassitudini: e giovano, applicate, & unte per se stesse, à i dolori del costato.

Dell'altre Ragie. Cap. 74.

**L**A Ragia liquida del Pino, e del Pezzo si porta di Francia, e di Toscana, ma anticamente si portava di Colophone d'Asia, donde si prese il nome di Colophonia. Portasene ancora dalla Francia sotto l'alpi di quella, la quale volgarmente chiamano Larice, cioè di Larice. Questa lambendosi composta in lettovario, e per se sola, giova valorosamente alla tosse vecchia. Sono le Ragie tra loro differenti di colore; perciocche alcuna è bianca, alcuna di color d'olio, & alcuna di mele, come è la Larigna. Distilla la liquida Ragia dal Cipresso ancora, à tutte le cose predette convenevole. Nelle specie della secca è quella de i gusci delle Pine, chiamata Strobilina, dell'Abete, del Pezzo, e del Pino. Debbesi fra tutte queste eleggere per la migliore quella, che è odoratissima, trasparente, non secca, e non humida, frangibile; e che si rassembri alla cera. Hanno di tutte queste maggiore eccellenza quella del Pino, e dell'Abete; imperocche sono odorate, come l'Incenso. Le più lodate si portano da Pitiusa isola della costa di Spagna. Quella del Pezzo, de i gusci delle Pine, e del Cipresso son manco buone, nè corrispondono di virtù à di virtù con l'altre predette; ma s'usano nondimeno in luogo di quelle. Quella del Lentisco corrisponde à quella del Terebintho. Cuocònstutte le liquide Ragie in vaso, che tenga quattro volte tanto, quanto è il liquore, che vi si mette; e così messovi un congio di Ragia, e due d'acqua piovana, scuocono à fuoco temperato di carboni, meschiandole sempre, fin che perduto il loro naturale odore, diventino fragili, e secche, di modo che fregandole con le dita, agevolmente si stritolino. Servansi poscia, come sono fredde, in un vaso di terra, non impecciato. Fanno si tutte molto bene bianche, se prima si disfanno al fuoco, e colansi dalla seccia. Brugiansi ancora senza cuocerle in acqua à lento fuoco, fino che cominciano à indurirsi, ma poscia se gli accresce con carboni, cuocendole senza alcuna intermissione per tre giorni continui, e tre notti, insino à tanto che diventino, come è detto di sopra, e non si ripongono, come s'è detto. Le secche si cuocono in un sol giorno. Sono utile le Ragie cotte ne gli empiastri odorati, ne i medicamenti delle lassitudini, & in dare il colore à gli unguenti. Fassene la Fuligine nel modo medesimo, che si fa dello Incenso, per usare ne i linimenti, che si fanno per ornamento delle ciglia, per le corrosioni de i cantoni de gli occhi, per il cascare de i peli delle palpebre, e per il flusso delle lagrime. Fassene ancora inchiostro per scrivere.

**L** TEREBINTHO fa le foglie simili al Frassino, ma non così lunghe, quantunque più grosse, e più carnose. La materia del suo legno è come quella del Lentisco, e parimente la corteccia. Le radici

## TEREBINTHO.



sono profonde, e dure; & i fiori come d'olivo, ma rosigni, da i quali nascono i frutti in grappoli, come le uve, le cui bacche sono alquanto maggiori di quelle del Ginepro, ma rosseggianti, e ragiose. Produce oltre al frutto alcuni cornetti rossi simili à quelli delle Capre, ne i quali è dentro un liquore bianco, & alcuni animalletti con le ale, come nelle vesciche dell'Olmi. La Terebinthina distilla dal tronco, come de gli alberi resiniferi, simile à quella del Larice; ma alquanto più duretta, e più odorata. Oltre à ciò ritrovo (secondo che recita Teofrasto al 15. cap. del 3. lib. dell'istoria delle piante) che nelle specie del Terebintho è il maschio, e la femina. Il maschio non fa frutto, e solo in questo è egli differente dalla femina; della quale si ritrovano due specie: di cui l'una fa il frutto rosso, simile alle Lenticchie, il quale è veramente cibo indigestibile: e l'altra lo produce prima che si maturi, verde, nel maturarsi rosso, e poscia, quando è maturo del tutto, nero, ragioso, e sulfureo, di grandezza d'una fava, e si matura, quando si maturano l'uve. Nel monte Ida, & appresso à Macedonia crescono i Terebinthi brevi, fiori, e fermentosi; ma in Soria, appresso à Damasco, diventano grandi, spatiosi, e belli; dove s'afferma per certo essere un'amplissimo monte non d'altro pieno che di Terebinthi. E legno vencido, & arrendevole. Ha le radici saldissime, e profonde, & in tutte le parti sue è saldo, & incorrotto. Produce il fiore di fattezza simile all'Olivo, ma di rosso colore; e le frondi, le quali son quasi simili à quelle del Lauro copiosamente procedono ne suoi ramuscelli, nel modo, che si veggono procedere quelle del Sorbo, restandone poscia una sola nella fine della cima, fuor dell'ordine, senza compagna, ma sono però meno intagliate di quelle del Sorbo, e simili nella circonferenza alle Laurine, e grasse con tutto il frutto. Produce in oltre certe vesciche come Noci; nelle quali, così come quelle de gli Olmi, si concreano piccioli animalletti come moscioni, insieme con certo liquore tenace, e ragioso; ma non però si raccoglie di qui la sua

la sua Ragia; perciocche si cava dal tronco dell'albero. Il frutto, ancora che nel maneggiarlo sia tenace, non rende però se non poca copia di liquore. Ma se prima non si lava nel raccorlo, s'attacca poscia tutto insieme; ma quando si lava, nuora quello, che biancheggia, e non è ben maturo, & il nero se ne va al fondo. Nascene una specie in India, la quale quantunque in ogni sua parte sia simile à gl'altri Terebinthi, nondimeno produce il frutto assai diverso da quelli, simile alle Mandorle. Dicono nascere questo in Battra, e produrre Noci grandi come Mandorle, non però grandi, ma simili di forma, e molto più al gusto soavi, e grate. Per lo che gl'habitatori di quei luoghi più volentieri lo mangiano, che le Mandorle. Questo tutto scrisse Teofraito. Il che m'induce à credere, che il Terebintho Indiano di Teofraito, non sia altro, che il Pistacchio; imperocche questo è del tutto simile al Terebintho, e sono le sue Noci molto più soavi delle Mandorle. Nasce il vero Terebintho à Trento copioso in su'l monte di Castel Trento, dove mi fu la prima volta dimostrato dall' eccellentissimo Medico M. Giulio Alessandrino, del tutto corrispondente à quello di Teofraito; & hollo dipoi ritrovato in più altri luoghi, cioè in monte Baldo, in Toscana, in su'l Carso, chiamato da gli antichi Lapidia, andando da Goritia à Trieste, nella costa, che scende da Prosecco alla marina, e nelle antiche ruine Romane, assai simile al Lentisco, quantunque habbia frondi più lunghe, e più larghe. E da questi hò io più volte colto il frutto, i cornetti, e la RAGIA; la quale quantunque sia la migliore di tutte, non è però gran tempo, ch'ella si comincia à portare à Venetia. Portavacisi da prima cotta, ò per portarsi così ella più facilmente, ò pur per avere i Mercanti così miglior modo di contrarla, ma hora ci si porta copiosa, così come distilla dall'albero. Ma perche già più età erano spirate, che la TEREBINTHINA non era venuta in Italia, & essendone perduta quasi la memoria, era successa in suo luogo, & havevasi usurpato il suo nome quella, che distilla dal Larice, chiamata Larigna, come di sopra fu ampiamente detto. Et imperò non mi distenderò qui altrimenti in narrare l'istoria delle Ragie del Pino, del Pezzo, dell'Abete, del Larice, e del Lentisco, per avere io pienamente di sopra sodisfatto, dove hò trattato l'istoria de gl'alberi, da cui elle si ricogliono. Ma è però da sapere, che pochi Abeti si ritrovano nelle montagne del Trentino, che producano Ragia secca, oltre al Lagrimo, di cui dicemmo di sopra: e se pure ve n'è qualcuno, è (come dice Plinio) un morbo di quell'albero. Perciocche manifestamente si vede, che tutti quegli Abeti, che la fanno, sono fracidi, tarlati, e guasti, e la Ragia loro è di pochissimo valore. Il Brasavola dice ritrovarsi diversità nell'istorie delle Ragie trà Plinio, e Dioscoride; perciocche Plinio al 6. capo del 14. libro diceva, che sommariamente erano le Ragie di due specie, secche cioè, e liquide; che la secca si cavava dal Pino, e dal Pezzo; e la liquida dal Terebintho, dal Larice, dal Lentisco, e dal Cipresso: e Dioscoride diceva, che la liquida si ricoglieva ancora, oltre alla secca, dal Pino, e dal Pezzo. Al che si può veridicamente rispondere, che se ben disse Plinio, che le Ragie secche si ricoglievano dal Pezzo, e dal Pino; non oita però quello, che cotali alberi non producano ancora le Ragie liquide insieme con le secche. Del che posso rendere io vero testimonio; perciocche in più, e varj luoghi del Trentino hò veduto e da Pini, e da Pezzi di lungo tempo tagliati, & iscaldati dal Sole, e parimente da quelli, che si brugiano, rifudare dal capo del tronco non poca quantità di Ragia liquida, simile à quella del Larice. Il che accade spesso ancora nelle tavole, che si fanno di cotali alberi, e nelle travi, che si mettono negl'edifizj. Ma ben direi io, che errasse Plinio nel connumerare con le liquide Ragie quella del Lentisco, la quale è il nostro

A Mastice, più duro, che ogni altra Ragia. In oltre è da sapere, che quella, che volgarmente si chiama PECE DI SPAGNA, PECE GRECA, e Colophonia nelle Speciarie, non è altro, che quella specie di cotta, che insegna à cuocere Dioscoride. Nè da altro procede, che questa si ritrova di diversi colori, cioè Cristallina, e Jacinthina, e forte colorita, se non perche le Ragie, di cui ella si fa, furono qual più, e qual meno colorite. Perciocche (come disse Dioscoride) alcuna è chiara, alcuna è di color d'olio, alcuna di mele, come è la Larigna. Quella, che si porta di Colophone, da cui hà preso il nome di Colophonia, secondo che riferisce Plinio al 20. capo del 14. libro è la più colorita di tutte. Nè per altro si chiama ancora di Spagna, e Greca, se non perche ella si porta parimente di quelle regioni. Ma è però d'avvertire, che si ritrova un'altra specie di COLOPHONIA differente dalla predetta, la quale non è nè cotta, nè fritta. Perciocche scrive Dioscoride, che la liquida, e grassa del Pino, e del Pezzo si portava da Colophone, e che però per eccellenza si chiamava Colophonia. Il che parimente testifica Galeno al 7. libro de i medicamenti in genere, con queste parole: Essendo messo in consuetudine di chiamare la Ragia del Pezzo fritta, e Colophonia, è però da sapere essere un'altra specie di Colophonia simile al Mastice di Chio, la qual hà alquanto del mollitivo, come quella, e l'incenso. Et al secondo libro del medesimo trattato: E ancora (diceva) tra le liquide Ragie la Colophonia, d'odore simile all'incenso, la quale si chiama da alcuni solamente Colophonia, che spira un certo che di soave, come quella dell' Abete, à cui è simile di mediocre colore. Nascene pochissima, e però è ella molto cara. Ma se volemmo dire, che Plinio, e Dioscoride, non conoscessero, nè havevsero in consideratione la liquida dell'Abete, la qual volgarmente chiamiamo Lagrimo, & olio di Avezzo, veramente non ci partiremo punto dal vero; imperocche della Ragia liquida, che si ricoglie dall'Abete, non fecero eglino ne'libri loro memoria alcuna. Giova la Terebinthina à i dolori del costato, sana le fessure delle labbra, e della faccia, e parimente la rognna, e le volatiche, netta le ulcere, e sana le ferite fresche. Inghiottita spesso assotiglia la milza. Giova alle podagre, alle sciatiche, & universalmente à tutti i dolori delle giunture, prendendosene un'oncia per volta, e continuando di pigliarla ogni settimana, e massimamente aggiuntovi della polvere di Iva, di Stechade, e di Salvia: conferisce à i dolori, & ad altri difetti delle reni, e della vescica, purgandole dalla flemma, e dalle renelle. Fansi della Terebinthina pillole, l'uso delle quali proibisce, che non si generino pietre nelle reni con gran giovamento dei patienti; & il modo di farle è questo. Piglisi di vera Terebinthina un'oncia; di nocciuoli di Nespole dramme due; di seme di Finocchio dramma una: tritinsi i nocciuoli, & il Finocchio in polvere sottile, e si mescolino diligentemente con la Terebinthina, e di ogni dramma si facciano sette pillole, e piglinsi la mattina quando lo stomaco hà ben digerito il cibo della notte, e se li beva subito dipoi del brodo di Ceci rossi cotto con radici di Petrosello, e con un poco di Origano nostrano. Scrisse del Terebintho, e delle Ragie Galeno all'8. delle facultà de semplici, così dicendo: La corteccia, le frondi, e il frutto del Terebintho hanno un certo che di costrettivo, ma scaldano ancora nel secondo ordine, e disseccano manifestamente, benchè quando sono freschi, & ancor humidì, poco disseccano, se bene i secchi seccano nel secondo grado. In oltre il frutto particolarmente, quando è ben secco, è veramente propinquo à quelle cose, che disseccano nel terzo ordine; & è così caldo, che si sente manifestamente la calidità sua nel mangiarlo. Per lo che provoca l'orina, e giova à i difetti della milza. Et iscrivendo poco avanti delle Ragie, così diceva: Tutte le Ragie disseccano, e riscaldano: ma è però disse-

Pece Greca, e sua emanatione.

Refina Colophonia di due forti.

Terebinthina, e sue virtù.

Terebintho scritto da Galeno.

Ragia Te-

Opinione di Brasavola

Terebinthina e sua libreria formata da Teofraito.

Ragie diverse scritte da Galeno.

differenza tra loro, percioche ne sono alcune, che al gustarle hanno chi più, e chi manco dell'acuto, e più, e meno son calde nelle facultà loro; e così ancora, perche ne sono alcune, che hanno l'una più dell'altra del fortile nelle parti loro, & alcune sono costrette, & alcune nò. Hà veramente tra tutte il primo luogo quella del Lentisco, che chiamano Mastice; imperoche oltre all'havere ella un poco del costrettivo, con il quale si conviene alle debolezze, e posteme dello stomaco, del ventre, e del fegato, disicca veramente senza mordacità alcuna; non è in alcun modo acuta, quantunque ella sia composta di parti fortissime. Tra l'altre s'hà per più valorosa la Terebinthina, la quale hà ancora ella, se ben non così valorosa, nè uguale al Mastice, manifesta virtù costrettiva. Hà oltre à questo, ancora dell'amaritudine; il che fa, che ella sia più del Mastice digestiva. E parimente per l'amaritudine, che possiede, ancora tanto astringiva, che agevolmente guarisce la rognà; e tira dal profondo più, che tutte l'altre Ragie, per esser ella composta di parti più fortili, che non son quelle. Nientedimeno quella del Pino, e più di questa, quella de suoi frutti, hanno più dell'acuto, che non hà la Terebinthina, ma non però più tirano, nè più digeriscono. Mezanetra tutte queste sono quella del Pezzo, e dell'Abete, come che esse siano più acute della Terebinthina, e manco di quella del Pino, e de suoi frutti. La Terebinthina hà un certo che ancora del mollificativo, nel che hà quella del Lentisco il secondo luogo, come quella del Cipresso dell'acuto. E nel terzo libro delle compositioni de medicamenti in genere: Hà bisogno la cera (diceva) per liquefarsi di molta grassezza; ma le Ragie, le quali sono del tutto secche, di poca, e le liquide hanno bisogno di sostanze secche, se devono esse ingrossare i corpi de gli impiastri. Nelle specie delle cere non è gran differenza d'humidità, e di siccità; ma il contrario interviene nelle specie della Ragia, e della Pece; percioche molta disparità è tra l'humide, e le secche. La più secca di tutte è quella, che chiamano alcuni Fritta, & altri Colophonina. Dopo questa è quella, che ci si porta in vasi di terra cotta, e che non è spiumata, e che volendosi purgare diventa fritta. D'andue queste è più secca quella, che si raccoglie dal Pino nel tempo del germinare; la quale come sporca, e di nessun valore, mai non hò voluto usare nella compositione di questo impiastro, per esser certo, che del tutto è ella inutile; e però hò sempre usato, ò la fritta, ò le liquide, di cui ne sono alcune, che si preferano liquide lungo tempo, come fa la Terebinthina; & altre presto s'induriscono, come quella del frutto del Pino, chiamata Strobilina; e altre restano mediocrementemente liquide, come quella dell'Abete. La Strobilina è nelle sue facultà più calda, e dopo essa quella dell'Abete, e dopo questa la Terebinthina. Quella del Cipresso non hò messo mai io in questo impiastro, per esser ella alquanto costrettiva. Ma penserà forse alcuno, che nell'historia delle Ragie sia differente da noi Dioscoride Anazarbeo, per havere scritto egli nel primo libro della materia medicinale, che tiene il principato tra tutte la Terebinthina, e dopo essa la Lentiscina, & oltre à questo quella del Pino, e dell'Abete, e che l'ultima tra tutte è la Strobilina; ma intende qui Dioscoride dell'infima Strobilina, e dell'elettissima Terebinthina. Ma io dico, che di queste tre, cioè Strobilina, Abietina, e Terebinthina; la Strobilina è più calda, e dopo essa l'Abietina, e poscia la Terebinthina. Questo tutto delle Ragie disse Galeno. Sopra al che è d'avvertire, che in questo luogo non antepone la Strobilina alle altre, se non in calidità; imperoche universalmente per l'uso de medicamenti tiene egli con Dioscoride, cioè, che la Terebinthina habbia il primo luogo tra tutte, come dichiarandosi poscia disse poco di sotto, che se ben la Terebinthina tra tutte l'altre è ottima, come medicamento accommodato all'uso di molte, e molte cose;

A non però è ella dell'altre più calda. Chiamano il Terebintho i Greci, Τερεβινθοι: i Latini Terebinthus: gl' Arabi, Baton, Baton, Botin, Albotin. La Ragia chiamano i Greci, Ρητιν: i Latini Resina, gl' Arabi Ratin, Natig: i Tedeschi Hartaz.

Della Pece liquida. Cap. 75.

**R** Accogliessi la liquida Pece dal più grasso legno del Pino, e del Pezzo. L'ottima è quella, che risplende, è liscia, e sincera. Vale à i veleni, à i tisci, allo spunto della marcia, alla tosse, alla difficoltà dello spirare, & à tutti i tenaci, e viscosi humori del petto, che malevolmente si screano, lambendosi con mele alla misura d'un ciato. Ungesi, oltre à questo, all'infiammazione dell'ugola, delle fauci, & alla schirantia: e mettesi con olio Rosato nell'orecchie, da cui distilla la marcia, & impiastri in su i morsi de i serpenti con il sale trito. Meschiata con pari quantità di cera, fa cadere l'unghie corrotte, sana le volatiche, risolve l'ensugioni della matrice, e le posteme dure del sedere. Cotta con farina d'Orzo, & orina di fanciulli, rompe le scrofole. Posta in su l'ulcere corrosivo con solfo, e corteccia di Pezzo, ò vero con sembola, le ferma; e mescolata con cera, e Manna d'Incenso, riempie di carne le concavità dell'ulcere, e le consolida. Serrata con gran giovamento, ungendosene, le fessure de i piedi, e del sedere. Mescolata con mele, mondifica le ulcere, e le riempie di carne. Impiastriata con urva passa, e mele, rompe i carboni, e disquamata le ulcere puride. Mettesi ne i medicamenti corrosivi utilmente.

Dell'olio della Pece. Cap. 76.

**F** Assi l'olio della Pece, separando prima tutta l'aquosità, che gli nuota di sopra, come fa il Siero sopra al latte; e messa poscia sospesa della lana, dove ella si scuoce, à ricevere il vapore, che nel bollire esala, come n'è bene abbombata, si spremi fuor l'olio in un vaso. Reiterasi così fino che sia cotta la Pece. Hà questo le virtù medesime della Pece liquida. Ungendosi insieme con farina d'Orzo, fa rinascere i capelli cascati. Il che fa parimente la Pece liquida. Sana questo ancora le ulcere, e la scabbia de gli animali quadrupedi.

Della Fuligine della Pece. Cap. 77.

**L** A Fuligine della Pece liquida, si fa in questo modo. Mettesi la Pece in una lucerna nuova, che habbia il suo lucignuolo, e poscia s'accende, e mettesi in un vaso di terra, che habbia il suo coperchio concavo, e ritondo, fabricato nella cima alquanto stretto, e perforato nel fondo, come sogliono esser i fornelli. Lasciasi così ardere la Pece, e come è consumata, vi se n'aggiunge dell'altra, fin che si faccia Fuligine à sufficienza. Hà virtù costrettiva, & acuta, & adoperasi ne i linimenti, che si fanno per l'ornamento delle ciglia, e per far rinascere i peli nelle palpebre spelate. Giova oltre à questo, à gli occhi deboli, lagrimosi, & ulcerati.

Della Pece secca. Cap. 78.

**L** A Pece secca, la quale chiamano alcuni Palimpissa, si fa cuocendola liquida. Trovasene di due sorti: una chiamata Boscas, simile al Viscio: e l'altra, che è secca. Lodasi la pura, grassa, odorata, rosseggiante, e ragnosa, come è quella di Licia, e la Calabrese, le quali hanno insieme natura di Pece, e di Ragia. Scalda, mollifica le durezza, matura, risolve le postemette, & i panni: riempie le ulcere, e mettesi ne i medicamenti delle ferite.

Della Zopissa. Cap. 79.

**C**hiama alcuni Zopissa, la Ragia mescolata con cera, che si strastia, e si spicca dalle navi, e da molti si chiama Apochima. Questa, per esser macerata dal sale marino, ha virtù di risolvere. Sono alcuni ancora, che chiamano Zopissa la Ragia, che distilla, e si raccoglie dal Pino.

**Q**uantunque di più forti di Pece, dell'Olio, e della fuligine loro per diversi capitoli scrivesse Dioscoride; nondimeno per essere l'istorie loro per se stesse chiarissime, non accade qui farne altra particolar dichiarazione. Ma perche forse diletterà ad alcun l'intendere, in che modo la Pece si faccia, per sodisfare al mio debito, & alle loro volontà, ne reciterò brevemente tutto quello, che in su'l Trentino nelle montagne di Pieme n'ho senfatamente veduto. Togliano adunque per far la PECE, che si chiama comunemente navale, i Pegolotti (cosi si chiamano i maestri di quell'arte) i Pini vecchi, che del tutto son diventati Teda, e taglianli diligentemente in pezzi, come si tagliano gl'altri legni per fare il carbone, e fabricata poscia un'aja alquanto nel mezzo rilevata, che pende ugualmente verso l'estremità sue, di tenace creta, accioche meglio possa scendere il liquore, che cola dalle legna in un canale, che circonda tutta la massa, v'acconciano dipoi con bell'arte al tondo tutta la Teda tagliata, osservando quel medesimo ordine, che s'osserva nel cuocere il carbone. Per lo che serrata, e coperta prima tutta la massa con rami ben fronduti d'Abeti, e di Pezzi, e poscia con terreno in modo che niente possa rifiarare, gli danno il fuoco con quel medesimo ordine, e modo, che s'osserva nel cuocere i carboni; il che fa, che sentendo la Teda il calor grande del fuoco, e non havendo luogo, onde possa spirare fuori la fiamma, coli, e si distilla la Pece nel fondo dell'aja nel canale, che la circonda; onde poscia per altri canali, ben adattati, se ne scende in certi gran cassoni fatti di tavole grosse, ben litivati; onde poscia si carica nelle botti. Conoscetesi esser finita l'opera, quando la massa cede, e manca di distillare il liquore. Così veramente hò veduto far la Pece da i Pegolotti, iquali, par che ad un certo modo seguitino il modo, che scrive Teofrasto al terzo capo del nono libro osservarsi in Macedonia. La Pece liquida incorporata con Incenso, e Mastice, messo sopra la cicottola rasa, riduce al suo luogo l'ugola rilassata. Scrisse della Pece Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo; La Pece secca scalda veramente, e dissecca nel secondo ordine; come che ella possa più disseccare, che scaldare. La liquida fa tutto il contrario, cioè, che ella scalda più, che non dissecca, & hà in se, e nelle parti sue alquanto del sottile; & imperò giova a gl'astmatici, & a coloro, che spuntano la marcia. Al che basta l'inghiottirne, lambendola insieme con mele, la misura d'un ciatho. Hanno oltre a questo le Peci virtù astringiva, maturativa, e digestiva, e nel gustarle una leggiera amaritudine, & acutezza. Mescolate con cera cavano l'unghie leprose, e spengono le volatiche. Messe ne gl'empiastru, maturano tutte le dure, e crude posteme; al che è però più valente la liquida, che la secca. Ma quantunque questa sia in tal cose men buona, è nondimeno assai più valorosa per consolidare le ferite. Per le quali ragioni è veramente cosa chiara, che la Pece liquida contiene in se una humidità calda. Scrisse parimente Galeno nel 7. ancora della fuligine della Pece tra l'altre fuligini, delle quali così diceva: Ogni fuligine è disseccativa, & imperò ella di terrestre essenza, havendo ancora in se alcune reliquie del fuoco, che abbrugiò la materia, da cui ella fu fatta; & imperò è tutta di terrestre natura, e di parti sottili. Ma se alcuna specialità pur si ritrova nelle fuligini, questo non procede da altro,

**A** che dalla materia, da cui esse si fanno: percioche le fatte da cose più acute, e più calde sono parimente così ancora esse, & il medesimo interviene di quelle, che si fanno da cose più dolci. Usano primieramente la fuligine dell'Incenso nelle medicine degl'occhi, & in quelle massime si ritrovano valere, che si fanno per le loro infiammazioni, e per li catarri, che vi discendono, e per l'ulcerazioni, che vi si generano; percioche ella le mondifica, & incarna. Usanla ancora per ornamento delle ciglia, e delle palpebre. Quella, che si fa della Terebinthina, e della Mirra, è priva d'ogni molestia, non altrimenti che si sia quella dell'Incenso. Ma quella dello Stirace è più valorosa, e più acuta: quantunque ancora più quella della Pece liquida, e più di questa quella, che si fa della Ragia del Cedro. Usansi le più acute per li difetti delle ciglia de gl'occhi, e per le corrosioni de gl'angoli loro, e parimente per le lagrime, purché non sieno infiammati. Et usansi le più piacevoli à tutte le predette cose ancora, quantunque più ne sia l'uso in quei difetti, à cui dicemmo di sopra esser convenevole la fuligine dell'Incenso. Chiamano i Greci la Pece liquida Πισσαύρα: la secca π'σσαύρα, παλινπ'ισσα: i Latini la liquida Pix liquida, la secca Pix secca; gl'Arabi la liquida Eerf, Cest, Zest, Kir: i Tedeschi Bech tutte: li Spagnuoli Pex negra tutte: i Francesi alla liquida Poix fondue, alla secca Poix seche. L'olio della Pece chiamano i Greci πισσίδαλιον: i Latini oleum Picinum: gl'Arabi Kephfen, Kapse: li Spagnuoli Axci de Pez.

Del Bitume, o vero Asphalto. Cap. 80.

**O**vello Asphalto s'ha per il più eccellente, che si porta di Giudea; e di questo quello più si loda, che risplende di colore di porpora, grave, e di valido odore. Vituperasi il nero, & il sordido. Contrafassi con la Pece. Nasce in Phenice, in Sidone, in Babilonia, e nell'Isola di Zacinto. Trovasene di liquido ancora in Sicilia nel territorio d'Agrigento, che nota sopra à certi fonti; il quale adoperano in cambio d'olio per l'uso delle lucerne. Errano manifestamente coloro, che lo chiamano olio di Sicilia; percioche non è altro, che una specie di Bitume.

Del Pissasphalto. Cap. 81.

**N**asce il Pissasphalto nel territorio d'Apollonia d'Epiro, il quale portato dal corso de i fiumi da i monti Cerauni, si ritrova poscia ne lidi loro ammassato in pezzi d'odore meschiato di Pece, e di Bitume.

Del Bitume chiamato Naphtha. Cap. 82.

**C**hiama quelli di Babilonia Naphtha un liquore bituminoso, bianco, quantunque se ne ritrovi ancora di quello, che è nero. Ha tanta virtù, e proprietà di tirare a se il fuoco, che quantunque se gli ponga alquanto discosto, se gli avventa. Vale all'abugini, e suffosioni de gl'occhi. Spegne ogni Bitume l'infiammazioni, salda, dissolve, e mollifica. Giova applicato, fumentato, & odorato, alle prefocazioni, e rilassazioni della matrice. Scuopre il mal caduco, fumentandone i pazienti, nel modo medesimo, che fa la pietra chiamata Gagate. Bevesi utilmente per provocare i mestruu con vino, e Castoreo. Giova alla tosse vecchia, à i difetti del respirare, al morso de i serpenti, alle sciatiche, & à i dolori del costato. Dassi in pillole ne i flussi stomacali: e bevesi con aceto per disfare il sangue appreso. Mettesi liquefatto con Pissana ne i cristeri per flussi della disenteria. Giova fumentato à i catarri: e mitiga il dolore de denti, mettendovelo attorno. Il condensato, e secco consolida i peli delle palpebre, mettendovi suso con lo stilo. Ungefi caldo mescolato con cera, Nitro, e farina d'Orzo per li dolori delle podagre, e delle giunture: e parimente nella litargia. Tanto è valoroso per se stesso il Pissasphalto, quanto è la Pece incorporata col Bitume.

Bitume, e  
sua esamina-  
zione.

**I**l legitimo Bitume di Giudea non si portava gl'anni passati in Italia, se non contrafatto, quantunque hora ci si porti il vero per diligenza di alcuni, che si sono messi à ritrovare i semplici legittimi, e veri. Ma non mancano alcuni, i quali non vogliono, che l'istesso, che si porta del lago Sodomeo di Giudea, sia il vero, per esser nero, e non purpureo, come scrive Dioscoride; il quale dice, che il vero Bitume splende come fa la Porpora. Ma à mio giuditio altro è il dir, che il Bitume risplende à modo di Porpora; & altro che ei sia di color purpureo: veramente il Bitume deve esser nero, ma splendente come un Specchio. Il che molto bene dichiara Galeno al quarto capo del secondo libro delle compositioni de i medicamenti secondo i generi, con queste parole: Delle cose, che si mettono ne gl'empialtri, bisogna lasciar stare le pertinaci, come sono le gialle, le rosse, e le nere. Dico le rosse, e le gialle, come sono le pietre Melitite, il Chalciti abbrugiato, l'Orpimento, e la Sandaracha: e le nere, come sono la Pece, il Bitume, la terra Ampelite, e la pietra Gagate, dalle cui parole si vede come manifestamente s'ingannano coloro, che vituperano il Bitume nero, che si porta di Giudea per far la Theriaca, per non esser purpureo: ma costoro non sono da esser ascoltati, perche non intendono Dioscoride, e non hanno letto Galeno. Nasce l'elettissimo Bitume in Giudea in un certo lago, dove entra dentro il fiume Giordano tre leghe lontano dalla città di Hierico, secondo che recita il Brocardo, il quale accuratissimamente scrisse il sito di tutta la terra Santa. Nè altro è questo Bitume, che una certa grassezza, che nota sopra l'acqua di quel lago, la quale portata dall'onde, e dal vento alle rive, vi si condensa, & ammassa insieme, e fa sì tenacissima. Non produce questo lago (come scrive Galeno al 20. capo del 4. libro delle facultà de semplici) pesci, nè altri animali, nè piante di sorte alcuna, per la falsedine grande, che contiene in sè. E se ben due grandissimi fiumi v'entrano dentro, de i quali l'uno è il Giordano: nondimeno i pesci non passano le bocche de i fiumi. E di più dice esso Galeno, che alcuna cosa, che vi si getti dentro, non v'anda a fondo, ma sempre nuota di sopra. Il che interviene per la sua eccessiva falsedine. Provasi questo per la manifesta esperienza, che se ne vede, percioche ciascuna nave molto più galleggia sopra l'acqua marina, che sopra la dolce. E però nel luogo di sopra citato, diceva il medesimo Galeno: L'acqua di quel lago di Soria Palestina, il quale alcuni chiamano morto, & altri bituminoso, è non solamente falsa, ma amara. L'origine del sale hà ella di sua natura amaretto: nel primo aspetto pare ella più bianca, e più grossa dell'acqua marina, e simile alla salamoja: di modo che gittandovisi dentro sale non si liquefa altrimenti: per haverne del suo in grandissima quantità. E però se alcuno vi si bagna dentro, subito si vede tutto coperto di sottilissimo sale. Onde l'acqua di questo lago è tanto più grave d'ogn'altra acqua marina, quanto la marina è più grave di quella de fiumi. Di modo che volendo tu gittarviti dentro per andare al fondo, cioè veramenteti sia vietato, di fortetiene questa acqua sopra di sè ogni cosa, non già perche sia ella di natura leggiera, come disse un'antico sofista: ma (come disse Aristotile) per esser grave, e densa à modo di fango, tiene ella di sopra le cose più leggiere, e però se vi si getta dentro un'huomo con li piedi, e con le mani legate, non v'anda al fondo: imperoche così come le navi, che solcano il mare, possono portare molto più peso senza pericolo di sommergersi, che non fanno quelle, che solcano i fiumi; nel medesimo modo quelle, che navigano il mare morto, molto più peso possono levare, che se navigassero per gl'altri mari. Questo tutto disse Galeno. E poco di sotto diceva pur egli ancora, che havendo veduto, che un riccone, e pervanagloria, e per ambitione haveva fatto portare in Italia tanta acqua del lago Sodomeo, che

Natura dell'  
acqua del  
lago Sodo-  
meo.

**A**n'haveva piena una cisterna per fare ostentacolo alla gente, che quantunque vi si gittasse dentro un'huomo vivo legato, notava sempre di sopra, senza andarsene al fondo; fece poscia esto Galeno à confusione di quel vanaglorioso riccone in breve tempo far questo medesimo all'acqua dolce, nella quale haveva fatto liquefare grandissima quantità di sale. E questo proprio lago quell'istesso, che testificano le sacre lettere esser successo, ove già sprofondarono Sodoma, Gomora, e l'altre tre lor vicine cittadi. Del che fa fede Galeno al luogo predetto, che si chiama questo lago Sodomeo. Scrive un Patriarca Hierosolimitano, il quale spessissime volte vi fù presentemente, che si levano da questo lago certi continui vapori molto puzzolenti, li quali essendo poscia portati dallo spirare de i venti per tutta quella valle, anticamente fertilissima, v'inducono una perpetua sterilità, di modo che per spatio di cinque leghe, nè herbe, nè alberi, nè forte alcuna di piante vi nascono, nè v'allignano, se non appresso à Hierico, dove sono irrigati gl'horti dal fonte Heliseo. Riferisce Plinio al decimoquinto capo del quinto libro, che la lunghezza di questo lago è cento miglia, e la maggior larghezza non più di venticinque. Del Pissasphalto scrisse ancor egli poscia al settimo capo del vigesimoquarto libro intra le specie delle Peci, così dicendo: E' il Pissasphalto un Bitume meschiato naturalmente con la Pece, il quale si ritrova nel territorio de gli Appolloniati: quantunque sieno alcuni, che lo facciano artificiosamente, meschiando l'Asphalto con la Pece. Dura ancora fino à tempi nostri il Pissasphalto nel territorio de gl'Appolloniati; imperoche d'Appollonia città d'Epiro, qual hoggi si chiama Vallona, si porta il Pissasphalto à Venecia in gran copia per l'uso dell'impeciare le navi, per lo che fare lo mescolano con la Pece, che si fa della Teda de i Pini. Quantunque nuovamente se ne sia ritrovato una cava in Schiavonia à Lesina non lungi da Narenta, di cui hò già havuto io alcuni pezzi. Cavasi nuovamente ancora in Ungheria, dove lo tengono, che sia una cera nera minerale. Il Fuchio huomo de tempi nostri dottissimo, scrive nel suo primo libro delle compositioni de medicamenti, che il Pissasphalto si ritrova ancora in Germania tre miglia Tedesche lontano d'Ispruch, e che quivi lo chiamano i Tedeschi Trischembluth, affermando d'haverne un pezzo appresso di lui, mandatogli da un Giorgio Collimitio, il quale acceso al fuoco spira d'odore di Pece, e di Bitume. Matemo veramente, che egli non s'inganni, come sò già essersi in ciò ingannato il Transtettero Medico, e Mathematico dottissimo in Ispruch, insieme con quel Giorgio Collimitio suo compagno; imperoche io sò, che il Transtettero dimostrava la pietra Gagate, quale si ritrovava quasi tre miglia Tedesche lontano da Ispruch ne i lidi d'un certo fiume, per il Pissasphalto. Ma essendo io in Ispruch insieme con l'eccellentissimo Medico Regio Messer Giovan Piero Merenda, ritrovammo l'errore manifesto di costoro; percioche questa pietra, che si ritrova quivi abbrugia accesa al fuoco, e spira molto d'odore di Bitume, come è il proprio della pietra Gagate, ma non si liquefa mai al fuoco, come fa il vero Pissasphalto, l'Asphalto, e la Pece, ma s'abbrugia, come fa la Teda, & il legno. In oltre di questa ultima specie di Bitume, chiamata Naphtha, scrisse medesimamente pur Plinio al 108 capo dell'11. libro, ritrovarsene ancora in Austagene di Parthia, maravigliosamente attrattivo del fuoco. Il quale quantunque non si porti in Italia; nondimeno ve ne nasce in più luoghi di quello, che fa i medesimi effetti con il fuoco, come fa evidentemente quello, che nasce in su quel di Modena, ed altri luoghi di Lombardia, il qual chiamano OLIO PETROLEO, & OLIO DI SASSO. Ma è veramente cosa molto maravigliosa quello, che dell'olio Petroleo mi narrò in Possionia il Conte Hercole de i Contrari Ferraresi, in quel tempo,

Pissasphalto

Opinione di Aristotile

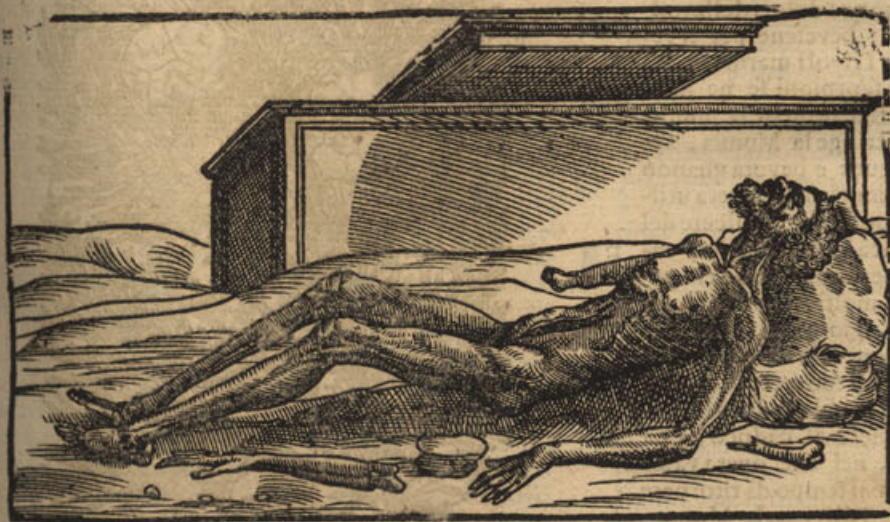
Errore Fuchii

Naphtha

Errore Plinio

po, che l'Imperatore Massimiliano Secondo, all'ora Rè de Romani, e di Boemia, fu coronato Rè d' Ongaria. Dico adunque, che il sudetto Conte mi narrò d'havere in un suo podere un pozzo, nel quale per alcuni meati distilla continuamente insieme con acqua, non poca quantità di Petroleo; ma che essendosi fatte alcune ruine nel fondo di detto pozzo, non riteneva più cosa alcuna; onde per rimediare al danno, si convenne con un muratore, che gli accoñciasse; ma non possendo l'artefice far ciò senza lume, addimandò che gli fusse dato una lanterna ben ferrata, con il lume dentro, la quale gli fu subito con una fune calata nel pozzo: ma accascò in tanto, che il miserello s'affaticava nel pezzo, che il Petroleo, che distillava per le pareti, tirando à se per i meati della lanterna il fuoco, non altrimenti, che tira la calamita il ferro, s'accese in un momento per intorno tutto il pozzo con tanto impeto, e furore, che non solamente cacciò fuori del pozzo quel muratore, nel modo che cacciano le palle l'artiglierie, restandoci morto, e dissipato; ma levò via in aria il tetto, che copriva il detto pozzo, accendendo ancora alcuni vasi pieni di Petroleo, che erano di fuori, & alquanto lontani, con non poco detrimento d'alcuni, che vi erano vicini. Dal che si può molto bene dire, che il nostro Petroleo altro non sia, che la Naphtha di Dioscoride, e di Plinio. Ma per ritornare nella strada, dove prima eravamo, dico, che i Bitumi non ci si portano, se non contrafatti, e sofisticati. Vuole il Brasavola, che si possa per il Bitume Giudaico usare sicuramente la Mumia, affermando essere la Mumia, che habbiamo in uso nelle Speciarie, il vero Asphaltò di Giudea; imperoche questi corpi morti secchi, che per vera Mumia ci si portano di Soria, per essere (come dice egli) di povere famiglie di quel paese, in cambio d'empirli secondo il modo di Giudei, d'Aloe, Mirrha, Zaffarano, e Balsamo, non potendo la povertà far la spesa di tali cose aromatiche, empie i suoi solamente d'Asphaltò. Il qual fondamento fa egli, per avere scritto Strabone al libro 16. che il Bitume del lago Sodomeo s'adopera per conservare i corpi morti. Ma per quanto io cavo da gl'Arabi, ri-

**A** *flumina, cum aqua; & eicit eam aqua fluminis in ripis, & est coagulata; & fit sicut cera, & habet odorem Picis miste cum Asphaltò, cum aliquo fetore, & virtus ejus est, sicut virtus Picis, & Asphaltumistorum,* cioè: La Mumia è nel territorio d'Apollonia; percioche ella scende da certi monti, i quali conducono fiumane, l'acqua delle quali la gitta poscia fuori alle rive condensata, e fatta come cera, & hà odore di Pece meschiata con Asphaltò, con un certo puzzone; la cui virtù è quella medesima dell'Asphaltò mescolato con Pece. Per lo che direi io, che la Mumia nostra più presto sia il Pissasphaltò, che l'Asphaltò; imperoche quantunque dica Strabone, che l'uso del bitume Giudaico sia in uso per conservare i corpi morti, non conclude però questo, che insieme co'l bitume nõ vi mettano ancora la Pece, e facciano il Pissasphaltò artificiale, come si vede essere intentione d'Avicenna, e di Serapione; i quali agevolmente sapevano queste misturaggini, che usano i Mori, per essere ancora egliino Arabi, e non molto lontani dalla Giudea. Per lo che non affermarei io, che canonicamente si potesse usar la volgar Mumia in cambio del bitume; perche oltre all'esser prima il sincero bitume misturato con Pece, si mistura ancor poi con l'humidità, & humore, che del continuo vien fuori della carne de' corpi humani nelle sepulture. Il che è da credere, che non poco diffraggano dalla propria, e natia sua natura. Ma seguirei più presto Galeno, il quale ne i succedanei mette nel mancamento dell'Asphaltò, la Pece liquida. In oltre è da notare, che quantunque Serapione toglia per la Mumia il Pissasphaltò di Dioscoride, lo fa per commemorarlo nelle sue specie, sapendo certamente egli, che i corpi di tal maniera s'empivano in Soria, come s'empivano ancora quelli, che facevano poi la vera Mumia di Mirrha, d'Aloe, e di Zaffarano, & il Balsamo ancora, della quale fece memoria nel principio del capitolo, così dicendo: La Mumia delle sepulture si fa di Mirrha, d'Aloe, e d'altre cose, che si mettono con esse, e di quella humidità, che risfuda da i corpi humani. Ma di questa à i tempi nostri non se ne porta in Italia; perche tal mistura non s'usa in Soria da altri, che da i nobili, e ricchi, per esser cose d'assai valore, e questi tali hanno le loro sepulture benissimo ordinate, e ferrate; & imperò non così agevolmente se gli possono rubbare i corpi da i mercanti Cristiani, che vanno in quel paese, come si possono con minore difficoltà torre quei delle povere persone, che empiono i loro d'Asphaltò misturato con Pece. Il che fa vero argomento, che la vera Mumia non si porti di Soria. Laonde manifestamente erano coloro, che per la Mumia intendono della carne di quei corpi secchi, e non del condimento loro, come fanno alcuni Speciali, che ne pestano la carne, e l'ossa, e così poscia la mettono in tutti i medicamenti, che ricevono la Mumia nelle com-



**B** in uso per conservare i corpi morti, non conclude però questo, che insieme co'l bitume nõ vi mettano ancora la Pece, e facciano il Pissasphaltò artificiale, come si vede essere intentione d'Avicenna, e di Serapione; i quali agevolmente sapevano queste misturaggini, che usano i Mori, per essere ancora egliino Arabi, e non molto lontani dalla Giudea. Per lo che non affermarei io, che canonicamente si potesse usar la volgar Mumia in cambio del bitume; perche oltre all'esser prima il sincero bitume misturato con Pece, si mistura ancor poi con l'humidità, & humore, che del continuo vien fuori della carne de' corpi humani nelle sepulture. Il che è da credere, che non poco diffraggano dalla propria, e natia sua natura. Ma seguirei più presto Galeno, il quale ne i succedanei mette nel mancamento dell'Asphaltò, la Pece liquida. In oltre è da notare, che quantunque Serapione toglia per la Mumia il Pissasphaltò di Dioscoride, lo fa per commemorarlo nelle sue specie, sapendo certamente egli, che i corpi di tal maniera s'empivano in Soria, come s'empivano ancora quelli, che facevano poi la vera Mumia di Mirrha, d'Aloe, e di Zaffarano, & il Balsamo ancora, della quale fece memoria nel principio del capitolo, così dicendo: La Mumia delle sepulture si fa di Mirrha, d'Aloe, e d'altre cose, che si mettono con esse, e di quella humidità, che risfuda da i corpi humani. Ma di questa à i tempi nostri non se ne porta in Italia; perche tal mistura non s'usa in Soria da altri, che da i nobili, e ricchi, per esser cose d'assai valore, e questi tali hanno le loro sepulture benissimo ordinate, e ferrate; & imperò non così agevolmente se gli possono rubbare i corpi da i mercanti Cristiani, che vanno in quel paese, come si possono con minore difficoltà torre quei delle povere persone, che empiono i loro d'Asphaltò misturato con Pece. Il che fa vero argomento, che la vera Mumia non si porti di Soria. Laonde manifestamente erano coloro, che per la Mumia intendono della carne di quei corpi secchi, e non del condimento loro, come fanno alcuni Speciali, che ne pestano la carne, e l'ossa, e così poscia la mettono in tutti i medicamenti, che ricevono la Mumia nelle com-

Errore d'alcuni Speciali intorno alla Mumia.

**C** che è da credere, che non poco diffraggano dalla propria, e natia sua natura. Ma seguirei più presto Galeno, il quale ne i succedanei mette nel mancamento dell'Asphaltò, la Pece liquida. In oltre è da notare, che quantunque Serapione toglia per la Mumia il Pissasphaltò di Dioscoride, lo fa per commemorarlo nelle sue specie, sapendo certamente egli, che i corpi di tal maniera s'empivano in Soria, come s'empivano ancora quelli, che facevano poi la vera Mumia di Mirrha, d'Aloe, e di Zaffarano, & il Balsamo ancora, della quale fece memoria nel principio del capitolo, così dicendo: La Mumia delle sepulture si fa di Mirrha, d'Aloe, e d'altre cose, che si mettono con esse, e di quella humidità, che risfuda da i corpi humani. Ma di questa à i tempi nostri non se ne porta in Italia; perche tal mistura non s'usa in Soria da altri, che da i nobili, e ricchi, per esser cose d'assai valore, e questi tali hanno le loro sepulture benissimo ordinate, e ferrate; & imperò non così agevolmente se gli possono rubbare i corpi da i mercanti Cristiani, che vanno in quel paese, come si possono con minore difficoltà torre quei delle povere persone, che empiono i loro d'Asphaltò misturato con Pece. Il che fa vero argomento, che la vera Mumia non si porti di Soria. Laonde manifestamente erano coloro, che per la Mumia intendono della carne di quei corpi secchi, e non del condimento loro, come fanno alcuni Speciali, che ne pestano la carne, e l'ossa, e così poscia la mettono in tutti i medicamenti, che ricevono la Mumia nelle com-

trovano, che più presto la Mumia nostra è il Pissasphaltò, che l'Asphaltò; imperoche Avicenna al libro 11. de suoi canoni, dice, che la Mumia hà la virtù medesima, che hà l'Asphaltò meschiato con Pece. Il che fa argomento, che egli intenda del Pissasphaltò. Al che benissimo corrisponde quello, che scrive Serapione al 304. capitolo. Percioche descrivendo egli quivi la Mumia, riferisce di parola in parola d'autorità di Dioscoride tutto quello, che scrisse egli del Pissasphaltò, così dicendo: *Mumia est in terris Apolloniae: descendit namque ex montibus, qui dicunt*

**D** positioni loro. Sarebbe adunque necessario à chi volesse avere della buona di far empire de i corpi Cristiani, che muojono ne gli Spedali, di quella mistura d'Aloe, Mirrha, e Zaffarano, & al congruo tempo torla poi fuori; percioche (secondo che scrivono gl'Arabi) hà la Mumia assaissime virtù. Quantunque il Bellonio con più vani argomenti si facci beffe di questa nostra opinione, come colui, che forse si pensa di farsi tenere dotto, e perito nelle scienze, per avere egli scritto d'essere andato vagando per l'Asia, per la Grecia, per la Soria, e per l'Egitto, come se al-

lla  
io-  
an-  
fu-  
far  
ve-  
e-  
re  
lo-  
Del  
ma  
fo-  
al-  
za-  
ta-  
ti-  
te-  
ne  
o-  
ve  
li-  
la  
ior  
to  
to-  
lo-  
nte  
gli  
ac-  
on  
af-  
he  
na  
o-  
are  
i  
u-  
n-  
o-  
he  
Enn  
Fuch  
alm  
to  
he  
fo-  
zo  
ni-  
e  
n-  
h,  
o;  
la  
e-  
e,  
ne  
in  
di  
i-  
di  
na  
f-  
o-  
na  
Naph  
sua  
rati  
i-  
n-  
ce  
il  
in  
il  
Effre  
rabile  
Pent  
ia  
n-

se altri, che egli non fusse mai stato in quei paesi. Costui adunque, il qual penso, che sia un grandissimo cianciatore, e che molto ben sappi allacciar la giornata, non vuole in modo verun, che sia altra Mumia appresso à gl'Arabi, che il Pissasphalto. Ma che i suoi argomenti non sieno di tal valore, che sieno bastanti à persuadermi il contrario, e che più presto sia egli in grandissimo errore, ne diremo piacendo à Dio nel libro delle nostre lettere molto più diffusamente, dove ancora scopriremo non poca quantità d'altri suoi errori ritrovati da noi ne i suoi volumi; imperoche non è l'intento nostro di volere difendere le nostre opinioni in questi nostri commentarj, nè di vendicarne dalle calunnie, che alcuni malevoli ne danno: ma di volere in questo libro purgare da molti errori questa così gloriosa facultà de' semplici medicamenti, & illustrarla, e ridurla nel suo pristino candore. Hor ritornando à dire delle virtù della Mumia, dico, che secondo il testimonio de gl'Arabi è calida, e secca nel secondo grado; è buona ne i dolori della testa causati da frigida causa senza presente materia. Conferisce all'hemigrane, à i paralisi, à tortura di bocca, al mal caduco, & alle vertigini, tirandola su per il naso insieme con acqua di Majorana. Vale al dolore dell'orecchie al peso d'un grano, distemperata con olio di Viole bianche, ò vero di Gelsomini, & infondendo poscia tal liquore nell'orecchie, che dogliono. Giova dissoluta al peso d'un carato con decottione di Savoreggia, à i dolori della gola. Bevuta con decottione di Giuggiole, Orzo, e Sebesten per tre giorni è utile alla tosse. Toltone un carato, con acqua di Menta, vale alle passioni del cuore: e con acqua di Cimino, di Ameos, e di Carvi, alle ventosità del corpo. Bevesene un carato con dieci grani di Bolo armeno, e cinque di Zaffarano insieme con Cassia solutiva, per il cascare, che si fa dall'alto sopra al ventre, & alle percossè pur di quello, e parimente del fegato. Bevesene al singhiozzo un grano con decottione di seme d'Apio, e di Cimino. Fafene nasipurgio con Mosco, Castoreo, Canfora, & olio di Ben, utilmente all'antico dolore della testa, e massime quando malagevolmente si risolve con gl'altri rimedj. Gargarizzasi al peso d'un carato con aceto melato nella schirantia. Daffene ne i dolori della milza un carato con acqua di Carvi: bevesene per li veleni mortiferi con decottione di Trivoli marini, & Asfa fetida: & alle punture de gli scorpioni se ne beve un carato con vino puro, e mettesene in su la puntura con butiro di vacca fresco. Stringe la Mumia, applicata di fuori, i flussi del sangue: e bevuta quando esce il sangue dell'interiora, & imperò s'adopera utilmente allo spuro del sangue. Conferisce all'ulcere del canale della verga, e della vesica, bevutone un carato con latte, & à coloro, che non possono ritenere l'orina. È stata opinione di molti, che l'ossa de' corpi humani bevute in polvere, giovino à diverse infermità del corpo, cioè, che ogni osso sia appropriato al suo membro. Il che non è del tutto reprobabile; avvenga che di quello della testa habbia veduto io sentatamente bellissime esperienze nel mal caduco, e ne i dolori colici, e dolori renali, nel che opera valorosamente. Ma perche è hormai tempo di ritornare al Bitume, da cui m'haveva quasi disviato la Mumia, seguitando pure il nostro ordine, ritrovo, che Galeno ne fece mentione al 9. libro dalle facultà de' semplici, così dicendo: Il Bitume è ancor egli una di quelle cose, che nascono nell'acqua del mare, & in alcun'altra, che non gli è dissimile, come in Apollonia d'Epiro, & in molti altri luoghi nell'acque, che escono spontaneamente della terra, dove si ritrova notare sopra di quelle, il quale mentre che stà sopra l'acqua, è liquido; ma come se ne leva, e si secca, diventa più duro della Pece secca. L'ottimo è quello, che nasce in quello stagno della bassa Soria, il qual chiamano mare morto. Le cui forze hanno possanza di scaldare, e di seccare nel secondo grado, & impe-

Mumia, e  
sue facultà.

Ossa di corpi  
humani.

Bitume  
scritto da  
Galeno.

ro meritamente s'usa per conglutinare le ferite fresche, & in tutt'altre cose, che hanno di bisogno di disseccarsi con alquanto di calidità. Chiamano i Greci il Bitume, ασφαλτος: i Latini Bitumen: gl'Arabi Hafralleudi, ò vero Chefer aliehud: i Tedeschi Juden leim. Il Pissasphalto chiamano i Greci πισσαφαλτος: i Latini Pissasphaltum: gl'Arabi Mumie, Mumiy, Mumia: li Spagnuoli cera de minera.

Del Cipresso. Cap. 38.

**H**A il Cipresso virtù frigida, e costrettiva. Bevonsi le sue frondi contra i flussi, che scendono alla vesica, con vino passo, e con un poco di Mirra, e similmente al ritenimento dell'orina. Bevonsi ancora con vino le sue noci peste, e peste per gli sputi del sangue, & i flussi del corpo, alla disenteria, alla strettura del fiato, all'asma, & alla tosse, & il medesimo fa la loro decottione. Peste con Fichi secchi, mollificano le durezza, e guariscono i polipi del naso. Cotte in aceto, e trite con Lupini, fanno cadere l'unghie scabrose. Consolidano, applicate, l'hernie intestinali. Hanno la virtù medesima ancora le foglie. Crede si, che si caccino via le zanzare, facendo profumo con le noci del Cipresso, e con le cime delle frondi. Trite le foglie, e messe in su le ferite, le consolidano, e ristagnano il sangue: peste, e cotte in aceto, fanno neri i capelli. Mettonsi sole, e con polenta insieme in su'l fuoco sacro, & in su l'ulcere, che vanno serpendo, & in su i carboni, & infiammazioni de gl'occhi. Incorporata con cera, e messe in su lo stomaco, lo fortificano.

CIPRESSO.



**Q**Uatunque sia il CIPRESSO notissima pianta in Italia, e noti similmente sieno à ciascuno i suoi frutti, li quali noi volgarmente chiamiamo noci di Cipresso; nientedimeno non se ne scrivendo alcuna historia da Dioscoride, à sodistatione di diversi intelletti ne diremo noi qui, quato ne parrà bastare per sodistatione di ciascuno. Hor dico adunque, che il Cipresso è di due specie,



Cipresso  
scritto da  
Galeno.

specie, cioè maschio, e femina. La femina cresce in acuto a modo di piramide, e il maschio dilata i suoi rami senza acuminarsi punto. L'uno, e l'altro sono di quelle piante, che crescono in grande altura, con diritto tronco, e con i rami solamente in cima. Produce il Cipresso le foglie come la Sabina, ma più verdi, e più lunghe. Fa il frutto, cioè le noci, tre volte l'anno, simili a quelle del Larice, ma più grosse, più belle, e più sode, nelle quali è il seme. Distilla dal suo tronco una Ragia, quantunque poca, simile alla Terebinthina, così di sostanza, come di valore. La materia del legno gialleggia, ma è durissima, e di giocondo odore. Scrivono gli autori, che è il Cipresso in Italia albero forestiero, e di quelle piante, che malagevolmente nascono, e che vogliono grandissima diligenza nell'allevarle, e massime ne i luoghi, ove naturalmente non allignano. Dicevano gli antichi esser consecrato il Cipresso a Plutone Dio dell'inferno, & imperò era loro publico costume, di mettere sempre i rami del Cipresso alle porte delle case, dove moriva giornalmente qualch'uno; per la cui proprietà si crede, che nociva nella sua ombra. La propria patria de i Cipressi è l'Isola di Candia; perciocche quivi in ciascun luogo, che si muova la terra, senza seminarvene il seme, vi produce la natura i Cipressi. Nascono parimente ne i monti Idei, che rimirano a Troja, copiosissimi. In questi luoghi cresce agevolmente, ma altrove cò molta fatica s'alleva. Hà il Cipresso in odio i fiumi, e tutte l'acque, & imperò piantatovi appressò si secca. Il medesimo fa cavandogli la terra d'intorno, e riempiendo di letame la fossa. Il che non sapendo forse Adamo Leoniceno scrive, che molto il Cipresso si diletta dell'acqua, e de luoghi humidi. Sono i Cipressi fecondissimi, perciocche tre volte l'anno producono il frutto, e parimente tre volte si raccoglie, di Gennaio, di Maggio, e di Settembre. Producono le fue noci il seme tanto minuto, che malagevolmente si discerna. E però non è poco miracolo della natura, che d'un seme così picciolo ne produca albero così grande. Piace il suo seme maravigliosamente alle formiche; onde rari sono i Cipressi, che facciano frutto, che sieno senza esse. Non perde il Cipresso per alcun tempo le sue frondi verdi, e il suo legno non mai per vecchiezza si tarla, come fa ancora quello del Cedro, dell'Ebano, del Loto, del Tasso, del Bosso, e dell'Olvio. Et imperò era in uso il legno del Cipresso a gli antichi per fabricare le statue, che si pensarono, che havessero a durare in perpetuo, come a Roma era quella di Giove in Campidoglio. Le frondi peste, e messe trà qual si voglia seme, non vi lascia entrare alcuna sorte di vermini, che possano corrodergli, e serba il legno perpetuamente il suo buono odore. La decottione delle noci, fatta nell'aceto, mitiga il dolore de denti, lavandose spesso la bocca, e il medesimo fa la decottione delle foglie, e curansi con questo ancora le vitiliginie. Le ceneri delle medesime, e d'ugna di Mulo, incorporate con olio Mirtino, proibisce ungendosene il capo, che i capelli non caschino. Prese in numero dispari, e bevute trite con vino vecchio, mitigano gagliardamente la tosse. La decottione delle verdi fatta nel vino vecchio guarisce le rotture intestinali, ma bisogna lungo tempo perseverare di berne ogni mattina quattro oncie, e tenere continuamente sopra la rottura le foglie dell'albero verdi, e trite, e ben legate, e questo medicamento è stato comprobato con molti ottimi successi. Chiamano oltre a questo alcuni Cipresso l'Abrotano femina, per somigliarsi assai, quantunque sia picciola pianta, alle fattezze sue. Nè errerebbe forse, chi credesse, che Plinio al 25. c. del 24. lib. scrivendo del picciolo Cipresso herba, intendesse di questo, e massime dicendo egli valere bevuta nel vino al veleno del morfo di tutti i serpenti, e alle punture de gli scorpioni. Al che s'adopera questa da molti ancora a i tempi nostri, & è per far morire i vermini parimente in uso di farne frittelle, e darle poi a mangiare a i fanciulli. In Toscana si chiama Santolina, di cui poscia

A diremo nel terzo lib. concedendocelo Iddio, al suo proprio cap. Fece del Cipresso memoria Gal. al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: Le frondi, i germi, e i frutti del Cipresso, quando son freschi, e teneri, consolidano de' corpi duri le ferite, quantunque grandi: dal che s'hà la chiarezza, che habbiano virtù di disseccare senza apparente acuità, e calidità, come fa veramente testimonio il gusto. Appare certamente nel Cipresso leggiera mordacità, ma assai amaritudine, e molto più acerbezza. Hà in sé solamente tanta acuità, e calidità, quanta gli basta a far penetrare al fondo l'acerbezza, che contiene in sé, senza causarne i corpi mordacità, o calidità alcuna. Et imperò risolve egli, e consuma sicuramente, e senza nocimento le humidità, che stanno ascose nel profondo delle ulcere putride, e fracide. Percioche gli altri medicamenti, che scaldano, e parimente disseccano, se ben risolvono quelle humidità, che ritrovano, ve ne tirano sempre dell'altre con la mordacità, e calidità, che posseggono. E però giova il Cipresso alle rotture intestinali; perche dissecca, e ingagliardisce quelle parti del corpo, fatte già lasse per l'humidità, che vi si contiene: conciosia che conducendo egli la virtù sua costrettiva nel profondo mediante la calidità, che ha insieme mista, serba questa regola, cioè di far penetrare le parti costrettive, senza mordacità alcuna.

C Usano alcuni il Cipresso a i carboncelli, e alle formiche; per lo che fare lo mescolano con polenta, accioche senza scaldare risolva la humidità, che fa quel morbo. Usano alcuni altri pur meschiato con polenta anco alle erisipelle, o vero insieme con acqua, o aceto benissimo inaequato. Chiamano il Cipresso i Greci *Κυπαρισσος*: i Latini Cupressus: i Tedeschi Cypressen: li Spagnuoli Cypres: i Francesi Cyprez.

Nomi.

Del Ginepro. Cap. 84.

D E' il Ginepro di due specie, maggiore cioè, e minore: l'uno, e l'altro è acuto al gusto. Scalda, e provoca l'orina, e facendone profumo, discaccia i serpenti. Ritrovansi qualche volta alcuni de' lor frutti grossi come noci, e come nocciuole, ritondi, e odorati, nel mangiarli dolci, & alquanto amaretti, li quali chiamano *Arceutide*, cioè bacche di Ginepro. Scaldano questi, e stringono mediocrementemente. Giovano allo stomaco, e vagliono bevuti a i difetti del petto, alla tosse, alla ventosità, a i dolori del corpo, & a i morsi de' velenosi animali: provocano l'orina, e conferiscono a i rotti, a gli spasmati, e alle prefocazioni della matrice. Le foglie sono acute; e però tanto esse, quanto il lor succo, giovano impiastrate, o vero bevute con vino, a' morsi delle vipere. La cenere della corteccia unta con aqua, guarisce la scabia.

E Ritrovansi, come ben disse il dottissimo Marcello Fiorentino, alcuni testi di Dioscoride, che hanno il capitolo del Ginepro tutto confuso, e corrotto, con alcune aggiunte, le quali non si deve credere, che sieno di Dioscoride; perciocche non si ritrova, che Galeno, nè Paolo Eginetta, nè manco Serapione, il quale riferisce in ogni capitolo di parola in parola assai fedelmente la scrittura di Dioscoride, facessero menzione, che la limatura del legno del Ginepro ammazzati, chi se la beve. Il che ne fa pensare, anzifermamente credere, che non scrivesse tal melensagine; sapendosi certo esser la bugia. Imperocche vedendosi, che Oribasio, il quale diligentissimamente trascrive tutta la sua historia delle piante da Dioscoride, non scrive del Ginepro historia alcuna: ciò veramente ne dà manifesto inditio, che quanto qui se ne legge in Dioscoride, tutto vi sia stato aggiunto da altri. Onde non hò argomento alcuno, che mi muova a credere, che scrivesse Dioscoride, che il Ginepro maggiore faccia il frutto così grosso come una noce, e l'altro non minore d'una nocciuola, e massimamente ritrovandosi di questa historia tante varie lezioni. Il che havendo ben considerato alcuni moderni nelle Greche lettere

Ginepro,  
e sua esaminazione.

G confu-

## GINEPRO.



consumatissimi, hanno con molta diligenza purgato il presente capitolo, e tiratolo nella forma, che qui nella volgare mia lingua Italiana l'hò io tradotto. Ma non mancano alcuni moderni, i quali essendo più vaghi di proporre cose nuove à chi gli ascolta, che d'investigar la verità delle cose, contendono, e vogliono, che il Ginepro di Dioscoride non sia altro, che il Cedro di Teofrasto, e stando sopra questa contesa, riprendono Dioscoride d'haver commesso questo errore. Ma crivellandosi molto bene le parole loro, si conosce chiaramente quanto sieno in errore, e con quanta poca consideratione habbino letto del Cedro in Teofrasto; Imperoche egli descrive due specie di Cedro, cioè il Licio, e il Fenicio, de i quali cognomi non fece Dioscoride memoria alcuna nel suo Ginepro; ma descrive solamente il Ginepro maggiore, e minore, & non il Licio, e il Fenicio, come mi pare che si vadino sognando questi magri censori. La maggiore, e minore specie loro si ritrova in più luoghi d'Italia. Oltre alle quali n'habbiamo noi in quel di Siena in Vescovado di quelli, che crescono in albero grande, e grosso, & imperò li chiamiamo Ginepri domestici. Fanno questi il loro frutto, come gli altri, azzurro, ma alquanto più grosso. L'uno, e l'altro produce le foglie pungenti, simili à quelle del Rosmarino, ma alquanto più strette. E' il Ginepro legno, che dura le centinaia de gl'anni senza corrompersi; e però, secondo che scrive Plinio al 40. cap. del 16. lib. fece Annibale mettere in un tempio, il quale fabricò à Diana, travi di Ginepro, accioche havessè à durare molte, e molte etadi. Onde non è maraviglia, se dicono gli Alchimisti, che il carbone fatto di Ginepro acceso, e ricoperto con la sua cenere, conservi il fuoco un'anno di lungo. Produce il Ginepro la gomma simile al Mastice, e chiamasi questa gomma (ancora che male) SANDARACA, e vernice da scrittori. Questa, quando è fresca, è lucida, bianca, e trasparente, ma invecchiandosi rosseggia. Ma è d'avvertire, che molto è differente questa Sandaraca de gli Arabi da quella di Dioscoride; percioche la

Ginepri domestici.

Sandaraca, vernice da scrittori, gomma di Ginepro.

- A Sandaraca de i Greci è una specie d'Orpimento rosso, velenoso, e corrosivo, come nel 5. lib. più apertamente diremo. Fù trasferito il nome di Sandaracha nella gomma del Ginepro da i Medici che hanno seguita la dottrina Arabica, volendo fare il proprio nome suo Arabico Latino; imperoche gli Arabi (secondo che si legge in Serapione) non Sandaracha, ma Sandarax la chiamano. Per lo che è da notare, che dove si ritrova la Sandaracha ordinata nelle scritture Arabiche, si dee sempre quivi intendere della gomma del Ginepro; e quando nelle Greche, quella minerale simile all'Orpimento. Plinio al 11. c. del 13. lib. facendo mentione di più specie di gomme, dice che la gomma del Ginepro non è d'alcun valore. Ma nell'uso della medicina si ritrova à i tempi nostri manifestamente il contrario. Fassi di questa, e d'olio di seme di Lino artificialmente la VERNICE LIQUIDA, ches'adopra per far lustre le pitture, e per invernicare il ferro; utile veramente alle cotture del fuoco, e singolarissima per li dolori, e tumori delle hemorroide. La secca, cioè la gomma del Ginepro, conferisce, secondo che recita Serapione, al catarro, ferma i flussi de i mestruai, dissecca le fistole, e le superfluità flemmatiche, che sono nello stomaco, e nelle budella: ammazza amendue le specie de vermini: conferisce alle rilassationi de nervi causate da frigidità humori. Fumentandone il capo, dissecca i catarri, e tolta per bocca, stagna lo sputo del sangue, e applicata, il flusso dell'hemorroide, è aggiuntovi olio Rosato, ferra le setole del sedere, e le fistole causate dal freddo ne piedi, e nelle mani. E' calida, e secca nel primo grado. Il fumo della Sandaracha messa sopra carboni accesi, mitiga il dolore de denti, pigliandosene il fumo con uno ombutello fino al dente che duole. Ristagna il sangue del naso, se incorporata trita con chiara d'ovo, si lega strettamente sopra la fronte. Chiamasi parimente Sandaracha appresso Plinio un certo mele ceraginoso, del quale scrive egli al 7. cap. dell'11. lib. con queste parole: Portasi oltre alle predette cose l'Erichace, la quale chiamano alcuni Sandaracha, e altri Cerinto. E questo è il cibo delle Api, mentre che lavorano, il quale si ritrova spesso da per sé collocato ne pertugi de favi d'amaro sapore. Generasi della ruggiada di primavera. Questo disse Plinio. L'OLIO, che per discensorio con due vasi di terra posti l'uno con l'altro, e parimente per lambicco di terra si fa del legno del Ginepro benissimo secco, vale tenuto in bocca maravigliosamente al dolore de i denti, causato da frigidità di catarro, e così in tutti gli altri dolori del corpo, causati da humori freddi, come dolori di nervi, di giunture, spasimo, paralisa, e simili. La decoctione delle foglie, e delle bacche del Ginepro provoca bevuta gagliardamente i mestruai. Cuocansi ancora con giovamento manifeste nel vino le bacche medesime alquanto rotte, con Rose, noci di Cipresso, e foglie di Mirto, per lavarsene la bocca quando dogliono i denti per li catarri, che vi concorrono, e massimamente aggiuntovi un poco d'acqua vite, & a lume. La liscia fatta di cenere di Ginepro, e di vino bianco bevuta al peso di quattro, ò cinque oncie, provoca gagliardamente l'orina; di modo che alcuni hidropici con questo medicamento solo si sono sanati. Guarisce questa istessa liscia la rogna, bagnandosene alquante volte. Fassi del legno del Ginepro un bagno molto giovevole per li gottosi, in questo modo. Pigliasi libbre dieci di legno verde di Ginepro sottilmente tagliato, e cuocesi in una gran caldaja d'acqua, fino che delle tre parti, due se ne consumino, e dipoi si mette il decotto insieme con il legno in una tina fatta à questo effetto, e fanvisi sedere i gottosi fino al bellico, e in tanto si gli fanno lavare i piedi, le gambe, e le braccia, e dipoi s'asciugano, e fannosi andare in letto caldo; ma bisogna, che i pazienti sieno per avanti ben purgati: e io conosco in Boemia alcuni gottosi, che giacevano quasi perpetuamente in letto, & con l'uso di questo bagno si sono di forte fortificati, e liberati dal dolore, che hora caminano pertutto liberamente.

beramente. Messe tre bacche di Ginepro, e sette di Lauro con una dramma, e mezza di Cassia lignea volgare, e una di Cannella nel corpo d'una Tortora, e facendosi poi arrostitire la predetta Tortora, e pillottare con grasso di gallina, e dandosi essa tortora a mangiar ogni sera alle donne, che sono propinque al parto, le fa partorire senza molto travaglio. Scrisse del Ginepro Galeno al festo delle facultà de semplici, così dicendo: Il Ginepro è caldo, e secco nel terzo ordine; e caldo è parimente il suo frutto, ma non però parimente secco; perciò che in siccità non passa il primo grado. Chiamano i Greci il Ginepro *Αρκευσι*: i Latini, Juniperus: gli Arabi Arconas, o vero Archencas: i Tedeschi Vueckholtler, Krametbaum: li Spagnuoli Enebro: & i Francesi Geneure. La gomma del Ginepro chiamano i Greci, *Κόμμι αρκευσιδος*: i Latini gummi Juniperi: gli Arabi Sandaraz: i Tedeschi Verns: li Spagnuoli Verniz: i Francesi Vernix.

SABINA BACCIFERA.



**L**A SABINA, la qual volgarmente si chiama Savina, è pianta molto densa, e folta, la qual più si diffonde in largo, che in lungo. Fa i rami venticidi, e atrendevoli, malagevoli da rompere, tutti vestiti di foglie, o di pungenti squamme. Ve ne sono di due sorti, una sterile, e l'altra fruttifera. La sterile è molto più volgare, e più conosciuta da tutti. Produce foglie di Cipresso, ma acute, e pungenti in cima, di grave odore, e al gusto ferventi, e acute. La fruttifera, quantunque in Italia sia rara, in Germania però si ritrova più copiosa, e vi nasce in alcuni luoghi per se stessa. Questa ha foglie di Tamarigio, ma più grosse, e manco verdi, nè sono elle pungenti, nè di così grave odore. E questa di due specie, differenti solamente nel colore delle bacche; imperoche l'una produce le bacche rosse, e più grosse, e l'altra le produce turchine. Ma non mancano ignoranti, che pigliano per la Sabina una certa herba lunga una spanna, la quale nasce copiosissima ne i monti, che molto l'è simile nelle frondi, ma non però nell'odore, nè nel sapore. Questa hò più volte pensato esser la SELAGINE scritta da Plinio all'undecimo capo del

Della Sabina. Cap. 85.

**L**A Sabina è di due specie. L'una delle quali produce le frondi simili al Cipresso, ma più spinose, di grave odore, e al gusto acute, e ferventi. E' pianta di breve grandezza; perciò che più cresce in largo, che in lungo. Usano alcuni le sue frondi ne i profumi. L'altra specie fa le frondi simili al Tamarigio. Fermano le frondi d'amendue le ulcere, che se ne vanno serpendo, e paschend la carne, e poste à modo di linimento sopra le piaghe, le mitigano. Meschiate con mele, spengono le macchie nere, e le sordidezze della pelle. Rompono impiastrate con vino, i carboncelli: e bevute, provocano insieme con l'orina ancora il sangue. Fanno, applicate, partorire le creature: il che fanno medesimamente fumentate. Mettonsi ne gli unguenti, che hanno virtù di scaldare, e particolarmente nel Gleucino.

SABINA SENZA BACCHE.



vigesimo quarto libro; imperoche esser la Selagine assai simile alla Sabina afferma egli. Usarono la Selagine anticamente i sacerdoti de' Francesi contra ogni cattivo avvenimento, e ogni difetto di vista, facendone certe loro fumentationi. Ma tanta era in quel tempo la vanità delle superstitioni, le quali ancora ne tempi nostri non poco s'osservano, che mai non raccoglievano costoro la Selagine, se prima non sacrificavano à i loro Dei. E che più? di niun valore la riputavano, s'ella non si raccoglieva solo con la man destra, e à piedi scalzi. Oltre à ciò sò ben io, che non mancano alcuni, i quali non concedono per modo veruno, che la Sabina baccifera sia la vera, e legitima Sabina, posta per la seconda specie da Dioscoride, nè sopra ciò hanno eglino altra ragione (s'io non m'inganno) che il non ritrovarsi scritto da Dioscoride, che la Sabina produca frutto veruno; e di qui poi è venuto, che alcuni stimano, che questa sia il Ginepro maggiore; e altri, ch'ella sia la Thuja scritta da Teofrasto al quinto libro, e capo dell'istoria delle piante, come ingannandosi fa, tra gli altri, il Bellonio. Ma per quanto io possa conoscere, tutti

sono in errore. Quelli, perche veramente questa pianta non hà somiglianza veruna co'l Ginepro, nè nelle foglie, nè ne i fiori, nè nel frutto, nè nella materia del legno, nè nell'odore, nè nel sapore, nè in qual si voglia altra cosa: e questo perche la Thuja (come scrive Teofrasto) nasce appresso al Tempio d'Ammonne, e in Cirene simile di forma al Cipresso, così ne i rami, nelle foglie, e nel tronco, come nel frutto. Oltre à ciò la materia del legno della Thuja (come il medesimo Teofrasto scrive) è durissima da durare senza corrompersi infinitamente, nè cosa veruna si ritrova più venosa, nè più crespa della sua radice. Onde gli antichi non manco ufavano la Thuja per fare i simulacri de i loro Iddii, che il Cipresso, il Loto, e il Boffo. Appo ciò la nostra Sabina non fa le noci, ò vero i coni, come il Cipresso, ma produce alcune bacche rosse, non cresce in lunghezza veruna notabile, ma più presto si può dire, che stà ella nana tra le altre piante: il suo legno non è duro, nè solido da potere durare nella sua solidezza la centanaja de gli anni: ma tenero, caduco, e fungoso, e non nasce, nè si ritrova in luoghi particolari, come fa la Thuja: ma nasce, e si ritrova per tutto in infiniti luoghi. Di modo che per tutte queste ragioni si veggono più differenze, e maggiori fra queste piante, che meritino gli errori, e le persuasioni di costoro, i quali non fanno differenza veruna tra la Thuja, e la nostra Sabina. Resta adunque per questo, che non poco ci debbiamo maravigliare di coloro, che negano; che la Sabina baccifera qui dipinta non sia la forma della vera, vedendosi manifestamente, che non gli manca nota alcuna, di quante ne descrive Dioscoride. E però non ritrovo io ragione alcuna, che m'induca à credere alle opinioni di coloro, che più presto con malignità d'animo, che con vive ragioni ne contradicono. Percioche non rispondono à i nostri argomenti: ma ciarlano à lor modo, fondandosi sopra frivolisime congetture, e massimamente dove vogliono, che la Sabina baccifera sia la Thuja. Ma vorrei che mi dicessero, come la Thuja sia volata di Mauritania in Germania, dove in più luoghi nasce spontaneamente la Sabina baccifera. Queste contentioni loro non sono altro veramente che sogni, scandalo à chi l'intende, e riso à i posteri. Nè vale (per quanto io me ne intenda) la obietzione, che fanno questi tali contra di noi con dire, che non si trova ove scriva Dioscoride, che la Sabina facci frutto, e che però bisogna, che sia un'altra pianta; imperoche diranno eglino, se in molte, e molte piante, e in quelle, che sono note, e volgari à tutti, nè vi si hà sopra dubbio veruno, spesso ci lamentiamo, che Dioscoride non ne scrivesse la metà delle note? Però diremo havere ciò fatto egli, ò petche cotali piante fussero così volgari, e conosciute da tutti, che non vi fusse bisogno di descriverle con tanta diligenza, ò veramente, che egli non avesse in alcune notizie di tutte le parti loro, ò veramente per altre cause, di cui non accade à far qui più lunga diceria. Alcune adunque di queste cause agevolmente han fatto, che Dioscoride delle bacche della Sabina non facesse veruna mentione. Il che potrebbe ancora essere accaduto, perche rarissime in vero sono le piante della Sabina, che produchino frutto. Ma che la Sabina facci frutto, ne fa manifesto testimonio Avicenna, usandolo egli alla fordità, e à provocare i mestruai. Per tutte adunque queste ragioni non posso se non persuadermi, che questa nostra Sabina sia altra, che la vera, e massimamente vedendosi, che non solamente del tutto corrisponde ella alle note assegnatele da Dioscoride, ma ancora alla facultà date da lui alla vera Sabina. Ritrovo oltre à ciò essere ancora in grande errore intorno alla Sabina il Bellonio nel suo volumetto delle piante resinifere, tra le quali però non sò io come possa stare la Sabina, imperoche nel descrivere egli la seconda specie afferma senza veruna eccezione d'haverla veduta copiosissima nel monte Amano, e parimente nell' Olimpo di

- A Frigia del tutto simile al Ginepro maggiore, grande come un Mandorlo, con foglie simili al Cipresso, e bacche, che nel ceruleo nereggiano; e che è albero, che produce ancor egli la Ragia. Conosceti l'error del Bellonio, percioche nè Dioscoride, nè qual si voglia altro scrittore di piante, non scrisse mai qual sia la forma, e la grandezza di questa pianta, ma la fece egli solamente differente dall'altra Sabina nelle foglie. Il che è da credere, che per niuna altra cagione facesse ciò Dioscoride, che per sapere egli molto bene, che queste piante non variavano in altro che nelle foglie, e però mi pare fuori d'ogni proposito il credere, che un albero, qual dipinge il Bellonio simile al Ginepro, grande come un Mandorlo dei maggiori, con foglie di Cipresso, e che facci Ragia, si possa in modo veruno accomodare per la Sabina della seconda specie. Ma che sia vero, che molto habbi in ciò errato il Bellonio, e fatto una assai brutta confusione, penso che lo facci chiaro il veder noi, che vuole egli poco di poi, che questa medesima pianta, e albero sia quella, che Plinio chiama Brutta al 17. c. del 12. lib. Stimando che la Brutta appresso Plinio sia forse la seconda specie della Sabina, come se egli non avesse scritto separatamente di ambedue le Sabine al 12. c. del 24. libro. Sono in verità alcuni, che si pensano, che li debbi prestare tanta fede à i loro lunghi pellegrinaggi, che non si arrossiscono di scrivere favole, e cose del tutto lontane dalla mente nostra, e dall'histoire, che ne scrivono i buoni, e approvati autori, come suol fare certo furfante travestito. Nè però voglio io dire questo per dannare coloro, che fanno cotali pellegrinaggi, sapendo molto bene, quanto sieno utili con l'esempio di Galeno per venire in cognitione di varj, e infiniti semplici medicamenti; ma ben desiderarei, che costoro ne recitassero cose, che corrispondessero alla verità, e alla ragione, e che parimente fussero approvate con le autorità de gli scrittori. Il che se avesse fatto il Bellonio, ilqual così largamente scrive d'haver fatto pellegrinaggi in tante diverse provincie, ne harebbe senza dubbio possuto conseguire tutte quelle lodi, che meritamente si convengono à coloro, che fanno cotali pellegrinaggi, per venire in vera notizia delle cose, e non per scrivere menzogne. Vale la polvere delle foglie della Sabina, incorporata con botiro fresco, alle ulcere del capo de i fanciulli. Il fumo delle foglie guarisce le galline della pipita, e dal flusso del catarro. Dassi la polvere delle foglie con utilità grande alli Astmatici, al peso d'una dramma incorporata con botiro. Bevuto il succo della Sabina al peso di due dramme con una di Borace naturale, è rimedio miracoloso per far partorire le donne, che stentano, ma non si deve però dare se non dove sia necessità grande di farlo. Scrisse della Sabina Galeno al festo delle facultà de semplici, così dicendo: La Sabina è di quelle cose, che valorosamente disseccano, e questo per tre qualità, ch'ella dimostra nel gustarla, simili al Cipresso, eccetto che questa è più acuta, e più aromatica. E' adunque ella partecipa delle qualità predette, cioè d'acutezza locata nel suo caldo temperamento, e d'amaritudine, e virtù costrettiva minore di quella del Cipresso. E' imperò è ella tanto più digestiva, quanto supera più il Cipresso di acutezza. Il che fa, che non possa ella saldare le piaghe, per esser calda, e secca; imperoche partecipa tanto d'amendue queste qualità, che fa enfiare, e infiammare. Ma nelle ulcere putride si può così come il Cipresso usare, e massime nelle maligne, contumaci, e di lungo tempo; percioche questa la possono patire senza nocumento alcuno, per purgare ella, accompagnata con mele, le ulcere nere, e sordide. Risolve i carboni oltre à ciò, per la molta sottilità della sua essenza; provoca i mestruai quanto ciascuna altra cosa, e fa orinare il sangue. Ammazza ancora il fanciullo nel ventre, e fa partorirlo, quando è morto. E' la Sabina calda, e secca nel terzo ordine, e nel numero di quei medicamenti, che sono

fottillissimi nelle parti loro. Per lo che si mette negli unguenti odorati, e massime nel Gleucino, e parimente si mette in molti antidoti. Sono alcuni che in cambio di Cinnamomo mettono ne i medicaméti due parti di Sabina. E veramente medicina, che può, bevendosi, a stotigliare, e parimente digerire i grossi humori. Chiamano i Greci la Sabina *Spádus*: i Latini Sabina: gli Arabi Abel, Abhel, Alharar: i Tedeschi Sevenbaum: li Spagnuoli Sabina: i Francesi Saviniera, o vero Savinier.

Del Cedro. Cap. 86.

**I**L Cedro è albero grande, dal quale si raccoglie la Raga chiamata Cedria. E' il suo frutto simile a quello del Ginepro, ma grande, tondo, come quello del Mirto. Quella è ottima Cedria, che è grossa, trasparente, e di grave odore, e che gocciolando, mantiene le sue gocciolate unite insieme. Ha questo liquore virtù di corrompere i corpi vivi, e di conservare i morti; e però lo chiamavano alcuni vita de i morti. Corrompe le vestimenta, e le pelli per la sua troppo calidità, e siccità. E' utile per chiarire la vista: per ciò che leva via le catarattici, e l'albugini de gli occhi. Ammazza i vermini delle orecchie, distillatovi con aceto: e infuso vi con decoctione d'Hisopo, ne toglie il suono, e il buscino. Messo nelle concavità de i denti, gli rompe, e levane il

CEDRO MAG. DEL MONTE LIB.



**A** dolore. Fa il medesimo lavandosene la bocca con l'aceto. Ungendosi con esso le membra genitali avanti al coito, proibisce il generare. Ungesi nelle infiammazioni del gorgozzule, e nella schiranzia. Ammazza, ungendosene, i pidocchi, e parimente i lendini. Giova applicato con sale al morso delle Ceraсте: e beesi utilmente con vino dolce contra al veleno della lepre marina. Ungesi nella elefantia, e inghiottesi lambendolo con pari giovamento. Bevuto al peso d'un ciatbo, purga, e consolida le ulcere del polmone. Messo ne i cristeri, ammazza i vermini del corpo, e caccia fuori il parto morto. Fassi del liquore del Cedro olio, sospingendogli sopra lana, come si disse in quello, che si fa della Pece: utile a tutto quello, che l'istesso liquore; ma particolarmente sana questo la rogna de i cani, de i buoi, e de gli altri quadrupedi. Ammazza le zecche loro, e salda le piaghe, che si gli fanno per tostagli. Chiamansi i suoi frutti Cedridide, e sono di lor natura calidi; nuocono allo stomaco; e giovano alla tosse, allo spasmo, a i rotti, e alle distillazioni dell'urina. Bevuti con Pece trito provocano i mestruai; e con vino vagliono al veleno della Lepre marina. Ungendosi il corpo, insieme con grasso del Cervo, o vero con le midolle dell'ossa, non lasciano appressare i serpenti. Mettonsi ancorane gli antidoti. Fassi del liquore del Cedro la Fuligine nel modo di quella della Pece, con le pari virtù di quella.

**C**

CEDRO FENICIO.



**D**

**E**

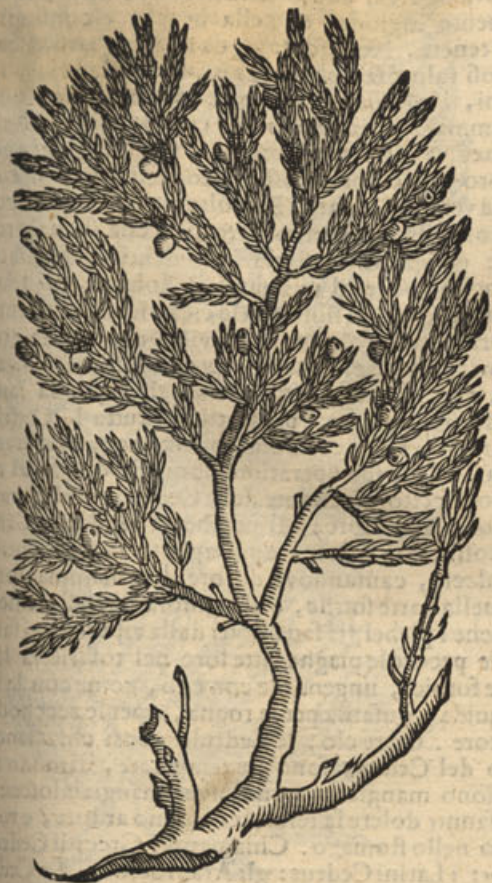
**I**L ritrovarsi nel CEDRO il testo ne i Dioscoridi Greci, che si vendono nelle librerie, tutto scorretto, e guasto da gli scrittori, ha non solamente causato, che l'autore sia stato ripreso d'havere errato; ma che coloro, che sono andati investigando la vera historia delle piante, e altri, che si sono affaticati in emendar gli errori infiniti del testo di Dioscoride, habbino havuto non poca fatica, e travaglio, e aggratatosi lungamente il cervello per ritrovarne la verità essenziale. Il che veggiamo essere accaduto nell' historia del Cedro, avvenga che non manchino chi vi riprendino esso Dioscoride di manifesto mancamento nel descriverne l' historia, per vederli che vi

**F** si legge, che il Cedro maggiore fa i frutti simili al Ginepro. Il che ancora a me pareva non poco scostarsi dal vero, fin tanto che il Signor Augerio di Bufbeke, il quale per sette anni continui era stato Ambasciatore al gran Turco per l'Imperatore Ferdinando Primo, se ne ritornò a noi in Vienna; imperoche egli mi diede un'emplare d'un Dioscoride antico havuto in Constantinopoli dal Signor Antonio Catacuzeno, gentilhuomo di quella Città, con il cui testimonio sono io restato chiaro, che i Dioscoridi Greci, che vanno comunemente attorno nelle librerie sono tutti scorretti, e che questo testo del Cedro sia stato per negligenza de gli scrittori

fmembrato, e guasto: Del che fa manifesta fede il suddetto esemplare, dove si legge il capo del Cedro in questo modo: *Κέδρος δένδρον ἐπιμαγαλές, ἐπιλεγόμενον κεδρία συνάγεται καρπὸν δὲ εἰ ὡς περ κνπαρίσσου μακροτέρων μὲν παρά πολήλεγεται δὲ καὶ ἀλλήκεδρος, μικρὰ ἀκαρπώδης ὡς περ, ἀρκευδὸς φέρουσα καρπὸν μίρτου περιφερόν, cioè. Il Cedro è un'albero grande, dal quale si raccoglie la Cedria. Produce il frutto come il Cipresso, ma il più delle volte maggiore. Ritrovafene ancora una specie di minore, pungente come il Ginepro, che produce il frutto tondo, grosso come quello del Mirto, &c. Dalla quale scrittura può essere manifesto a ciascuno, che Dioscoride scrisse diligentemente, e come si conveniva l'istoria d' amendue i Cedri, come fecero parimente Teofrasto, e Plinio, il quale fa del maggiore due specie al quinto capo del 13. libro, così scrivendone: Il Cedro maggiore è di due specie, l'una fiorisce, e non fa frutto, e l'altra produce i frutti senza far fiori, e sempre nascono i nuovi, avanti che caschino i vecchi. Hanno il seme simile al Cipresso. Sono alcuni, che la chiamano Cedrelate. Risfuda da questi una Ragia molto lodata. La materia del legno si ha per eterna, e però se ne fanno i simulacri de' Iddii, & al 5. capo del 24. libro. Il Cedro maggiore (diceva pur egli) il qual chiamano Cedrelate, ne dà quella Pece, che si chiama Cedria. Questo tutto disse Plinio, il qual non chiamò forse malamente il Cedro maggior Cedrelate; imperoche quelli che fino al dì d'oggi sono nel monte Libano in Giudea (come ho inteso da alcuni amici che sono trascorsi per tutta la Soria) sono quasi del tutto simili all'Abeto, il quale chiamano i Greci Elate. Onde altro non vuol dire Cedrelate, che Cedroabete nella nostra lingua. Questo eccellentissimo albero (per quanto mi narrano costoro) cresce in così mirabile grandezza, e lunghezza, che affermano di non haver veduto maggior albero di questo. La scorza, di cui è vestito, è liscia, e netta, eccetto che in quella parte, che si contiene da terra fino a i primi rami; imperoche questa è aspra, ruvida, e ineguale. Il colore della scorza è quello istesso del Loto. I rami dal basso fino alla cima escono dal tronco intorno intorno a modo di una ruota, e vanno con questo ordine di mano in mano fino alla sommità, con accomodati intervalli, i quali si vanno tanto minuendo l'uno dall'altro, quanto più si alzano verso la cima. Onde rimirandosi il Cedro di lontano, si rende alla vista come una piramide. Dicono, che ha le foglie capigliose, come il Larice, e come il Pino, ma più corte, ne sono spinose. Il che si confronta molto bene con quello, che ne scrive Plinio al 24. capo del 16. libro. Produce le sue Pine, o vero Noci simili quasi a quelle del Pezzo, ma più corte, più grosse, e più piene, come si può qui vedere dalla sua figura, e da i suoi frutti, i quali malagevolmente si spiccano dall'albero. Questi hanno dentro il seme, come quelli del Cipresso, come pure dice Plinio. La ragia, ch'ei produce chiamata Cedria risfuda per la scorza del tronco liquida, e bianca, la quale con il tempo diventa dura, e grumosa, quando viene scaldata dal Sole. Sono alcuni che dicono, che il Cedro produce ancora il liquore fra scorza, e scorza (come fu detto di sopra dell'oglio dello Abeto nel commento del Pino) e questa ancora si chiama Cedria. Questo è tutto quello, che mi hanno recitato del Cedro coloro, che sono stati in sul monte Libano. Onde non ho potuto se non grandemente maravigliarmi, che Teofrasto, e Dioscoride, il qual forse in questo ha seguito i suoi scritti, scrivessero così differentemente, che ogni specie di Cedro facesse i frutti simili al Ginepro, ma più grandi; imperoche (per dir il vero) il Cedro maggiore, di cui scrive qui Dioscoride, fa il frutto, come fa il Pezzo e il Pino durissimo, e odorato, di colore rossigno come quello del Larice. La materia del legno del Cedro è veramente durissima, onde credettero gli antichi, che il legno del Cedro non si potesse per al-*

A cun tempo parlare, ma che fusse eterno. Dal che persuaso Salomone, volse, che il Tempio di Dio fusse fabricato di Cedro. Di questo parimente fecero gli antichi i simulacri loro, credendosi, che non dovessero manco durare, che se fossero di marmo, o di metallo. Sono i Cedri non solamente ottimi per le fabbriche delle navi, ma ancora per quelle delle rocche, e delle cittadelle, per durare egli infinitamente nella loro nativa durezza. Ama il Cedro i luoghi freddi, e sassosi, e parimente i monti più che ogni altro sito, stà sempre verde, nè mai perde le foglie, ma tagliandofeli la cima si secca, e si muore, nè mai più torna a rigittarvi rami, nè foglie, come fanno ancora il B Cipresso, il Pino, il Larice, e alcun'altre piante di simile natura. In Egitto, e in Soria (come scrivono Teofrasto, e Plinio) furono già Re, che per carestia d'Abeti, usarono per fare le navi solamente legnami di Cedro. Un grandissimo albero di Cedro fu già in Cipri di lunghezza di 130. piedi, e di grossezza l'abbracciare di tre huomini, il qual fu poi tagliato per la fabbrica della Galea di Demetrio, la quale haveva undeci ordini di remi. Un ramo di Cedro maggiore insieme con i frutti portato di Soria dal monte Libano, di cui è qui stampata la figura, mi mandò da Verona M. Francesco Calzolaris Speciale alla campana d'oro, esercitatissimo Semplicista. Dalla quale imagine insegnati coloro, che si dilettono di questa facultà, potranno agevolmente intendere, e conoscere, quanto s'ingannino coloro, che per parer di dire qualche gran cosa, dicono, scrivono, e si sforzano di persuadere a chi ancora non ha imparato a bastanza, che il Larice nostro sia il Cedro maggiore. Ma venendo al minore, ritrovo che ancor quello è di due specie, (come si legge ne i predetti autori) Licio cioè, e Fenicio. Ma sono però differenti tra loro nelle foglie; imperoche il Fenicio non solamente nelle foglie, ma in ogni altra parte è del tutto simile al Ginepro. Onde per havere egli le foglie appuntate, e spinose, si chiama ancora OXICEDRO. Il Licio ha foglie molto minori; e manco spinose, di modo che si rassomiglia alquanto a un picciol Ginepro. Ha la scorza rossigna, e i rami arrendevoli a modo di famenti. L'uno, e l'altro ha d'ogni tempo il suo frutto. Ma nel Fenicio è molto più bello, e più grosso. Questo nasce copiosissimo in Istria simile al Ginepro, dal quale non par differente in altro che nel frutto, qual produce egli rosso, assai maggiore, e al gusto dolce, e quivi è tenuto da gli habitatori per Ginepro; imperoche non fanno che cosa sia Cedro, nè che sia così simile al Ginepro; ma essendome donato un ramo da M. Giorgio Reffinger Dottore di medicina, e provisionato di tutta la Carniola in Lubiana, tutto carico di frutti rubicondi, allegri, odorati, e grossi, come quelli di Mirto, ricordatomi di quanto n'haveva io letto in Teofrasto, e in altri de gli antichi, subito mi cadde nell'animo, vedendo il frutto così rosso, che dovesse questo essere il Cedro; percioche, secondo che commemorano gli antichi, e moderni scrittori, se non fusse, che il Cedro produce il suo frutto rosso, e alquanto più grosso, sarebbe malagevol cosa a conoscerlo, e distinguerlo dal Ginepro. Onde per questo può ciascuno essere avvertito, che la figura prima del Cedro, che ho posta in questo luogo, non è quella del maggiore, ma quella del Fenicio. Del Licio, per non essermi fin hora stato in cognitione, non ne ho fatto in questi commentari per avanti stampati memoria veruna, ma mentre che me ne stò qui in Praga di Boemia al servizio del Serenissimo, e gentilissimo Principe Ferdinando Arciduca d'Austria, secondo genito del Serenissimo Re di Romani, d'Ungheria, Boemia, &c. me n'è stato portato un ramo dal molto gentil M. Adamo Leonoro, giovane veramente dotto, e di molto buona speranza, tolto ne i monti di Moravia, e portato a Praga in cambio di Sabina. Vedutolo adunque, & esaminatolo molto bene per ogni nota, come mi parve, che

CEDRO LICIO.



ve, che del tutto si rassembrasse al Cedro Licio, così mi risolli di darne qui la figura. La foglie di questo Cedro fregandosi con le dita, respirano di toavissimo odore, quasi simile à quello delle Pine domestiche, quando le si spiccano dall'albero. Produce le sue bacche minori assai dell'altro nelle cime solamente de suoi ramoscelli, le quali (come fanno ancora le altre) nel principio verdeggiano, dipoi gialleggiano, e ultimamente diventano rosse, quando sono ben mature. Sono al gusto amarete: e non poco odorate. Distilla dall'albero del maggiore la CEDRIA, utile in molte cose di medicina. Ma questa à i nostri tempi non ci si porta di Cipro, nè di Soria, quantunque quei Regni sieno di cotali alberi fertilissimi. Credesi il Bellonio, che la Cedria non solamente distilli dal Cedro, ma che ogni albero resinifero, com'è il Pezzo, il Pino, il Larice, il Cipresso, il Ginepro, e fino alla Betula produca la Cedria; anzi che si persuade, che le Ragie, che distillano da questi alberi, habbino quelle virtù medesime, che Dioscoride, Galeno, e altri antichi autori attribuirono solamente alla Cedria: di modo che non mi fa poca voglia di dire, quando lo veggio persuaso, che tutte queste sue Cedrie, possono parimente conservare i corpi morti, come fa la vera Cedria del Cedro, quasi come se ei volesse, che il Pezzo, il Pino, il Larice, il Cipresso, il Ginepro, e la Betula havessero una itessa virtù, e che tra loro non fusse differenza alcuna. Nè per altra ragione mi pare, ch'egli si sia indotto à ciò scrivere (per quanto io me ne veggia) se non perche Plinio all'undecimo capo del decimosesto libro scrive, che in Soria la Pece si chiama Cedrio. Ma che il Bellonio si sia in ciò ingannato di grosso, come colui, che non ha inteso ben Plinio, credo che ciascuno lo potrà conoscere dalle istesse parole di Plinio, le quali son queste: *Pice liquida in Europa, & Teda coquitur navalibus munientis, multosque ad alios usus. Lignum ejus concisum fomis, undique igni extra circumdato fervet. Primum sudor aque modo fluit in canali. Hoc in Syria Cedrium vocatur, cui tanta vis inest, ut in Ægypto*

A *corpora hominum defunctorum ea perfusa servantur.*  
 Cioè: la Pece liquida in Europa si fa di Teda per l'uso delle navi, e di molte altre cose, mettesi il legno tagliato nei forni, e scaldasi, facendo il fuoco attorno attorno di fuori. Il primo sudore, che ne viene, se ne scorre via per un canale. Questo in Soria lo chiamano Cedrio, in cui è tanta virtù, che in Egitto si conservano i corpi morti bagnandosi in esso. Onde non penso, che per queste parole di Plinio si possa intendere altro (per mio giudizio) se non che i Soriani chiamassero quel liquore Cedrio, perche già anticamente la Pece appresso di loro non si faceva di Teda, come si fa in Europa, ma di Cedro solamente, e però non senza cagione disse Plinio, che la Pece in Europa si faceva solamente di Teda, per denotare, che in Asia, e in Soria si faceva ella del Cedro. E che sia il vero che la Pece si facesse già del Cedro, ne fanno testimonio Dioscoride, Galeno, e Plinio: ma non già all'incontro, che la Cedria si possa cavar se non dal Cedro. Appo ciò non ritrovo io, che sia stato mai scritto da gli antichi, dico da Teofrasto, da Dioscoride, e da Galeno, che alcuna forte di Ragia conservi i corpi morti incorrotti dalla Cedria in fuori. Per le cui ragioni, e autorità penso, che potrà molto bene conoscere ciascuno, che Plinio nel luogo qui di sopra citato intenda senza dubbio veruno, quando parla della Pece di Soria, solamente di quella del Cedro, e che il Bellonio si sia quiaffai scioccamente ingannato, come in infinite altre cose, delle quali forse altrove diremo. Ritrovai oltre à ciò dell'odore della Cedria differenza nella scrittura; perche i più usati libri di Dioscoride hanno *δ'αρπύστην ὀσμὴν*, cioè grave di odore: & altri più antichi *ὄσμην ἄριστον*, cioè di grande odore. Il che dimostra esser la Cedria grandemente odorata, e non che il suo odore sia grave, nè spiacevole. Il che sapendo molto bene Virgilio cantando di Circe nel settimo dell'Eneida, descrive esser la Cedria odorata con questi versi:

D *Radonsi i lidi prossimi alla terra  
 Circea, ove in serrate, e scure selve  
 Del Sol la ricca figlia sempre s'ode  
 Risonar del suo canto, ch'ivi stassi.  
 Sotto superbi tetti, ove la notte  
 Tessendo le sue tele, accende, & arde  
 Nelle notturne lampade il liquore,  
 Che stilla fuor dall'odorato Cedro.*

Scrivendo della Cedria il Fuchsio Medico eccellentissimo dell'età nostra nel suo libro delle compositioni de i medicamenti, ultimamente aumentato, e illustrato nella compositione del Mithridato, dice, che non potendosi havere la Cedria, visi debba mettere in suo luogo il Lachrimo dell'Abeto, credendo forse, che l'Abeto, e'l Cedro habbino una virtù medesima. Ma io seguendo la opinione di Galeno vi metterei più presto il Ladano, fin che non intendesse d'altri qualche cosa di meglio. Ritrovai ancora (come scrive Plinio al 15. capo del 13. libro) un'altra specie di Cedro, che nasce in una particolar selva del monte Atlante di Mauritania. Questo è un'albero (come scrive egli) simile al Cipresso femina, così nelle foglie, come nel tronco, e nell'odore; la materia del legno è stimata molto per le menfe che se ne fanno con i piedi d'Avorio: Di questo legno furono fatte le due menfe, che ancora sono in essere: l'una di Cicerone, che nella povertà di quei tempi (del che è più da maravigliarsi) fu comprata in quella età per dieci sestertj; e l'altra di Gallo Asinio, la quale, secondo che si dice, fu comprata per undici. Diceasi che il Re Juba ne vendè due, una per quindici sestertj, e l'altra per poco meno. Sono alcuni, che dicono, e veramente è bene, che questo Cedro, e la Thuja sono una cosa medesima, della quale scrisse Teofrasto, e però riprendono Plinio, il qual finito (come essi dicono) ch'ebbe di scrivere del Cedro Atlantico, subito scrisse per particolar capo della Thuja, come di pianta diversa.

Cedria Atlantica. e sua historia.

La Thuja, e il Cedro Atlantico sono una istessa pianta.

Ma la nostra opinione è molto lontana dalla loro; imperoche esaminandosi bene la scrittura di Plinio, si conosce manifestamente, che per la THUJA ei non intende altro, che il Cedro Atlantico predetto, come dimostrano queste sue parole formali nel medesimo capitolo della Thuja, cioè: Delle mense si tacque Teofrasto, ma di nessuna è più antica memoria, che di quella di Cicerone; da che appare, che queste sieno cose nuove. Onde manifestamente si vede, che queste parole Pliniane non solamente scusano Teofrasto, non essendo stato al suo tempo memoria alcuna di mense Cedrine, ma fanno manifesto argomento, che Plinio sapesse, e avesse per certo, che il Cedro, e la Thuja fossero una pianta medesima, avvenga che poco avanti aveva scritto che la mensa di Cicerone era fatta di Cedro Atlantico. Al che s'aggiunge, che in alcuni esemplari antichi Pliniani il capitolo della Thuja non è separato dal Cedro. Il che fa manifesta fede, che scrivendo Plinio della Thuja, vada continuando l'istoria del Cedro, come dimostra pur egli con queste altre parole, le quali in alcuni vecchi esemplari si leggono in questo modo: *Nota etiam Homero fuit: Trogete vocatur, ab aliis Thya.* cioè: Fu il Cedro noto ancora à Homero: Chiamasi Trogete, e da altri Thya. E però malamente fecero coloro, che nell'esemplare di Plinio del Frobenio divisero per particolar capitolo la Thya, ò ver Thuja dal Cedro Atlantico; non havendo eglino bene inteso Plinio. E di qui nacque, che pensando d'haver corretto il capitolo del Cedro, vi messero molto maggior confusione: Oltre a ciò erra manifestamente nel discorrer sopra la Thuja ne i suoi pareri non poco l'Anguillari, persuadendosi che la Sabina baccifera (seguendo solamente il suo stesso consiglio, e confidatosi in niente altro, che nella somiglianza delle foglie) sia la Thuja. Ma tenendo egli che la Thuja, e il Cedro Atlantico sieno una pianta medesima, seguita, che voglia egli che non sia alcuna differenza dal Cedro Atlantico alla Sabina baccifera. Ma crederò io all'Anguillari questo? non mai veramente; imperoche il Cedro, ò Thuja, che vogliamo noi nominare questa pianta, non nasce altrove in tutto il mondo se non in Cirene appresso al Tempio di Ammone, e in quella parte del monte Atlante, dove è il monte chiamato Anchorario, nel quale fino al tempo di Plinio non se ne trovava più pianta veruna: e perche ancora la Sabina baccifera non ha somiglianza veruna, dalle foglie in poi, nè nel tronco, nè ne i frutti, nè nell'odore, con il Cipresso. De i Cedri che ne i giardini Aurei di tutta Italia, nelle riviere di tutto il mare Tirreno, e specialmente del lago Benaco, il qual chiamano volgarmente lago di Garda, crescono in copia infinita, nel processo di questo, al capitolo delle Mele, ove ne fece mentione Dioscoride, ampiamente diremo. Imperoche molto è differente da questo Cedro, di cui al presente si tratta. Fece del Cedro memoria Galeno al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: Il Cedro è di due specie: una delle quali è ramusculosa, e breve, simile al Ginepro: e l'altra è albero veramente non picciolo. L'una, e l'altra specie è calida, e secca, quasi nel terzo ordine. Ma la Cedria (così si chiama il liquore del Cedro) tocca il quarto ordine, tanto è ella calida, e sottile nelle parti sue. Per lo che putrefa ella la carne molle senza dolore alcuno, come fanno l'altre cose, che sono parimente calde nel medesimo ordine, e sono ancora sottili nelle parti loro. Nella carne dura appena può ella, e non senza lungo tempo, fare tale fietto. Chiamansi questi tali medicamenti corrosivi, ulcerativi, e putrefattivi; ma sono differenti tra loro, secondo che l'uno più dell'altro è valoroso. Di questa sorte di medicamenti è veramente la Cedria, ma del primo, e manco valoroso ordine; percioche gli altri sono per la più parte valorosi, e corrompono la carne ancora de corpi morti: ma la Cedria disseca i corpi morti: e parimente gli preserva dalle putrefattioni, come cosa che consuma l'humidità

Errore dell'Anguillari.

Cedro, e Cedria, e loro facultà scritte da Galeno.

A loro, e non tocca i corpi fordini. Ma il calore, che si ritrova ne vivi, aumentando le forze della Cedria è veramente cagione; che ella brugi, e consumi la carne tenera. Non è dunque da maravigliarsi, essendo ella così valorosa, che possa uccidere i lendini, i pidocchi, i vermini del corpo, e delle orecchie; nè ch'ella ammazzi il fanciullo nel corpo della madre, e che faccia partorire il morto; nè che messa intorno al membro virile, proibisca la concettione; nel che non ha veramente pari. Fa molte altre cose particolari ancora. E' argomento vero, ch'ella sia valorosamente calida il metterla ne denti pertugiati; percioche, oltre al mitigarvi il dolore, gli rompe poscia in pezzi. Assottiglia le cicatrici de gl'occhi, e conferisce alla grossezza della vista causata da grossi humori. Oltre a ciò quella parte grassissima, e oleaginosa, che si cava, sospendendogli sopra la lana, quando si fa bollire, e più sottile di tutta la Cedria, ma veramente manco acuta, quantunque non manco calida. Nelle sue operationi ha questo olio quel medesimo rispetto al restante della Cedria, onde si cava, che l'olio alla Morca. Il perche, essendo la Cedria più grossa, è mordace, e più aperitiva, onde nuoce alle ulcere, causandovi dolore, e infiammazioni. Ma quella parte sottile, e oleaginosa ha così elemente virtù, che i plebei già fatti dotti dalla esperienza, fanano alle pecore le piaghe fatte loro nel tosarle la lana con le forbici, ungendole con esso, come con la Pece liquida; e usarla per la rogna, e per le zecche delle pecore. Oltre ciò, le Cedride (così chiamano il frutto del Cedro) sono più temperate, di modo che si possono mangiare; nondimeno mangiandose affai, fanno dolere la testa, e causano ardore, e rodimiento nello stomaco. Chiamano i Greci il Cedro, *Kedpos*: i Latini *Cedrus*: gli Arabi *Serbin*. La Cedria chiamano i Greci *Kedria*: i Latini *Cedria*: gli Arabi *Kitran*, ò vero *alkitran*.

Del Lauro, e de suoi frutti.  
Cap. 87.

D **El Lauro** n'è una specie, che produce le sue frondi larghe, e un'altra, che le produce strette; ma hanno però amendue virtù di scaldare, e di mollificare, e imperò giova la decottione loro, sedendovisi dentro, a i difetti della matrice, e alle passioni della vescica. Le foglie verdi leggermente costringono: empiastrate trite, giovano alle punture fatte dalle api, e dalle vespe. Fattone impiastro con polenta, e pane, mitigano tutte le infiammazioni. Bevute, offendono lo stomaco, e fanno vomitare. Hanno le orbacelle virtù assai più calda che le frondi, e perciò trite, e incorporate con mele, e sapa, vagliono lambendole a i thistici, asmatici, stretti di fiato, e a i catarrhi, che scendono al petto. Bevonsi con vino alle punture de gli scorpioni. Mondano le vitiligini, e giova il succo loro con vino vecchio, e olio Rosato alle gravexze, e dolori delle orecchie, distillatovi dentro. Mettonsi nelle medicine delle lassistudini, e ne gli imguenti, che hanno virtù di scaldare, e risolvere. La cortecia delle radici dell'uno, e dell'altro rompe la pietra, e ammazza le creature nel corpo della madre, e giova a i feगतosi, bevutone tre oboli con vino odorato.

E' il LAURO odoriferissima pianta conosciuta in Italia da tutti; percioche non solamente si ritrovano ivi i Lauri piantati ne gl'horti, e ne i giardini, ma vi nascono per loro stessi nelle selve, e nei colli aprichi, e massimamente in quelli, che riguardano il mare, ò qualche amenissimo lago. Producono i Lauri le foglie lunghe, uscendo larghe dal picciuolo, e appuntate in cima grosse, salde, e odorate. Le quali però sono (come scrive Dioscoride) in una specie più larghe, e nell'altra più strette, dalla qual differenza si può agevolmente credere, che l'uno sia il maschio, e l'altro la femina: Fa il Lauro i fiori minuti, e moscosi, simili à quelli delli Olivi, che



L A U R O



che nel giallo biancheggiano, da i quali nascono le orbacelle simili all'Olive, ma minori, verdi prima, e di poi nere, quando sono ben mature, con assai grosso nocciolo, come si vede nelle bacche del Rusco, e dell'Agrifoglio. Colgonsi nella fine d'autunno, ò nel principio del verno, come l'Olive, e cavasene l'olio, che si chiama Laurino. E il Lauro albero consacrato (secondo che si credertero gl'antichi) allo splendentissimo Apollo, & honorato da Giove. E già fù antica usanza in Roma, che di Lauro solo s'ornassero i palazzi de gl'Imperatori, e dei Pontefici. Il cui costume, così come molti altri pure de'gentili, s'osserva ancora sin'hoggidi fra noi Cristiani in Italia; imperoche alle porte de Tempj nelle grandi solennità, e parimente à quelle de gloriosi palazzi, ovunque s'aspetti qualche gran personaggio, si mettono i festoni, le colonne, e gl'archi di Lauro. E oltre à questo il Lauro albero pacifico ugualmente con l'Olivo, & imperò anticamente, quando tra gl'armati inimici se ne mostravano i rami, era fermissimo argomento di pace. Al che attendendo la felice memoria di Bernardo Clesio, famosissimo Cardinale di Trento, vero amatore, e conservatore della pace, e della quiete, non solo del suo stato, ma universalmente di tutta l'Europa, legava per sua particolare impresa un ramo di Lauro con uno di Palma fiorita; come i tersi marmi, i superbi metalli, le vaghe, e divine pitture, & altri ricchissimi, e magnifici ornamenti del suo magno palazzo in più di mille luoghi ne fanno fede. Portavano i Romani il Lauro in segno di letitia, e di vittoria, & imperò era costume loro di mettere il Lauro ne Tempj loro in grembo à Giove ogni volta, che le vittorie gl'attecavano à Roma qualche letitia. Et usarono, oltre à questo, di mandare ogni anno doni in Parnaso ad Apollo, per esser quivi i primi Lauri del mondo. Puossi dire, che à Roma per coronare gl'Imperatori fùsse mandato da Giove il Lauro dal Cielo; percioche sedendosi un giorno Livia Drusilla, la qual fù poi moglie d'Augusto, in un suo giardino, venendo un'Aquila dal più alto dell'aria, gli lasciò

- A piacevolmente cadere in grembo una candidissima gallina, che portava nel becco un picciolo ramuscello di Lauro, carico tutto de suoi odorati frutti. Il che venendo all'orecchie de gl'Aruspici, comandarono, che serbare si dovesse, e la gallina, & ogni sobole, che di lei si trahesse, e che con ogni diligenza si dovesse quel ramuscello di Lauro piantare. Il che fù tutto osservato in una certa villa di Cesare vicina al Tevere, lontana da Roma da nove miglia. La qual cosa fù cagione di dar nuoyo nome al luogo; imperoche da indi in poi fù sempre detta la villa dalle galline. Crebbe poi, & ampliò tanto il Lauro ramuscello (quantunque senza radice vi fosse piantato) e tante propagini vi produsse, che in breve tempo vi si vide una selva di Lauri, de quali trionfando poscia un giorno Cesare, ne tenne un ramo in mano, & in testa una corona, preponendo il Lauro all'oro, & ad ogni pretiosissima gioja. Il che seguitando poscia i suoi successori si coronarono anco essi parimente di Lauro ne i trionfi loro, e ne portarono in mano i suoi vividi rami, i quali doppo al trionfo costumarono di far trapiantare ne i più celebrati luoghi, che fussero ne gl'altieri colli di Roma, il che fù poscia cagione (essendogli fatta ogni possibil cura nel coltivarli) che più selve di Lauri, le quali chiamavano Laureti, come era quella, che assai più lungo tempo dell'altre verdeggiò nel monte Aventino, si ritrovassero in Roma.
- B
- C
- D
- E
- F
- Lauro, e sua natura, e virtù.
- Lauro di pietra.

pietra, come dimostra la parte, che avanza sopra l'acqua; ma simili però alle lor piante verdi, tanto nelle frondi, quanto ne i germi, e vedesi il colore ne' fiori del Thimo, come se non fusse perfettamente fiorito. La lunghezza de gl'arbuscelli è intorno à tre gombiti. Scrisse del Lauro Galeno al 6. delle facultà de' semplici, così dicendo: Le frondi, & il frutto del Lauro disseccano, e scaldano valorosamente, & affai più il frutto, che le frondi. La corteccia delle radici è manco acuta, e manco calida, ma più amara, & hà alquanto del costrettivo, & imperò rompe ella le pietre, e giova al fegato. Bevessi con vino aromatico al peso di tre oboli. Chiamano i Greci il Lauro Δάφνη: i Latini Laurus: gl'Arabi Gaur, & Gar: i Tedeschi Lorberbaum: li Spagnuoli Laurel, ovvero Loureiro: i Francesi Laureir. Le bacche del Lauro chiamano i Greci Δάφνιδες: i Latini Lauri bacce: i Tedeschi Lorbeer.

Lauro scritto da Galeno.

Nomi.

Del Platano. Cap. 88.

**L** E tenerissime frondi del Platano cotte nel vino, e poscia empiastrate, fermano i flussi de gli occhi, e mitigano l'infiammazione, e l'infiammazione. La decottione della scorza fatta in aceto, giova à i dolori de i denti, lavandoseglì con essa. Bevuti i suoi frutti verdi con vino, vagliono à i morsi de i serpenti: e composti con grasso, sanano le cotture del fuoco. La lanugine de i frutti, e delle frondi, cadendo ne gl'occhi, e nell'orecchie, loro nuoce.

PLATANO.



Platano, e sua historia.

**L**'Italia per se stessa non produce Platani, quantunque (come disse Teofrasto) sia ella irrigata da bellissimi fiumi. Ma pur se ve ne ritrova qualcuno, come son quelli, che hò veduti già in Napoli, & in Padova, vi sono stati portati di lontane regioni, come furono già fatti portare da Romani per il mare Jonio, solamente per haver l'amenità dell'ombra loro à Roma, dove tanto furono i Platani in riputatione, che per allevargli, gl'inassiarono lungo tempo le radici co'l vino; imperochè (secondo che si recita nell'istoria delle piante) molto di beber vino si gode

questo albero; come che oltre modo si goda de i fonti, e de i fiumi. Cresce il Platano in lunghezza, e larghezza di rami amplissimamente, come fa fede nelle scritture sue Licinio Mutiano cittadino Romano, il quale essendo Legato della provincia di Licia, afferma (come scrisse Plinio) essere stato quivi in su la strada un Platano sopra un bel fonte, al tronco del quale era cavata una spelonca d'ottant'uno piede, i rami del quale, in forma di grandi alberi, s'allargavano alla campagna, come un gran tetto; dove afferma egli haver più volte mangiato con diciotto compagni, dove haveva ciascuno di loro largo, e sicuro spatio, e da vento, e da pioggia. Un Platano, che mai non perdeva le frondi, si legge essere stato in Candia appresso à un fonte, sotto al quale favoleggiando alcuni dissero, essersi giaciuto Giove con Europa. In Asia sono molto maggiori, come hò conosciuto io per alcune foglie, che insieme con li frutti mi mandò da Costantinopoli l'Eccellentissimo Medico Guglielmo Quacelbeno; le quali erano maggiori delle foglie delle Viti vinifere, e le bacche così grosse come le Noci, ma molto più hirsute delle nostrane. Quelli, che son stati portati in Italia, per non esser ajutati dal clima, non crescono in gran procerità; ma producono però la corteccia assai grossa, biancheggian- te, e le foglie di Vite, bianche da rovescio, ma molto minori, il cui picciuolo è lungo, e rosseggiante. Il fiore, il qual producono assai picciolo, nel bianco gialleggia. Il frutto è ritondo, minuto, scabrolo, ruvido, e ricoperto da lanugine, del quale scrisse Plinio al 7. capo del 15. libro, che se ne fa olio. Scrive Heliano esser tanto piaciuta à Xerse l'ombra del Platano, che essendo egli in Libia, & havendo seco grossissimo esercito à camino, si ritardò quivi tutto un giorno all'ombra, non curandosi per sì breve piacere di ritardare un tanto numero di gente. E il Platano inimicissimo de vesperilioni. Spengono i suoi frutti incorporati con mele, & applicati, le lentigini, & ogni altra macola del corpo. Scrisse del Platano Galeno all 8. delle facultà de' semplici, così dicendo: Il Platano non è molto più frigido, & humido del temperamento, & imperò le sue frondi trite verdi, & impiastrate, ajutano non poco à i flemmoni nel nascimento loro. La corteccia, e parimente il frutto hanno virtù più disseccativa; di modo che quella s'adopera cotta nell'aceto per il dolore de i denti; e questo, incorporato con grasso, all'ulcere del fuoco. Sono alcuni, che brugliando la scorza, fanno un medicamento disseccativo, & astringivo, il quale applicato con acqua, sana la scabbia, e per se solo l'ulcere vecchie, humide, e fordidie. E da guardarsi dalla polvere, che nasce nelle sue frondi, percioche tirata in gola del fiato, offende grandemente la canna del polmone, disseccandola, e facendola ruvida, guasta la voce; si come ancora il vedere, e l'udire, cascando ella negl'occhi, è nell'orecchie. Chiamano i Greci il Platano, Πλάτανος: i Latini Platanus: gl'Arabi Dulb.

Del Frassino. Cap. 89.

**L** Frassino è albero conosciuto. Le cui frondi empiastrate, e bevute con vino, e parimente il succo loro, vagliono al morso delle vipere. La cenere del legno unita con acqua, caccia la scabbia. Dice si, che la limatura del legno bevuta, è cosa mortifera.

**E** IL FRASSINO albero notissimo in Italia; secondo che all'11. capo del 3. libro riferisce Teofrasto, si ritrovano d'esso due specie. L'uno cresce in bella, & altissima procerità, & hà il legno bianco, venoso, nervoso, flessibile, senza nodi, e crespo. Ma quello della seconda specie è più picciolo, non cresce troppo, è più ruvido, scabrolo, e più giallo. Hanno le frondi simili à quelle de i Lauri, che le producono più larghe, ma sono veramente più appuntate, e per intorno minutamente dentate.

FRASSINO.



dentate. Pare che uno de' suoi ramuscelli sia una sola fronde, per portare egli insieme tutte le frondi con un solo picciuolo, dal quale escono esse frondi, come da certi nodi congiunti del pari, con assai ampio intervallo da una coppia all'altra, come parimente si veggono procedere nel Sorbo. Produce il suo frutto in un follicolo minuto, à similitudine di Mandorla, al gusto amarretto. Credesi Plinio, che mangiandosi le frondi del Frassino da qualsivoglia animale, che non ruminano, gli sieno veramente mortifere. Il che disse Teofrasto delle frondi del Tasso, e non di quelle del Frassino, con queste parole: Mangiate le frondi del Tasso dalle bestie, che non ruminano, l'ammazzano; ma se da quelle, che ruminano, non gli fanno male alcuno. Ma fù ingannato Plinio dalla molta similitudine de i vocaboli Greci del nome dell'uno, e dell'altro di questi alberi; imperocche la Greca lingua chiama il Frassino *μελία*, & il Tasso *συμλάξ*. Il che fù causa, togliendo l'uno per l'altro, di fare errare Plinio. Fà manifesta fede, che in ciò inavvertentemente errasse Plinio, l'esperienza, che manifestamente se ne vede in Italia; imperocche le frondi del Tasso sono quelle, che ammazzano gl'animali, che non ruminano, e non quelle del Frassino; anzi che sono queste valoroso rimedio à i mortiferi veleni de i serpenti, de i quali è tanto inimico il Frassino, che mai si ritrovò serpente, che gl'andasse tanto appresso, quanto ricuopre di terra con l'ombra. Et imperò s'afferma essere stato provato, che se dentro à un cerchio di frondi di Frassino si mette in una banda il fuoco, e nell'altra un serpe velenoso, più presto si mette à passare il serpe per il fuoco, che per il Frassino. Laonde si vede, che sempre per benignità della natura, produce il Frassino il fiore avanti, che le serpi escano di terra, nè mai lascia le frondi, se prima non ritornano nelle caverne loro. Onde potrà molto ben conoscer ciascuno, che habbi qualche lume della materia medica, quanto s'inganni di grosso Roberto Costantino nell'Annotationi fatte sopra l'enarrationi d'Amatho Lusitano, mentre che contra la

A nostra opinione vuole in questo luogo difender Plinio. Ma se vuol egli riconoscer il suo errore, dia à mangiare al suo cavallo le foglie del Frassino; imperocche facendolo, se non sarà più che ostinato, s'accorrerà agevolmente, che Plinio in questo luogo, così come in molti altri del suo volume ha manifestamente errato; e se non si sdegnerà imparare qualche cosa da noi, imparerà questo, cioè, che mangiate le foglie del Frassino da gl'animali, che siano pasciuti di quelle del Tasso, gli libera sicuramente dalla morte. E ancora specie di Frassino l'ORNO, il quale noi in Toscana chiamiamo Orniello, & alcuni altri Orneoglosso, per produrre egli quel seme, che chiama Scrapione *Lingua avis*, come lo produce ancora il Frassino. Di cui scrivendo Plinio all'ottavo capo del ventesimo quarto libro, lo lodò assai per il fegato, per li dolori del costato, per gl'idropici, e parimente per ismagrir i troppo grassi. Usasi da i moderni Medici, per haverlo lodato prima gl'Arabi, per provocare altrui à lussuria. La spuma, che risuda dal legno del Frassino, quando s'abbrugia, mescolata con altrettanto succo di Ciclamino, di Scilla, e di Ruta, e fatto poi bollire un pochetto tutto insieme, vale alla fordità, mettendosi caldo nell'orecchia sana nell'andarsene à dormire, e dormendosi sopra l'orecchia forda; e quando amendue l'orecchie fussero impedita, si deve mettere il liquore nella manco forda, e giacere sopra l'altra. Fassi del legno del Frassino verde acqua per descensorio, come del Ginepro, la qual purgata dall'olio, che vi nuota sopra, e mescolata con acqua di Viole, guarisce applicata il rossore, e le pustole della faccia. La decottione della corteccia de rami bevuta alquanti giorni sminuisce la milza. Il seme, chiamato volgarmente *Lingua avis*, si dà utilmente à bere ne i dolori laterali, e per provocar l'orina. Giova il medesimo seme al coito mangiandosi con Pistacchi, Pinocchi, e Zucchero. Il medesimo colto nel principio di Novembre, e seccato nel forno si dà à bere in polvere con utilità grande con vino alle pietre delle reni. Frondi veramente simili à quelle del Frassino, fà quella non volgar pianta, che chiamano i moderni DITTAMO BIANCO, & imperò è stato chiamato da alcuni ancora Frassinello. Questo non ritrovo io descritto da alcuno de gl'antichi scrittori, tanto dico de Greci, quanto de gl'Arabi. E però non mi posso se non maravigliare, come sia esto venuto in così frequente uso in luogo del vero Dittamo, che (conosciuto l'errore) ci si porta di Candia. E veramente il Frassinello nell'aspetto bellissima pianta, e molto sono odoriferi, quantunque molto acuti i suoi allegri, e vaghissimi fiori, il che veramente arguisce, che non senza belle doti sia egli stato prodotto dalla natura. E la sua radice alquanto amara, tal che non è maraviglia, ch'ella ammazzi i vermini del corpo. Dicono ancora, che per sua occulta proprietà, conferisce à i veleni mortiferi, al morso di tutti gl'animali velenosi, & alla pestilenza. Giova allo stomaco, & à gli stretti di petto. L'acqua, che si fà del fiore al bagno di Maria, oltre all'essere odoriferissima, è veramente utile, tirata per il naso, alle antiche frigidità del capo. Oltre à ciò non mancano calunniatori, che vogliono, che il Dittamo bianco non sia altro che il Tragio di Dioscoride. Ma scrivendo non solamente Dioscoride, ma Galeno, Oribasio, Paolo, e Plinio, che il Tragio nasce solamente in Candia, e non altrove, si può agevolmente dire, che costoro habbino persa la lite, avvenga che il Dittamobianco nasca copioso per se stesso in ogni luogo del mondo, nè manco si riederanno di questi Salamocelli coloro, che fanno quanto il Lentisco albero sia maggiore del Dittamobianco, il quale è un'herba, che ogn'anno si secca, e di nuovo germoglia dalla radice. Oltre ciò scrivendo Dioscoride, che il Tragio è una pianta simile al Lentisco, così nel frutto, come nelle foglie, e ne i rami, vorrei, che mi dicesero coloro, ove videro mai Lentisco, che producesse il frutto nelle filique,

Orno specie di Frassino.

Virtù del Frassino.

Dittamo bianco, e sue virtù.

silique, come fa il Dittamo bianco, e che produce se foglie maggiori di questo Dittamo. Ma poscia che l'invidia fa diventar pazzi gl'huomini, non voglio hora più lungamente far nota la lor pazzia, riserbandomi a scoprirla nel 4. lib. al proprio cap. del Tragio. Chiamano i Greci il Frassino *Μαΐα*: i Latini *Fraxinus*: i Tedeschi *Eschern*, *Eschebaum*, *Steynefchern*: li Spagnuoli *Fresno*, & *Frexo*: i Francesi *Fraisine*.

Nomi.

Del Popolo bianco. Cap. 90.

**L** A corteccia del Popolo bianco bevuta al peso d'un'oncia giova alle sciatiche, & alle distillationi dell'orina. Crede si, che bevendosi con rognoni di mulo, faccia diventare sterile, e che facciano il medesimo le sue frondi, bevute subito doppo alla purgatione de i mestruj. Mettesi il succo loro tepido con utilità nell'orecchie, che dogliono. Gli occhi, che in forma di pillole spuntano nel primogerminare delle frondi, pesti, & onti con mele, vagliono alla debolezza della vista. Scrissero alcuni, che togliendosi la scorza del nero, e del bianco, tagliandola in pezzi minuti, e poscia sotterrandola ne solchi bene illetamati, in ogni tempo dell'anno vi nascono poscia i Funghi buoni da mangiare.

Del Popolo nero. Cap. 91.

**L** E frondi del Popolo nero applicate con aceto giovanno à i dolori delle gotte. La Ragia, che distilla dal tronco, si mette ne gli empiastri. Dassi il suo seme utilmente a bere in aceto al mal caduco. Dice si, che il liquore di amendue i Popoli appresso il fiume del Po, nel distillare dall'albero, si condensa in Succino, qual chiamano i Greci *Elettro*, & alcuni altri *Crisophoro*. E di colore simile all'oro, e nel tritarsi odorifero. Questo trito, e bevuto ristagna i flussi dello stomaco, e del corpo.

POPOLO BIANCO.



Popoli e loro historia.

**I** Popoli sono di tre specie, cioè, il bianco, il nero, e il montano chiamato Libico, & *κερπύς* da i Greci. Il bianco è albero grande, e ramoso, con grosso tronco,

POPPOLO NERO.



POPPOLO LIBICO.



ebiancheggiante: produce le foglie di vite tutte bianche dal rovescio, e parimente lanuginose, come quelle della Tussilagine, la quale dalla similitudine, che hanno

hanno le sue foglie con il Popolo bianco, chiamarono i Greci *Chameleucen*. Il nero cresce molto più alto, e più dritto del bianco con le foglie Hederacee, non però intagliate, ma simili à quelle dell' Armeniaco, sottilmente intaccate per intorno, & appuntate in cima, & attaccate con lunghi picciuoli. La corteccia tende al bigio, e la materia del legno è assai ben bianca, e molto à proposito per le fabbriche delle case, e massimamente per tavole. La Libica nasce copiosa in tutta Boemia, con foglie più tonde, e più forti, fatte per intorno à cantoni, & alquanto intagliate; pendono queste da lunghi, e sottili picciuoli, di modo che quasi sempre tremolano, ancora che non si senta per aria punto di vento: cresce questo minore degli altri, e veste di nerigna corteccia: la materia del legno è bianca, ma fragile, e però inutile per le fabbriche. Il bianco è del tutto sterile, come ancora il Libico, ma il nero fa il suo frutto in grappoli, con le bacche grosse come granella d'Orobo, nelle quali è dentro una lana bianca, simile alla bambagia, la quale nell' aprirsi del frutto, quando è maturo, tutta se ne vola per aria. Godonsi così il bianco, come il nero delle rive de i fiumi, de i laghi, paludi, e delle rive de i fossi, che si fanno per tutta Lombardia intorno à i campi humidi, e di tutti gl' altri luoghi acquastrini. Cogliasi il seme nero avanti, che il frutto si rompa, e seccasi al Sole. Di tutte queste specie fece menzione Teofrasto al 14. capo del terzo lib. dell' historia delle piante, dicendo, che sono d'una medesima forma, ambedue diritte di natura; ma il nero cresce assai più, & ha la scorza più liscia del bianco, e le foglie si somigliano, e parimente la materia bianca del legno. Credeasi, che niuno produca fiori. La Cercis (la quale alcuni traducono Alpina, & altri Libica) è ancora ella simile al Popolo bianco, tanto nella grandezza, quanto ne rami bianchi, che ha ella per intorno. Produce le frondi simili all' hederà, in una parte angolose, e lunghette, nell' altra senza alcuna eminenza; il color loro è in ogni banda il medesimo; pendono attaccate à lungo, e sottile picciuolo, piegato però à terra, e non diritto. La corteccia ha ella più ruvida, e più aspra di quella del Popolo bianco, simile à quella del Pero salvatico. Questo tutto disse Teofrasto. Dal che si vede, che connumera ancora la Cercis tra le specie de Popoli. Questa commemorò parimente Plinio tra i Popoli al 23. capo del decimo libro, con queste parole: Tre sono le specie de Popoli, cioè la bianca, la nera, e la Libica, le cui foglie sono picciolissime, e nerissime, ma pianta molto lodata per li Fonghi, ch' ella produce. La bianca ha le frondi di due colori, di sopra bianche, e di sotto verdi. Ma qui manifestamente si conosce avere errato Plinio, perche le foglie del Popolo bianco sono, per lo contrario di quello, ch' egli dice, di sotto bianche, e di sopra verdi: e non solamente bianche in quella parte, ma ricoperte da certa bianca lanugine, la quale non si vede nella nera specie de Popoli, come scrive Plinio, scrivendo egli indifferentemente esser le frondi de Popoli molto lanuginose. A questis' aggiunge un suo terzo errore, scrivendo egli al 26. capitolo del medesimo libro, che il Popolo non produce nè seme, nè frutto alcuno; e nondimeno disse all' ottavo capo del 24. libro, che portava il Popolo uve, e seme, lodando questo per il mal caduco, e quelle per l' uso de gl' unguenti. Il che sapendo Dioscoride, loda il seme del nero al mal caduco, dato à bere con aceto. Ma avvertiscano gli Speciali di non fare l' unguento Populeo, che s' usa comunemente nelle Speciarie, con l' uve del Popolo, come insegna il Ruellio, fondandosi sopra Plinio; imperoche altra cosa è il nostro unguento Populeo, & altra era quello, che usarono gl' antichi, per far buono odore, in cui mettevano l' uve. Dimostra ciò non dover farsi con l' uve manifestamente Nicolao Alessandrino, mettendo egli nel Populeo non l' uve del Popolo, ma le gemme delle fo-

A glie nel primo spuntar dell' albero, che fanno la primavera. Sono queste gemme odorate, e ceragi-nose; il che nell' uve non si vede, nè si sente. Il che mi fa non poco dubitare, se sia cosa certa, che gl' antichi mettesero ne gli unguenti odoriferi l' uve de Popoli; imperoche appresso Plinio all' ultimo capo del 12. libro, dove trattò della materia de gli unguenti, l' uva del Popolo non è altro, che Mosco d' albero di Popolo, il quale lodarono per l' uso de gli unguenti Dioscoride, e Galeno, oltre à quello del Cedro, e della Quercia. Onde si può agevolmente credere, che Plinio errando, si credesse che il Mosco del Popolo non fusse differente dalle sue uve, dicendo egli: *Eodem, & Bryon pertinet uva populi albae. Optima circa Gnidum, & Cariam in sitientibus, aut siccis, asperisque locis. Secunda in Lycia Cedro*, cioè: A questo medesimo s' appartiene il Brio (cioè Mosco) uva del Popolo bianco. L' ottima è quella, che nasce intorno à Gnido, e Caria in luoghi asciutti, secchi, & aspri. La seconda in bontà è quella, che nasce in Licia nell' albero del Cedro. Questo tutto disse Plinio. Ma sapendosi, che il Cedro non produce alcuna sorte d' uve, ma odoratissimo Mosco, manifestamente si conosce di qui l' errore di Plinio. Nascono i Popoli, tanto bianchi, quanto neri copiosissimi in Lombardia, e specialmente in su' l' Mantovano, e Ferrarese, lungo le rive del Pò, & in su' gl' argini de fossi per le campagne. Per la qual cosa scrissero favoleggiando i Poeti, che piangendo à i lidi del Pò le sorelle di Fetonte il miserabile caso del fulminato fratello, si convertirono poscia ultimamente in questi alberi; da i quali in quel modo medesimo, che essendo in forma humana, lor piovevano le lagrime da gl' occhi, così ancora da diversi meati delle cortecce loro in forma di lagrime aurate risuda il Succino, over l' Elettro, il qual noi chiamiamo volgarmente Ambra gialla, della quale si fanno à i nostri tempi le corone de pater nostri, & infinite collane per l' ornamento della gola delle genti volgari, e di bassa mano. Al che non prestando fede Dioscoride, per esser cosa detta da i Poeti, non volse metterne l' historia affermativamente. Et imperò disse egli: Diceasi, che il liquore d' amendue i Popoli, il qual chiamano i Greci Elettro, & i Latini Succino, appreso il fiume del Pò, nel distillare dell' albero, si condensa insieme. Il che dimostra, che volendo pure Dioscoride scrivere del Succino qualche cosa, non havendone alcun' altra vera historia, lo pose qui sotto al Popolo nero, attaccandovelo però per non haver ritrovato in tutta questa opera, dove più comodamente ne potesse scrivere. Al che l' indusse, l' avere egli ritrovato, che i Poeti havevano favoleggiando scritto, che il Succino distillava dal Popolo; ma ben sapeva Dioscoride, che il Succino non era la gomma del Popolo. Perche la favola fù così fatta per la copia delle filze dell' ambre, che anticamente si portavano al collo dalle genti, che habitavano lungo le rive del Pò; imperoche pativano per la molta humidità del luogo (le donne massime) alcune infermità di gola, alle quali si credevano, che fossero l' Ambre contrarie. Il che non era forse senza qualche ragione; perche havendo l' Elettro virtù di proibire i flussi, agevolmente portato ancora al collo proibiva, che non discendessero quelli della testa alla gola. Et imperò usano le donne Tedesche ne i flussi de gl' occhi di portare nella parte posteriore del capo, ove' il collo con esso si congiunge, un de più grossi pezzi d' Elettro, che ritrovano, con maraviglioso successo. Ritrovo oltre à queste più, e diverse opinioni d' autori, li quali quantunque saldamente, come veri Historiografi ne parlino, nondimeno per non haver eglino veduto l' origine in alcun luogo del mondo, & haverne scritto solamente togliendo da questo, e da quello, poco ò niente se gli presta fede. Imperoche disse Philemone, che l' Succino si cavava nella provincia di Scithia di minera in due diversi luoghi, e che dall' uno s' haveva il bianco, e dall'

Favola del Poeta.

Varie opinioni d' autori intorno al Succino.

e dall'altro quello di color d'oro. Sudine, e Metrodoro dissero, che distillava il Succino da certi alberi in Liguria; il che si pensò Sotaco accadere in Bretagna. Pithia dice essere un luogo in Bretagna appresso à i Gutoni, ove dal flusso, e reflusso del mare, non molto lungi dall'Isola di Abalo, è portato il Succino, del quale dice, che gl'huomini del paese fanno i loro fuochi, e vendonlo à i Tedeschi. Credi Nicia historico, che il Succino sia fuoco de i raggi del Sole; imperoche vuole egli, che tanto ferventemente percuotano il luogo, che lascino quivi un sudore grasso, il quale poscia nella state fattosi duro, sia rigittato dal mare ne i lidi di Germania. In questo medesimo modo scrisse egli, che nasceva il Succino in Egitto, & in India, e che molto è più grato à gl'Indiani, che non è l'Incenso. Dissero alcuni altri, che nasceva il Succino appresso al mare Atlantico, in un certo lago nominato Cephiside, congelandosi quivi di Limo. Sono ancora oltre à questi più, e diversi autori, che tutti differentemente l'un dall'altro ne scrissero, de i quali lascio io al presente di dire l'opinioni, e per non esser tedioso, e per ritrovarvi poco, o niente di limo. Et imperò si può veramente dire, che il Succino sia di pasta, havendosi egli così lasciato tirare à ciascuno, per tante diverse vie, e varie forme. Ma per dirne quello, che se ne hà di vero; nasce il Succino in certe Isole dell'Oceano Settentrionale, & anticamente lo chiamarono i Germani Glesse; per lo che furono alcuni di quelli, che erano con Germanico Cesare, quando egli fu con gl'eserciti in quei paesi, che nominarono la più abbondante Isola di Succino Glesaria, come che fosse sempre da prima stata chiamata da i Barbari Austravia. Quivi nasce veramente il Succino, distillando da certi alberi molto simili à i nostri Pini sul terreno, ove poscia si congela, e s'indurisce, e viene dipoi di quindi rapito dall'onde del mare, quando cacciate da soverchio vento, entrano fremendo nelle propinque selve; e così poscia nel ritornare dell'acqua vien portato da quello fino ne i lidi di Germania. Laonde ben diceva Cornelio Tacito, che solamente i Germani habitatori di quel mare hanno, e raccolgono il Succino. Che sia egli liquore d'albero simile al Pino, ne fece già fede à i Romani un loro cavaliere mandato à comprare il Succino in quel paese da Giuliano procuratore de i giuochi gladiatorj di Nerone; percioche navigando egli per quei lidi, ne vide, e rintracciò la vera origine, e riportonne à Roma grandissima copia. Corrobora, che sia il Succino gomma d'albero simile al Pino, il manifesto odore del Pino, che ne lascia, stropicciandolo con le dita, e la fiamma, che nell'accenderlo rende simile à quella della Teda, e della Ragia. Che sia liquore, che abundantemente coli da gl'alberi nasce, e viscoso, lo dimostrano alcune cose, che vi si veggono congelate dentro, come sono formiche, zanzare, vespe, mosche, lucertole, e festuchi; conciosia che però, che intrigandosi questi animalletti, & altri mescolli nella viscosità del liquore, avanti che s'indurisca, vi rimangono poscia nel seccarsi in prigione. Ma io terrò più presto con l'Eccellentissimo Agricola, che non altro sia il Succino, che una specie di Bitume, che uscendo da certi scogli se ne nasce in mare, ove poscia per la falsedine s'indurisce; imperoche così affermano i Prusiani, dove à i lidi del loro mare si ricoglie, portatovi dall'onde tutto il Succino, che si porta à noi, & ad altre nationi. Polifessi il Succino, e fassi ben trasparente, cuocendolo in grasso di Porco, che latti, secondo che scrive Archelao, il quale afferma haverne veduto di rosso ancora applicato alle corteccie dell'albero, onde distilla; onde, per quanto io me ne veggia, molte favole scrissero gl'antichi del Succino. Quello è vero, e perfetto Succino, che stropicciato prima con panno, subito tira à sè le paglie, e gl'altri festuchi secchi, come la Calamita tira à sè il ferro. Ma haffi per certo, che così come alla Calamita s'impedisce la facultà di tirare il ferro

A con la presenza del diamante, o' vero con il fregarla con l'aglio; così s'impedisce al Succino unendo le paglie prima con l'olio. Che il Succino (secondo che dissero alcuni) per ispeciale sua proprietà non tira il Basilico nè fresco, nè secco, è veramente la bugia, percioche io più, e più volte n'hò fatto l'esperienza. Chiamasi volgarmente il Succino nelle Speciarie Charabe, il qual vocabolo è veramente Arabico, quantunque il Brasavola nel suo libro dell'esaminationi de semplici voglia, che le vere Charabe de gl'Arabi non sieno il Succino, ma la vera gomma del Popolo bianco; percioche, dice egli, che così affermano Serapione, & Avicenna, non accorgendosi, che nè l'uno, nè l'altro di loro lo dissero affermativamente, come fece parimente Dioscoride, del quale recitano gl'Arabi la propria scrittura. Onde si vede, che Serapione (come in ogni altro Semplice, che commemora, e suo costume) riferisce ancora egli medesimo, così dicendo: *Et dicitur quod gummi Haur Romi, quod nascitur circa fluvium, qui dicitur Eridanus, quando distillat in flumine illo, coagulatur ibi, & est illud, quod dicitur Aliston, idest Electrum; & sunt, qui nominant ipsum Arfopodon, & est Charabe*, cioè: Si dice, che la gomma del Popolo, che nasce appresso il fiume Eridano, distilla da gl'alberi nel fiume, e quivi si congela, & è quella, che si chiama Elettro; la quale chiamano alcuni Arfopodon, cioè Crisophoro, & è questo la Charabe. Il medesimo sentimento si ricava d'Avicenna; percioche anch'egli al capitolo Haur, e parimente al capitolo delle Charabe non afferma, che sieno gomma di alcuna specie di Popolo, ma che così si dice. Il che viene à verificare, che le Charabe Arabiche sieno il Succino vero, di cui trattò Dioscoride, per non saperne l'historia, nel capitolo del Popolo nero, e non la gomma vera de Popoli; la quale, come per l'historia vera del Succino si può comprendere, è cosa assai da quello differente. Verifica oltre à questo apertissimamente, che le Charabe de gl'Arabi, e l'Elettro de i Greci sieno una cosa medesima, il significato del vocabolo loro; imperoche Charabe in lingua Persica, secondo che scrive Avicenna al proprio capitolo, non vuol dire altro, che *rapiens paleas*, cioè furatore di paglia. Il che sensatamente si vede esser propria facultà del Succino, o vero Elettro, e non della gomma del Popolo. Questo adunque, oltre alle predette ragioni, fa manifesto argomento, che di lungo qui si sia ingannato il Brasavola. Onde concludendo, diremo, che una cosa medesima sia l'Elettro de Greci, il Succino de i Latini, e le Charabe de gl'Arabi, e che la gomma de Popoli sia altra cosa particolare; e non come tiene oltre à questo il Brasavola, che l'Elettro de i Greci sia veramente la gomma del Popolo bianco, per haver detto Paolo Eginetta: *Electrum Populi albe lachryman dicunt, que juxta amnem Eridanum destillat, & in spissitudinem coit, aureo colore*, cioè: Dicono essere l'Elettro, la gomma del Popolo bianco, la quale distilla appresso al fiume Eridano, e quivi s'indura in colore d'oro. Le quali parole in modo alcuno non concludono, che sia l'Elettro la gomma del Popolo bianco; percioche Paolo togliendo ancor egli da Dioscoride, lo dice conditionatamente, e non l'afferma, per non haver saputo anco egli di che, edove nascesse il vero Elettro. Il che dimostra non esser vero, che l'Elettro de Greci, la gomma del Popolo bianco, e le Charabe de gl'Arabi sieno una medesima cosa. Percioche tanto appresso à Greci, quanto appresso à gl'Arabi l'Elettro, il Succino, e le Charabe sono una cosa medesima. Ma non però si può dire, che sia la gomma del Popolo il Succino, o vero l'Elettro de Greci, i quali non intendono per il loro Elettro altro, che quello, che à tempi nostri è in uso per le corone de i pater nostri. Ma non havendo egli potuto haver chiarezza, onde nascesse, lo posero in dubbio, imitando i Poeti, e non affermandolo, sotto l'historia de Popoli. Et imperò ben fanno quegli Speciali,

ciali, che usano il Succino per le Charabe de gl'Arabi. Alche aggiunge non mediocre credenza il veder noi, che Galeno al settimo libro delle composizioni de medicamenti secondo i luoghi, Paolo al 7. del suo volume, & Attuario nel trattato di comporre i medicamenti chiamano i Trocisci costrettivi, che tolti poscia da gl'Arabi, hanno essi chiamati Trocisci di Charabe, non altrimenti, che pattelli d'Elettro, e non di gomma di Popolo. Pensossi Demostrato, che nascesse il Succino d'orina di Lupi cervieri, come si credono hoggi gli Speciali, e la maggior parte dei Medici, che nascano quelle loro pietre, che chiamano Lapis Lyncis, dicendo, che il più giallo Succino nasce del maschio, e'l bianco dell'orina della femina. Al che ripugna Plinio nel fine del 7. capo dell'ultimo libro; imperoche apertamente afferma esser questo falso. Del che biasima egli parimente, per haverli eglino questo medesimo creduto Teofrasto, e Diocle, e non Dioscoride, come recita il Brasavola, parlando delle pietre del Lince. Che adunque Diocle, e non Dioscoride, dannasse Plinio di tal credenza, oltre al trovarsi nella scrittura notato Diocle, come ciascuno, che sà leggere, può chiaramente vedere, lo dimostra esso Dioscoride nel secondo libro al capitolo dell'orina; imperoche concorre anch'egli con l'opinione di Plinio, così dicendo: Credefi, quantunque sia falso, che l'orina del Lupo cerviero subito, che è orinata, s'indurisca in pietra, per lo che è veramente inutile, e favolosa l'istoria sua; conciosia che il Lincurio è certamente quella specie di Succino, che tira a sè le piume, e però nominato Pterigophoro, il quale bevuto nell'acqua, vale à i flussi del corpo, e dello stomaco. Ma non havendo avvertenza il Brasavola al modo, che ne parla Dioscoride, disse nel capitolo delle Charabe, che Dioscoride aveva giudicato, che l'Elettro fusse quella pietra, che si congela d'orina di Lupo cerviero. Ma veramente à me non pare, che così voglia esprimere Dioscoride; percioche non vuole egli dire altro, se non che quella pietra, che si dice esser condensata dell'orina del Lupo cerviero, non è in modo alcuno così concreta, ma è una specie d'Elettro, che tira a sè le piume, e però chiamato Pterigophoro. Ma perche non mancano Poeti, che scrivono, che le forelle di Phentone furono converse in Alni, e non i Popoli, hò pensato non esser fuor di proposito d'aggiungere in questo luogo ancora l'istoria, e le virtù dell'Alno. E adunque l'ALNO (come recita Teofrasto al 14. capo del terzo libro dell'istorie delle piante) albero sterile, di dritto tronco, e tenero di legno, e di medolla, di modo che le sue più sottili bacchette sono tutte di dentro vacue. Le frondi produce simili à quelle del Pero, ma più ampie, e più nervose. La corteccia hà di fuori ruvida, e di dentro rossa; e però se ne tingono le cuoja. Le sue radici non sono maggiori di quelle del Lauro, non profonde, ma poco sotto terra. Nè nasce altrove, che in luoghi acquosi, & humidi. Questo tutto disse dell'Alno Teofrasto, il quale scrivendone poi al 15. capo del medesimo libro, non disse, che avesse l'Alno foglie di Pero, ma di Nocciuolo. Nè manco al 6. capo dell'istesso libro disse, che fusse l'Alno sterile, scrivendo quivi, che il Terebintho produce il frutto intorno al mietero del grano, ò poco più tardi: il Frassino, e l'Acero la state: e l'Alno, & il Noce l'Autunno. Dal che si può agevolmente congiettare, ò che Teofrasto si contraddica, ò che sia in questi luoghi corrotta la scrittura. L'Alno, che nasce in Italia, hà le frondi di nocciuolo, ma più grosse, e più nervose. La materia del suo legno è tenera, fragile, e rossa di colore, e sempre nasce appresso all'acque correnti. Noi lo chiamiamo Onio, & altri in Italia Auno. Il nostro d'Italia non è altrimenti sterile, ma produce un frutto verde di forma del tutto simile alle More, tanto sono le sue squamette ferrate insieme. Maturasi questo l'Autunno, & hà dentro di sè minutissimo seme, di



colore, che nel nero rosseggia. Onde appare manifestamente, che insieme con Teofrasto s'ingannasse ancora Plinio: imperoche confidandosi forse più nel seguitare gl'autori, che nel voler conoscere le piante vive, disse ancor egli al 16. capo del 17. lib. che l'Alno era infruttifero. Stimasi l'Alno per li fondamenti de gl'edificj, che si fanno nell'acque, per non si putrefare egli mai sotto l'acqua. E però non poco se ne porta à Venetia per li fondamenti de palazzi, e d'altri edificj; non solamente perche sia egli, stando sepolto in acqua, incorruttibile, ma perche le palificate, che se ne fanno ben ferrate, sostentano sopra di loro ogni gran machina d'edificio. Le foglie dell'Alno fresche impiastrate risolvono, e spengono l'infiammagioni. Messe à i viandanti nelle scarpe sotto le piante de i piedi loro, alleggeriscono la lasshezza del camminare. Colte la state con la ruggiada, e sparse nelle camere, ammazzano le pulci. La corteccia tingete cuoja di nero colore. Usano alcuni la corteccia, & i frutti freschi in luogo di Galla per fare l'inchiostro da scrivere. Non è ancora da lasciare à dietro la BETULA, quale i Trentini chiamano Bedollo. E questo albero bianco tutto, di modo che non poco si rassomiglia al Popolobianco, il quale hora me l'hà ridotto à memoria. Teofrasto scrive, che la Betula hà le foglie simili à quella pianta, che i Greci chiamano Caria, ma alquanto più picciole, la corteccia varia, & il legno leggiero, molto à proposito per far bastoni. Ma che pianta fusse la Caria appresso à i Greci, fin hora non s'io determinare. Scrisse della Betula Plinio al 18. c. del 16. lib. con queste parole. Godesi de luoghi frigidi il Sorbo, ma molto più la Betula. Questa è pianta di Gallia, di maravigliosa bianchezza, e sottigliezza: terribile per le verghe, che se ne fanno per li magistrati: è in uso per far cerchi, e per corbe, per essere molto arrendevole. In Gallia ne fanno Bitume. Questo tutto della Betula scrisse Plinio. Nasce abundantissima la Betula per tutte le montagne del Trentino, di cui il legno è di forte tenace, & arrendevole, che i cerchi,

Errore di Plinio.

Uso, e virtù dell'Alno.

Betula e sua historia.

## BETULA.



chi, che se ne fanno per le botti del vino, non hanno pari in bontà. Quelli, che habitano la valle Anania, e quella del Sole, non solamente fanno de suoi bedolli cerchia infinite, e carboni per liquefare il ferro, & altri metalli nelle fornaci, i migliori, che ritrovar si possano; ma si fervono molto della corteccia per far lume la notte; percioche per esser piena d'un certo liquore bituminoso, abbrugia molto meglio della Teda. Cola cotal liquore nell'abbrugiarsi nero à modo di Pece; onde potria forse accadere, che non per altra causa chiamarono gl'antichi questo albero Betula, se non per esser ella piena di Bitume. Nasce in luoghi freddi, ove lungamente giace la neve; onde non è maraviglia, se nasce copiosissima in Boemia: produce le frondi simili al Popolo nero, ma nella parte di sopra più ruvide, e più verdi, e per intorno fottilmente dentate. Non produce frutto alcuno, quantunque faccia le panicole come i Nocciuoli. Il tronco pertugiato col succhiello rende copia grandissima d'acqua chiara, à cui attribuiscono alcuni moderni virtù maravigliosa per rompere le pietre tanto nelle reni, quanto nella vescica, bevendosene lungamente. Lavandosene la faccia toglie via le macchie, e rimbellefca la pelle. Sana le ulcere della bocca, lavandosi con essa. Il succo delle frondi mescolato co'l caglio preserva il cacio dalla putredine, e da i vermini. I primi germi del Popolo nero raccolti, avanti che spuntino fuori le foglie, s'adopano per far belli i capelli, e però le donne li raccolgono con grandissima diligenza; per lo che fare li pestano con butiro fresco; e li fanno stare alquanti giorni al Sole, e poi li colano, e lavato che s'hanno il capo, & asciutto, si ungono i capelli. Le foglie del Popolo Libico vagliono à tutte quelle cose, à cui sono buone quelle del Popolo nero; quantunque non si creda, che sieno elle così efficaci. Il bianco tagliato al pari alla terra sino alle radici, & inaffiato con acqua calda, dove sia dissoluto dentro del Lievito, ò vogliamo dire Fermento, produce fra quattro giorni funghi gratissimi, e buoni da mangiare. Scrisse del Popolo nero Galeno nel 6. libro delle facultà de i

Virtù della  
Betula.

Virtù de'  
Popoli.

- A semplici in questo modo: I fiori del Popolo nero sono caldi nel primo grado, e quantunque disecchino ancora, nientedimeno nella siccità loro non sono troppo lontani dal temperamento. Ma pur son più presto nelle parti loro sottili, che grossi. Le foglie sono ancor quasi simili à i fiori; se non che sono nelle virtù loro meno efficaci. La sua gomma hà le pari virtù de i fiori, quantunque sia ella alquanto più calda. Ma il seme è più fervente, e più diseccativo, & hà più del sottile, che la gomma, & i fiori: ma non però è egli molto caldo. Del bianco ne scrisse poi nel 7. lib. delle facultà de i semplici, così dicendo: Il Popolo bianco è albero di un temperamento quasi misto d'una qualità acqua tepida, e di una terra astogliata, e però ha dell'asterfivo. Tutto questo dei Popoli scrisse Galeno. Ma non ritrovo, che facesse ei delle facultà del Succino memoria veruna ne i libri delle facultà de semplici, se ben al 4. cap. del 7. lib. delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi trasferive egli d'Asclepiade i Trocisci di Succino, come medicamento molto efficace al rigettar del sangue, alla tosse, à i pthifici, à gli empimaci, & à i flussi stomacali, e disenterici. Dicono i Prussianj, ne i cuili di si ritrova il Succino condottovi dall'onde del mare, che vi se ne raccoglie una sorte non manco limpido, e chiaro del cristallo, di così mirabile virtù, che dandosi à una giovine donna per bocca, se ella non è vergine, subito la fa orinare; il che non fa altrimenti, se la donna è vergine, & incorrotta, esperimento veramente piacevole per chi volesse far prova, ove s'havesse qualche sospetto. Dassi il Succino trito alla misura di due cucchiari con acqua tepida, ò con brodo, utilmente per tre giorni continui, à i dolori colici. Il bianco bevuto con acqua fresca, toglie la fete, e provoca abbondantemente il sudore. Chiamano i Greci il Popolo bianco *Δευκη*, il nero *Αΐγισπος*, il Succino, *Βλακτρον*, & *Χρυσοφορον*. I Latini il bianco, *Populus alba*: il nero, *Populus nigra*: il Succino, *Succinum*. Gl'Arabi il bianco, *Haur*: il nero, *Haur Romi*, il Succino, *Karabe*, ò vero *Kakabre*. I Tedeschi il bianco, *Bellen*, e *Poppelbaum*, & *Sarbaum*: il nero, *Aspen*, ò vero *Poppel vveidem*: il Succino, *Agstein*, e *Boernstein*. Li Spagnuoli il bianco, *Alamo bianco*: il nero, *Alamo nigrilho*: il Succino, *Esclarimente*, ò vero *Ambar*. I Francesi il bianco, *Peuplier*: il nero *Tremble*, & *Peuplier*: il Succino *Ambrà*. L'Alno chiamano i Greci *Αλνός*: gli Italiani *Alno*: i Francesi *Aulne*: i Tedeschi *Erleubaum*: i Boemi *Vuolste*. La Betula poi chiamano i Greci *Σμύδα*; gli Italiani *Betula*, e *Bedollo*: i Tedeschi *Bircken*: i Boemi *Briza*, i Francesi *Bauleau*.

Del Macero. Cap. 92.  
E Il Macero è una corteccia, che si porta da Barbavia, ossi-gna, grossa, al gusto grandemente costrettiva. Bevesi per gli sputi del sangue, per la disenteria, e per li flussi del corpo.

F Che il Macis delle speciarie, il quale sappiamo noi veramente nascere à modo di ricamo sopra l'ultima corteccia delle Noci moscate, sia il Macero di Dioscoride, è assai da dubitare: anzi parmi, che sia certamente da credere, che molta differenza vi sia; imperoche il dire Dioscoride: Portasi il Macero da Barbavia, & è una corteccia grossa, di color rossigno, che nel gittarla è valorosamente costrettiva: dimostra apertamente, che non sia il Macero il nostro Macis usuale delle speciarie, per essere egli sottile, fervente, acuto, odorato, e quasi insensibilmente amaretto. Corrobora, che differenza non poca sia tra'l nostro Macis, e'l Macero de i Greci, Plinio all'8. cap. del 12. lib. così dicendo: Il Macero si porta d'India, & è una corteccia rossa, d'una radice grãde, che ritiene il nome del suo albero, quãtunq non mi sia noto, che albero egli si sia. Conobbe esser differenza tra'l Mastice, e'l Macero ancora Serapione; perche poscia ch'ebbe detto d'autorità di Isach, che il Macis era la prima corteccia della Noce moscata, disse,



disse, che altrimenti era quello, di cui parlava Dioscoride; per haver egli detto, che'l Macero era una corteccia d'un'albero. Il che conoscendo chiaramente Avicenna, trattò dell'uno, e dell'altro per diversi capitoli, scrivendo del Macis delle Noci moscate à cap. 456. e del Macero scorza di radice d'albero à cap. 694. sotto il titolo Thalifar. Fà oltre à questo, che altra cosa sia il Macero de Greci, e il Macis degli Arabi, non picciolo argomento, il veder noi, che non fecero Dioscoride, Galeno, e Paolo alcuna menzione ne i libri loro delle Noci moscate, come da loro non conosciute. Percioche se il Macero, che si portava à loro, fosse stato il Macis nostro commune, parmi cosa quasi impossibile, che non si fossero portate insieme con esso ancora le Noci moscate, e che portandosi, non fossero state descritte da qualchuno di loro, essendo frutto peregrino, così raro, così atomatico, così virtuoso, così pretioso, e così all'uso della medicina appropriato. Scrisse del Macero Gal. all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: Il Macero è una corteccia, la quale ci si porta d'India, al gusto molto acerba, leggiermente acuta, e odorata, quasi d'un tal giocondo odore, come si sente nella maggior parte delle cose odorate, e aromatiche, che ci si portano d'India. Pare che sia composta d'una essenza mista, la cui maggior parte è frigida, e terrestre, e la minore calda, e sottile. E imperò disicca, e ristagna valorosamente. Per il che s'adopera alla disenteria, e à i flussi stomacali. Disicca nel terzo ordine, ma nel calore, e nella frigidità non dimostra apparentemente in quale più ecceda il temperamento. Per la qual dottrina si può agevolmente dire, che il Macero di Galeno così come ancora di Dioscoride sia assai differente da quello delle Noci moscate; imperoche io non ritrovo questo così acerbo, nè così leggiermente acuto; anzi masticato morde valorosamente la lingua, e le fauci, lasciando con il suo grato odore siccità nella bocca, con una quasi insensibile amaritudine. Le quali note fanno manifesto segno, che sia nel nostro Macis ugal portione, o forse più di caldo, che di secco; e che sia per la maggior parte composto di parti sottili. Nè penso, che errerebbe, chi dicesse, che fusse il Macis caldo, e secco nella fine del secondo, o vero nel principio del terzo ordine; e imperò non può esser quello, di cui intende Galeno, dicendo egli, che non dimostra il Macero, se più ecceda il temperamento nella calidità, che nella frigidità sua. Il che finalmente conclude, che à tempi nostri il Macero de Greci non si porti à noi. Nè so io corteccia alcuna di quelle, che sono aromatiche, e habbiamo noi in uso nelle speciarie, che si possa congetturare essere il Macero. Il che fa fermissimo argomento, che di gran lunga si sieno ingannati i venerandi Padri, i quali hanno di nuovo commentato l'antidotario di Mesue; percioche fermamente si credono, che niuna differenza sia dal nostro Macis à quello, di cui scrissero gli antichi Greci: nel che parmi che non bene habbiano considerata la cosa. Oltre à ciò è da sapere, che se ben scrive Dioscoride, che il Macero si porta da Barbaria, questo però non ripugna à Galeno, nè à Plinio, i quali scrivono, che si portava d'India; imperoche (secondo che nota Tolomeo) nelle fauci del fiume Indo è una Isola chiamata Barbaria, onde facilmente si poteva portare il Macero, o veramente che si portava il Macero al tempo di Dioscoride dalla Tragloditica regione ne confini della Arabia, chiamata propriamente Barbaria, come più diffusamente diremo nel terzo libro trattando del Rhabarbaro. Nè è cosa inconveniente, che il Macero si portasse di là come d'India; perche scrive Strabone, che l'Africa, e l'Arabia producono tutti quelli aromati, che produce l'India nella parte, che rimira al mezzo giorno. Chiamano i Greci il Macero *μαχίρ*: i Latini Macer, & Machir: gli Arabi Thalifar. Il Macis chiamano i moderni Greci *μαχίς*: i Latini Macis: gli Arabi Bisbesse: i Tedeschi Muscaten blumen: li Spagnuoli Macias, & Macas.

A

B

C

D

E

F

**L**E frondi, la corteccia, e i rami dell'Olmo, hanno virtù d'ingrossare. Le frondi trite, e applicate con aceto, medicano la scabbia, e saldano le ferite. Il che molto più fa quella parte più sottile della scorza di dentro fasciatarvi, e ravvoltarvi attorno, come fascia; imperoche si piega così agevolmente, come se fusse cuojo. La parte più grossa della corteccia bevuta al peso d'una oncia con vino, o vero con acqua fredda, solve la flemma. La decottione delle frondi, e parimente della corteccia della radice, applicata in modo di fomento, fa presto consolidare l'ossa rotte. L'humore, che nel produrre delle prime frondi si ritrova nelle sue vesciche, fa bella pelle, e più splendida la faccia; ma come s'asciuga, si converisce in certi animalletti, quasi simili à i moscioni. Cuoconsi da alcuni le frondi ne cibi, come si cuocono l'altre herbe de gli horti.

O L M O.



**Q**uantunque sia l'Olmo pianta volgare, e notissima à tutti, non però mi pare di trascurarne l'istoria. E però dico, che l'Olmo è di due specie, cioè campestre, e montano. Il campestre è assai minore, e l'altro maggiore. Producono le foglie intere, e per intorno minutamente dentate, crespe, ruvide, e tendenti al lungo. Fà alcune vesciche non picciole, crespe, simili alla borsa de testicoli de fanciulli, nelle quali è dentro un liquore chiaro, e viscoso, e con esso molti animalletti come moscioni, come ne i cornetti del Terebintho, e del Lentisco. La materia del legno se bene non è bella, è nientedimeno nervosa, tenace, e robusta. Il montano fa le panicole come il Nocciuolo, e dipoi il seme, il quale chiamano Samara: la corteccia, così del tronco, come de rami, è di fuori ruvida, crostosa, e ineguale, ma di dentro appressato al legno è del tutto al contrario; imperoche non è manco vncido, e arrendevole del cuojo. Onde diceva Teofrasto al 14. capo del 3. libro dell'istoria delle piante: L'Olmo è di due specie, l'una montana, e l'altra campestre, laquale propriamente si chiama

H

chiama Olmo. La campestre è fruticosa, e breve, ma l'altra è di maggior grandezza. Produce le frondi integre, leggermente per intorno dentate, più lunghe di quelle del Pero, ruvide, e non liscie. Apprezasi questa pianta per crescere assai non solamente in altezza, ma ancora in larghezza. E' rara intorno al monte Ida, e amica de luoghi irrigati dall'acque. La materia del legno è rossa, robusta, e nervosa, ma brutta; di modo che tutta è cuore. E' in un uso per far belle porte. Tagliasi facilmente verde, ma secca con gran fatica. Credeasi, che l'Olmo non produca frutto, ma sia di quelle piante, che sono sterili. Genera la gomma in certe vesciche, e alcuni animalletti simili alle Farfalle. Produce però il Cachri copioso, minuto, e nero nel tempo dell'autunno; ma quel che produca poscia egli in altri tempi, non è stato osservato. Questo tutto scrisse Teofrasto. Ma Plinio vuole, che le specie de gli Olmi sieno quattro, delle quali scrisse egli al 17. cap. del 16. libro con queste parole: I Greci fanno l'Olmo di due specie, e chiamano la grande, montana, e la picciola, e la fruticosa, campestre. I maggiori Olmi chiama l'Italia Attinei, de quali quelli più apprezzati, che non sono irrigati dall'acque. L'altra specie si chiama Gallica. La terza è la nostra, densissima di frondi, attaccate più d'una per picciuolo. La quarta è la salvatica. Gli Olmi chiamati Attinei non producono Samara, (così si chiama il seme de gli Olmi) per ciò che quelli di questa sorte tutti si piantano con la radice, ma gli altri nascono di seme. Questo tutto disse Plinio; il quale par nondimeno havere errato insieme con Teofrasto; per ciò che l'uno scrive in universale, che gli Olmi non producono frutto, ma che sono del tutto sterili; e l'altro che gli Attinei soli sono gli sterili, e infruttiferi. Ripugna a Teofrasto, oltre a quello che la esperienza ogni giorno ne dimostra, l'autorità di Plinio, il quale scrive, che tutte le specie de gli Olmi producono il seme, eccetto l'Attinia. A Plinio poi, il qual dice che l'Attinia non fa seme, ripugna Columella, al sesto capo del quinto libro, con queste parole: Le specie de gli Olmi sono due, Gallica cioè, e domestica. Questa è la nostra, e quella chiamano Attinio. Tremellio Scrofa s'inganna del falso, pensando, che l'Attinia non produca Samara, che così si chiama il seme di questo albero; imperoche ancora l'Attinia fa seme, senza alcun dubbio, ma raro; e però da molti è stato creduto, che questa specie sia sterile; e perche ella produce il seme nascosto tra le foglie che prima germinano. E però non è più chi semini gli Olmi di questa specie col seme, ma con i piantoni, che hanno la radice. Questo Olmo veramente è molto più bello, e più grande del nostro, e sono le sue frondi molto più gioconde a i buoi. Simile di foglie all'Olmo è il Carpino, albero notissimo a tutti. Onde havendome lo l'Olmo ridotto a memoria, non hò potuto mancare di non scriverne l'istoria. Dico adunque che il CARPINO è un'albero salvatico, che nasce nelle selve con foglie simili a quelle dell'Olmo, ma più sottili. Fa il tronco assai alto, ma rare volte dritto, vestito da bianca, e ruvida cortecchia. Hà rami assai forti, e robusti, i quali si dilatano non poco, tutti carichi di frondi da far ombra. Da questi si veggono pendere la state da i picciuoli alcune fogliette triangolari, pallide, e grosse come Siliquie. La cui punta di mezzo supera di lunghezza amendue l'altre. Tra queste escono alcuni bottoni come Ceci, nei quali è dentro il seme. Sono le sue radici grosse, e ferme, e la materia del legno bianca, salda, etenace, di cui i nostri contadini fanno i gioghi de buoi. Ma se questo sia il Carpino descritto da Teofrasto, e da Plinio, non mi resta poco che dubitare; imperoche la ZYGIA, la qual Plinio chiama Carpino, tanto appresso di lui, quanto di Teofrasto, non è altro, che una specie di Acero, dalla quale, s'io non m'inganno, il nostro Carpino è lontanissimo di somiglianze; se però l'albero, che volgarmente si chiama Acero da tutti, è quello di cui scrissero costoro, che per non haverne l'uno, ne l'al-

Errore di Teofrasto, e di Plinio.

Columella contra Plinio.

Carpino, e sua historia.



tro di loro scrittono l'istoria, nè le note (per quanto io habbi letto, o veduto) come nè anco del Carpino, non hò cosa, che mi dia luce d'affermarne veruna alcuna. Oltre a ciò ritrovo appresso Teofrasto, che la materia del legno del Carpino è rossa, e crespa, e la cortecchia poco più ruvida di quella della Tilia, e più sottile di quella del Pezzo, e tale che scortecciata dall'albero agevolmente si piega; quantunque non sieno differenti di colore, il quale nell'uno, e nell'altro è simile alla cenere, o vero bianchiccio. Appo ciò appresso pure al medesimo Teofrasto, il Carpino è pianta, che non si ritrova se non rara, e che si gode de i rivi dell'acqua, e de terreni humidi, e acquatrinati. E il nostro per contrario nasce quasi per tutte le selve, e per li monti, e si ritrova copiosissimo in ogni luogo, e rarissime volte nasce appresso all'acque. Onde solo in questo par che si convenghino, cioè, che del nostro così, come di quello si facciano i gioghi per li buoi. Onde per tutte le sopradette ragioni io non affermarò mai, che il nostro Carpino, e quello di cui scrive Teofrasto, sieno una pianta medesima, fino a tanto che non comparisca qualchuno, che mi mostri il contrario. Scrisse delle virtù dell'Olmo Plinio all'ottavo capo del 24. libro con queste parole: Le frondi, la cortecchia, e i rami dell'Olmo hanno virtù d'ingrossare, e di ferrare le ferite. La parte della cortecchia interiore guarisce la scabbia, il che fanno parimente le frondi applicatevi con aceto. Tolta la cortecchia al peso d'un denajo in una hemina d'acqua fresca, purga il corpo, cacciandole fuori privatamente la slemma; e l'acquosita. Il liquore, che distilla dall'albero, si mette in su le posteme, in su le ferite, e in su le cotture, a cui giova ancora il fomento della decottione. L'humore, che nasce nelle vesciche di questo albero, fa splendida, e bella pelle, e fa faccia molto più gratiosa. Le gemme delle prime foglie cotte nel vino, sanano applicate le enfiagioni, risolvendole insensibilmente per li pori della pelle.

pelle. Le foglie trite, e irrorate con acqua s'impiastrano utilmente all'enfiagione de piedi. L'humore, che distilla dal midollo, quando si taglia la cima, o i rami dell'albero, fa, ungendone il capo, rinascere i capelli, e conserva quelli, che sono rimasti, che non caschino. Questo tutto delle virtù dell'Olmo scrisse Plinio. In oltre à ciò hò sperimentato, che il liquore delle vesciche fana ne i fanciulli le rotture intestinali, se bagnandovi dentro delle pezzette di tela si mettono sotto al brachiere ben ferrate spesse volte. Prendesi il medesimo liquore in una ampolla di vetro, e serrasi bene, e sepellisceci in terra, o vero nel letame, facendo uno strato di fiele sotto al fondo del vaso, e lasciati così sepolti per venticinque giorni, nel qual tempo si purifica di modo, che la feccia se ne va al fondo, e resta il liquore di sopra limpido, e chiaro, il quale applicato con fila sopra alle ferite fresche, le sana così presto, e bene, che è una meraviglia. E la decottione delle scorze delle Radici mollifica le giunture indurite, e i nervi attratti, facendone bagni, o fomenti à i luoghi del male: e sana l'enfiagioni, che alle volte fa il giogo nel collo de buoi. Cuocendosi lungamente le radici interiori dell'Olmo, fanno una pinguedine, che nuota sopra la decottione. Questa adunque raccolta, e unta fa rinascere i capelli, la barba, e i peli ne i luoghi, onde sono cascati, in breve tempo. La corteccia interiore pesta prima molto bene, e impastata con salamoja fin, che venga molle come una pasta, vale applicata per mitigare i dolori delle podagre. Scrive Marcello antichissimo autore, che ricolte alquante foglie di Olmo di quelle, che rimirano l'Oriente in numero dispari, e dipoi con altrettanti grani di Pepe, guariscono, bevute con malvagia, la tosse, con cui i pazienti spuntano la marcia. Fece dell'Olmo memoria Galeno all'ottavo della facultà de semplici, così dicendo: Hò qualche volta sanato le ferite fresche con le sole frondi dell'Olmo, confidandomi nella virtù loro costrettiva, e parimente astringiva, che possiedono. La scorza è più amara, e più costrettiva; per il che sana applicata con aceto ancora la scabbia. E oltre à questo, legata fresca à modo di fascia sopra alle ferite, le può agevolmente saldare. Hanno la virtù medesima ancora le radici: e imperò sono alcuni, che fanno lavande della loro decottione, per far presto fare il callo, dove si saldano le rotture delle ossa. Chiamano l'Olmo i Greci *Οτελία*: i Latini *Ulmus*: gli Arabi *Didar*, *Didar*, e *Luzach*: i Tedeschi *Ylmen*, *Rystholtz*, *Lindbast*, *Yffenholtz*: li Spagnuoli *Ulmo*: i Francesi *Orme*. Il Carpino chiamano i Greci *Ξυμ*: e gli Italiani *Carpino*.

Della Tarlatura del legno. Cap. 94.

La Tarlatura, che si ricoglie de i legni, e de i tronchi vecchi, sparsa à modo di farina in su le ulcere, le mondifica, e le consolida. Macerata prima insieme con Anesi nel vino, e applicata di sopra con perze di lino, ferma le ulcere serpiginoze.

Non è veramente la Tarlatura de i legnami vecchi, e fracidi del tutto da disprezzare, essendo in lei tanta virtù di saldare, e mondificare le ulcere, e parimente di fermare le maligne corrosive. Alche tanto maggiormente vale, quanto ella si raccoglie da legnami d'alberi, che habbiano proprietà di costringere, e di astergere. Il che manifestamente dimostra quella (benche poca se ne trovi) che si raccoglie dal legno Guajaco, che ci si porta d'India per la cura del mal Francese; perciocche dissecca, e consolida non solamente le ulcere mediocri, ma quelle dell'istesso mal Francese, e spegne con prestezza l'ulcere corrosive della verga. Ma non solamente si conviene nell'uso della medicina la Tarlatura de i legnami vecchi, ma ancora vi si convengono i vermini, che noi chiamiamo *TARLI*, che nascono,

no, e si ritrovano ne tronchi vecchi de gl'alberi. Onde diceva Plinio al 13. capo del 30. libro: I *Cossi*, che nascono nel legno, sanano tutte l'ulcere, ma per quelle, che vanno pascendo la carne, e del continuo la corrodono, bisogna prima abbrugiarli, e aggiungerli altrettanta quantità d'Anesi, e farne linimento con olio, Ma è però ancor cosa chiara, che gli antichi gli mangiarono ne i cibi per cosa molto soave, e delicata, come scrisse l'istesso Plinio al 24. capo del decimosettimo libro, così dicendo: Già hanno cominciato ad esser in gran stima ne i cibi i *Cossi*, che nascono ne gli alberi vecchi, i grossi specialmente; e massimamente quelli delle *Quercie*, per essere ne i cibi più degli altri delicati, e tanto più, quando s'ingrassano con la farina, e si alimentano. Onde non è punto da maravigliarsi, se mangiavano ancora gli antichi le *Cicale*, avanti che facestero l'ali, per quanto scrive Aristotile, il quale scrive esser cotali *Cicale* soavissimo cibo. Ma perche ci dobbiamo noi di ciò maravigliare, se ancora à i tempi nostri si mangiano da molti i vermini, che nascono nel cascio, con grandissima sodisfazione dell'appetito? Fece della Tarlatura memoria Galeno, havendo ancora egli particolare intentione à gli alberi, da cui ella si raccoglie, all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: La Tarlatura de legnami vecchi, e massime quella, che partecipa del costrettivo, e dell'astringivo, come è l'Olmo, mondifica, e incarna le ulcere humide. Chiamano i Greci la Tarlatura del legno *Συμποτίς Ξύλον*: i Latini *lignorum marcor*: gli Arabi *Nucharer veafab*: i Tedeschi *Vurmmel*: li Spagnuoli *Carcoma*.

Tarlatura di legno scritta da Galeno.

Nomi.

Della Canna. Cap. 95.

Nelle specie di Canne n'è una, che si chiama *Nassos*, della quale si fanno saette, e una femina, di cui si fanno le linguette delle pissere. Enne, oltre à queste, un'altra, chiamata *Siringa*, carnosa, cinta di forti nodi, atta per iscrivere libri. Nasce un'altra specie ancora appresso alle acque, chiamata da chi *Donace*, e da chi *Cipria*. E ritrovasene parimente un'altra, sottile, e bianca, chiamata *Phragmite*, e *Valatoria*, notissima à tutti, la cui radice applicata per se sola, e similmente con *Bulbi*, cava fuori le spine, e le saette delle piaghe, e con aceto, mitiga la dislocazioni, e i dolori de lombi. Le sue frondi verdi trite, e applicate, medicano le *erispile*, e le altre infiammazioni. La cenere delle cortecce sue unta con aceto guarisce l'alopecia. La lanugine delle pannocchie loro, messa nelle orecchie, assorda. Fa i medesimi effetti ancor quella, che si chiama *Cipria*.

Cinque specie di Canne solamente, come più note, e più conosciute sono qui descritte da Dioscoride; quantunque Plinio al 36. c. del 16. lib. & all'11. del 24. ne dimostri essere le Canne di ventinove specie, fra le quali, come di sopra fu detto, ne connumera una specie d'odorata, che nasce in India, e in Soria, atta all'uso de gli unguenti per il suo buono odore. Il che manifestamente dimostra, che il Calamo aromatico sia Canna, e non radice, à confusione di coloro, che si credono, che sia il vero Calamo aromatico, il volgare delle *Speciarie*. Quelle, che sono copiose, e volgari in Italia ne i *Canneti*, per farne pali per le vigne, crescono il più delle volte all'altezza di dieci gombiti, ingrossandosi, come haste da soldati, e maturandosi diventano salde, e robuste, e se ben son vacue dentro, essendo nodose, non si rompono agevolmente. Hanno la scorza squamosa, e cartilaginosa, ruvida, fragile, e bianchiccia, la quale agevolmente si spoglia. Le foglie sono lunghe simili del tutto al *Miglio* Indiano, il qual noi chiamiamo *Saggina*, ma più larghe, e più lunghe, ruvide, e all'intorno taglienti. Sono le lor radici bianchiccie storte, e nodose, come quelle dell'*Iride*, ma molto, e molto maggiori, e più dure,

Canne, e loro historia.

## C A N N A .

A

## C A N N A P A L U S T R E .



B

C



Tagliansi ogni anno uguali à terra, ma poco dipoi rinascono dalle radici, e in un'anno crescono alla medesima lunghezza, e grossezza. Quella, che si chiama Nastos, la qual è tutta solida, e piena, quantunque liscia, e leggiera, che per l'uso delle faette de gli archi loro adoperano comunemente i Soriani, non sò che nasca in Italia, se non (come disse Plinio) nel fiume Rheno di Bologna. Ma quella, che si chiama femina, il cui uso è solamente per le pissere, io fin' hora non conosco; percioche à tempi nostri si fanno delle comuni Canne, cioè di quella specie, che chiama Dioscoride Vallatoria, la quale noi usiamo per far siepi, pergole, pali, e altre cose necessarie alle Vigne. Ma che la Vallatoria fusse questa, di cui è il commune uso, e se ne piantano i Canneti grandissimi in Toscana, m'ha fatto alcune volte dubitare il dire Dioscoride, che ella è sottile, e bianca; percioche le comuni Canne nostre sono le più grosse. Ma l'havere io poi ritrovato, che Teofrasto diceva al 12. capo del terzo libro dell' historia delle piante, che la più grossa, e la più forte è quella, che si chiama Vallatoria, m'ha fatto credere, che agevolmente sia stato qui corrotto il testo di Dioscoride, e tanto più, che per ferrar luoghi, far pali, e pergole, più si convengono le grosse, che le sottili. Quella, che s'adopera per lo scrivere de libri, à cui hanno usurpato l'autorità le penne, si ritrova in assai luoghi, & è notissima in Italia, e così parimente quella, che chiamano Cipria, che nasce nelle paludi, e appresso all'acque. Scrivesi, e da Plinio, e da molti altri, che hanno scritto d'agricoltura, essere tra le Canne, e la Felce mortale inimicitia; imperò dissero, che legando appresso al vomero, quando s'arrompono i campi, un pezzo di Canna, vi distrugge fermamente la Felce. Ma tanto maggiore amicizia si ritrova poi tra le Canne, e gli Asparagi; percioche seminati ne i Cannetti, maravigliosamente v'allignano. Scrissero alcuni, che in India tanto crescono, e ingrossano le Canne, che d'ogni loro Cannone si fa una barchetta, capace da navigare per fiumi,

Nimicitia  
tra le Can-  
ne, e la  
Felce.

e per laghi per tre persone. Ma se volesse alcuno udire delle Canne più lunga diceria, legga Teofrasto, percioche ne ritrovarà appresso lui lunghissima historia. Le radici secche delle Canne bevute in polvere provocano l'orina, e parimente i mestruj: le fresche pestate, e applicate vagliono alle trafitture de gli scorpionj. Non mancano ingannatori, che vendono le radici delle Canne brugiate per Spodio. Fassi delle radici delle Canne domestiche un'acqua molto giovevole per le pietre delle reni, in questo modo. Pigliasi di radici di Canna ben nette, di radici di Fave con mezzi sufficoni di ciascuna due libre, e faccise acqua à lambicco di vetro nel bagno dell'acqua che bolla, e di quella se ne dà à bere quando i patienti sentono il dolore delle reni, quattro oncie per volta. Scrisse delle Canne Galeno al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: La radice di quella Canna, la quale chiamano Phragmite, insieme con Bulbi, tira, secondo che scrissero alcuni, dal profondo della carne le spine, e le faette, come se ella avesse virtù attrattiva. Ma noi in vero non n'habbiamo fatto mai l'isperienza; ma per quanto si può congetturare nel guitarla, si conosce ella havere non poco dell'asterfivo, senza acuità alcuna. Sono parimente asterfivo ancora le frondi. E' la scorza abbrugiata sottilissima nelle parti sue, digestiva, e asterfiva alquanto, di modo che scalda, e disseca quasi nel terzo ordine, come che più dissecchi, che non iscaldi. E' da guardarsi dal suo fiore, imperoche cascando nelle orecchie, tanto vi s'attacca tenacemente, che non se ne può per alcun modo spiccare; per il che sminuisce l'udire, e spesso fa del tutto assordire. Chiamano i Greci la Canna Καλαμίσκος; i Latini Harundo: gli Arabi Casab: i Tedeschi kotli Spagnuoli Cannas: i Francesi Ungroseau.

Del Papiro. Cap. 96.

**I**l Papiro, del quale si fa la carta, è noto à tutti: Usasi nelle medicine con non poca utilità per dilatar le bocche delle

delle fistole; imperoche prima ben bagnato, si stringe con filo, fin che sia ben secco, e poscia così ristretto e secco, si mette nelle fistole, ove sentendo l'humore si gonfia, e farsi grosso, e così apre le bocche delle fistole. Ha la radice sua un certo che di virtù nutritiva; e imperò gli Egittj la masticano, e n'inghiottiscono solamente il succo, e il resto lo sputano. Usansi le sue radici da i paesani in vece di legno. Giova la cenere del Papiro a fermare le ulcere, che pascono la carne in tutte le parti del corpo, particolarmente quelle della bocca. Il che fa più valorosamente la carta brugiata.

**N**on sà l'Italia, come il Papiro si sia fatto; imperoche, come scrive Teofrasto al nono capo del 4. libro, e Plinio allo 11. capo del 13. libro, non nasce in Italia, mà in Egitto, in certi luoghi appresso al Nilo, ove restano alcuni stagni d'acqua dapoi alle inondationi, che ei fa per quel paese; ma se le fosse dell'acqua non troppo eupe, non vi nasce: perche la sua natura non comporta l'acqua più alta che due gombiti. Sono le sue radici ritorte, della grossezza del braccio d'un'huomo. La maggior lunghezza dell'albero non passa dieci gombiti. I lati del fusto sono triangolari, e la sommità dell'albero è appuntata, e serrata à modo di torfo. Produce il fiore, il quale usarono gli antichi per farghirlande à gli Dei; ma non però produce egli nè frutto, nè seme. Non dirò delle frondi, conciosia che come egli se l'habbia, non ne ritrovo historia. Le radici usano gli Egizj non solamente per brugiare, ma per farne diverse sorte di vali. Del fusto fanno navi, e della scorza vele, stoje, vestii, e funi. Mangiano il Papiro cotto, e crudo, inghiottendone solamente il succo. Nasce il Papiro ancora in Soria, intorno à quel medesimo lago, ove nasce il Calamodorato, ma qui vi solamente s'adopera per far funi; e nasce parimente appresso al fiume Eufrate. Facevasi del Papiro anticamente la carta da scrivere, come facciamo noi la nostra di stracci di tela; onde riferbando il nome antico, si chiama la carta in più luoghi Papiro. Il modo, che tennero gli antichi per far la lor carta del Papiro, describe Plinio nel libro prescrito à dodeci capi, dove ciascuno, che desidera saperlo, potrà ricorrere. Hò veduto io il vero, e legitimo Papiro portato secco d'Egitto in Verona appresso al mio M. Francesco Calceolario; cioè la pianta, e il fusto, con due pezzi della sua carta, grandi come toglia communi da scrivere, cosa veramente bellissima da vedere; e bonne havuto dipoi ancora il ritratto in pittura da M. Ferrante Imperato Speciale Napolitano, qual nasce (per quanto da lui intendo) in Sicilia, poco lontano da Palermo. Pare essere specie di Papiro quella sottilissima, e larga cartilagine, in cui ci si portano involti i zuccheri, che si conducono dall'Isola di San Thome, del Brasilio, e Medera; imperoche ne hò io un pezzo mandatomi dal Clarissimo Medico Messer Luca Ghini, tutto scritto di lettere Araboliche rosse, e nere: il che da manifesto segno, che gli habitatori di quelle Isole usino queste togli sottili in luogo di carta. Ma che questo non sia il Papiro, quale usarono gli antichi, si può certamente sapere; percioche questo si preparava (come scrive Plinio) artificialmente, e quello dell'Isole predette nasce così da per se, da una pianta grossa quasi un dito simile ad un giuncò grosso. Credonfi alcuni, che queste Canne, le quali noi chiamiamo Indiane, che da i gran Prelati, e altri Principi secolari, per esser forti, e leggiere, s'adoperano à sostentare le deboli forze della vecchiezza loro, sieno veramente il Papiro. Il che non sò io nè affermare, nè negare, per non haverne vere congetture. Fece del Papiro memoria Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: Il Papiro così per se solo non entra nelle medicine, ma infuso, ò vero brugiato; percioche macerato nell'aceto inacquato, ò vero nel vino, consolida le ulcere fresche, e quelle specialmente, che di figura sono tonde.

**A** Per lo che si vede non far questo per se stesso, ma come materia, che riceve i medicamenti, che sanano. Ma quando si brugia diventa veramente medicina diffeccativa, come è ancora la cenere della carta. Tutto questo della carta disse Galeno. Ma è però d'avvertire, che nella nostra carta, la qual si fa di tela di lino vecchia, non si ritrova quella istessa facultà, che era nella carta de gli antichi, la qual si faceva di questo albero chiamato Papiro. Il perche non sò, come si possa à i dì nostri ben fare quel medicamento di Galeno chiamato *medicamentum de carta combusta*, per l'ulcere fordide, e cavernose, e parimente i trocisci Faustini scritti nel settimo libro da Paolo Egineta.

**B** Chiamano i Greci il Papiro, *πάρυπος*: i Latini Papyrus: gli Arabi Hurdi, & Herdi.

*Del Mirice, ò vero Tamarigio. Cap. 97.*

**E** il Mirice volgarmente conosciuto. Nasce appresso alle paludi, e all'acque, che non corrono. Produce il frutto moscoso, come ancora il fiore. In Egitto, e in Soria ne nasce del domestico, simile del tutto al salvatico, eccetto che nel frutto, il quale produce simile alla Galla: è al gusto disugualmente costrettivo. Adoperasi in cambio di Galla nelle medicine de gli occhi, e della bocca. Dassi à bere allo sputo del sangue, e parimente ne stussi stomacali, in quelli delle donne, al trabocco del fiele, e à i morsi di quei ragni, che si chiamano Phalangi. Ripercuote, empiastro, le posieme. Ha la cortecia la virtù medesima che il frutto. Il vino della decottione delle frondi bevuto, assottiglia la milza, e tenuto in bocca, e lavandone i denti, ne toglie il dolore. Sedendosi nella sua decottione, ristagna i stussi delle donne, e lavandosene ammazza i lendini, e similmente i pedocchi. La cenere del legno ristagna, applicata, i stussi delle donne. Fansi del legno del Tamarigio, bicchieri per l'uso di coloro, che patiscono i difetti della milza; imperoche si crede, che lor giovino, bevendo con essi.

**D**

MIRICE.

**E**

**F**



**I**l domestico Tamarigio non nasce, ch'io sappia, in Italia, come in Egitto, e in Soria, e se pure in qualche

Tamariglio,  
e sua efami-  
minatione.

Medicine  
del Tamari-  
gio.

Tamariglio  
scritto da  
Galeno.

Nomi.

che luogo sene ritrova ne giardini di quello, che si A  
tiene per domestico, non è però altro, che salvatico, B  
trapiantato in luoghi domestici. Di che fa manifesto  
argomento il frutto, e'l fiore, il qual produce del tut-  
to simile al salvatico, e non simile alla Gallà, come è  
quello del domestico. Sotto una pianta dinotabile  
procerità mi ricordo essermi più volte ricreato la state  
all'ombra lungo alla riva del Tevere in un giardino  
dello Speciale di Santo Spirito in Roma; il quale  
quantunque fusse tenuto per domestico, nondimeno  
produceva il frutto, e'l fiore simile al salvatico; del quale  
tutta l'Italia appresso à i fiumi correnti sempre se ne ri-  
trova abbondanza. Per il che non hò potuto, se non  
maravigliarmi di Dioscoride, dicendo egli, che solo C  
appresso alle paludi, e à gli stagni nasca il Tamariglio;  
perciocche tutto il contrario vediamo noi accadere in  
Italia. Il che più volte m'hà fatto credere, ò che sia la  
scrittura di Dioscoride corrotta, ò vero che in Gre-  
cia altrimenti, che in Italia nasca egli appresso alle  
paludi, e à gli stagni. Riferisce Columella, che l'ac-  
qua, che si tiene ne canali fatti dal tronco del Tama-  
riglio, lasciandovi bere i porci si curano dal mal della  
milza, che contraggono al tempo delle siccità grandi,  
per mangiare troppo ingordamente i frutti de gli  
alberi, che stretti dal secco cascano in terra in gran  
quantitate. Disseca la cenere del Tamariglio (secon-  
do che recita Serapione) tutte le ulcere valorosamen-  
te, e massime le caufate da cotture del fuoco. Le  
frondi insieme con tutta la pianta applicate in forma  
di fomento risolvono le posteme fredde. Furono  
già curate dalla lepra due donne (per quanto ne testi-  
fica Alcanzi Arabico) per il lungo uso del bere la  
decottione delle radici del Tamariglio con l'uva passa.  
Il che più volte mi hà fatto credere, che nel mal Fran-  
cese agevolmente potrebbero elle succedere in luogo  
del legno Indiano. I rami del Tamariglio tagliati mi-  
nuti, e applicati con aceto sminuiscono la milza.  
Dassi la cortecchia de i rami à bere per li flussi vec-  
chi del corpo. Il frutto bevuto giova à i morsi delle  
vipere. Solevansi non è lungo tempo vendere le radici  
in luogo della Cassia odorata; ma essendone poscia  
conosciuta la malitia, e stata dismessa la trufferia.  
Fece del Tamariglio memoria Galeno all'ultimo del 7.  
delle facultà de semplici, così dicendo: Il Tamari-  
gio è astringivo, e incisivo, e senza haver troppo appa-  
renza del disseccativo, hà alquanto di virtù costretti-  
va. Per le quali facultà, e qualità, giova alle durezza  
della milza, cocendosi nell'aceto, ò vero nel vino  
la radice, ò vero le frondi, ò vero gli estremi suoi ra-  
muscelli: fana oltre à questo, ancora il dolore de i  
denti. Il frutto, e la cortecchia hanno non poco del  
coltrettivo, di modo che sono quasi uguali alle Galle  
immature; ma nelle Galle si vede una manifesta acer-  
bezza, e nel frutto del Tamariglio una disuguale tem-  
peratura; imperocche è mescolata con la sua natura  
molta sottilità di parti, e virtù astringiva; il che vera-  
mente non si ritrova nelle Galle. Nientedimeno dove  
non si ritrovino Galle, è lecito usare il frutto  
del Tamariglio in suo luogo, e parimente la cortecchia.  
Oltre à ciò, la cenere del brugiato è valorosamente  
disseccativa, e astringiva, quantunque poco costretti-  
va. Chiamano i Greci il Tamariglio *μισύρον*: i Latini  
Myrica, e Tamarix: gli Arabi Calfa: i Tedeschi Ta-  
maris ken, ò vero Porst: li Spagnuoli Tamarigueira,  
Tamariz: i Francesi Tamarisc.

Della Erica. Cap. 96.

**L**A Erica è uno arbuscello ramusculoso, simile al  
Tamariglio, ma molto più picciolo. Vituperasi il  
mele, che fanno le api, che si pascono del suo fiore. Le  
frondi sue, e similmente i fiori medicano, applicati à  
modo d'impiaastro, le morsicature de i serpenti.

Erica, e sua  
historia.

**E**'ERICA arbuscello proprio dell'Asia, e della Gre-  
cia. E secondo che dicono gli scrittori, fiorisce ella

ERICA.



UN'ALTRA ERICA.



due volte l'anno: onde si dice, che di tutte le piante sal-  
vatiche è l'Erica la prima, e l'ultima, che fiorisca. Scrif-  
sene Plinio al 9. capo del 24. libro, con queste parole:  
Chia-

Chiamano Erica i Greci uno arbuscello non molto differente dal Tamarigio, di colore di Rosmarino, e quasi di simili foglie. Scrivono esser questa valorosa molto contra i serpenti. Queste sono parole di Plinio, le quali non sono però di tanta chiarezza, che si possa drittamente affermare, qual pianta sia in Italia, che legittimamente ne rappresenti l'Erica, e massimamente essendo ella descritta da tutti con la medesima brevità. Quantunque questa, di cui è qui la figura, altro non mi paja rappresentare che l'istessa Erica. Ella è veramente pianta fruticosa, di colore di Rosmarino, con le foglie quasi simili al Tamarigio, à cui la rassomiglia Dioscoride. Fiorisce appo queste due volte l'anno, la primavera cioè, e l'autunno; il che è propria natura dell'Erica, se si dee prestar fede à gli scrittori di questa facultà. Oltre di ciò si vede, che le api si pascono de suoi fiori tutto il tempo dell'autunno; imperocche le durano i fiori fino al principio del verno. Onde chiamarono gli antichi il mele, che fanno le api in questo tempo, ragionevolmente Erico, come testifica Plinio, il quale dice, che si fa dopo le prime pioggie dell'autunno, quando l'Erica sola fiorisce nelle selve. Più oltre, scrivendo Dioscoride nel 3. libro che il Cori produce le foglie simili all'Erica, ma minori, e vedendosi, che questa del tutto se gli rassomiglia, tanto più ne inchina l'animo à credere, che ella sia l'Erica descritta da Dioscoride. Da queste ragioni adunque persuaso; hò stimato non esser fuor di proposito di porre qui questa pianta per l'Erica. Questa nasce copiosissima intorno à Goritia, e specialmente per tutta quella campagna, che tira dalla villa di Sant' Andrea per andare à Merni verso il fiume di Vipao. I paesani chiamano questa pianta Grione. Ma in Toscana cresce molto più grande, e se ne fanno le scope da spazzare le case: e però volgarmente si chiama l'Erica, Scopa. Marcello interprete di Dioscoride si crede ingannandosi di gran lunga, che la Erica sia una specie di Ginestra. Un'altra Erica, la

A quale non manco forse, se non più della sopradetta, si confà con la descrizione, mi hà novamente mandata l'Eccellentissimo Medico Messer Gabriel Faloppia Modenese da Padova, ove con sommo honore egli hora legge pubblicamente l'anatomia, e la materia de semplici. Di questa ancora diamo hor qui la pittura, accioche ogniuno resti di noi meglio sodisfatto, e possa appigliarsi à quella, che più gli piacerà. Nè mi par di restar di dire che nasce una pianta ne i Monti di Boemia, à i confini di Silesia, ed i Lusatia, ove nascono i fonti, che fanno il fiume, chiamato Albis, la quale si diffonde per largo spatio per terra, folta, e bassa, le cui foglie sono quasi simili all'Erica della prima specie più volgare; ma produce con tutto ciò ancora le bacche così grosse, come quelle del Ginepro, matenere, e dentro molli, e viscoso, di colore come è quello delle Prune scorticate. Hà i rami legnosi che nel rosso bruneggiano, venci, e arrendevoli. I fiori non vidi io giamai, ma solamente vidi, e raccolsi la pianta con il frutto nella fine del mese d'Agosto; e per non saperne altro nome, non hò saputo chiamarla altrimenti, che Erica baccifera. E honne ancor qui posto la figura per metterla ancor in consideratione de gli altri Semplici. Scrisse dell' Erica brevemente Galeno al festo delle facultà de semplici, così dicendo: L'Erica hà virtù di digerire per traspiratione; nel che è veramente l'uso delle frondi, e del fiore. Chiamano i Greci la Erica, *ερίκη*: i Latini Erica: li Spagnuoli Queiro: i Tedeschi Heyden: i Francesi Bruyere.

Erica scritta da Galeno.

Nomi.

Del' Acacalide. Cap. 99.

**E** l'Acacalide un seme d'un'arbuscello d'Egitto, quasi simile à quello del Tamarigio. La cui infusione si mette ne i collirj, che si fanno per rischiarare la vista.

**L'**Acacalide, per quanto io hò potuto investigare, non credo veramente, che ci si porti in Italia; per cioche non ritrovo seme alcuno di quelli, che d'altrui paesi si ci portano, che se gli possa rassembrare.

Del Rhamno. Cap. 100.

**I**l Rhamno è un'arbuscello, che nasce nelle siepi, produce i suoi rami dritti, spinosi, di spine simili à quelle della Spina acuta. Hà le frondi piccole, tenere, lungheette, e alquanto grassette. Enne, oltre à questo, un'altra specie di più bianco, e parimente una terza specie, che produce le frondi più nere, e più larghe, tendenti al rossigno. Produce i rami lunghi circa à cinque gombiti, e benchè sieno molto più spinosi; nondimeno non sono le spine sue molto ferme, nè molto pungenti. Fa il suo frutto largo, bianco, sottile in forma di follicolo, simile à un fufajuolo. Le frondi di tutte queste specie applicate in forma di linimento, giovano al fuoco sacro, e alle ulcere serpiginose. Dice si, che mettendosene i rami a gli usci, e alle finestre delle case, si cacciano i malefici.

**F**A' del Rhamno Dioscoride tre specie, come ancora fa Oribasio. La prima, e laterza nasce abundantissima per tutta Toscana, ove si chiamano amendue volgarmente Marruche. Nascono propriamente per le siepi, e massime il primo, il quale adoperano le donne à seccare al Sole i fichi, infilandoli nelle sue lunghe spine, mentre sono freschi. Produce questo Rhamno le spine, simili all'Acuta spina, e le frondi olivari, lisce, e grassette. Hà la scorza bianca, e liscia, e alcune bacche rosse frà le foglie. Il terzo, che è il nero, cresce (come dice Dioscoride) circa all'altezza di cinque gombiti, hà le spine più deboli, delle quali alcune sono dritte, e alcune adunche, come quelle de i Rovi. Hà le foglie più larghe, più falde, e più nervose, e i fiori giallici, e moscosi, e produce il frutto folliculare, sottile, e ritondo, simile ad un fufajuolo di quelli, che adoperano

Rhamni, e loro claustratione.

H 4 le don-

ERICA BACCIFERA.



RHAMNO PRIMO.

A

RHAMNO SECONDO.



B



C

RHAMNO TERZO.



D

E

F

Errore di al  
cuni.

le donne à filare, nel mezzo del quale è ascoso un nocciolo duro, e tondo, grosso quasi come un Cece, nel quale è dentro un seme compresso come una Lenticchia; rosetto di fuori, edì dentro bianco. Quello della seconda specie, che è più bianco degli altri, già mi mandò da Pisa l'Eccellentissimo Messer Luca Ghini, come pianta da me per avanti non più veduta, e hor ne diamo qui la figura. Ma non mancano alcuni moderni, che con lunghe contentioni si sforzano di provare, che il Rhamno della terza specie non sia legitimo di Dioscoride, dicendo che nella descrizione di esso vi si vede manifesta contraddittione; imperochè costoro leggono il testo di questo Rhamno nella descrizione del frutto in questo modo: καρπὸς δὲ πλατύς λευκὸς λεπτός ὡς δυλακίδης ἰσικὸς ἀσφιδέλω, cioè: Fa il frutto, largo, bianco, sottile, come un folliculo, simile all'Asphodelo. E perchè questa comparatione è tanto fuor di ragione (come pare à loro, mentre che corrompono il testo di Dioscoride) che non si può credere, che Dioscoride avesse mai scritto tal cosa, avvenga che mai si vide frutto di Asphodelo, che fusse folliculare, nè largo in parte veruna, nè sottile, nè bianco, ma verde, e tondo come un bottone. Il quale argomento potrebbe agevolmente tirare qualcuno nella sentenza loro. Laquale noi in modo veruno non approviamo, nè teniamo per buona; imperochè Oribasio, il quale trascrive da Dioscoride fedelmente la historia delle piante, non legge ἰσικὸς ἀσφιδέλω, ma ἰσικὸς σφουδελίω, come si legge ancora in uno esemplare antico di Dioscoride. Nè penso che altrimenti fusse l'esemplare, da cui tradusse il Ruelio, interpretando egli *fructum edit latum, candidum, tenuem, follicolari specie verticillo similem*, come habbiamo interpretato ancora noi. Le quali note si veggono manifestamente in questo Rhamno della terza specie. Hebbero esemplari parimente ben corretti in questo luogo Marcello Vergilio, e il Cornario; avenga che amendue hanno interpretato *verticillo similem*, riprendendo ne i commenti loro quelli, che ingannati da i loro esemplari scortetti, ha-

vevano interpretato *Asphodelo similem*. Ma io che non dubito punto, che costoro, che contendono, non habbino veduto l'interpretatione di tutti costoro; crederò che non per altro habbino cercato di smem-



SPINA INFETTORIA.



Virtù dello Spinomerlo.

- A** fa le frondi larghe, quasi come il Pero, e produce il frutto nero in bacche, come quello del Ligustro, il quale adoperano i dipintori, & i miniatori, per fare un bellissimo verde. E però habbiamo voluto chiamar noi questa pianta Spino da tingere, e Spina infetoria. Fassi delle bacche ben mature di questo Spino un liquore molto buono per solvere il corpo, in questo modo. Prendonsi di queste bacche ben mature nel principio del mese d' Ottobre due libbre, e colte che sieno, e nette, si rompono alquanto, e mettonsi in una pignata vetriata, e vi si lasciano stare tre, o quattro giorni ben coperte, in luogo più presto caldo, che freddo; e dipoi si mettono al torchio serrate in un sacchetto, e spremesene fuori il succo, il quale con una libbra, e mezza di zucchero grosso si fa poi cuocere à lento fuoco fin tanto, che si spessisca, come siroppo, cotto si cola, e vi s'aggiunge di Cinnamomo, e di Gengevo ben polverizzati, di ciascuno quattro dramme, e due di Garofani, e serbasi per li bisogni; imperoche presone un'oncia, o fino à 10. dramme, solve commodamente il corpo, purgando la flemma, e tutti gl'humori grossi, e viscosi, e però è molto conveniente per li gottosi. Erra parimente esso Ruellio nell'allegare in questo luogo Teofrasto; percioche scrive inavertentemente del frutto del Rhamno tutto quello, che esso Teofrasto, subito che hebbe scritto del Rhamno, scrisse del Paliuro. Errano parimente i venerabili Padri commentatori di Mesue, credendosi, che il Rhamno sia quella specie di Rovo, che va serpendo per terra per li terreni non coltivati, che produce alcune More di color ceruleo scuro, il che non si ritrova appresso d'autore alcuno, se già non fusse nascosto in qualche cantone d'Araceli. Fece del Rhamno mentione Galeno all'8. delle facultà de semplici, così dicendo: Il Rhamno dissecca, edigerisce nel secondo ordine, & in frigidisce nella fine del primo, o vero nel principio del secondo, & imperò sana l'Erisipile, e le formiche, quelle cioè, che non sono eccessivamente calide. Per il che si debbono usare le frondi, quando sono tenere. Chiamano i Greci il Rhamno, Ραμνός: i Latini Rhamnus: gl' Arabi Nausig, o vero Nauségi: li Spagnuoli Scambrones.

Errore di molti.

Rhamno scritto da Galeno.

Nomi.

di smembrare da Dioscoride questa terza specie di Rhamno, se non per dare ad intendere, che questa pianta, la quale è qui posta da noi, non sia altro, che il legitimo Paliuro. Ma conoscerà manifestamente l'ignoranza, anzi più presto l'inganno di coloro, chi leggerà in Teofrasto il 17. capo del terzo libro dell' historia delle piante; imperoche ritroverà ivi, che il Paliuro produce il suo seme *ελλοδά*, cioè in una siliqua lunga, come sono quelle delle Fave, e non in un folliculo duro simile al fufajuolo, che adoperano le donne à filare; imperoche appresso à i Greci *λογος* significa nelle piante siliqua lunga, o che tenda al lungo, come sono quelle delle Fave, & i cornetti del Terebintho, secondo che io ritrovo in Suida, e Favorino, dottissimi, & approvatissimi interpreti della lingua Greca, e non frutto ritondo, come è questo del Rhamno. Appocchè, che il frutto, over siliqua del Paliuro tenda allungo, ne fa testimonio in un'altro luogo, cioè all' 11. capo del medesimo libro, scrivendo dell'Acero, il cui frutto dice, che tende al lungo, come quello del Paliuro. Proibisce ancora, che questo Rhamno non sia il Paliuro, il suo seme, il quale non si contiene *ελλοδά*, ma in un duro, e ritondo nocciolotto, il quale sia nascosto nel centro di quel fufajuolo, circondato per intorno da una certa polpa fongosa: nel qual nocciolotto sono tre ricettacoli, & in ciascuno di quelli un grano di seme compreso come una Lenticchia, lucido, e rossiccio, dentro al quale è la midolla bianca, e dolce, e non è fuliginoso, nè grasso, come scrive Dioscoride essere il seme del Paliuro. Le quali tutte cose fanno certissimo testimonio quanto scioccamente s'ingannino coloro, che vogliono che il Rhamno della terza specie sia stato aggiunto in Dioscoride, e che vogliono, che la pianta, la quale habbiamo posta noi per lo terzo Rhamno, sia il Paliuro, con non poca contentione. Parmi però, che di gran lunga erri qui il Ruellio, pensandosi, che il Rhamno sia quello, che volgarmente chiamiamo noi Spino merlo, & altri in Lombardia Spino cervino, & in Friuli Spin guercio; imperoche questo

Dell' Alimo. Cap. 101.

**L**O Alimo è un' arbuscello, atto per le siepi, simile al Rhamno, ma senza spine. Produce le frondi simili all'Oliro, ma più larghe. Nasce nelle siepi, e nelle maremme. Le sue frondi si cuociono come l'altre herbe ne i cibi. La radice bevuta con acqua melata al peso d'una dramma, vale à i dolori del corpo, allo spasmo, à i rotti, e fa abbondare il latte nelle mammelle delle donne.

**E**L'ALIMO veramente di quelle piante, delle quali più sentimenti si ritrova appresso à diversi autori; imperoche (come recita Plinio allibro, e capitolo 22.) chi tiene, che sia l'Alimo un' arbuscello nel modo, che lo descrive Dioscoride; e chi una herba di falso sapore, che nasce appresso à i lidi del mare; senza quella terza specie, che particolarmente scrisse Crateva Herbario nascere solamente sotto all'Hedera, con più lunghe, e più hirsute frondi, d'odore molto simile à quelle del Cipresso. Questo, di cui scrive Dioscoride, quantunque forse nasca in alcun luogo d'Italia; nondimeno non hò ritrovato io fin' hora alcuno, che me lo sappia dimostrare: ma, secondo che riferisce il Ruellio, in Francia nasce per tutto nelle siepi. Riferisce Solino, che in Candia ne nasce assai, e che tanta virtù regna in lui, che solamente mordendolo, caccia la fame. Chiamano gl' Arabi Molochia, & Atriplice marino. Del quale scrivendo Serapione, dice, che si vende in Babilonia legato in mazzi, e che coloro, che lo vendono, vanno gridando per la città, Molochia, Molochia. Il che dimostra, che appresso à gl' Arabi sia l'Alimo più pre-

Alimo, e sua esaminatio-nc.

che sono, cocato n-

A *vocal'orina, e conferisce à i veleni, & al morfo de velenosi animali: Risolve la sua radice i sovoncoli freschi, e similmente l'ensfiagioni, pesta, e messavi sopra.*



presto herba, che albero; e forse quella, che scrive Plinio nascere ne i lidi del mare, di falso sapore. Il che più volte m'hà fatto imaginare, che quell'herba falsa chiamata Biedone, che nasce ne i lidi di Venezia, agevolmente potrebbe essere quest'herba, per mangiarfi ella cotta ne i cibi, come gl'altri herbaggi. Questa produce le frondi olivari, ma grosse, e grasse quasi come la Portulaca, di falso sapore, bianchiccie, e liscie. I fusti bianchi, sottili, & arrendevoli, & il seme racemoso, e minuto. Copia infinita ne nasce attorno le saline di Trieste, dove si vede ancora appartatamente l'Atriplice marino, che non poco si rassembra all'Atriplice salvatico, quantunque appresso à gl'Arabi aja esser una cosa medesima l'Alimo, e l'Atriplice marino. Crede si Adamo Lonicerò, che il vero Rhamno sia quella pianta, che fa uva, chiamata volgarmente Ribes: ma non facendo questa frondi simili all'Olive, ma simili alle Viti, si conosce manifestamente il suo errore. Scrisse Gale-  
no al 6. delle facultà de semplici, così dicendo: L'Alimo è un'arbuscello, che nasce copiosissimo in Cilicia, dove si mangiano i suoi germi, quando sono freschi, e teneri, e si ripongono ancora per usarne gl'altri tempi dell'anno. Genera questa pianta parimente seme, e latte ne' corpi humani, e nel gustarla è acuta, & alquanto costrettiva. Per lo che si può agevolmente conoscere, ch'ella non sia consimile nelle parti sue. E adunque per la maggior parte calida temperatamente, humida imperfettamente, e leggermente ventosa. L'Alimo chiamano i Greci *ἀλιδόριον*: i Latini Halimus: gl'Arabi Molochia.

Del Paliuro. Cap. 102.

**I**L Paliuro è notissimo arbuscello, spinoso, e duro. Produce il seme fuliginoso, e grasso, il quale bevuto, giova alla tosse, rompe la pietra nella vescica, e medicale morscature delle serpi. Le frondi, e parimente la radice, hanno virtù costrettiva; & imperò bevendosene la decoctione, ristagna il corpo, pro-

**T**anto son varie nell'istorie d'alcune piante le scritture, e l'opinioni de gl'antichi scrittori, che generano spesse volte non poca confusione nelle menti di chi diligentemente cerca di saperne il vero. E la varietà si ritrova veramente nell'istoria del Paliuro; imperochè questo di Dioscoride è diverso da quello, che per diverse specie scrisse Teofrasto: questi di Teofrasto sono diversi da quello di Plutarco, e questo di Plutarco diverso da tutti gl'altri. E cominciando prima da Dioscoride, è il Paliuro arbuscello spinoso, e duro, di breve procerità, conosciuto da ciascuno; il cui seme è fuliginoso, e grasso. Scrisse brevemente, non facendo alcuna menzione, come facesse le frondi, pensandosi, che fusse lo scrivere superfluo, per essere il Paliuro ne i suoi paesi notissima pianta; il che fa, che à noi sia oscuro l'intendere quale sia il vero Paliuro, di cui egli intese. Teofrasto poscia al 17. capo del 3. libro dell'istoria delle piante dice; che'l Paliuro hà più specie, e tutte fruttifere; e che produce il seme suo folliculi, non generando più che tre, o vero quattro grani per follicolo, lento, mucilagginoso, e grasso, come è il seme del lino; e che nasce in luoghi humidissimi, e secchi, come il Rovo. Ma da questo pare essere molto differente quell'altro Paliuro, di cui fece poscia menzione al 4. capo del 4. libro dell'istoria delle piante; perochè afferma nascere copiosamente il Paliuro in Africa con frondi simili à quello di Grecia. E quantunque sia simile nelle frondi all'altro; è nondimeno nel frutto non poco dissimile; perochè questo d'Africa non produce il frutto largo, folliculare, ma ritondo, e rosso simile in grandezza à quello del Cedro. Il cui nocciuolo, il quale è simile à quello de' Melagrani, non si mangia; ma il frutto è per se giocondo. Il che mi hà fatto alcune volte credere, che non di lungo fallerebbe, chi dicesse, che questo fusse l'Agrifoglio, così chiamato da noi, & Aquifoglio da Plinio (quantunque non ardisca affermarlo per esser questa pianta propria d'Africa, e non d'Italia) il quale produce le frondi per intorno spinose, & il frutto simile à quello del Cedro, tondo, rosso, con il suo nucleo molto duro dentro, giocondo, & all'occhio aggradevole, e parimente al gusto. Ma solamente hò voluto dirlo, per vedere nell'Agrifoglio tante note, che vi corrispondono: nè concederò io giammai, che il nostro Giuggiolo volgare sia il Paliuro Africano, come si va sognando Melchior Guilandino; imperochè il Giuggiolo non fa le sue bacche tonde, come quelle del Cedro minore, ma lunghette simili all'Olive, & il lor nocciuolo è simile à quello dell'Olive, e non de i Melagrani, come deve esser quello del Paliuro Africano. Plinio togliendo da Teofrasto, fece di questo medesimo menzione al 27. cap. del 13. libro. Ma scrivendo poi delle virtù del Paliuro al 13. cap. del 24. intese quivi di quell'istesso di Dioscoride. Io veramente non so vedere altro in Italia, che più si rassembri al Paliuro d'Africa (come hò detto) che l'Agrifoglio. Ma per tornare alla nostra prima intentione, ritrovo che il Paliuro, di cui scrisse Agatocle, è differente da tutti gl'altri; imperochè questo nasce in Alessandria (come egli dice) alla grandezza de i Pini, e de gl'Olmi, con molti spinosi rami. Produce le bacche come grosse Olive tanto la primavera, quanto l'autunno. Mangiasi crudo, e verde, e come è secco se ne fa farina, la quale si mangia così asciutta senza altro liquore. Scrivene nascere un'altra specie Plutarco d'autorità di Stefisonte scrittore di piante, nel monte Coccigio, nel quale rimangono invischiati gli augelli, che su vi si posano, come fanno nella Pania, eccetto il Cuculo augello, il qual solo per speciale virtù non vi rimane, se però tanta fede dar si deve all'autore. Per lo che vedendo io tante diverse opinioni, e varie istorie

Errore del Lonicerò.

Alimo scritto da Gale-  
no.

Nemi.

storie del Paliuro, mi fa credere, che'l Paliuro sia un nome messo à compiacenza à più, e diverse piante spinose, in diverse regioni. Hammi però detto, & affermato M. Gioseppe Salandi Medico, nelle facultà de semplici dottissimo, haver più volte veduto il Paliuro, di cui scrive Dioscoride, in Grecia nel tempo, che vi andò con l'armata Venetiana, e che quivi è da tutti volgarmente chiamato Paliuro. Sono alcuni moderni, che pensano, che il Paliuro di Dioscoride sia quell'albero, che nel seguente capitolo con varie, e diverse ragioni provaremò esser la vera, e legitima Oxiancantha. Ma veramente non mi piace l'opinione di costoro; imperocchè la pianta, la qual io stimo esser l'Oxiancantha, è albero, e non frutice. Fa il frutto in racemi grosso come quel del Mirto, rosso, pieno, e fragile, con alcuni nocciolotti dentro; il che non fa il Paliuro di Dioscoride, il quale non fa frutto, ma un seme fuliginoso, e grasso, e (come scrive Teofrasto al 17. cap. del 3. libro dell'istoria delle piante) serrato in follicoli, viscoso, e grasso come il seme del lino. Ma forse che s'ingannano costoro, fidandosi troppo sopra la traduzione del Gaza; imperocchè egli al 16. capo del primo libro traduce dal Greco in questo modo: *Quaedam folia cum extremo, tum etiam lateribus sinuata concidunt, ut Ilicis, Roboris, Smilacis, Rubi, Paliuri, & aliorum*, cioè: Alcune foglie sono intagliate nell'estremità, e per intorno, d'un' intaglio ondeggiante: tali sono quelle dell'Elice, del Rovero, del Smilace, del Rovo, del Paliuro, e d'altri. Dove è d'avvertire, che quivi il Gaza, per mio giudicio, ha assai male tradotto, mutato, e corrotto la scrittura di Teofrasto; imperocchè *καρπασ* di Teofrasto appresso à i Greci non significa altro nella lingua nostra, che spinosette. Senza che oltre à questo, si conosce l'errore, essendo à tutti manifesto, che l'Elice, lo Smilace, & il Rovo non hanno in parte alcuna le foglie loro intagliate, come son queste di quella pianta, che io hò descritta, e dimostrata per l'Oxiancantha; ma lunghe, e per intorno tutte cinte di fragili, e minute spinette, come nel processo dell'istesso capitolo fa molto più chiaro l'istesso Teofrasto, quando dice: Nel medesimo modo fanno alcune piante il fusto prima liscio, e trattabile, e poscia spinoso, & horrido, come fa la Lattuga, e tutte le foglie, che diventano spinose; il che molto più accade ne i frutici, come nel Rovo, e nel Paliuro. Dal che si può molto bene chiarire ciascuno, che la pianta, che noi chiamiamo Bagaja, & altri Amperlo, non può essere in modo alcuno il Paliuro, ma ben la vera, e legitima Oxiancantha, per le ragioni, & autorità, che si diranno nel seguente capitolo. Altri vogliono (come habbiamo detto nel precedente commento del Rhamno) che il Paliuro non sia altro, che la pianta posta da noi per la terza specie del Rhamno; ma perche in quel luogo habbiamo sufficientemente provato quanto s'ingannano costoro, non fa bisogno di tornare qui à dirlo un'altra volta. Mà havendomi il Paliuro ridotto à memoria l'Aquifoglio, o vero Agrifoglio, non m'è parso fuori di proposito di scriverne qui l'istoria, e le virtù sue. E adunque l'AQUIFOGLIO una pianta grande come l'Oxiancantha, le cui foglie, che sempre verdeggiano, sono simili à quelle del Lauro, ma tutte per intorno, eccetto alcuni intervalli, spinose, durette, salde, e carnose. La corteccia de rami verdeggia, come fa parimente quella delle verghe, che manda fuori. Le quali (così come tutti i suoi rami) sono venticde molto, arrendevoli, e nervose. Produce le bacche rosse del tutto simili à quelle del Rusco, con un nocciolo dentro bianco parimente simile. Vale la decottione delle radici per mollificare le giunture indurite per dislogagione; imperocchè risolve, e mollifica le durezza, e l'ensfiagioni, e ristaura le rotture dell'ossa. Mettonsi le foglie, per proibite che i topi non mangino la carne secca, e salata, attorno alle funi, à cui si suole appiccare al palco; imperocchè le spine delle foglie pungentissime non ve li lasciano accostare. I villani ne fanno scope de spaz-

AQUIFOGLIO.



zare, & i Preti al tempo delle feste, ne ornano le Chiese loro, e per tutto l'ammajano, e di quindi poi i villani se le portano à casa, credendo che vagliano contra i folgori, e contra gl' incantesimi, seguendo le superstizioni de Gentili; imperocchè Plinio scrive, che piantato l'Aquifoglio nelle ville, o tenuto in casa, afficura dal Fascino, e da gli incantesimi. Il fiore (come scrive pur egli d'autorità di Pitagora) fa congelare l'acqua, lasciandovisi dentro qualche giorno. Crede il medesimo Plinio all'8. cap. del 27. lib. che il Crateogono di Teofrasto, e l'Aquifoglio, sieno una cosa medesima. Ma se sia il vero, o il falso, lo potranno giudicare tutti coloro, che fanno professione delle piante, che leggeranno in Teofrasto il 15. cap. del 3. lib. dell'istoria delle piante, ove del Crateogono scrive egli in questo modo: Il CRATEOGONO hà le foglie lunghe come il Nespolo, ma maggiori più larghe, più lunghe, nè sono dentate come quelle per intorno. Non è pianta molto grande, nè molto grossa. La materia del suo legno è forte, rosseggiante, e varia di colore. La corteccia è liscia come quella del Nespolo. Hà una sola radice, e profonda. Produce il frutto per la più parte tondo, il quale maturandosi diventa nero, e seccasi, il sapore del quale è quasi simile alle nespole; e però non pare il Crateogono altro, che un Nespolo salvatico. Galeno all'ottavo lib. delle facultà de semplici scrisse del Paliuro di Dioscoride, così dicendo: Le frondi, e la radice del Paliuro hanno tanto del costrettivo, che possono ristagnare i flussi del corpo; e tanto del digestivo, che possono sanare i tumori, che non sono molto caldi. Il frutto hà veramente tanto dell'incisivo, che rompe le pietre nella veslica, e giova à gl'humori grossi del petto, e del polmone, che malagevolmente si screano. Chiamasi da Greci il Paliuro *αλίουρος*, e da Latini Paliurus.

Errore di Plinio.

Crateogono, e sua historia.

Paliuro scritto da Galeno.

Nomi.

Dell'Oxiancantha. Cap. 103.

L'AOxiancantha, la qual chiamano alcuni Pirina, e Pithianta, è un albero simile al Pero salvatico, ma minore,

minore, e molto spinoso. Produce il frutto pieno, fragile, e rosseggiante, della grossezza di quello del Mirto, con il nocciolo di dentro. Ha molte, e profonde radici. Il suo frutto mangiato, o vero bevuto, ristagna i flussi del corpo, e parimente quelli delle donne. La radice pestata, ed empiestrata, cava fuori della carne le saette, e le spine. Dice si, che battendosi con essa leggermente tre volte il corpo alle donne gravide, le fa sconciare, e parimente empiestrata vi suso.

## OXIACANTHA.



Oxiacantha, e sua empiestrata.

Tiene fermamente tutta la scola de i moderni Medici, che l'Acuta Spina di Dioscoride, la quale gl' Arabi hanno chiamata Berbero, sia veramente quello spinoso arbuscello, che volgarmente in su'l Trentino, dove ne nasce e per le siepi, e per le selve una infinità di piante, si chiama Crespino, e da i Medici, e da gli Speciali di tutta Italia Berbero, credendosi sinceramente ancora eglino, che cosa sia. Ma in verità, se bene si considerano le note, che si danno da Dioscoride all'Acuta Spina, si ritroveranno del tutto differenti da quelle del Crespino. Il che m'ha sforzato, e per dirne il vero, e per mostrarne manifestamente l'errore, di contrapormi all'opinioni, che hanno tenuto i moderni Medici ne i commentari fatti da loro sopra l'istorie delle piante. E però parmi, che non poca farà la mia fatica à dimostrar loro sensatamente il contrario, e fare, che tanti animi, e diversi intelletti, e tanti Medici, e Speciali già tanto tempo invecchiati in tal credenza se ne distolgano, e s'acquetino à questa mia, ancora che ragionevole, opinione. Ma per sapere io, che la verità è più candida che la neve, e più rilucente che'l Sole, e fida, e vera amica de i virtuosi, e di tutti gl'huomini da bene, hò considerato, che le mie molte autentiche ragioni non potranno in modo alcuno offendere l'orecchie di questi dottissimi huomini, che non volendo, hanno errato; anzi più tosto, così come à difensori del vero, faranno cosa giocondissima, e molto grata; imperochè coloro, che più presto compiacendo à se stessi, vogliono errare, che cedendo alla verità, & al dovere, non vogliono rico-

A noscere gli errori, nè emendarli, non sono da ricevere nel numero de i Filosofi, nè de gli huomini ragionevoli. Ma per non perdere più tempo in apologie, dice Dioscoride, che l'Acuta Spina è un albero simile al Pero salvatico; ma minore, e molto più spinoso; e che produce il frutto alla grossezza di quello del Mirto, pieno, fragile, e rosseggiante, con il suo nocciolo dentro; e che hà sotto terra molte, e profonde radici. Il che dimostra, che dell'Acuta Spina non scrisse Dioscoride altre note, che quelle della grandezza, grossezza, e similitudine del tronco, e de suoi rami, e della quantità, e profondità delle radici, e della grossezza, colore, e qualità del frutto; lasciando, e tacendosi l'istoria delle frondi, del fiore, e della corteccia. Alche attendendo io, parmi veramente, che sia per la prima il Crespino tutto disuguale dal Pero salvatico; à cui del tutto rassembrò Dioscoride l'Acuta spina. Esec primamente il Pero salvatico dalle radici sopra al terreno con un sol tronco, bene levato all'alto; il quale nel crescere notabilmente s'ingrossa, e cresce in albero di commune grandezza. Ma il Crespino, del quale hò veduto io, e veggio ogni giorno infinitissime piante non produce alcun tronco dalle radici sue, ma se ne cresce da quelle con più, e diversi famenti, o vogliamo pur dire bastoni spinosi; e di quali i maggiori di poco più eccedono il dito grosso della mano, se non sono di molti anni invecchiati nella grossezza loro; e rare sono le sue piante, che trapassino l'altezza d'un'huomo. Oltre à ciò la corteccia de Peri salvatichi è ruvida, squammosa, ineguale, grossa, e di colore, che nel nero rosseggia: e quello del Crespino è tra le sue spine bianca, liscia, e sottile, di modo che non si può così poco intaccare, che non dimostri sotto di sè quella sua giallezza molto più viva, che quella del Melagrano. Vedesi oltre à questo, essere il Pero salvatico spinoso, à modo de i Pruni, e manda fuori una spina sola per lungo, se bene si ritrovano spesso ne suoi rami, nere di colore, calde come quelle del Rhamno, e bene appuntate: & il Crespino produce le sue à tre, à tre, cioè due dalle bande, & una nel mezzo, le quali escono su per tutto il bastone da un medesimo luogo tutte tre insieme, bianche, piane, e molto fragili, se bene sono acutissime. E oltre à questo il frutto dell'Acuta Spina grosso come quello del Mirto: e quello del Crespino poco maggiore di granella di formento, e pende ordinato bellamente in lunghi grappoletti à modo d'uva; i cui vividi, e grossi acinetti molto si rassembrano à quelli de Melagrani; quantunque non sieno così grossi, & habbino assai più vivo colore, e sieno al gusto molto più bruschi di sapore. Le frondi del Crespino non sono veramente di Pero salvatico, ma più presto di Melagrano: quantunque sieno alquanto più larghe, non così appuntate, e cinte per tutto all'intorno di minutissime, e spessissime spine. Le radici, le quali sono così gialle, come se fossero inzaffaranate, e come che sieno assai, e sottili; nondimeno non sono profonde in terra, come sono quelle dell'Acuta Spina, ma superficialmente s'allargano all'intorno. Il fiore similmente non è di Pero salvatico; perchiocchè vien fuori giallo, del color proprio del suo legno, in grappoletti, come fa quello dell'Uva, e spira, nell'aprirsi de suoi minuti bottoni il Maggio, soavissimo odore. Il che manifestamente conclude, che l'Acuta Spina de Greci, & il Berbero de gl' Arabi non sia il Crespino, che communemente è in uso de Medici. La onde è veramente da credere, che se per l'Acuta Spina avesse inteso Dioscoride del Crespino, non habrebbe egli lasciato di dire, come molto artificiosamente sieno cinte di minutissime spine le sue frondi; nè fatto il suo frutto, il qual pende da i rami in grappoli di minute granella, simile à quello del Mirto. Non habrebbe nè anche scritto, che le sue radici si profundassero in terra, nè si farebbe taciuto il notabile e color giallo, che vi si vede. Non habrebbe tralasciato l'istoria delle spine, che à tre à tre nascono per tutto dal piede alla cima de suoi

suoi bastoni; non la candidezza, e sottilità della scorza; non il nascere, chei fa senza tronco in diversi bastoni; ne così rassembratolo largamente al Pero salvatico, dal quale è veramente più diverso il Crespino, che le Quereie da gli Olivi. Ma se pure vogliamo noi dire, che l'Acuta Spina nasca in Italia, direi io, che ella fusse quell'albero spinoso, tutto simile nel tronco, nella corteccia, e ne i rami al Pero salvatico, che in Toscana, e massime nelle maremme di Siena, si chiama Bargaja, e nelle montagne di Trento Amperlo, e Pane d'orso, & in Friuli Barazzo bianco; imperoche in ogni sua nota lo ritrovo del tutto simile all'Acuta Spina di Dioscoride. Del che fa veramente fede il tronco prima di tutta la pianta, i rami in ogni parte armati d'acutissime, e ferme spine, la materia del legno, e la ruvida corteccia, come di Pero salvatico. Oltre a ciò conferma, che così sia, la profondità delle sue radici, & il frutto, che produce della grossezza di quello del Mirto, vago, roffeggiante, pieno, e fragile nello stropicciarlo con le dita; in cui è dentro hor uno, hor due, & hor più noccioli poco più grandi d'un granello di Pepe. Il fiore, il quale produce bianco, è quell'istesso del Pero salvatico. Solo le frondi sono alquanto dissimiglianti, per essere intagliate, come quelle dell'Apio, se bene alquanto di forma più lunghette. Ma questo à me non pare per diverse ragioni, che contradica all'opinione nostra; perche le somiglianze sempre si fanno secondo le più parti, e non secondo le meno. Come adunque habbia l'Acuta Spina le frondi, non scrissè in questo luogo Dioscoride; ma disse solamente essere un'albero simile al Pero salvatico, come disse ancora, che l'Arbutto era simile al Melo cotogno, e l'Illice, & il Faggio alla Quercia, havendo più rispetto alle fattioni del tronco, alla materia del legno, alla scorza, à i rami, & à i fiori, che alle frondi; le quali fa però l'Acuta Spina (quantunque qui se lo taccia Dioscoride) intagliate, come son quelle dell'Apio. Il che si prova manifestamente e per esso Dioscoride, e per Teofraсто; percioche scrivendo Dioscoride delle Nespole nel processo di questo libro per due diverse specie, lasciate le più volgari, che si veggono abbondanti, e comuni per tutta Italia, nella fine del capitolo cominciò à recitare prima l'istoria di quelle, che volgarmente à Napoli chiamò à tempi nostri Azzarole, e gl'antichi chiamarono Aronic, così dicendo: Il Nespolo, il quale è chiamato da alcuni Aronia, è un'albero spinoso, di frondi simile all'Oxiacantha. Produce il frutto soave, picciolo, con tre nocciolotti dentro, &c. Come poscia faccia le frondi questo Nespolo chiamato Azzarolo, dichiarò Teofraсто al 12. capo del terzo libro dell'istoria delle piante, così dicendo: Le frondi di questo sono intagliate di modo, che nell'ultima parte loro molto si rassomigliano all'Apio. Il che viene à concludere, facendo il Nespolo Azzarolo le frondi simili all'Oxiacantha, & essendo intagliate, come sono quelle dell'Apio, come dice Teofraсто, che sia senza alcun dubbio questa spinosa pianta, di cui intendo io, la vera Acuta Spina; percioche le sue frondi sono intagliate à modo d'Apio, come son quelle di quel primo Nespolo, che scrive Dioscoride. Scrive oltre à ciò Teofraсто all'ultimo capo del 6. libro dell'istoria delle piante, che gl'antichi usarono di mettere nella ghirlanda il frutto dell'Oxiacantha. Il che fa non picciolo inditio, che sia la Bagaja la vera Oxiacantha; imperoche il suo frutto, il qual dura in su la pianta fino à mezzo il verno, è di forte liscio, lucido, e rosso, che del tutto si rassomiglia al Corallo. Il che nelle ghirlande molto veramente doveva aggradire. Et imperò diremo il Crespino essere altro, che l'Oxiacantha, e non essere stato per mio parere in consideratione alcuna appresso gl'antichi scrittori. Quantunque non manchino calunnatori, che contradicono alla nostra opinione, dicendo, che Teofraсто scrive, che l'Oxiacantha stà sempre verde, nè mai perde le foglie, e che

A le sue spine sono simili à quelle de i Cedri. I quali argomenti per mio parere non sono di tanto valore, che non si possino agevolmente confutare; imperoche, come si vede appresso à Teofraсто al 15. capo del primo libro dell'istoria delle piante, che piglia egli errore in dire, che la Tilia, & il Tamarigio hanno sempre, & in perpetuo le frondi verdi, & al 16. capo del terzo libro, che il Sovero, over Subero non stà sempre verde, e che li cascano le foglie, contra quello, che se ne vede: così dirò io; che habbi preso egli errore nell'Oxiacantha, se già non vogliamo dire, che in questo capitolo, come in molti altri luoghi, vi sieno di molte mende, e scorrettioni. E che ciò sia il vero, ne fa (per quanto io ne intenda) testimonio Plinio, il quale trascrivendo le piante, che sempre verdeggiano, da Teofraсто al 21. capo del 16. libro, non fa ivi mentione alcuna dell'Oxiacantha, nè manco della Tilia. Il che fa manifesto argomento, che Plinio nel suo Teofraсто non ritrovasse altrimenti queste due piante. Ma non mancano ancora alcuni esemplari del Teofraсто, ne i quali non si legge *ὄξυκαυτος, πυξάκαυτος*. Appo ciò, se (come scrivono Dioscoride, e Galeno) l'Oxiacantha è del tutto simile al Pero salvatico, (come contendono costoro) non dirò io adunque se non, che la non conservi altrimenti le foglie, poscia che il Pero salvatico le perde. Quanto poi spetta alla obiectione delle spine; se si esamineranno le parole di Teofraсто più diligentemente, che non fanno costoro, si ritroverà, che non affermano cosa veruna in loro favore; imperoche trattando Teofraсто delle Mele mediche, chiamate Cedri da noi, e descrivendo le spine dell'albero, lo disse con queste parole, *ἀκάνθας δὲ ὄξυκαυτος*, cioè: Le spine sono come quelle del Pero, e dell'Oxiacantha. Mà essendo che il Pero domestico non hà spina veruna, bisogna adunque dire, ch'egli intese del Pero salvatico. Ma quanto sieno differenti le spine de i Peri salvatichi da quelle de i Cedri, lo lascio nel giuditio di coloro, che possono conoscere, e vedere queste differenze, senza mettersi gl'occhiali. Il perche mi pare, che le parole di Teofraсто altro non vogliano esprimere, se non che i Cedri sono spinosi, come sono ancora il Pero salvatico, e l'Oxiacantha. E non che le spine del Cedro sieno simili à quelle delle sudette piante, come assai strambamente vanno interpretando costoro. Ultimamente, che le bacche della nostra Oxiacantha sieno dolci, come v'à contendendo uno di questi sciamoniti, e che però non solamente non sono astringenti, ma aperitive, e molto idonee per provocare i mestruai; voglio lasciarlo giudicare à coloro, che non hanno la bocca amara come hanno costoro, ma un gusto netto, e sincero, senza alcuna infettione. E adunque il CRESPI-  
NO una pianta, che cresce su da terra con folti far-  
menti, o vogliamo dire bacchette, come fanno an-  
cora i noccioli salvatichi, tutte dall'alto al basso ar-  
mate di certe acutissime spine, lunghe, piane, e  
bianche, che vi nascono (come dicemmo di sopra) à  
tre à tre in ciascun luogo, ove spuntano fuori. La  
scorza de i bastoni è bianca, liscia, e sottile, sotto la  
quale è la materia del legno, gialla, fragile, e fon-  
gosa. Hà assai radici, di colore molto giallo, le qua-  
li sparge nella prima superficie della terra. Le fron-  
di produce quasi simili à quelle de Melagrani, ma  
sono più sottili, più lunghette, e mozze nella cima,  
in ogni parte per intorno cinte di minutissime spi-  
ne. Produce il fiore nel principio di Maggio, gial-  
lo, in grappoletti, quasi come fa l'uva, di soavissi-  
mo odore; da cui si generano poscia gli acini lun-  
ghetti, i quali nel maturarsi diventano rossi, fiam-  
meggianti, simile alle granella de i Melagrani, ma  
non sono così grossi, di sapore acetoso, e stitico.  
Di questi se ne fa vino, e lo chiamano (quantun-  
que non legitimamente) vino di Berbero, il quale  
è veramente assai più brusco, che non è quello de i  
Melagrani acetosi. Dassi nelle maligne, & acutif-  
sime

Crespino descritto, e sue virtù.

## CRESPINO.

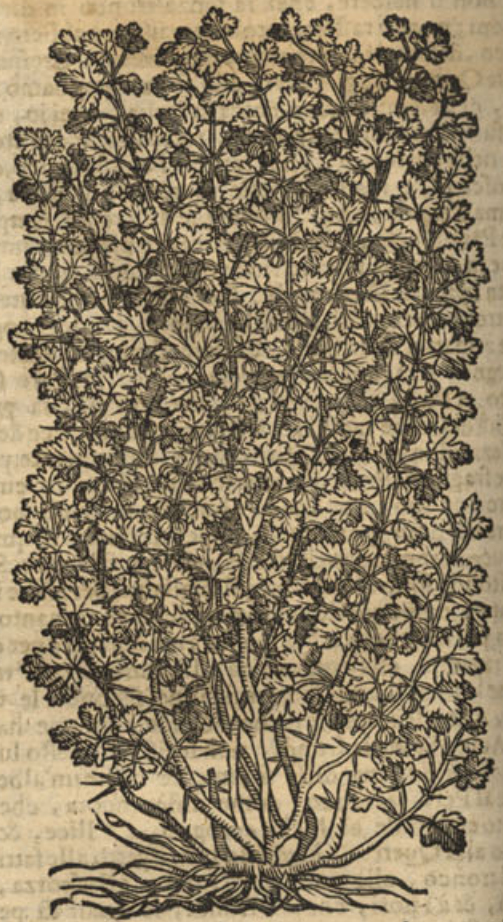
A

## UVA SPINA.



B

C



D

E

F

sime febri; percioche mescolato con Giulebbo violato, non solamente spegne maravigliosamente la sete, e l'arsura della bocca; ma proibisce, che i vapori maligni, e velenosi non così agevolmente corrano al cuore, & occupino il cervello. Dassi parimente nei flussi stomacali, e vomiti colerici, e nella disenteria. Ristagna tanto bevuto, quanto applicato, i flussi de mestrui. Ammazza i vermini, e massime quando si beve con acqua d'Abrotano, o di Gramigna, & un poco di zucchero. Conferisce allo sputo del sangue: ferma i denti smossi, lavandosene la bocca: consolida le gengive, e risolve, gargarizzato, le infiammazioni delle fauci, e dell'uvola; e proibisce con la stiticità sua il flusso, che vi discende. Consolida le ferite fresche, e disicca le ulcere vecchie: nuoe nondimeno à gli stomachi frigidì, & à gli stretti di petto. Dassi ancora con giovamento alle infiammazioni del fegato: ristagna le lagrime, & i flussi degli occhi incorporato con acqua Rosa, e Tutia, e mesfona una giocciola, o due per volta ne gli anguli de gli occhi, che patiscono. Oltre à ciò, da che pur l'Acuta Spina m'ha tirato à dire delle piante spinose, dico, che così come non ritrovo alcuno de gli antichi, che habbia del Crespino fatto mentione, non ritrovo parimente chi faccia mentione alcuna di quell'altra breve, e pure spinosa pianta, chiamata da chi UVA SPINA, da chi UVA MARINA, e da chi UVA CRESPINA. Dico adunque, che questa è una pianta, o vero arborescello picciolo, e fruticoso, con foglie d'Apio, o vero d'Oxiacantha, i cui rami, e virgulti biancheggiano, e sono per tutto spinosi. Trovane di domestica, e salvatica. Fa i fiori bianchi così l'una, come l'altra, o vero che nel verde porporeggiano. Non fa altrimenti le sue bacche in grappoli, ma separatamente. Queste sono tonde, pelose, e massimamente le salvatiche. Sono piene d'un succo vinoso, e brusco, mentre che sono acerbe, e del tutto simile all'agresto. Sono avanti che si maturino verdi, ma maturandosi mutano insieme il colore, & il sapore; imperoche di-

Uva Spina, e  
sua uso.

ventano giallette, e dolci; hanno nel ventre alcuni piccioli fiocini, ma fragili molto, e teneri, di modo che si mangiano insieme con il frutto. Colgonfi per l'uso de i cibi avanti che si maturino; imperoche mature non hanno nell'ingoli, e ne i cibi gratia veruna. Sono di natura frigide, e secche, & attringenti, & usansi in cucina in luogo d'Agresto. Dassi l'Uva Spina verde utilmente, cotta nelle minestre, nelle febri acute; & universalmente è molto amica delle donne gravide. Hammi questa ridotto à memoria quell'altra farmentosa pianta taciuta da gl'antichi, che produce le frondi vitiginee, quasi di figura, e grandezza di quelle del Popolo bianco, & il frutto rosso, quando è ben maturo, in grappoletti, come fa il Crespino; i cui acini sono tondi, poco maggiori delle granella del Pepe, di sapore brusco, e dolce mescolato. Le cui piante son fatte hoggi volgari ne' giardini per intessere le siepi, che compartono gl'ambiti del terreno. Credonli alcuni, che sia questo arbuscello il Ribes de gl'Arabi, il che à me non corrisponde; percioche (secondo che scrive Serapione) è il RIBES una pianta, che produce i vitici, o vero i capriuoli, di colore che nel verde rosseggia, e le frondi larghe, grandi, e tonde. Le quali note veramente non corrispondono alla sopradetta pianta; imperoche nè vitici, nè tali frondi produce. Il frutto però assai simile al Ribes, percioche si sente al gusto acetoso, parimente, & dolce, come dice esser Serapione quello del Ribes. Perlo che si può ragionevolmente usare in suo luogo, dandolo nell'acute febri, nelle calidità dello stomaco, per la sete, per la nausea, per provocare l'appetito, per ristagnare i flussi colerici dello stomaco, e del corpo, per ispegnere il fervor del sangue, e per domare l'acutezza, & il furore della colera. Et imperò sono da commendare quegli Speciali, che ne serbano per tali difetti il vino, anno per anno. Sono alcuni, che si credono esser questa pianta quella, che al 7. libro delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, chiamò Galeno UVA d'ORSO: ma si dimostra non esser la verità, percioche

## RIBES VOLGARE.

A

Del Rovo Canino. Cap. 104.



cioche dice l'istesso Galeno che la pianta, che produce cotale uva, fa le frondi simili all'Arbutio. Il Bellonio nel suo libro delle piante resinifere vuole, che il Ribes di Serapione sia una certa sua pianta, la quale dice avere ritrovata nell'ultima cima del monte Libano con frondi simili alla Rombice, ma più grandi, e non così appuntate, dal mezzo delle quali escono alcuni grappoletti tutti carichi di acini rossi, nel modo che esce un'acino solo dalle foglie del Rusco, dello Hippoglossio, e del Lauro Alessandrino. Ma non so, come ben possa io approvare quell'opinione del Bellonio, vedendo che questa sua pianta non ha quelle note, che si danno da Serapione al suo Ribes, per haver foglie lunghe, e non tonde, non avere i viticci, & essere un'herba, e non un' albero. Scrisse dell'Oxiacantha Galeno all'ottavo delle facultà de' semplici, così dicendo: L'Oxiacantha è di specie simile al Pero salvatico, e simile parimente nelle virtù sue; simili sono ancora i frutti d'amendue, eccetto che quello del Pero salvatico è del tutto assolutamente stitico, & acerbo: e quello dell'Oxiacantha, oltre alla stiticità sua, ha del sottile nelle sue parti, con alquanto dell'incisivo. Ma nelle fattezze sue non è il frutto dell'Oxiacantha simile a quello del Pero salvatico, ma uguale a quel del Mirto, rosso, e tenero, con i suoi noccioli dentro. Giova tanto mangiato, quanto bevuto a tutti i flussi. Chiamano i Greci l'Acuta Spina, ὀξύεσσα δ'α: i Latini Acuta Spina, gl'Arabi Amirberis, & Amyrbaris: li Spagnuoli Pirlitero, e Pirliteros: i Tedeschi Hagdorno: i Boemi Aloc. Il Crespino chiamano gli Speciali Berbero: i Tedeschi Saurach, Saurdorot, e Paiselber: i Boemi Drach, o veramente Drifal: i Francesi Espine vinette. L'Uva Spina, o vero Crespina, o Spinella chiamano i Tedeschi Klosterbeer: i Boemi Clupare yahodi: i Francesi Croiseller. Il Ribes volgare poi chiamano i Tedeschi S. Johans treubla: i Boemi Vvipo S. Joana: i Francesi Groiselles d'outre mer.

**L** Rovo canino è uno sterpo, che cresce in albero assai maggiore del Rovo; le cui frondi sono assai più lunghe di quelle del Mirto. Ha intorno a i rami salde, e ferme spine. Produce il fior bianco, & il frutto lunghetto, simile a i noccioli dell'Olive, il qual nel maturarsi diventa rosso, & ha di dentro una certa lanugine. Il frutto secco, e cotto nel vino, e bevuto nella decoctione, ristagna i flussi del corpo, ma bisogna trarne prima fuori quella sua lanugine, imperocché ella nuoce all'arteria del polmone.

B

**L** ROVO CANINO à me non pare, che sia veramente quella specie di Rose salvatiche, che producono i suoi fiori quasi simili a quelle Rose, che chiamano Moschette, & il frutto simile a quello de i Rosai, quantunque minori; nè alcuna specie di Rose salvatiche, come si credono alcuni; imperocché bastava dire a Dioscoride, che fusse simile a i Rosai: senza dire, che crescesse in albero assai maggiore del Rovo, e ch'egli avesse le frondi assai maggiori del Mirto: dal quale questo Rosajo salvatico le ha molto differenti; & ha i frutti veramente di gran lunga più grassi de i noccioli dell'Olive. Nella qual credenza

Rovo canino, e sua efaminazione.

C

m'ha poscia fatto restar Plinio, percioche chiama particolarmente il Rosajo salvatico Cynorrhodon, cioè: Rosa canina, e non Rovo canino; lodando maravigliosamente la radice per il morfo de cani rabbiosi al 41. capo dell'ottavo libro, e parimente al 2. del 25. dove dice, che gl'antichi intendevano della Rosa canina solamente quelle spugne, che vi nascono sufo. E scrivendo poscia del Cynosbato, cioè, Rovo canino, lo fece molto diverso dal Rosajo salvatico, come si vede al 14. capo del 24. libro, dicendo, che il Cinosbato fa le frondi come la pianta del piede dell'huomo. Muovemi oltre a questo, che non sia il Rosajo salvatico il Rovo canino, l'istoria che ne scrisse Teofrasto a 18. capitoli del terzo libro dell'istoria delle piante, così dicendo: il Rovo canino fa il frutto rosso, simile al Melagrano, e di grandezza è mezzano tra gli sterpi, e gl'alberi, profumo al Melagrano; le cui frondi sono simili a quelle del Vitice. Il che dimostra esser non poca differenza tra'l Rovo canino, e le Rose salvatiche: di cui fece poi egli particolare historia al sesto libro, e capo, havendo prima lungamente parlato delle domestiche, & i fiori meno coloriti, e meno odorati, nè sono così grandi, come i domestiche. Il che dimostra, che altra cosa sia il Rosajo salvatico, il qual chiamano Cynorrhodon, & altra cosa il Rovo canino, chiamato da Greci Cynosbato. Et imperò erra manifestamente Marcello Virgilio Fiorentino, credendosi, che sieno una cosa medesima, non accorgendosi quanto differentemente l'uno dall'altro scrivesse Plinio suo famigliarissimo. Al che non havendo avvertenza li venerandi Padri, che hanno commentato l'antidotario di Mesue, dicono errando, che le Rose salvatiche sono quella pianta, che chiamano i Greci Cynosbato, e non ricordandosi, che Dioscoride disse, che il frutto del Cynosbato è simile a i noccioli dell'Olive, fecero il loro simile alle Pere. E di qui si può conoscere, che vera notizia habbiano havuto del Rovo canino. Oltre a ciò si vede, che Dioscoride non dice, che habbi dentro di sé il frutto del Cinosbato alcun seme, di cui quel bel Rosajo salvatico è tutto pieno, ma che ha solamente una certa lanugine. Provasi maggiormente questo con l'autorità di Serapione, il quale non scrisse del Rovo canino tra l'altre specie de Rovi, e non tra le Rose, per haver egli molto ben saputo esser tra loro non poca differenza. Oltre a ciò vedendo noi, che per la più parte le Rose salvatiche nel bianco porporeggiano, & il fiore del Cinosbato sempre biancheggia, non si può legittimamente affermare, che la Rosa salvatica sia il Cinosbato. Per tutte adunque queste ragioni

D

**E** Errore del Marcello, e de i Frati commentatori di Mesue.

**F**

gioni farà chiaro à ciascuno, esser il Cinosbato di gran lunga differente dal Rosajo salvatico, e tanto più, quanto io ritrovo esser scritto da Teofrasto al nono libro, e capo dell'istoria delle piante, che nell'raccorre il frutto del Cinosbato bisogna voltare le spalle al vento, che spira, che altrimenti farebbe non poco pericolo à gl'occhi. Il che dimostra, che sia ricoperto di sottilissima lanugine, che levata dal vento entri negl'occhi: ma questo non si vede mai per alcun tempo sopra i frutti de Rosai salvaticchi. Ma non sò io come vada anfanando colui, che scrive ne fuoi pareri, che il Rovo canino vada arrampicandosi su per gl'alberi come fa l'Hedera, e lo Smilace, in Abruzzo, & in Toscana, avvegache scriva Dioscoride, che il Rovo canino è un frutice simile à un'albero, e Teofrasto, che è una pianta fra l'albero, & il frutice, quasi grande come il Melagrano. Scrisse del Rovo canino Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo: Il frutto di questa pianta è poco costrettivo, ma le frondi mediocrementemente, & imperò il suo particolare uso è noto à ciascuno. Everamente da guardarsi da questo, per havere egli dentro di sè una specie di lana, che offende la canna del polmone. Chiamano i Greci il Rovo canino *Kyros, Syros*: i Latini *Rubus caninus*: gl'Arabi *Sent*.

Rovo canino scritto da Galeno.

Nomi.

Del Ligustro. Cap. 105.

**L** Ligustro è un'albero, che produce intorno à i rami le frondi simili à quelle dell'Olivro, ma più larghe, più tenere, e più verdi; & i suoi fiori bianchi, moscosi, & odorati. Il suo frutto è nero, simile à quello del Sambuco. Nasce l'elettissimo in Ascalone, & in Canopo. Sono le frondi costrettive; & imperò giovano masticate alle ulcere della bocca, & impiastrate, giovano à i carboni, & alle caldissime infiammazioni. Mettesi loro utilmente in sù le cotture del fuoco. Tritate, & infuse nel succo dell'erba Lanaria, fanno i capelli rossi. Il fiore pesto, e messo con aceto in sù la fronte, mitiga il dolore del capo. L'unguento Ligustrino, che si fa d'esso, meschiato con cose calde, scalda, e mollifica i nervi.

Ligustro, e sua esaminatione.

Opinioni del Vacinio.

Errore del Fuchio.

**C**hiamiamo noi in Toscana il LIGUSTRO, Guistrico, altri lo chiamano Olivetta, altri Olivella, & altri Chambrossene. Nasce abundantemente per le siepi lungo alle pubbliche strade in ogni luogo d'Italia, e fiorisce nella fine della primavera, e nel principio della state, d'un fiore bianco, e moscoso, di soave odore, quantunque colto subito si guasti. Da questo nascono i frutti, cioè le bacche, à modo di racemo piramidale, che tutte insieme si toccano, nere, liscie, e rilucenti, al gusto amaro, dispiacevoli, e piene di purpureo humore. Restano queste in sù l'albero fresche quasi tutto il verno, per cibo de gl'uccelli, e massimamente de Tordi, e de Merli. Sono le sue foglie simili à quelle dell'Olive, ma più larghette, e più verdi, & al gusto costrettive. Fa le sue verghe assai arrendevoli, se ben sono salde, e forti, delle quali se ne fanno le gabbie per li augelli, e per castigare i Cavalli. Sono alcuni, che credono, che queste bacche sieno quelle, che Virgilio chiama Vacinj: ma per mio giudizio s'ingannano, come parimente parmi ingannarsi il Fuchio, il quale si crede, che i Vacinj sieno le more de i Rovi; imperoche si conosce per diverse ragioni, che i Vacinj sono fiori, e non frutti. Leggesi oltre à ciò ne i nomi delle piante, che si tengono essere stati aggiunti in Dioscoride, che i Romani chiamarono l'Hiacintho Vacinio. Dal che si può credere, che il Vacinio appresso Virgilio non sia altro, che l'Hiacintho. Nè però è da maravigliarsi, che Virgilio dicesse, che il Vacinio fusse di color nero; imperoche il color purpureo, di cui splende l'Hiacintho, molti lo chiamano nero. Onde diceva Virgilio:

*Neri sono i Vacinj, e le Viole.*



Come parimente dimostra i Vacinj esser fiori, e non frutti, per mettergli egli con i fiori, à cui ancora sempre li rassomiglia, e non à i frutti. Onde diceva nella Bucolica.

*Alba ligustra cadunt, Vacinia nigra leguntur.*  
E più avanti nell'ultima egloga.

*Mollia Luteola pingit Vacinia caltha.*  
Nè manco mi piace l'opinione di Marcello, il qual vuole, che l'Iride fusse il Vacinio de gl'antichi, per alcune sue ragioni di poco valore. Stimano alcuni, che sia il Ligustro una certa specie di Vilucchio, che per le siepi s'avvolge à gli sterpi, e che produce i suoi fiori bianchi, simili à campanelle, la qual credo io essere lo Smilace liscio. Nella quale opinione si lascia tirare Servio grammatico commentatore di Virgilio, poco veramente curioso di vederne la vera istoria appresso à Plinio, ò altro autentico autore. Altri sono stati, che s'hanno creduto, che sia il Ligustro il Caprifoglio de gl'Arabi; il quale altro non è, che la Pixacantha di Dioscoride, e non il Periclimeno, come si pensa il Ruellio. Ma ancora costoro si sono di gran lunga ingannati, come parimente s'ingannano alcuni, che fanno gran professione di Semplicisti, volendo eglino, che il Ligustro, & il Cipros di Dioscoride sieno due diverse piante. Il che si sforzano di provare con tanto frivoli argomenti cavati da Plinio, che più presto concludono contra di loro, che altrimenti. Puossi veramente dire, che sieno ciechi coloro, che non discernono, che il Ligustro, di cui è qui l'immagine, sia il Cipros de i Greci; imperoche il Ligustro produce attorno à rami le foglie, come quelle dell'Olive, & alquanto più larghe, meno dure, e più verdi, al gusto costrettive, & i fiori bianchi, moscosi, & odorati. Appo ciò produce le sue bacche nere, come sono quelle del Sambuco, tutte note date al suo Cipros da Dioscoride. Oltre di ciò se si esamineranno le virtù del Ligustro, credo che non si ritroverà Medico così inesperto, & ignorante, che non conosca, che habbi tutte quelle facultà, che al suo Cipros assegna Dioscoride, e Galeno. Ma parmi



PHILLIREA.



A  
B  
C  
D  
E  
F

parmi bene che sia da perdonare a costoro, poscia che hanno posto tutto l'ingegno loro solamente in riconoscere le piante, e non in esaminare le virtù loro. Ma veggino pure questi tali, come possono assicurare la loro opinione con allegar Plinio in suo favore; essendo cosa manifesta, che Plinio al decimo capo del ventiquattro libro scrive affermativamente, che il Ligustro è quella pianta istessa, che in Oriente si chiama Cipros, e questo mi par che possa bastare per aprir loro gl'occhi. Fassi de i fiori del Ligustro un' Olio maderandoveli dentro al Sole la state, lodato molto per le infiammazioni delle ferite, e giova parimente al dolore del capo causato da vapori colerici. L'acqua lambiccata de i fiori oltre all'essere odorata, conferisce a tutti quei mali, in cui si ricercano medicamenti, che refrigerano, e costringono, e però giova bevuta al vomito, alla disenteria, & a tutti gl'altri flussi di corpo, e a tutti quelli delle donne, così bianchi, come rossi, tanto bevuta, quanto applicata dentro nella natura. Dassi la medesima a bere a gli sputi del sangue, e messa ne gl'occhi proibisce il flusso, e le lagrime, e massimamente aggiuntovi un poco di Turia preparata. Scrisse del Ligustro Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo; Sono del Ligustro in uso le frondi, e le cime tenere, e sono di natura miste tanto nelle facultà, quanto nelle qualità loro; imperoche hanno un certo che di digestivo insieme con una sostanza acquosa, poco calda, & hanno un certo che di costringitivo da una loro sostanza frigida, e terrestre. Per lo che sono alcuni, che fanno bagno della loro decoctione alle cotture del fuoco. E oltre a ciò l'usano ancora contra le molto calde infiammazioni, e parimente contra i carboni; percioche disseccano senza molestia, e mordacità alcuna. Giovano medesimamente masticate alle ulcere, che nascono per se stesse in bocca, e a quelle che pur in bocca nascono a i fanciulli. Chiamano i Greci il Ligustro, *Κύστρος*: i Latini *Ligustrum*: gl' Arabi *Kenne*, *Henne*, *Hanne*: gli Spéciali *Alcanna*: i Tedeschi *Reinuveiden*, *Beynhoelzlin*, e *Mondholt*: li Spagnuoli *Alfena*, & *Alhena*: i Francesi *Dutrocne*.

Della Phillirea. Cap. 106.

**L**A Phillirea è un'albero della grandezza del Ligustro, e produce le frondi anch'essa simili a quelle dell'Oliro, benchè più larghe, e più nere. Fa il frutto simile al Lentisco, nero, dolcigno, e grappoloso. Nasce in luoghi aspri. Le frondi sono costringitive, e così utili, come quelle dell'Oliro salvatico, ove sia di bisogno di costringere. Vagliano, masticate, alle ulcere della bocca, o vero lavandosene con la loro decoctione. Provocano, bevute, l'orina, e parimente i mestrua.

**H**Annosi creduto tutti i moderni interpreti di Dioscoride, cioè Hermolao, il Ruellio, e Marcello Fiorentino, che la PHILLIREA qui scritta da Dioscoride, sia veramente quell'albero, che si chiama Tilia, ingannati dalla conformità del nome; imperoche la Tilia nella lingua Greca si chiamà Philyra, e non Phillyrea. Il che non havendo alcuno di questi così dotti huomini saputo discernere, seguitando le vestigie l'uno dell'altro, hanno nelle lor latine interpretazioni chiamato la Phillirea Tilia. Il che ha poi fatto credere a molti, che Dioscoride non la conoscesse, per essere in ogni sua parte la Phillirea differente dalla Tilia. Il che dimostra, che questi tali interpreti, oltre all'havere errato nella tradutione, non habbino conosciuto qual si sia la vera Tilia; percioche se di questo havessero havuto cognitione, haverebbono facilmente conosciuto il loro manifesto errore. Della Philyra, cioè della vera Tilia, scrisse Teofrasto al 10. capo del 4. libro, così dicendo: Nelle specie della Tilia è il maschio, e la femina, ma sono differenti tra loro non solamente nella materia del legno, ma nella

forma di tutto il corpo; senza che l'una è fruttifera, e l'altra sterile; imperoche la materia del maschio è dura, nodosa, gialla, e densa: e quella della femina è più bianca. La corteccia del maschio è più grossa, e levata, e così dura, che non si lascia piegare: quella della femina è più bianca, più trattabile, più arrendevole, e anco più odorata, e però d'essa se ne fanno ceste. Il maschio è sterile, nè produce alcun fiore: ma la femina produce fiori, e frutti. Il fiore serrato nel suo bottone, oltre al picciuolo della fronde, prodotto per suo futuro ligame, pende legato da un'altro picciuolo, e restasene verde fin tanto, che stà chiuso, ma poi aprendosi gialleggia; fiorisce insieme con gl'alberi domestici. Il frutto è lunghetto, ritondo della grandezza l'una Fava, simili a gl'acini dell'Hedera, e diviso in cinque spichi, come cinque rilevati nervetti, i quali con l'estremità loro tutti concorrono in una punta. Veggonsi questi nel maggiore molto ben distinti, imperoche il minore è più confuso. Rompendosi il maggiore, ne salta fuori il seme picciuolo, come è quello dell'Attriplice. Le frondi, e parimente la corteccia sono al gusto dolci, e soavi. Le foglie hanno forma d'Hedera, se non che nel ritondarsi diventano più appuntate: e quantunque appresso al picciuolo sieno elle più inarcate; nientedimeno dal mezzo innanzi si slungano, e fannosi più appuntate, dentate, e leggiermente crespe per intorno. Il tronco ha poca midolla, non molto più tenera del legno, per esser ancor egli molle. Tutte queste note ne disse dell'una, e dell'altra Tilia Teofrasto, le quali tutte si veggono compiutamente nelle nostre, di cui sono qui i veri ritratti. Ma non già (secondo il parer mio) si ritrovano nella Phillirea di Dioscoride; imperoche questa produce frondi d'Oliro, e quella d'Hedera: questa fa il frutto simile al Lentisco, il quale è di minuto granello, rossigno, simile alla Saggina: e quella produce di quantità d'una Fava, verde, e compartito a spichi da cinque nervetti, con il suo seme di dentro, simile a quello d'Attriplice. Il che dimostra apertamente la differenza loro. Conferma po-

TILIA MASCHIO.

A

TILIA FEMINA.



B



C

MAHALEB.

Errore di  
Plinio.

scia questo la procerità della pianta della nostra volgar Tilia, e l'ampiezza, che in largo occupano i suoi folti rami, percioche la Phillirea di Dioscoride è picciolo arbuscello simile al Ligustro. E se ben Plinio dice, che la Tilia è albero assai basso, essendo à sensi nostri l'esperimento à lui del tutto contrario, è da pensare, che ingannatosi ancora egli nelle conformita del vocabolo, confondesse la scrittura di Teofrasto, da cui tolse l'istoria, con quella di Dioscoride. Il che mi fa poscia credere il vedere, che dà egl' à una specie sola, cioè alla nostra volgare all' 8. capo del 24. libro, le virtù istesse, che attribui Dioscoride alla Phillirea, oltre à molte altre, che sono proprie di quella, come hà fatto poscia seguitando il Ruellio. E adunque la Phillirea un'albero diverso molto dalla Tilia; e se ben la imagine, che qui è posta per la Phillirea, par che non poco si convenga con la sua historia; non però ardisco d'affermare, che sia la vera, solamente per vedere che le sue bacche non sono dolceigne: il che fa che non mi possa in modo veruno accordare con coloro, che vogliono, che il nostro Ligustro sia la Phillirea, essendo le sue bacche amare, e austere. Serapione trascriuendo da Dioscoride, chiama la Phillirea Mahaleb; ma la pianta, la quale chiamano alcuni moderni Mahaleb, e le cui animelle de nocciuoli usano i Profumieri per li favonetti odoriferi, e per altre loro compositioni, non mi pare che corrisponda all'istoria, che della Phillirea scrisse Dioscoride: percioche la Phillirea di Dioscoride fa le foglie di Olive, ma più larghe; e le bacche in grappoletti, le quali note si veggono assai diverse nel Mahaleb, di cui è qui la figura, Ma se ben non mi piace d'affermare, che sia questa pianta la Phillirea, non mancano però argomenti, nè ragioni, che m'inducono à credere che sia ella il vero, e legitimo Mahaleb, di cui scrissero gl' Arabi, per vedere io appresso à gli autori citati nell'istesso capitolo da Serapione, che il lor Mahaleb è non poco nelle facultà sue differente dalla Phillirea; imperoche questa (come scrive Dioscoride) è costrettiva, e simile all'Oliuo saluatico, e quello come

Phillirea, e  
sua historia.

E

F



scrive Serapione, con il testimonio di Aben Mesue, e di Rasis, scalda, e mollifica; il che fanno manifestamente le animelle del Mahaleb, che s'usa; vedendosi che mollificano la ruvidezza della pelle, e le durezza

HIPOCISTO.



durezze ancora, fregandosene spesso. Il perche non credo, che errarebbe, chi dicesse, che la pianta del Mahaleb, di cui è qui l'immagine, fusse quella, di cui intendono gl'Arabi. Ma è ben vero, ch'io m'accorgo tanto, che Serapione habbi non poco errato in questo luogo; per haver egli creduto, che la Phillirea di Dioscoride non fusse altro, che il Mahaleb de gl'Arabi. Hà il Mahaleb ( come scrive Avicenna ) virtù astringiva, e astringiglia, risolve, e mitiga i dolori, e però si unge utilmente ne i dolori del dosso, e de i lombi. Bevuto con acqua melata, vale alle sincopi. Dassi parimente ne i dolori colici, e renali, causati dalle pietre, che vi nascono. Caccia bevuto i vermini del corpo, e provoca l'orina. Le quali virtù non dubitiamo, che non si ritrovino nell'animale del Mahaleb, che usano i Profumieri. La pianta, di cui è qui la figura, mi fu primamente mandata dal dottissimo Signor Giacomo Antonio Cortuso gentilhuomo Padovano, e dipoi da M. Francesco Calzolari Veronese Speciale alla Campana d'oro, amendue eccellentissimi Sempliciisti. Credeasi Adamo Lonicero nel suo libro dell'istoria delle piante, che non sia differenza alcuna tra la Phillirea, e il Ligustro, e vuole egli ad ogni modo, che sia il capo della Phillirea stato aggiunto in Dioscoride: ma conoscesi prima manifestamente il suo errore, per vederli, che la descrizione della Phillirea sia non poco differente dal Ligustro, quale chiamano i Greci Cypros: e poi per ritrovarsi il capo della Phillirea non solamente in tutti i libri Greci di Dioscoride; ma ancora in Oribasio, in Paolo Eginetta, e in Serapione. Consolida la scorza della vera Tilia masticata, e poscia impiastrata, le ferite fresche, e le frondi trite risolvono le infiammazioni de i piedi: e l'humore, che ne distilla, quando le s'intacca fino al midollo, fa rinascere i capelli, e proibisce, che gl'altri non caschino. Chiamano i Greci la Phillirea, φιδυρία: i Latini Phillyre: gl'Arabi Mahaleb. La Tilia chiamano i Greci φιδυρα: i Latini Tilia: i Tedeschi Linden.

Del Cisto. Cap. 107.

**N**asce il Cisto, il qual chiamano alcuni Citharo, o vero Cissaro, in luoghi sassosi, & è uno arbustello ramofo, fronduto, non molto grande. Produce le frondi tonde, acerbe, e pelose. Il maschio fa i fiori simili al Melagrano, e la femina bianchi. Hà virtù costrettiva; & imperò i suoi fiori prima pesti, e poscia bevuti due volte il giorno in vino austero, vagliono ne i flussi di enterici. Fermano, applicati in forma di linimento, l'ulcere, che vanno serpando: e meschiati con cera, conferiscono alle cure del fuoco, e all'ulcere vecchie.

Dell' Hipocisto. Cap. 108.

**L'**Hipocisto, il quale chiamano alcuni Robethro, o vero Citino, nasce appresso alle radici del Cisto, e rassomigliasi al fiore del Melagrano. Trovasene tre specie, distinte da tre diversi colori, cioè rosso, verde, e bianco. Cogliensene il succo, come dell' Acacia. Sono alcuni, che tosto l' Hipocisto secco, e pesto, l'infondono nell'acqua, e poscia lo cuociono, e fanno tutto quello, che si fa con il Licio. Tanto è valoroso l' Hipocisto, quanto l' Acacia; ma maggiormente costringe, e dissecca. Bevuto, e messo ne i cristeri, ristagna i flussi stomacosi, e di enterici: giova a gli sputi del sangue, e a flussi delle donne.

**N**ascono il Cisto, e l' Hipocisto in più luoghi di Toscana, ma copioso si ritrova ne più aspri, e sassosi luoghi dell' Apennino. E' il Cisto di due specie, maschio cioè, e femina. E' picciola pianta, o vero arbustello, ma ramofo, e con assai foglie, e nasce in luoghi aridi, e sassosi. Il maschio produce le foglie tonde, crespe, e pelose, bianchiccie, e acerbe. I fiori del maschio sono rossi, come quelli de i Melagrani. Ma

quello della femina è bianco, e picciolo, e le sue foglie sono lunghe come quelle della Salvia, e però da i villani di Padovana non si chiama altrimenti che Salvia salvatica. L'HIPOCISTO poi non solamente nasce appresso terra dalle radici dell'uno, e dell'altro Cisto, ma nasce ancora dalle radici del Ladano simile a i fiori de Melagrani, ma molto più alla sommità dell'Orobanchè. Pestasi fresco, e cavasene il succo, e seccasi al Sole, e serbasi per diversi medicamenti. Hà virtù di seccare, e costringere valorosamente. Et imperò dovrebbero veramente i buoni Speciali fare ogni fatica, e usare ogni diligenza, di farsi portare o di Toscana, o d'altri luoghi l'uno, e l'altro; imperoche senza il vero Hipocisto non si può comporre la Theriaca, nè altri assai medicamenti necessarij all' uso quotidiano della medicina. Questo, che volgarmente è in uso, è veramente una mistura contrattata del succo spessito al Sole di quella radice, che noi chiamiamo in Toscana Saffefrica, o vero barba di becco, e Dioscoride chiama Tragopogono. Et è nato questo manifesto errore, imperoche gl'Arabi chiamano il Cisto Barba di becco. E di qui viene che coloro, che fanno il commune Hipocisto delle Speciarie, credendosi, che la Barba di Becco sopraddetta sia quella, di cui intendono gl'Arabi, ne spremono il succo, e poscia lo condensano al Sole, e così ingannano parimente se stessi, e poscia tutti coloro, che l'usano. Il Fuchsio, quantunque sia nella facultà de semplici de i primi de i nostri tempi, nel suo libro delle composizioni de i medicamenti ultimamente aumentato, e revisto da lui, nondimeno nell'esaminare i medicamenti, che entrano per fare i trocisci di Succino, crede per certo, e non senza grande errore (salvando la sua pace) che l' Hipocisto sia un fungo, essendo però noto a ciascuno, che mediocrementè si diletta di questa facultà, che l' Hipocisto non è altrimenti fungo, ma un certo germine molto simile all'Orobanchè, il quale esce da terra dalle istesse radici del Cisto rosseggiante, come i fiori di Melagrano, come si vede

Hipocisto contrattato, e suoi succedanei.

Cisto, e  
Hipocisto  
scritto da  
Galeno.

Nomi.

de nella figura da noi posta in questo luogo. In cambio del quale sarebbe assai manco male l'usarel' Acacia, quando pure ancora ella ci si portasse sincera; imperoche cosi ritrovo scritto qui da Dioscoride, e parimente da Galeno nei succedanei. Puossi ancora, mancando l'Hipocisto vero, prendere in suo luogo il fucoco de Balaufti come si vede in questo capitolo del Melagrano. Fece del Cisto mentione Galeno al settimo delle facultà de semplici, cosi dicendo: Il CISTO, o vero CISTARO, è un'arbuscello, e al gusto, e in ogni sua particolare operatione costrettivo; niente dimeno le frondi, e i germiniteneri, pesti, e applicati, sono cosi disseccattivi, e costrettivi, che possono consolidare assai bene le ferite. I fiori sono piu valorosi, di modo che bevuti con vino sanano i flussi disenterici, e le debolezze, l'humidità, e i flussi stomacali. Sanano, impiastrati, l'ulcere putride. E la virtù loro veramente non poco costrettiva, di modo che si possono mettere nel secondo ordine. Nò è il Cisto cosi frigido, che non habbia però un certo tepido calore. Quello, che chiamano Hipocisto, è molto piu costrettivo, che non sono le frondi, e imperò è valorosissimo rimedio à tutti i flussi, come dello sputo del sangue, de mestruu delle donne, dello stomaco, e della difenteria. Corrobora, e confortà tutte le membra del corpo debilitate per troppa humidità. & imperò si mette egli utilmente nel epithime stomacali, e del fegato, nè peraltro si mette nella Theriaca, se non perche fortifichi, e corrobora i corpi. Chiamano i Greci il Cisto, Κίστος, κισθαρον, κισσαρον; i Latini Cistus: gl'Arabi Kaniet, Alteis, & Lhajealthis: li Spagnuoli Cernacos. L'Hipocisto chiamano i Greci Υποκίστος: i Latini Hippocistis: gl'Arabi Taratith: li Spagnuoli Pultegras.

Del Ladano. Cap. 109.

**E'** Un'altra specie di Cisto, il qual chiamano alcuni Ladano, che cresce in arbuscello, simile al Cisto: ma produce le frondi piu lunghe, e piu nere, le quali hanno sopra di loro, nel tempo della primavera, una certa grassezza. Sono costrettive, e fanno tutti gli effetti del Cisto. Fassi di questo il Ladano; imperoche pascendosi delle sue frondi i Becchi, e le Capre, se gli attacca quella tenace grassezza alle barbe, e al vello delle coscie, e cosi se la riportano, e gliela pettinano poscia i Pastori, e liquefannola, e colanla, come si fa col Mele: fannone poi pastelli, e laripongono. Sono alcuni altri, che tirando, e sbattendo certe funi sopra à questi arbuscelli, raschiano poi la grassezza, che vi s'appicca, e fannone pastelli, e cosi poscia la serbano. Lodasi per il migliore quel Ladano, che è odorato, verdeggiante, trattabile grasso, non arenoso, non sordido, ragioso, come è quello che nasce in Cipro. Il manco slimato, e il manco buono è quello di Libia, e d'Arabia. Hà il Ladano virtù di scaldare, di costringere, mollificare, e aprire. Meschiato con Vino, Mirra, e olio di Mirro, proibisce il cascare de capelli. Unto con Vino, spegne le macchie delle cicatrici, e abbellisce la pelle. Distillasi con acqua melata, o vero con olio Rosato nelle orecchie, che dogliono. Applicato in profumo, tira fuori le secondine, e messo ne i pessoli, mollifica le durezza della matrice. Mettesi utilmente nelle medicine mitigative de i dolori, e parimente della tosse, e ne gli empiastri mollificativi. Bevuto con vino vecchio ristagna il corpo, e provoca l'orina.

Ladano, e  
sua efaminazione.

**CHIAMASI** volgarmente il LADANO, da chi Laudano, e da chi Odano; del quale come che assai se ne ritrovi del contraffatto, sofisticato, e di poco valore; nondimeno n'hò però sempre ritrovato dell'elettissimo in Venetia appresso à piu Profumieri, e specialmente alla Profumeria del Moro in su'l ponte di Rialto. Di questo adunque, in cui veramente si ritrovano tutte quelle buone parti, che vi si richieggono, debbono i buoni, e diligenti speciali cercar d'haver nelle botteghe loro; e lasciare il contraffatto à coloro, che postasi

LADANO.

A

B

C



D

E

F

la conscienza doppo le spalle, non si curano universalmente in ogni lor cosa, se quel, che comprano, sia buono, o cattivo, pur che pochi danari vi corrano. L'arbuscello, che produce il Ladano, si chiama Ladano, e si connumera nelle specie del Cisto. Plinio confondendo assai per la conformità de nomi, l'istoria del Cisto, che vuol significar l'Hedera, con quella del Cisto, scrisse al 17. capo del 12. libro, che le Capre, e i Becchi riportavano il liquore, di cui si fa il Ladano dell'Hedera. Il che hà fatto credere à molti, che dall'Hedera, e non dal Cisto si riporti il Ladano. Al quale error di Plinio parmi che ferrasse gl'occhi Roberto Constantino nelle sue annotationi fatte sopra le Enarrationi del Lusitano in Dioscoride; poscia che accusando alcuni, cerca di scusar Plinio de suoi errori. E la pianta del Ladano assai simile al Cisto femina, ma sono però le sue foglie piu lunghe, piu strette, e piu nere. Mettesi il liquore del Ladano ne i cerotti stomacali; imperoche non solamente giova per corroborare lo stomaco applicato di fuori, ma preso ancora al peso d'una dramma in pillole due hore dopò cena; imperoche cosi ajuta molto la digestion del cibo. Mettesi ne i profumi che s'accendono per far buono odore. Consolida il Ladano le ulcere vecchie applicatovi in forma d'impiastro. Purgasi il Ladano liquefatto al fuoco, lavandosi piu, e piu volte con vino bianco, e acqua Rosa, e usasi il cosi preparato per farne palle odorifere da portare in mano ne i tempi pestiferi, aggiuntovi Mosco, Ambra, Garofani, Sandali, e legno Aloe. I Profumieri ne cavano olio odorifero in questo modo. Pigliano di ottimo Ladano (verbi gratia) una libra, e ne fanno minuti pezzetti, e lo mettono con scioncie d'acqua Rosa, e quattro d'olio di Mandorle dolci in una padella di rame stagnato, e lo fanno bollire à lento fuoco per spatio d'una hora, e mezza, e poscia lo tolgono dal fuoco, e tante volte lo colano che si schiarifica. Fecene memoria Galeno al settimo delle facultà de semplici, cosi dicendo: il Cisto, o vero Ladano nasce nelle regioni calde, e quantunque

runque non sia differente di specie da quello, che nasce appresso à noi: è nondimeno fatto più eccellente dalla regione, e haasi acquistato una propria calidità digestiva; e in due cose è differente dal nostro, e per haver egli lasciata la frigidità, e per haver acquistata la calidità; ma in ogni altra cosa si ritrova essere quel medesimo Cisto, che il nostro. Fassi da questo quel medicamento, che chiamano Ladano, così caldo nella fine del primo ordine, che pare. che tocchi ancora alquanto del secondo: e insieme con questo hà egli ancora un poco del costrettivo. E' oltre à questo, nella sustanza sua sottile, & imperò è mollificativo, moderatamente risolutivo, e ancora maturativo. Per lo che non è punto da maravigliarsi, se si convenga egli à difetti della matrice, e massime havendo appresso alle predette qualità un certo poco di costrettivo: il che fa, che conferisca à prohibire, che non caschino i capelli: imperoche risolve ogni tristo humore, che giace appresso alle radici loro; e ferra, e chiude i meati, dove sono fitti dentro. Ma non può però sanare quella specie di pelagione, che chiamano Alopecia, nè manco i difetti de gl'occhi; percioche per caufarsi cotali morbi da humori viscosi, e grossi, hanno di bisogno di medicine più incisive, e risolutive, e che sieno più valorose del Ladano, e che ancora sieno di parti sottili, ma non però tanto sottili, e diseccativae, che consumino insieme con gl'humori cattivi, che vi si ritrovano, l'humidità naturale, che nutrisce i capelli, percioche così non solamente non farebbe curare l'Alopecia, ma fare diventare l'huomo del tutto calvo. Ma questo non appartiene à questo luogo, percioche è proprio documento della cura de morbi. Chiamano i Greci il Ladano, cioè la pianta *Λάδον*, il liquore *Λαδάιον*: i Latini *Ladanum*: gl'Arabi chiamano la pianta *Chafus*, il liquore *Jaden*: *Laden*: li Spagnuoli *Xara*.

*Dell'Ebano. Cap. 110.*

**L'**Ebano elettissimo è quello, che nasce in Ethiopia, nero, senza vene, liscio, e simile al corno brunito, e che nel romperlo sia denso, al gusto mordace, e leggermente costrettivo, e che brugiato, respira senza fumo di grato odore. Il fresco, per esser grasso, accostato al fuoco, s'accende, e fregato in su la pietra, diventa rosso. L'altro è l'Indiano, pieno di bianche, e di rosse vene, e parimente di spesse macchie, ma il migliore è il primo. Sono alcuni, che vendono per Ebano il legno della Spina Indiana, o vero del Moro, ma scono- scia la fraude, per essere la materia loro fongosa, e vedesi, nel romperlo in pezzi, tutto purpureggiare: non è mordace al gusto, o nel brugiarsi non respira d'alcuno odore. Hà l'Ebano virtù di chiarificare la vista: e giova maravigliosamente à i catarri, che vi discendono, e alle pustule: alche giova più valorosamente, se fregandolo sottilmente sopra una pietra da arrotare, si mette poscia nei collirj. Infonde si la sua limatura nel vino di Chio per un giorno, e una notte, e poscia si pesta, e fa- sene collirj. Sono alcuni, che tritola prima, poscia la cola- no, e fanno come s'è detto: e alcuni, che in cambio di vino la pongono nell'acqua. Abbrugiati l'Ebano in un vaso di terra crudo, fino che diventi tutto in carboni: e lavasi come il piombo brugiato, e usasi poscia alle infermità secche, e scabrose de gli occhi.

**C**redesi Teofrasto al quinto capo, del quarto libro dell'istoria delle piante, che l'EBANO non nasca se non in India, così dicendo: L'Ebano è in India publica pianta. Ritrovavisi di due specie: uno cioè lodato, e bello per la materia del legno, e l'altro vile, e guasto. Questo vi nasce per tutto abbondante, ma quello vi si ritrova raro. Tutto questo dell'Ebano scrisse Teofrasto. A cui sottoscrive Vergilio nel secondo libro della Georgica, dove si canta:

**A** *L'India sola il nero Ebano porta;  
Come à i soli Sabei nasce l'Incenso.*

Di cotale opinione ritrovo essere stato ancora Plinio, scrivendo ancora egli al quarto capo del 12. libro, che di tutte le regioni del mondo solo l'India produca l'Ebano, e questa non tutta, ma che nasca solo in una picciola parte di quella. Herodoto poscia tiene, che nasca solo in Ethiopia; non facendo di quello d'India mentione alcuna. Ma vedesi per la scrittura di Dioscoride, che nasce veramente in amendue queste regioni. In India ne fanno le statue de gl'Idoli, & i bastoni regali. Fannone parimente tazze da bere: percioche credono esser l'Ebano valorosissimo contra alle malie, e fatture. Et imperò non è maraviglia se così si vende caro quello, che si porta in Italia, essendo così ancora stimato ne luoghi, che lo producono. Il primo, che dall'Indie il trasportasse à Roma, fu Pompeo magno nel trionfo di Mitridate. E l'Ebano di materia densissimo, & imperò quantunque secco di molt'anni, messo nell'acqua se ne vada al fondo. E' à tempi nostri notissimo il secco in Italia, per ritrovarsi appresso à coloro, che fanno i pettini per la testa, infinitissimi tronchi, e similmente appresso à coloro, che fanno le corone de pater nostri. Pausania, dove nel primo libro descrive la Grecia, scrisse dell'Ebano in questo modo: Udii già un Cipriotto, huomo veramente molto perito nella facultà dell'erbe, e del lor uso per medicare, il qual diceva, che l'Ebano non produce foglie, nè frutto, anzi non haveva stipite, nè rami sopra terra, nel cospetto del Sole, ma esser solamente radici sotto terra, le quali cavano gl'Ethiopi, e massimamente quelli, che fanno il luogo, ove si possono ritrovare. Il che se ben forse à molti parrà cosa favolosa, io crederò questo molto più agevolmente, che non crederò all'Anguillari, il quale vuole, che l'Anagiri minore, il quale chiamano gl'abitatori della Valle Anania Eghelo, confidato nella similitudine del vocabolo, sia l'Ebano della seconda specie scritto da Teofrasto, non accorgendosi, che l'Eghelo è una pianta puzzolente, e che scrivono Teofrasto, e Plinio, che questo Ebano minore non nasce altrove, che in India, dove è disperso per tutto il paese. Appo ciò se l'Ebano, che si porta à noi, sia il vero, parmi, che vi sia non poco da dubitare, se vogliamo credere à Dioscoride, il qual dice, che brugiandosi l'Ebano sopra i carboni, spira di giocondo odore. Il che non si ritrova nell'Ebano, che ci si porta. Nondimeno corrispondendovi tutte l'altre note, e vedendo, che Teofrasto, e Plinio non scrivono in luogo veruno, che l'Ebano sia odorato; non mi par di dovere affermare, se non che questo che habbiamo noi in uso sia il vero, e legitimo Ebano. Scrisse delle virtù sue Plinio all'undecimo cap. del 24. lib. così dicendo: Non lascierò per miracolo di dire, che la limatura dell'Ebano giova maravigliosamente à gl'occhi. Il legno fregato in su la pietra d'arrotare, fino che si faccia sottilissima polvere, incorporato poscia con Sapa, leva via le albugini: e mescolato con mele conferisce alla tosse. Fece dell'Ebano memoria Galeno al festo delle facultà de semplici, così dicendo: L'Ebano è di quei legni, che triti, si dissolvono nell'acqua. E' composto di sottili parti, & hà virtù astringiva, e calida, & imperò si crede, che togli via quelle macchie, che offuscano la pupilla de gl'occhi: e mettesi in molti altri medicamenti pur de gl'occhi, che si fanno per l'ulcere, e per le pustule, che vi nascono. Hanno stimato alcuni, che il legno, che ci si porta dall'Indie, chiamato da chi *GUAIACO*, da chi *GUAJACANE*, e da chi *LEGNO SANTO*, di cui è l'uso per la cura del mal Francese, sia ancora egli una specie d'Ebano. Il che veramente non s'è nè reprobare, nè affermare; per non ritrovare alcuno de gl'antichi scrittori, che ne dica, che frondi, che fiori, e che frutto produca l'Ebano. Ma è ben vero, che dall'essere il Guajaco così forte nero in fuori, si rassembra del tutto in ogn'altra qualità sua all'Ebano. Portasene à noi, come

Ebano scritto da Pausania.

**B** *Et imperò non è maraviglia se così si vende caro quello, che si porta in Italia, essendo così ancora stimato ne luoghi, che lo producono. Il primo, che dall'Indie il trasportasse à Roma, fu Pompeo magno nel trionfo di Mitridate. E l'Ebano di materia densissimo, & imperò quantunque secco di molt'anni, messo nell'acqua se ne vada al fondo. E' à tempi nostri notissimo il secco in Italia, per ritrovarsi appresso à coloro, che fanno i pettini per la testa, infinitissimi tronchi, e similmente appresso à coloro, che fanno le corone de pater nostri. Pausania, dove nel primo libro descrive la Grecia, scrisse dell'Ebano in questo modo: Udii già un Cipriotto, huomo veramente molto perito nella facultà dell'erbe, e del lor uso per medicare, il qual diceva, che l'Ebano non produce foglie, nè frutto, anzi non haveva stipite, nè rami sopra terra, nel cospetto del Sole, ma esser solamente radici sotto terra, le quali cavano gl'Ethiopi, e massimamente quelli, che fanno il luogo, ove si possono ritrovare. Il che se ben forse à molti parrà cosa favolosa, io crederò questo molto più agevolmente, che non crederò all'Anguillari, il quale vuole, che l'Anagiri minore, il quale chiamano gl'abitatori della Valle Anania Eghelo, confidato nella similitudine del vocabolo, sia l'Ebano della seconda specie scritto da Teofrasto, non accorgendosi, che l'Eghelo è una pianta puzzolente, e che scrivono Teofrasto, e Plinio, che questo Ebano minore non nasce altrove, che in India, dove è disperso per tutto il paese. Appo ciò se l'Ebano, che si porta à noi, sia il vero, parmi, che vi sia non poco da dubitare, se vogliamo credere à Dioscoride, il qual dice, che brugiandosi l'Ebano sopra i carboni, spira di giocondo odore. Il che non si ritrova nell'Ebano, che ci si porta. Nondimeno corrispondendovi tutte l'altre note, e vedendo, che Teofrasto, e Plinio non scrivono in luogo veruno, che l'Ebano sia odorato; non mi par di dovere affermare, se non che questo che habbiamo noi in uso sia il vero, e legitimo Ebano. Scrisse delle virtù sue Plinio all'undecimo cap. del 24. lib. così dicendo: Non lascierò per miracolo di dire, che la limatura dell'Ebano giova maravigliosamente à gl'occhi. Il legno fregato in su la pietra d'arrotare, fino che si faccia sottilissima polvere, incorporato poscia con Sapa, leva via le albugini: e mescolato con mele conferisce alla tosse. Fece dell'Ebano memoria Galeno al festo delle facultà de semplici, così dicendo: L'Ebano è di quei legni, che triti, si dissolvono nell'acqua. E' composto di sottili parti, & hà virtù astringiva, e calida, & imperò si crede, che togli via quelle macchie, che offuscano la pupilla de gl'occhi: e mettesi in molti altri medicamenti pur de gl'occhi, che si fanno per l'ulcere, e per le pustule, che vi nascono. Hanno stimato alcuni, che il legno, che ci si porta dall'Indie, chiamato da chi *GUAIACO*, da chi *GUAJACANE*, e da chi *LEGNO SANTO*, di cui è l'uso per la cura del mal Francese, sia ancora egli una specie d'Ebano. Il che veramente non s'è nè reprobare, nè affermare; per non ritrovare alcuno de gl'antichi scrittori, che ne dica, che frondi, che fiori, e che frutto produca l'Ebano. Ma è ben vero, che dall'essere il Guajaco così forte nero in fuori, si rassembra del tutto in ogn'altra qualità sua all'Ebano. Portasene à noi, come*

Ebano scritto da Galeno.

**E** *Et imperò non è maraviglia se così si vende caro quello, che si porta in Italia, essendo così ancora stimato ne luoghi, che lo producono. Il primo, che dall'Indie il trasportasse à Roma, fu Pompeo magno nel trionfo di Mitridate. E l'Ebano di materia densissimo, & imperò quantunque secco di molt'anni, messo nell'acqua se ne vada al fondo. E' à tempi nostri notissimo il secco in Italia, per ritrovarsi appresso à coloro, che fanno i pettini per la testa, infinitissimi tronchi, e similmente appresso à coloro, che fanno le corone de pater nostri. Pausania, dove nel primo libro descrive la Grecia, scrisse dell'Ebano in questo modo: Udii già un Cipriotto, huomo veramente molto perito nella facultà dell'erbe, e del lor uso per medicare, il qual diceva, che l'Ebano non produce foglie, nè frutto, anzi non haveva stipite, nè rami sopra terra, nel cospetto del Sole, ma esser solamente radici sotto terra, le quali cavano gl'Ethiopi, e massimamente quelli, che fanno il luogo, ove si possono ritrovare. Il che se ben forse à molti parrà cosa favolosa, io crederò questo molto più agevolmente, che non crederò all'Anguillari, il quale vuole, che l'Anagiri minore, il quale chiamano gl'abitatori della Valle Anania Eghelo, confidato nella similitudine del vocabolo, sia l'Ebano della seconda specie scritto da Teofrasto, non accorgendosi, che l'Eghelo è una pianta puzzolente, e che scrivono Teofrasto, e Plinio, che questo Ebano minore non nasce altrove, che in India, dove è disperso per tutto il paese. Appo ciò se l'Ebano, che si porta à noi, sia il vero, parmi, che vi sia non poco da dubitare, se vogliamo credere à Dioscoride, il qual dice, che brugiandosi l'Ebano sopra i carboni, spira di giocondo odore. Il che non si ritrova nell'Ebano, che ci si porta. Nondimeno corrispondendovi tutte l'altre note, e vedendo, che Teofrasto, e Plinio non scrivono in luogo veruno, che l'Ebano sia odorato; non mi par di dovere affermare, se non che questo che habbiamo noi in uso sia il vero, e legitimo Ebano. Scrisse delle virtù sue Plinio all'undecimo cap. del 24. lib. così dicendo: Non lascierò per miracolo di dire, che la limatura dell'Ebano giova maravigliosamente à gl'occhi. Il legno fregato in su la pietra d'arrotare, fino che si faccia sottilissima polvere, incorporato poscia con Sapa, leva via le albugini: e mescolato con mele conferisce alla tosse. Fece dell'Ebano memoria Galeno al festo delle facultà de semplici, così dicendo: L'Ebano è di quei legni, che triti, si dissolvono nell'acqua. E' composto di sottili parti, & hà virtù astringiva, e calida, & imperò si crede, che togli via quelle macchie, che offuscano la pupilla de gl'occhi: e mettesi in molti altri medicamenti pur de gl'occhi, che si fanno per l'ulcere, e per le pustule, che vi nascono. Hanno stimato alcuni, che il legno, che ci si porta dall'Indie, chiamato da chi *GUAIACO*, da chi *GUAJACANE*, e da chi *LEGNO SANTO*, di cui è l'uso per la cura del mal Francese, sia ancora egli una specie d'Ebano. Il che veramente non s'è nè reprobare, nè affermare; per non ritrovare alcuno de gl'antichi scrittori, che ne dica, che frondi, che fiori, e che frutto produca l'Ebano. Ma è ben vero, che dall'essere il Guajaco così forte nero in fuori, si rassembra del tutto in ogn'altra qualità sua all'Ebano. Portasene à noi, come*

Legno Guajaco, e sua esaminatio- ne.

fedelmente scrisse il dott. Manardo da Ferrara alla terza epistola del 17. libro, di tre sorti, di che posso ancora io far vero testimonio, per haverle tutte sperimentate, e più volte havute nelle mani. Enne adunque d'una sorte di più grosso tronco, che segato à traverso, dimostra più ampio campo di color nero, che gl'altri, con una ghirlanda attorno, che nel suo colore tende veramente al giallo; la cui materia è piena d'intrigate vene, che fendono per lungo tutto il tronco di più fosco colore. L'altro per la più parte non è così grosso di tronco, e dentro di sé ha manco campo di nero, e più circuito di bianco, con le medesime vene. Il terzo manco grosso d'amendue i predetti, chiamato particolarmente Legno Santo, e tanto di dentro, quanto di fuori solamente bianco, distinto per lungo da sottilissime linee, e più acuto, e più odorato di tutti gl'altri predetti. Ma non però per questo è da pensare, che per esser così differenti di colore, sieno legni di diverse piante, e di diverse specie, come forse s'immaginano alcuni; perciocché l'esser di dentro bianco, come di fuori, e così parimente nel mezzo poco nero, non procede da altro, che dall'esser più maturo, e manco maturo; perciocché tanto più nero si ritrova il Guajaco, quanto è più vecchio, e più maturo l'albero, da cui si taglia; tanto manco nero, quanto egli è più giovane. Il che si vede in assai de nostri alberi di Italia, e specialmente nel Moro. Ma è ben da pensare, che l'età faccia l'uno più dell'altro valoroso nell'operare. Sopra al che ragionevolmente parlando, dico, che ritrovandosi in quello, che è tutto bianco più odore, più acutezza, e più amaritudine, & essendo la sua acqua più corpulenta, e più densa d'amendue l'altre specie, come l'istessa esperienza ne dimostra all'occhio; non è maraviglia, che in questo come più giovane, la virtù vegetativa sia più valorosa, e conseguentemente vi si ritrovi più humore; e imperò è assai più valoroso degli altri. Per il che direi io, che fusse questo sempre da usare in quei morbi Francesi, ove si ritrovino ulcere maligne, cavernose, corrosive, corrottione d'ossa, gomme, e dolori di giunture, e di testa: e tanto più, quanto si vede il soggetto giovane, forte, e di buona natura. Il secondo in bontà reputo esser il mezzano; perciocché questo ancora è più odorifero, e più acuto di quello, che è più nero, e più grosso: e questo non per altro, che per essere più giovane, e più pieno d'humore, & imperò è da usare ne corpi più delicati, e più deboli, e dove non sia ancora il male troppo incarnato. Il manco adunque buono, e manco valoroso, è il più nero, il più grosso, e l' più maturo; perciocché invecchiandosi, diventa sempre ogni pianta (come interviene ancora negli animali) più secca, e più priva d'humore. Del che ne fa manifesto segno l'essere il più vecchio sempre più nero de gl'altri; perciocché il color nero dimostra veramente siccità, e perdita del calore naturale, e humido radicale; il quale si ritrova così nelle piante, come negli animali. Ma è però molto bene d'avvertire, che quello, che è tutto bianco sia fresco; perciocché per esser più sottile de gl'altri, più presto si secca, e per haver più humori, più presto si tarla, e si corrompe. Et imperò meglio sarebbe qualche volta usare del più maturo, che fusse fresco, che del più giovane di lungo tempo tagliato. Sono alcuni de moderni, tra i quali ritrovo Alfonso Ferro, che più laudano l'uso di quel de rami delle piante di mezza età, che ogni altro. Il che veramente non mi pare cosa del tutto reprobabile; perciocché ciascuno, che fisicamente considererà la cosa, e troverà poca differenza da i rami del più vecchio al tronco del mezzano; e da i rami di questo al tronco del più giovane: perciocché più humore tira à sé la virtù cresciuta de rami, che quella del tronco. Et imperò non per altra causa si ringioveniscono le piante, ripiantando, o propaginando i loro rami, se non perche hanno in sé quel medesimo humido radicale, che hanno i giovani; perciocché i rami non

Qual Guajaco sia più valoroso.

A sono altro, che figliuoli del tronco; & imperò simili à piccioli animali. Il che ritrovo esser confermato da Teofrasto al duodecimo capo del primo libro delle cause delle piante: con queste parole, cioè: Veramente ogni germine è nel suo albero una pianta, non altrimenti che sono le piante in terra. Ma veramente à me più piacerebbe l'uso del tronco giovane, perciocché questo ministra la terra immediate, e non per altro mezzo, l'humore, e l' nutrimento, e parimente per non haver portato per avventura alcun frutto. Il che molto toglie di virtù alle piante, così come ancora à gl'animali. L'ottimo legno adunque farà il giovane dell'istesso tronco tanto di dentro bianco, quanto di fuori fresco, senza alcuna fessura, denso, ponderosissimo, non tarlato, odorato, al gusto acuto, e alquanto amaretto. E perche à tempi nostri sono così in uso le sue scorze, come si sia ancora il legno, parmi che il medesimo ordine s'abbia da tenere in conoscere quali sieno le migliori, e le più piene d'humore, che s'è detto nell'electione del più valoroso legno, cioè tor quelle, che si scorzano dal più valoroso. Portasi dall' Indie nuovamente ritrovate da gli Spagnuoli, e parimente da Colocut, e dalla Tapobrana Isola di mezzo giorno, e secondo che dicono alcuni altri, ancora d'Ethiopia. Ma sapendosi ormai da tutti, che i medicamenti, e gl'aromati, che nascono in Oriente, sono i migliori di tutti gl'altri, è però da credere, che quello, che si porta in Spagna d'Occidente, sia assai meno valoroso di quello, che nasce in Oriente, e in mezzo giorno. E' albero (per quanto riferiscono coloro, che ritornano à noi da quelle regioni) che cresce alla grandezza del Frassino, e ingrossasi per lo più alla grossezza d'un'huomo di comune statura. Produce le frondi ferme, e brevi, ma di figura si rassembrano quasi à quelle della Piantagine. I fiori affermano esser gialli, e il frutto grosso, come Noci, il quale vogliono, che mangiato solva il corpo. La corteccia ne vecchi è nera, e ne giovani rossigna. Onde considerandosi tutte le qualità del Guajaco, si conosce manifestamente, che può egli senza alcun dubbio operare ciò che si ricerca nella cura del mal Francese; imperò che essendo composto il Guajaco di parti molto calde, e sottili, e parimente secche, & essendo egli non poco ragioso, può veramente con le facultà sue valentemente disseccare, sottigliare, liquefare, e mondificare i già infettati humori, e parimente provocare il sudore: e oltre à ciò con la Ragia, che possiede, opporsi alla contagione, e putrefattione, che regnano nel mal Francese. Ne i primi tempi, che fu portato in Italia, e similmente per molti anni dappoi, si dava, e si toglieva la decottione del Guajaco con non poco timore, perciocché dicevano, che chi non avesse debitamente osservata la dieta del pane, e dell'uva passa sola, e che chi non avesse perseverato nella cura quaranta giorni continui, e non fusse sempre stato ferrato allo scuro, senza vedere aria, o uscito fuor di camera, essere in manifesto pericolo di morte, e proibivano così il mangiare carne, e il bere vino come veleno mortifero. Ma accadendo spesso, che alcuni molto deboli avanti al determinato tempo per la insopportabile dieta si sentivano mancare il vigore, e risolvere gli spiriti, per ricuperar la vita si fecero fare buoni pesti di cappone; da cui ritrovarono mirabile giovamento. Onde fattosi beffe delle ciancie, e delle bugie di questi tali empirici, cominciarono poi i Medici à dare questa acqua con più moderata dieta, dando per volta al pasto fino à due, o ver tre oncie di carne di pollo: ma non però alcuno ardiva à dargli vino. Il che più, e più volte considerando io, mosso però da vive, e vere ragioni, volsi di tutti i Medici d'Italia essere il primo, che tentasse di dare il vino della infusione del legno nella cura del mal Francese. Il che succedendomi meglio nelle materie, e complessioni frigide, che la decottione sola dell'acqua, fu causa di farmene far pubblica men-



Illustrissimo Cosimo Duca di Fiorenza, portata di Spagna, laquale in ogni sua parte non era punto differente dalla Smilace aspra, e però teneva per cosa certa, che non fusse dalla Smilace predetta differente, come poco di poi conobbe egli sensatamente, con il farne esperienza; imperoche fattosi cavar di terra le radici della Smilace aspra, e datone à bere la decottione ad alcuni, che pativano il mal Francese, furono tutti con questo rimedio liberati. Il che intendo essere dipoi stato fatto ancora da altri Medici, e specialmente à Roma, nel Pontificato di Paolo Terzo, dall'Eccellentissimo Medico M. Giberto Horschio Fiammengo esercitatissimo Semplicista, come si vede più ampiamente scritto nel Tomo delle nostre Epistole Medicinali, in una lettera scrittami dall'Eccellentissimo Medico Gio. Hesso da Norimberga. Ma con tutto ciò non mancano alcuni, che contradicono à questa opinione, vedendoloro che le radici della Zarza parilla, e quella della Smilace sono non poco differenti; essendo queste nodose molto, e quelle per tutto rugose. Ma io in vero per non haver veduto della Zarza parilla altro che alquante foglie, e non veruna pianta intera, non hò cosa alcuna che mi dia animo di potere affermare nè per l'una, nè per l'altra parte di costoro, se ben son costretto in questo mezzo accostarmi all'opinione dell'Eccellentissimo Ghini, imperoche costui (come io posso sinceramente far testimonianza) non solamente fù al suo tempo singolarissimo Semplicista, ma candido, sincero, veridico, e fedele in qualunque altra cosa. Nè mi par che osti molto la differenza che si vede fra le radici della Smilace aspra, e quella della Zarza parilla: imperoche dice Teofrasto, la differenza de i luoghi muta nelle piante pur assai note: di modo che per la varietà de i climi, dell'aria, del cielo, e della terra, le medesime piante nate in diverse regioni, sono in varie, e diverse cose (come nel sapore, nell'odore, e nella forma) non poco differenti. Ma io dirò bene (se dalle ugne sole si conoscono i Leoni) per quanto mi dimostra il ramoscello, con alquante foglie, che è in mia mano, io non posso giudicare altrimenti, se non che la Zarza parilla, e la Smilace aspra sieno una cosa medesima. Corroboro poi non poco, che ciò sia vera l'etimologia, o vero il significato del nome: Imperoche appresso à li Spagnuoli Zarza parilla non significa altro che Rovofarmetoso, o per dir meglio viticoloso; imperoche Parra appresso à li Spagnuoli non significa altro che la Vite che produce il vino, e Parilla non altro, che Viticella; e Zarza in Spagnuolo è il medesimo che Rovo in Italiano: anzi che ancora noi Italiani in Toscana chiamiamo la Smilace aspra (per haver ella le spine come i Rovi) Rovo cervino, e Hedera spinosa per salirella come fa l'Hedera su per gl'alberi grandi. Onde bisogna dire, o che la Zarza parilla sia la Smilace predetta, o che sia una specie di quella. Le virtù sue sono di scaldare, d'affottigliare, e di provocare il sudore, e vale in specialità non solamente per curare il mal Francese, ma tutti i dolori delle giunture; e à tutte le infettioni cutanee del corpo, e ulcere maligne, e difficili. Giova alle undimie, e par che habbi una speciale, e propria virtù à tutti i morbi frigidì del capo, e del cervello. Cuoconli delle sue radici quattro oncie per volta in libre quindici d'acqua, ma prima vi si macerano dentro per un giorno, e una notte, e si fanno bolire fin che si contumi la metà dell'acqua, e qualche volta più, quando si voglia che la decottione sia più valorosa: e come sono fredde si colano per un panno di lino, e governasi la decottione in un vaso netto di vetro, o di terra vetriata. Dassi adunque di questa decottione ben calda tanto la mattina quanto la sera quattro hore avanti mangiare à gl'ammalati il peso di otto oncie, e dipoi si fanno sudare nel letto ben coperti, per due hore continue, e più è manco, secondo il bisogno, continuando di far ciò per giorni quaranta continui, dove il male sia difficile, quantunque molte volte ba-

Virtù della  
Zarza parilla.

A sti il pigliarla solamente un mese. Ma con tutto ciò bisogna ogni dieci giorni purgare i pazienti, o con pillole, o con bevande convenienti. E questo medicamento più sottile, che la decottione del Guajaco, e della China; e curansi con la Zarza parilla molto meglio quei mali che sono nell'ambito del corpo, che con quelli de gl'altri predetti. Il modo di vivere deve essere quello istesso, che s'usa di dare nella cura del legno Guajaco, con uva pasta, e biscotto, se ben alle volte vi si concedono, ne i corpi molto deboli, gl'augelletti, e i pollastrelli; con questo però, che il pasto, e fuor di pasto non se li dia altro da bere che il decotto medesimo soprascritto; e quantunque si comandi, che gl'ammalati, mentre che dura la cura, se ne stieno ferrati in camera, nondimeno io hò più volte concesso loro; che eschino alle volte un poco fuori à passeggiare in qualche giardino, quando l'aria sia serena, e senza vento. Ma ben bisogna, che coloro, che così si curano, siano per avanti benissimo purgati per più, e più giorni. Vale oltre di ciò la Zarza parilla ne i cancri non ulcerati, e à tutti i tumori duri, elcitròsi, i quali malagevolmente si risolvono. Sana parimente le scrofole, fatta in polvere, e mescolata con altrettanta di radice di Rusco, e dandone ogni giorno una dramma con buon vino bianco dolce, la mattina quat'hore avanti mangiare per quaranta giorni continui. Ma ritornando all'Ebeno, dico, che i Greci lo chiamano *εβίvos*: i Latini *Ebenus*: gl'Arabi *Abanus*, & *Abenus*. Il Guajaco chiamano i Latini *lignum Guajacum*, *lignum Indum*, *lignum Sanctum*: i Tedeschi *frantzicem holtz*: li Spagnuoli *legno santo*, *legno dellas antilhas*: i Francesi *lin saint*.

Delle Rose. Cap. 111.

L E Rose fresche restringono, e infrigidiscono; ma più restringono le secche. Cavasi il succo dalle fresche in questo modo. Tagliansi prima con le forbici l'unghe (così si chiama quel poco di bianco, che hanno nelle estremità delle frondi loro) e pestansi poscia nel mortajo, e spremesene il succo, e lasciasi all'ombra infino à tanto, che si condensi, e serbasi così per li linimenti de gli occhi. Seccansi le frondi delle Rose all'ombra, voltandole spesso, accioche per la muffa, e per il sabbolire non si guastino. La decottione delle secche fatta nel vino, e bene spremuta, vale à i dolori delle orecchie, della testa, delle gengive, de gli occhi, del sedere, e del suo budello, e della matrice, unto con una penna, o vero messo ne i cristalli. Le Rose secche senza spremere il succo, medicano, empiastrate, le infiammazioni de i precordi, e l'umidità dello stomaco, e il fuoco sacro. Le secche trite in polvere, si spargono in su le scorticature delle coscie, e mescolansi ne gl'antidoti delle ferite, e in quelle compositioni, che chiamano *anthere*. Brugiansi per imbellire le ciglia de gli occhi. I fiori, che sono in mezzo delle Rose, secchi, e polverizzati sopra alle gengive, proibiscono i flussi, che vi discendono. I capi loro bevuti risignano i flussi del corpo, e lo sputo del sangue.

De i Pastelli delle Rose.  
Cap. 112.

Compongonsi i pastelli delle Rose in questo modo. Prendonsi quaranta dramme di Rose fresche, e ascitate da ogni humore, come cominciano à languire, dieci di Nardo d'India, e sei di Mirra; pestasi ogni cosa insieme, e formasene i pastelli di tre oboli l'uno; e come son ben secchi all'ombra, si ripongono in un vaso di terra non impociato, serrandolo, che non respiri. Sono alcuni, che v'aggiungono due dramme di Costo, e altrettanto d'Iride d'Illiria, e mescolano con mele, e vino di Chio. Sono in uso alle donne da portare al collo in cambio di collane, per offuscare l'odore fastidioso del sudore. Usangli parimente in polvere da spargersi adosso dopo il bagno, lavandosene poscia, come son secchi, con acqua fresca.

Le Ro-



R O S E.



A dello stomaco, e del fegato. Conforta il cuore, conferisce al suo tremore, e caccia fuori gl'humori, che ne son causa. Vale alle feбри coleriche, come sono le terzane di tutte le specie. Connumerano i moderni Medici tra le medicine benedette l'infusione delle Rose, di cui si fa il siropo solutivo, imperoche senza molestia, e senza alcun detrimento della natura solve il corpo, e purga la colera. Le Rose bianche comuni (non dico le Moschette Damaschine) non per altro s'adoperano, che per fare acqua; imperoche in queste non è quella viva virtù solutiva, come è nelle rose, e nell'incarnate. E però parmi, che contra ogni ragione riprende in questo il Manardo da Ferrara Me-  
 B sue: conciosiache quantunque nelle Moschette, le quali son bianche, si ritrovi più virtù solutiva, che in tutte l'altre, nondimeno è da pensare, che Mesue non intendesse di queste, come cosa da lui non conosciuta: ma solamente delle comuni bianche usuali. Il che può agevolmente verificare il saper noi, che nuove sono le Moschette in Italia, nè si ritrova, che fussero conosciute da gl'antichi, se già non volessimo credere, che fossero quelle, che Plinio chiama Spineole. Sono veramente le Rose d'essere stimate, e tenute care, non solo per l'ornamento de i giardini, e per lo giocondo spettacolo, che rappresentano alla vista nella primavera: ma più assai per la molto conferenza, che hanno con varj, e diversi medicamenti importanti alla vita dell'huomo. Le rose salvatiche sono assai più stitiche, e costrette, che le domestiche, ma meno odorifere, nè si ritrova in loro virtù alcuna solutiva. Et imperò diceva Teofrasto al lib. e c.6. dell'istoria delle piante: Le Rose salvatiche sono più aspre delle domestiche ne i rami, e nelle frondi. Hanno il fiore meno odorifero, e manco tinto di colore, nè così è gli ampio, come è quello delle domestiche. Ritrovafene oltre alle predette in più, e varj giardini d'Italia di colore giallo, ma d'horribile odore. Cerchi appresso Plinio al 4. cap. del 21. lib. chi è curioso di sapere le diversità delle Rose; imperoche qui vi ne ritroverà per lunga historia di diverse specie. Furono da gl'antichi sei parti considerate nelle Rose, tutte convenienti da saperfi nella medicina, come che pochissimi Speciali si ritrovino, che particolarmente le ripongano. Le prime due parti si ritrovano nelle foglie, e l'una son quell'estremità, chiamate unghie da Dioscoride, e l'altra tutto il resto delle foglie. L'altre seconde due parti sono in quei fiori, che in minuti granelletti attaccati à sottilissime fila gialleggiano nel mezzo della Resa, de i quali una parte fanno essere i granelletti, e l'altra le fila. Le terze poscia, & ultime due parti sono nel piede, sustentacolo di tutta la Rosa; una cioè nella prima parte di quello, e l'altra nell'avanzo, che seguita fino al picciuolo. Le foglie confortano il cuore, lo stomaco, e'l fegato, e parimente la virtù retentiva: mitigano i dolori causati per calidità d'humori, e spengono l'infiammagioni. L'unghie, ancora che facultà alcuna propria non gl'attribuiscano gli scrittori; nondimeno s'adoperano, e nelle lavande, e ne i cristeri, che si fanno per ristagnare i flussi utilmente. Sono i fiori, e le lor fila utili à i flussi delle gengive; e secondo che dice Plinio, à i flussi bianchi delle donne. L'ombilico poscia, il qual chiamano alcuni la testa, con tutto il resto del piede, utilmente s'adopera à ristagnare i flussi del corpo, e gli sputi del sangue. Oltre alle predette sei nominate parti, le quali si ritrovano tutte insieme nel tempo, che le Rose fioriscono, tre altre ne ritrovo nel frutto, quando è rosso, e maturo, cioè, la sustanza, il seme, e la lanugine, che si ritrova dentro; nelle quali parti è sensata virtù stitica, e costrettiva. Et imperò vagliono anch'esse ne i flussi del corpo, e de i mestrui tanto rossi, quanto bianchi, e similmente nella gomorrhœa, nel che hanno maggior conferenza, che in altro, e massimamente se il frutto sarà delle salvatiche, imperoche il frutto di queste secco insieme con il seme, e fatto in polvere si dà utilmente al peso d'una dramma con vi-

Difesa di Mesue contra al Manardo.

Parti considerate nelle Rose, e loro virtù.

L E ROSE, che alla medicina appartengono, sono à tutti così volgari, e da tutti conosciute, che superfluo veramente sarebbe à scriverne diffusamente i lineamenti, e la loro historia; benchè necessaria cosa mi par che sia di sapere, che varie, e diverse sono le specie loro. Quelle, che son più comuni in Italia, sono le rosse, l'incarnate, e le bianche. Hanno le rosse per le più eccellenti; e dopo queste l'incarnate: & imperò si tengono per le manco buone le bianche nostre comuni, non connumerando però con queste, quella sorte di bianche molto odorifere, le quali in Toscana propriamente si chiamano Damaschine, & in altri luoghi Moschette; imperoche queste sono le più solutive di tutte l'altre, e le più odorifere. Sono le Rose composte di diverse sostanze; il perche contengono in sé, secondo le parti loro più superficiali, e più intrinseche, diversi temperamenti. Hanno primieramente dalle parti terree, & acquee, le quali mediocrementemente possiedono, la sustanza, e la stiticità; dall'aeree, alquanto del dolce, e dell'aromatico, e da quelle, che seguendo la natura del fuoco son calide, e sottili, l'amarezza, & il color rosso quelle, che son rosse. Nelle fresche l'amaritudine vince la stiticità, & imperò, perche la prima operatione loro solutiva, la quale non conobbero gl'antichi Greci, procede dall'amarezza, le fresche solvono il corpo, e non le secche. Il succo eccellente per comporre diversi medicamenti, si fa delle rosse, & anco dell'incarnate, quantunque non sia così utile. L'infusioni, che si fanno per il siropo Rosato solutivo, si fanno per lo più dell'incarnate; ma migliori, e più solutive sono le Moschette, che noi chiamiamo Damaschine, quando se ne potesse haver copia, perche mangiandosi venti, o venticinque delle loro odoratissime frondi avanti al cibo, solvono commodamente il corpo, e senza molestia alcuna. Il succo delle Rose è aperitivo, risolutivo, astringivo, e solutivo, & imperò solve egli la colera, e mondifica il sangue di quella. Vale al trabocco del fiele, & alle oppillationi

D  
E  
F

Fiorre d'al-  
cuni.

Modo vero  
di lambic-  
care, e quali  
acque sieno  
più eccel-  
lenti.

no rosso brusco nella gomorrhea. Sono alcuni, che si credono, che l'Anthera sia quel fiore, che nasce in mezzo alle Rose, & altri, che sia il lor frutto. Ma di gran lunga veramente s'ingannano; perciocche, come si legge appresso à Cornelio Celso, à Galeno, & à Paolo Eginetta, non è l'Anthera semplice medicamento, ma un composto di più semplici, usato da gl'antichi frequentemente nell'ulcere della bocca, nelle fisture de i piedi, eptergidelle dita. La cui descrizione si hà da Galeno al sesto libro delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi, trattando dell'ulcere della bocca. Lambiccasi l'acqua delle Rose in varj, e diversi modi; ma veramente l'eccellentissima è quella, che si fa per bagno di Maria; così come sono ancora tutte l'altre acque, che si lambicciano nel modo medesimo per l'uso della medicina: tra le quali, e quelle, che à vivo fuoco si fanno per lambicco di piombo, è tanta differenza, quanta veggiamo essere dall'oro al ferro; imperocche le lambiccate à bagno con i cappelli ampi, e ben grandi di vetro, senza alcun fastidioso sapore nè di fumo, nè di brugiaticcio, ne riportano seco il sapore, e l'odore naturale dell'herbe, e de fiori, onde si cavano. Il che non si ritrova nelle comuni fatte à lambicco di piombo; le quali pochissimo, ò rare volte, e massime quando sono fresche, si ritrovano senza grande odore di fumo, e brugiato, cosa veramente, che induce non poco fastidio, e nausea à gl'ammalati nel bere i siropi; oltre al nocimento, ch'elle fanno à gli stomachi, al petto, e parimente à tutte le membra interiori, per portare elle seco la mala qualità de i piombi, e de i rami, dove si lambicciano. Al che attendendo i dotti, e valentissimi Medici, usano, seguitando gl'antichi, solamente le decottioni, le quali quantunque valentissime sieno; nondimeno l'acque distillate per bagno, come di sopra s'è detto, ritenendo in se il vero, e vivo sapore, & odore dell'herbe, e de i fiori, onde si traggono, si possono sicuramente agguagliare di bontà alle decottioni, & anteporgliene ancora, non dico in virtù, ma solamente per esser & al gusto più soavi, & all'occhio più dilettevoli. D'altra sorte, che di questo non ufo io, per le quali hò fatto fabricare à mio modo un nobile bagno, dal quale da più, e diversi organi di vetro ne suoi appropriati tempi cayo queste eccellenti, & utilissime acque, le quali sono amare, acute, garbe, acetose, aromatiche, e sciocche, secondo la propria natura de semplici, onde esse si tirano. Per lo che dovrebbero sforzare tutti gli Speciali, e parimente i Medici di dimenticarsi hormai i lambicchi di piombo, & in lor luogo farli fabricare de i bagni; imperocche così (ancora che più fatica, e non tanto guadagno vi sia) soddisfarebbono insieme à Dio, & al mondo. Il Fuchio nell'ultimo suo libro delle compositioni de i medicamenti insegnato (per quanto io posso comprendere) dal Manardo da Ferrara, avvertisce con gran cautela, che coloro, che lambicciano l'herbe per bagno, guardino molto bene, che il vaso, ove son dentro, non tocchi per modo veruno con il fondo l'acqua del bagno, ma che vi stia collocato di tal sorte, che ne pigli solamente il vapore, come se toccando l'acqua, dovesse risultarne qualche gran pericolo, avvenga che delicate, e molto buone sieno l'acque, che si fanno nel bagno. E però io non dirò mai, nè manco lo diranno l'Alchimisti, che debbino vituperare l'acque, che si fanno à bagno, anzi diranno, che sono elettissime, buone, quantunque mai ancora non sia io per negare, che quelle, che si fanno solamente con il caldo del vapore del bagno non sieno qualche cosa di più eccellenza: ma per esser ciò di pochissima importanza, non mi par di gravare altrimenti gli Speciali, che facciano l'acque con simili vapori, con li quali, oltre al disturbo grande, che si hà in collocare i vasi, che stieno faldi ne i suoi luoghi, si cava per questa via tanta poca quantità d'acqua, che non merita la spesa usare tante cerimonie, le quali alla fine risultano poco più che niente. Fe-

A ce delle Rose memoria Galeno al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: La virtù, e facultà delle Rose è stata in più luoghi sopra dichiarata, cioè, ch'ella sia composta d'una sustanza acqua calda, mescolata con le due altre, costrettiva, cioè, & amara. Il fiore di mezzo è più costrettivo, che non sono esse rose: è però è egli certamente ancora più dissecativo. La rosa chiamano i Greci Ρόδον: i Latini Rosa: gl'Arabi Nard, Naron, & Vard: i Tedeschi Rosen: li Spagnuoli Rosas: i Francesi Rose: & i Boemi Ruoze.

Del Licio. Cap. 113.

B **I**L Licio, il qual chiamano alcuni *Pixacantha*, è un albero spinoso, che produce i rami alti tre gombiti, è qualche volta maggiori, intorno à i quali sono le frondi dense, e folte, simili à quelle del Bosso. Fa il suo frutto simile al Pepe, nero, amaro, liscio, e denso. La sua corteccia è pallida, simile à un Licio bagnato. Hà molte radici torte, e legnose. Nasce abundantemente in Cappadocia, Licia, & in molti altri luoghi; ama i luoghi aspri. Cavasene il succo in questo modo. Pestansi insieme con li rami le radici, e maceransi poscia per alquanti giorni in acqua, e cuocansi, e come sono cotte si cavano fuori, e sassi così bollire il liquore per insino à tanto, che si condensa come mele. Contrassasi meschiandogli nel cuocerlo della Morca, ovvero succo d'Assenzo, ò siele di bue. Levasseli nel cuocerlo, la spuma, e servasi per le medicine de gl'occhi, & il resto per usare in altre cose. Spremessi nel medesimo modo il succo del seme, e condensasi al Sole. L'ottimo è quello, che s'accende al fuoco, e che nel spegnerlo, fa la spuma rossa, e quello, che di fuori è nero, e di dentro nel romperlo rosseggia, e quello, che non hà nimo cattivo odore, e che con amarezza è costrettivo, di colore di Zaffarano, come è quello d'India, il quale, e per bontà, e per efficacia si prepone à tutti gl'altri. Hà il Licio virtù costrettiva. Chiarifica le caligini de gl'occhi, e guarisce la scabbia, & il prurito, & i flussi vecchi delle palpebre. Giova all'orecchie, che menano marcia, & al gorgoglio, alle gengive ulcerate, alle fisture delle labra, e del sedere, & alle scorticature, ungendone i loro luoghi. Mettesse ne i cristeri, e bevessi per li flussi stomacali, e di senterici. Dassi con acqua allo sputo del sangue, & alla tosse. Giova al morso del cane arabiato inghiottito in pillole alla quantità d'una Fava, ò vero bevuto con acqua. Ungendone i capegli, gl'imbiondisce. Sana i panarici delle dita, e l'ulcere putride, e corrosive. Applicato si fringe i flussi delle donne. Bevuto con latte, ò vero tolto in pillole, giova à i morsi de gl'animali rabbiosi. Dice si, che l'Indiano si fa di un arbo scello, che si chiama *Lombite*, il quale è spinoso, con rami diritti, di lunghezza di tre gombiti, e qualche volta maggiori, più grossi del Rovo, & escono assai insieme dalla radice. La sua corteccia spezzata rosseggia, e le sue frondi rassembrano quelle dell'Olivro; le quali (secondo che si dice) cotte nell'aceto, e bevute, sanano l'infiammazione della milza: vagliono al trabocco di siele, e provocano i mestruj. Et olive à questo si crede, che trite, e bevute crude facciano il medesimo, e di più affermasi, che bevuto mezzo ciatho del suo seme, purghi la stemma, e che sia ancora rimedio de veleni.

F **I**L Licio, che volgarmente si tiene hogggi nelle Speciarie, è veramente assai nelle sembianze sue disconvenevole da quello, che ne scrive Dioscoride; imperò che'l nostro non s'accende, non è rosso di dentro, nè risponde al gustarlo alcuna amaritudine. Il che dimostra essere veramente contrattato di più, e diversi succhi. Dicono alcuni, che si fa questo, che è in commune uso, delle bacche del Ligustro: altri dicono di quelle della Matriferva: altri di quelle del Sanguinello; & altri di tutte queste insieme peste. Nondimeno facciasì come si voglia, è però cosa certa, che il vero non ci si porta à i tempi nostri di Licia, onde s'hà egli preso il nome. La pianta del Licio, di cui è qui la figura, mi mandò già disegnata, e colo-

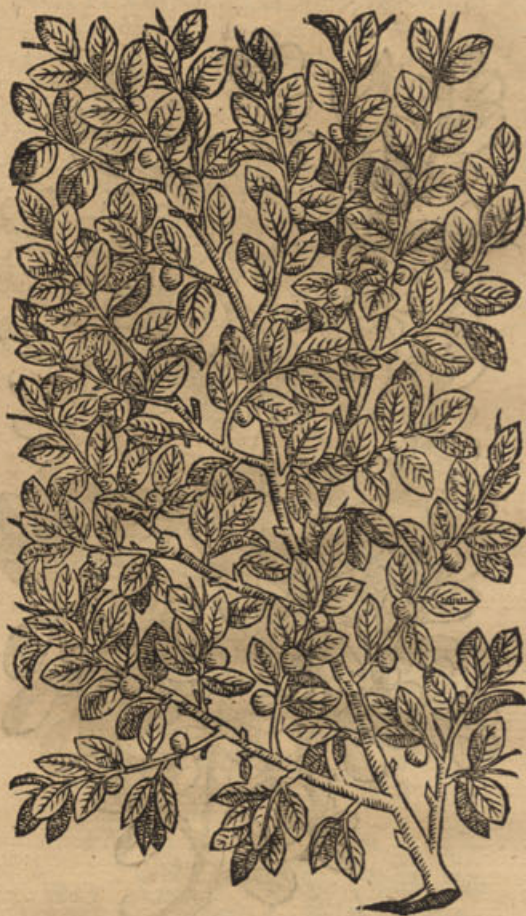
L I C I O .

A

L I C I O I T A L I A N O .



B



C

colorita di Dalmatia Battista Balestro Speciale, e diligentissimo Semplicista. Ma la pianta viva (per dire il vero) io non la vidi giamai, e se ben non manca chi dica, che sia ella più presto finta, che vera, nondimeno vedendo noi, che si confà molto bene con l'istoria del Licio, non habbiamo voluto per le parole di costoro spiantarla del nostro giardino, fin tanto, che non comparisca alcuno, che ne porti più vere piante del Licio di Licia, o di Cappadocia, ove dice Dioscoride, che nasce il Licio. Ritrovafi ancora in Italia un'altra pianta, la quale non poco si rassomiglia al Licio, e questa mi fù primieramente mandata da Verona da M. Francesco Calzolaris, Speciale, e Semplicista esercitatissimo. La cui imagine è qui solamente dipinta, accioche ciascuno, che vi porrà l'occhio, ne possa dir il suo parere. Ma qual sia poi quel frutice spinoso chiamato Lonchite, di cui scrive Dioscoride, che in India si fa il Licio, fin hora non ho io cognitione alcuna. Mancandone il Licio, si può in suo luogo usare la Morca dell'olio cotta in vaso di rame, o veramente i Somachi; percioche così ritrovo essere la dottrina di Dioscoride, come si può chiaramente vedere, leggendosene à luoghi proprj la loro historia. Scrisse del Licio Galeno al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: La Pixacantha è albero spinoso, di cui si fa quel medicamento liquido chiamato Licio, il quale usano per li lividi, per l'infiammagioni della bocca, e del federe, all'ulcere formicose, putride, e contumaci, all'orecchie, che menano marcia, alle scorticature, & à i panarici delle dita. E' nelle facultà sue disseccativa, e composta di sostanza di diverse specie, chiamate da Greci Eterogenee. Delle quali l'una è di parti sottili composta, calida, e digestiva, e l'altra è frigida, e terrestre, da cui ha ella la virtù costrettiva. Ma questa qualità nel Licio è veramente poco; percioche più ha egli del digestivo, e del disseccativo, nel che ascende nel secondo ordine; e ritrovafi nella calidità sua quasi temperato. Et imperò usano questo medicamento in varie,

D

E

F

e diverse cose. Usano dico, come astringivo, all'ulcere maligne, e putride; e come costrettivo, à i flussi stomacali, disenterici, e feminali. Nasce questo Licio abundantissimamente in Licia, e Cappadocia; mà quello, che nasce in India, è veramente più valoroso. Et al primo de gl'antidoti, diceva, che molto difficile cosa è conoscere il vero, e sincerissimo Licio dal contraffatto. Ma havendomi il Licio, il qual chiamano i Greci Pixacantha, cioè Basso spinoso, ridotto à memoria il Basso, non m'è parso se non bene di recitarne qui l'istoria. E' adunque il Basso pianta à tutti notissima; percioche nasce egli in tutta Italia copioso. Produce foglie di Mirto, ma minori, più grosse, più verdi, e ritondate nella cima. Verdeggia d'ogni tempo, nè mai perde le frondi. E però è pianta molto commoda per tessere spaliere ne giardini, e tramezare i luoghi l'uno dall'altro. Fa il fior verde, e il seme rossigno, ma dispiacevole à tutti gl'animali. In Corsica cresce egli grossissimo, con fiore non disprezzevole, onde procede che il mele ha dell'amaro. Nasce volentieri in luoghi freddi, & aprichi. La materia del legno è in pregio, e rare volte si ritrova crepa, e venosa altrove, che nelle radici: nel resto è di polita materia, e commendabile per la durezza sua, e parimente per il color giallo, che egli tiene; come ancora per esser densissimo, e ponderosissimo: di modo che gittato in acqua non vi nuota, ma vassene subito al fondo, nè manco invecchiandosi si tarla. E quantunque (per quanto scrivono gl'antichi) non habbia egli uso veruno nella medicina; non mancano però alcuni contemporanei, che vogliono che'l Basso sia l'istesso legno Guajaco, che ci si porta dall'Indie, fondandosi solamente con dire, che già sia stato sperimentato, che la decottione del legno del Basso fa na felicissimamente, bevendosi il mal Francese. Ma quantunque si potesse ciò concedere alla speranza; nondimeno non mi pare poca ignoranza il credere, che il Basso nostro d'Italia sia una cosa medesima con il legno Santo, che nasce in India, come nelle sue

Basso, e sua historia.

Cen-



B

C



Sciocca o-  
pinione di  
Amato Lu-  
sitano.

Centurie descrive Amato Lusitano; la cui opinione come vana, e sciocca, non è in modo alcuno da essere accettata da i Medici; imperoche il legno del Guajaco è nella sostanza sua grasso, e ragioso, nero di dentro come Ebano, di sapore acuto, & amaro, le quali qualità non si ritrovano, nè mai si ritroveranno nel Boffo. Oltre à ciò il Guajaco (per quanto narrano coloro, che n'hanno vedute le migliaja delle piante nell'Indie Occidentali) produce le frondi simili alla piantagine, ma più brevi, più grosse, e più dure: i fiori gialli, & i frutti grossi come Noci. Et il Boffo fa le sue più brevi del Mirto, i fiori verdegni, & il frutto rossigno, niente maggiore di quel del Mirto. Onde parmi, che in manifesto errore sieno veramente tutti coloro, i quali si credono, che il nostro Boffo Italiano sia il medesimo, che il Guajaco, come nuovamente scrive Amato Lusitano. Ma quanto poco peschi egli al fondo nelle facultà, e cognitione de semplici, conoscerà agevolmente ogni candido lettore, che leggerà la nostra Apologia contra di lui, e parimente il numero grande de gl'errori, che hà fatto egli nelle sue enarrationi sopra Dioscoride, manifestati da noi nel fine della predetta Apologia. Ma perche il Boffo mi fa ricordare hora dell'Evonimo di Teofrasto, il quale noi in Toscana chiamiamo Silio, & altri Fufaro, per esser il suo legno nel colore simile al Boffo, e parimente simili non poco i suoi frutti, non hò postulo lasciare di non descriverne qui la sua historia. Hor dico adunque, che l'EVONIMO (secondo che scrive Teofrasto all'ultimo capo del terzo libro dell'historya delle piante) è un'albero così grande come il Melagrano, con foglie quasi simili, ma maggiori della Chamedaphna; molli come quelle del Melagrano. Comincia à germinare il mese di Settembre, e fiorisce la primavera, facendo i fiori del colore delle viole bianche, ma di cattivo, e fastidioso odore. Il frutto con la scorza è simile alle silique del Sisamo, se non che si divide in quattro parti.

Evonimo, e  
sua historya,  
e facultà.

Mangiato questo da i bestiami, gl'ammazza, come fanno ancora parimente le frondi, le quali specialmente ammazzano le capre, se presto non si purgano con l'Anocho. Tutto questo dell'Evonimo scrisse Teofrasto. Onde considerando io le note di questa pianta, mi riduco à credere, che l'Evonimo non sia altro che il nostro Silio, ò vero Fufaro, così chiamato per farsene le miglior fusa, che adoperino le donne, per filare. Et tanto più mi riduco à credere, che così sia, quanto io sò per certo, che il nostro Silio è molto contrario al bestiame, e che respira di fastidioso odore. La liscia, in cui si cuocono i suoi frutti, i quali hanno la scorza rossa, e di dentro son gialli (come dicono le nostre donne) fa lavandose la testa i capelli biondi, enetta via la farfarella del capo, & ammazza i pedocchi. La materia del legno è pallida, come quella del Boffo, ma non così grave, nè così dura. Parmi, che erri non poco il Trago, volendo egli, che questa pianta sia la Zigia di Teofrasto, non havendo con essa similitudine veruna. Chiamano i Greci il Licio, Λικιον: i Latini Lycium: gl' Arabi Hadhadh, Hadad, Kilulem, & Felzakarag. Il Boffo poi chiamasi da i Greci Πύρος, da i Latini Buxus. L'Evonimo chiamano gl'Italiani Silio, e Fufaro: i Tedeschi Spin del baum.

Dell'Acacia. Cap. 114.

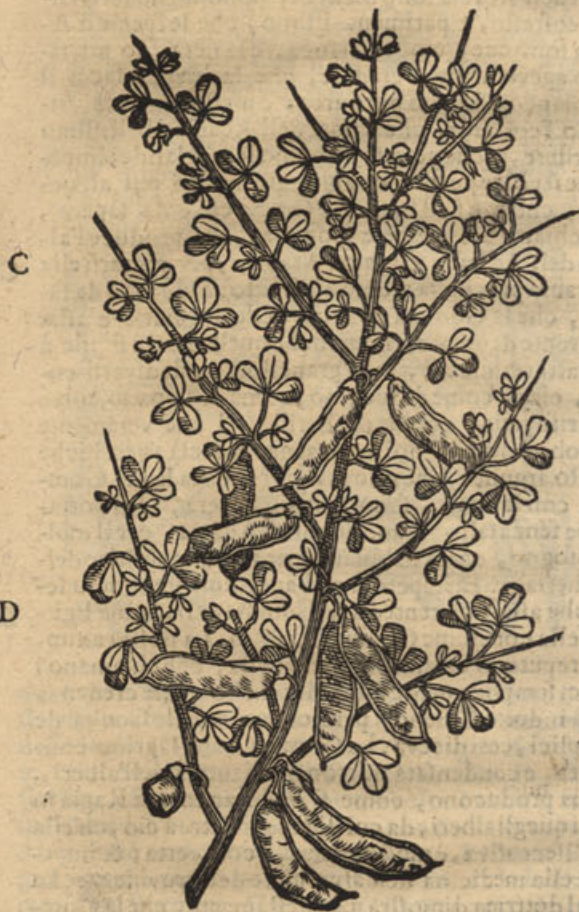
L'Acacia nasce in Egitto, & è un'arbuscello spinoso, e folto di rami, che non si distende in alto. Produce il fiore bianco, & il seme simile à i Lupini, chiuso ne i baccelli, del quale si sprema il succo, e seccasi all'ombra. Quello, che si fa del maturo, è nero, e quello dell'immaturo rosseggia. Lodasi quello, che tende alquanto al rosso, e che è odorato, quanto porta l'Acacia. Cavanlo alcuni, spremendo insieme le frondi, e'l seme. Nasce ancora di questa spina una gomma. Hà l'Acacia virtù di restringere, e di rinfrescare. Il suo succo è con venevole alle medicine de gl'occhi.

chi; giova al fuoco sacro, alle bugance, all'ulcere serpigino-  
nose, a i pterigi delle dita. Bevuto, e messo ne cristeri,  
ferma i flussi delle donne, rimette la matrice dislogata, e  
ristagna i flussi del corpo. Sana, applicato, l'ulcere del-  
la bocca, e riduce gl'occhi, che escono del suo luogo, e fa  
nevi i capelli. Lavasi nell'acqua, polverizati, per le me-  
dicine de gli occhi, tanto che rimutandogliela spesse vol-  
te, resti chiara nel fine, e così poscia se ne formano i Tro-  
cisci. Brugiasi, mettendola nella fornace in un vaso di  
terracrudo, quando sicuocono le tegole. Brugiasi ancora  
sopra a gli ardenti carboni, soffiando continuamente. Fum-  
mentansi le giunture smosse con la decoctione di tutta la  
pianta. Della sua Gomma quella è eccellente, che è rit-  
tratta in se à modo di vermini, e che è trasparente, come

A il vetro, e non legnosa. Lodasi doppo questa, la bianca,  
ma quella, che è sordida, e simile alla Ragia, è inutile.  
Ha questa Gomma virtù di riempire, e di ferrare i pori  
della carne. Spegne l'acuità delle medicine, mescolando-  
vela. Empiastrata insieme con ova, non lascia fare le ve-  
sciche alle cotture del fuoco. Nasce un'altra specie d' Aca-  
cia in Cappadocia, e Ponto, la quale come che sia simile à  
quella dell' Egitto, nondimeno è di pianta molto più br-  
ve, più bassa, più tenera, e più folta, e piena di spine.  
Produce questa frondi simili alla Ruta, fa il seme l'autun-  
no nei cibi, minore delle lenticchie, producendone sola-  
mente tre, o vero quattro grani per baccello. Il succo di  
questa è anch'egli costrettivo, ma molto meno efficace dell'  
B altro, e per le medicine de gli occhi è inutile.

ACACIA PRIMA.

ACACIA SECONDA.



Chiamo l'albero, che produce l'Acacia, Teofra-  
sto al 3. capitolo del 4. libro dell' historia delle  
piante, semplicemente Spina, così dicendo: La Spi-  
na ha tal nome per esser albero per tutto spinoso, ec-  
cetto nel tronco; imperoche ha egli le spine non sola-  
mente su per li germi, e su per li rami, ma ancora  
su per le frondi. Cresce in assai procerità, di modo che  
se ne fanno travi per li tetti lunghi dodeci gombiti. Rit-  
trovanse due specie, bianca, cioè, e nera. La bian-  
ca è debole, e faeilmente si putrefà: ma la nera è più  
robusta, e più ferma, e non si tarla; & imperò è in  
uso per le fabbriche delle navi, nel che vale à far le co-  
stole loro, e per ferrare le congiunture del corpo. Non  
cresce però in troppo grande altezza. Produce il suo  
frutto in baccelli come fanno i legumi; il quale usano  
gl'habitatori in cambio di Galla per conciare le cuo-  
ja. Il suo fiore è così bello all'aspetto, che se ne fan-  
no le ghirlande. Raccoglionlo i Medici per essere an-  
cor' utile nelle medicine. Nasce da questo albero an-  
cora una Gomma, la quale distilla per se stessa, e pa-  
rimente per arte, intaccando la scorza con ferro. Rit-  
trovansi di questi alberi gran copia, e veggonsene gran  
boschi nel territorio di Thebe. La materia del legno è  
dura, di color ceruleo, come è ancora il Loto. Questo

E tutto dell' Acacia scrisse Teofra-  
sto, co'l quale accordandosi Plinio, ne scrisse ancor egli al 12. c. del 24. lib.  
così dicendo: E' ancora la spina dell' Acacia albero,  
che nasce in Egitto, nero, bianco, e verde; de i quali  
è il verde il migliore. Nasce parimente in Galatia, più  
tenero, e più spinoso. Il seme è in tutte queste specie  
simile à quello delle Lenticchie, ma minore di granel-  
lo, e di baccello. Cogliesi l'autunno; percioche col-  
to avanti è troppo valoroso. Il succo si sprema da i  
baccelli, bagnati prima con acqua piovana, e poscia  
pesti nel mortajo, e messi al torchio, condensasi poi  
al Sole, e fafene Trocisci. Fa fene ancora delle fron-  
di, ma meno veramente efficace. Usano il seme in  
cambio di Galla per la concia delle cuoja. Vitupera-  
li il succo delle foglie, & il nero che si fa in Galatia, e  
parimente il troppo rosso. Questo succo chiamano i  
Greci Acacia. In luogo della quale usano i moderni  
Medici, e comprano gli Speciali il succo delle Pru-  
gnole salvatiche condensato in certe lamine, cometa-  
volette, al Sole; percioche la vera non si porta à tem-  
pi nostri in Italia. Hanno le medesime facultà dell'A-  
cacia le frondi del Rhu, il quale noi chiamiamo Soma-  
cho; e parimente il liquore, che si fa delle frondi del  
Lentisco, l' Hipocisto, come apertamente testifica  
Diof-

Historia di  
Plinio:

Succedanei  
dell'Acacia.

Dioscoride: onde assai più convenevole sarebbe usar quelle in suo luogo, che altro. L'immagine dell'Acacia della prima specie, che si vede, mi portò da Constantinopoli il Signor Augerio di Busbeke Fiammingo, Ambasciatore già al gran Turco per l'Imperatore Ferdinando, la quale, veramente si rassomiglia con tutte le sue note all'Acacia legitima, e vera, imperoche la pianta intera, di cui habbiamo posto qui un ramo solo, hà il tronco non diritto, ma storto, ricoperto da nera corteccia, con li rami, e ramoscelli tutti carichi di pungenti spine. Produce le foglie quasi tonde, grandi, come di Pero, ma venose di sopra, verdi, e bianchicce, e di sotto fuliginose, & all'intorno per tutto intero, con nerigno picciuolo. I fiori poi porporeggiano, e le silique, che nascono, sono simili à quelle de i Lupini: e se ben dice Dioscoride, che i fiori dell'Acacia sono bianchi, nondimeno scrivendo Teofrasto, e parimente Plinio, che le specie d'Acacia sono due, cioè la bianca, e la nera, io mi riduco agevolmente à credere, che la bianca facci il fior bianco, e la nera purpureo; e massimamente scrivendo Teofrasto, che il fiore dell'Acacia è bellissimo da vedere, e che però se ne fanno le ghirlande; imperoche il color purpureo vagheggia molto più all'occhio, che non fa il bianco. Oltre à ciò è da sapere, che chiama Serapione la Gomma, che produce l'albero dell'Acacia, Gomma Arabica, per portarsi ella d'Arabia provincia vicino all'Egitto. Ma è però da sapere, che la Gomma Arabica delle speciarie è assai differente da questa; imperoche quella non è simile à i ritratti vermicelli, ma è granellosa, e di diversi colori, cioè, come di Succino, come di Topatio, come di Grisopatio, e come di Berillo, il che veramente corrobora il veder noi mancare l'Acacia; percioche questo arguisce, che non manchi ancora la sua Gomma, con la quale, se questa fusse la vera, ci si porterebbe senza fallo alcuno ancora l'Acacia, per il molto bisogno, che n'habbiamo per la compositione della Theriaca. Et imperò si può agevolmente concludere, che assai differente sia la Gomma della Spina Egitia della commune Gomma Arabica. La nostra adunque reputo io veramente esser quella, che chiamano i Greci semplicemente Gomma; nella quale credenza m'hà indotto Galeno, percioche al 7. delle facultà de semplici, così diceva. La Gomma è una lagrima congelata, e condensata ne tronchi di tutti quell'alberi, che la producono, come si vede ancora la Ragia in tutti quegli alberi, da cui distilla. Oltre à ciò, ch'ella sia dissecativa, è mollificativa, è cosa certa; & imperò è ella medicina dell'asperità, e delle ruvidezze. La qual dottrina dimostra manifestamente, che la Gomma così semplicemente chiamata da i Greci, sia la nostra Gomma Arabica; la quale, per quanto si può giudicare, è un mescolgio di più Gomme d'alberi. Di che ne danno manifesto indicio i varj colori, e le varie forme, che si ritrovano particolarmente nelle sue granella. E vedesi, che Galeno chiama semplicemente Gomma tutte le Gomme de gl'alberi, che non producono Ragia. Talche non è d'accettare il giudizio di coloro, che si credono, che ogni volta, che si trova scritto ne Greci autori Gomma semplicemente, habbiano inteso di quella della Spina Egitia. Oltre à ciò, sono alcuni altri, che si sono immaginati dovere essere la Gomma della Spina Egitia quella, che chiamiamo noi Gomma di Draganti, per esser nelle fattezze sue simile à vermicelli. Il che molto più se gli converrebbe, quantunque ancor questa non sia, come al suo luogo diremo. Galeno al 7. libro delle compositioni de' medicamenti in genere, chiama la Gomma dell'Acacia, Gomma Thebaica, forse perche (come scrive Teofrasto) nel territorio di Thebe l'Acacia nasce abundantissima. Ma non portandosi l'Acacia (come poco di sopra dicemmo) si può molto ben credere, che ancora la sua Gomma non ci si porti. Fece della Gomma dell'Acacia memoria il Silvio huomo de nostri tempi dottissimo, & in tutta la Francia chiarissimo, nel suo

A libro della natura de semplici medicamenti, così dicendo: Della Gomma dell'Acacia non fece mentione Galeno, ove trattò dell'Acacia nel 4. lib. de semplici come non fece poi ancor mentione alcuna dell'Acacia nella Spina Egitia, ò veramente Arabica, così chiamata solamente da Dioscoride. Dal che si può concludere, che l'Acacia, e la Spina Egitia, ò veramente Arabica sieno alberi in Egitto spinosi, e l'un dall'altro differenti. Queste tutte son parole di Silvio. Ma per mio giudizio non si può qui Silvio scusar d'errore; imperoche appresso à Galeno la Spina Egitia non è albero, ma herba spinosa, di specie di Cardo, come è ancora appresso à Dioscoride, simile alla Spina bianca, la quale chiamano gl'Arabi Suchaa. E però faria stata non poca sciocchezza di Galeno, ad haver fatto mentione dell'Acacia in quel luogo. L'altra Acacia poi, la qual nasce in Cappadocia, & in Ponto, con frondi simili alla Rura, e di cui è qui la figura, m'è stata questo anno mandata da alcuni miei amici. E perche si vede chiaramente, che ella rappresenta quella, della quale scrive Dioscoride, non hò se non potuto credere, che questa sia la legitima Acacia della seconda specie; imperoche ella è spinosa, hà foglie di Ruta, & il seme minore delle Lenticchie in alcuni baccelli piccioli, e capaci al più di quattro granella, al gusto costrette. Il colore de i baccelli è come d'oro, anzi che nel Sole splendono, come se fussero dorati. Ne mi rimuoverò da questa opinione fino à tanto, che io non vederò la pianta, la quale si crede l'Anguillari, che sia l'Acacia; imperoche non sono per rimuovermi solamente con il testimonio delle sue parole. Fece dell'Acacia mentione Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo: La pianta dell'Acacia è acerba, e parimente il frutto, e le frondi. Il succo, lavandosi, diventa men valoroso, e manco mordace; percioche perde per lavarsi l'acutezza. Questo empiastro in qual si voglia parte del corpo, subito la disseca, e la riduce insieme, ma non però vi lascia alcun sentimento di caldo, nè di freddo, che valorosamente si senta. Per lo che si conosce esser medicamento freddo, e terrestre, col quale si ritrova meschiata ancora una essenza acqua, & imperò è da stimare, che le parti sue non sono simili; ma haverne in se alcune disperse calde, e sottili; le quali si separano per il lavarlo. E perciò si può dire essere dissecativo nel terzo ordine, e frigidò nel secondo, quando è lavato, e nel primo quando è puro. Chiamano i Greci l'Acacia *άκανθία*: i Latini Acacia: gl'Arabi Chachie.

Del Vitice. Cap. 115.

E **I**l Vitice, il quale altrimenti si chiama Agnos, e parimente Lygos, è pianta, che cresce in albero. Nasce in luoghi aspri, & inculti, appresso alle rive de i fiumi, e ne renai de torrenti. Hà i rami lunghi, e malagevoli da rompere. Produce le frondi come d'Oliivo, ma più tenere. Ven è di due specie: una cioè, che produce i fiori bianchi, porporeggianti; e l'altra del tutto purpurei, & il seme simile al Pepe. Hà virtù, e facultà calida, e costrette. Il seme bevuto, giova al morso de gli animali velenosi, e conferisce à i difetti della milza, & à gl'hydropici. Fa abbondare il latte, e provoca i mestruai, bevuto con vino al peso d'una dramma. Disseca lo sperma, offende la testa, e provoca il sonno. La decoctione del seme, e delle frondi vale, sedendosi in ella, all'infiammazioni, & altri difetti de i luoghi naturali delle donne. Il seme bevuto con Pulegio, applicato, e profumato, provoca i mestruai: unto, levail dolore del capo; e distillasi à i lethargici, e frenetici in sul capo con olio, & aceto. Le frondi sparte per terra, e parimente fumentate, cacciano gl'animali velenosi; & applicate, guariscono i morsi delle serpi: impiastrate con Butiro, e frondi di Viti, risolvono le duerezze de i testicoli. Il seme applicato con acqua mitiga le fissure del sedere: & agguimovi le frondi, cura le giunture smosse, e le ferite.

Errore d'alcuni.

Opinione di Silvio reprobata.

Credesi, che i viandanti, che portano in mano un bastone di Vitice, non si scortichino per il caminare in alcuna parte del corpo. Chiamasi da i Greci questo albero Agnos, cioè Casto; imperochè le donne, che osserva-

A vano castità ne i sacrificj di Cerere appresso a gl' Atheniesi, si facevano i letti delle frondi del Vitice. Chiamasi Lygos, cioè Venca, per essere i suoi rami molli, & arrendevoli.

VITICE.

OLIVO DI BOEMIA.



B

C

D



**L** VITICE, che volgarmente si chiama Agnocastro, è in Italia notissima pianta, e come testifica Plinio al 9. capo del 24. libro, è di due specie; bianco, cioè, e nero; maggiore, e minore. Cresce il nero, il quale è il maggiore, alla grandezza del Salice; & il bianco, il quale è il minore, è più folto di rami, e più farmentoso, & hà le sue frondi bianche, e lanuginose. Il suo fiore è meschiato di bianco, e di porpora; e quello del maggiore puramente purpureo. Fece, oltre di ciò memoria d'una pianta Teofrasto, all' 11. cap. del 4. libro dell' historia delle piante, chiamata *δαιαγνος*, cioè Olivagno; così denominata per esser in parte simile all'Olive, in parte all' Agno, così dicendo: L'EAETHONOS, ovvero (parlando Italianamente) L'OLIVAGNO, è una pianta fruttifera, non dissimile dall'altra specie de i Vitici nelle foglie, le quali sono simili di figura, ma molli, e lanuginose. Sono i suoi fiori come quelli del Popolo bianco, ma minori, e senza frutto veruno. Nasce copiosamente sopra l'Isola, che nuotano. Ma se quello sia il vero Olivagno, che dice l'Anguillari d'haver veduto in Abruzzo, non saprei, ne potrei io affermare, per non haverlo io mai veduto in luogo veruno. Ma dirò bene, che nasce in Boemia una pianta, la qual mi pare, che corrisponda con tutte le somiglianze all'Olivagno; imperochè ella è fruticosa, con foglie di Vitice molli, e lanuginose, & inargentate dal rovescio, e fiori bianchi, piccolini di grado in grado su per li rami appresso ai picciuoli delle foglie, d'odore non insoave, dal quale nasce un frutto qualche volta, se ben di rado, simile all'Olive, il quale se ben non hò io potuto mai vedere nell'Olivagno di Boemia, l'hò veduto però in Vienna nel giardino dell'Imperatore sopra una pianta, che ivi si ritrova, da cui fù spicato il ramo, di

cui è qui la figura. Dico adunque, che io chiamo questa pianta Olivagno per somigliar ella nelle verghe, e nelle foglie, l'Agno, e nel frutto l'Olivagno, se ben so io, che non è l'Olivagno di Teofrasto, essendo il suo sterile, e senza frutto; se però Teofrasto non si fusse ingannato, o vero, che quel testo non sia stato corrotto, come in molti altri luoghi si ritrova. In Boemia tengono questa pianta per il vero Olive; onde io lo chiamo Olive Boemico. E' il Vitice (secondo che descrive Galeno al 6. lib. delle facultà de semplici) caldo, e secco nel terzo ordine, e di sostanza molto sottile, al gusto acuta, e costrettiva. Le vermene hanno alcun' uso nella medicina, ma il seme, e le frondi sono di natura calda, e secca, e di sottile sostanza; imperochè così dimostra il loro uso, & il sentirsi al guito acuti, e costrettivi i fiori, le foglie, e' il seme. Mangiasi però il seme, ma scalda così apparentemente, che perciò causa dolore di capo. Ma friggendosi (imperochè così si mangia con gl'ultimi cibi) nuoce meno al capo. Caccia la ventosità nello stomaco, ma molto più il fritto, che il non fritto. Costringe il seme genitale, e gl'impeti di Venere, tanto mangiato fritto, quanto crudo. Il medesimo fanno le frondi, e parimente il seme: di modo che si crede, che non solamente mangiandosene, o bevendosene, facciano gl'huomini casti, ma ancora giacendovisi sopra. E di qui viene, che in Athene ne i sacrificj di Cerere le donne si faceano il letto di tutta la pianta: e di qui ancora li viene il nome d'Agno, che altro non rileva, che casto. Dalle quali tutte cose è manifesto, se ben ci ricordiam di quelle cose, che sono state dette ne i commentarj di sopra, che l'Agno scalda, & insieme dissecca, e caccia più di tutte le cose la vetosità. Ma che sia egli composto di parti sottili, lo dimostra manifestamente la facultà del suo operare; impero-

Vitice scritto da Galeno.

imperoche è cosa ragionevole il credere, che il nocu- A  
mento, che fa egli al capo, non proceda più dalla mol-  
titudine de vapori, che si generano da esso, che dalla  
calidità sua, e dalla sottigliezza delle sue parti; impe-  
roche se potesse egli generare spiriti ventosi, gonfiareb-  
be senza dubbio lo stomaco, e provocabrebbe il coito,  
come fa la Ruchetta. Ma non potendo egli provoca-  
re il coito, come lo può proibire; è necessario, che  
faccia questo, nel modo che lo fa ancora la Ruta, scaldando cioè, e disseccando. Benche non è egli pari al-  
la Ruta, ma alquanto più rimesso, per esser la Ruta  
più calda, e più secca. E' differente ancora nella mi-  
stione della qualità, e facultà insieme; imperoche il se-  
me del Vitice, e parimente i germi hanno un poco  
del costrettivo: ma la Ruta secca è notabilmente ama-  
ra, & acuta; come che la fresca sia solamente amaret-  
ta. Non però hà ella austerità, ò acerbezza: e se pur  
parebbe ad alcuno, che ciò vi fusse, veramente non può  
esser se non pochissimo apparente, e molto disparti da  
quella, che si ritrova nel Vitice. Il perche molto più  
conferisce il seme del Vitice alle durezza del fegato, e  
della milza, & alle loro oppillationi, che non fa la Ru-  
ta. Basti adunque, che si sia per hora conosciuto, che  
il Vitice sia caldo, e secco, non mediocrementemente, ma  
nel terzo ordine, e di parti composto molto sottili.  
Chi adunque conoscerà questo, e vi aggiungerà il me-  
thodo del curare, ritroverà in che modo provochi e-  
gli i mestruai, mollifichi le durezza, & in che modo  
si convenga nelle lassitudini. Tutto questo del Viti-  
ce scrive Galeno. Chiamano i Greci il Vitice *αγνος*, e  
*αγνός*; i Latini Agnus, Vitex, Salix Amerina: gl'  
Arabi Famanchest, Samanhest, e Bengiehest: il  
volgo Agno casto, i Tedeschi Schaffs mulle, e Keuf-  
chlamp: li Spagnuoli Gatillo casto.

Nomi.

Del Salice. Cap. 116.

**L** Salice è albero volgare. Le cui frondi, seme, cortec-  
cia, e liquore hanno virtù costrettiva. Le frondi tri-  
te, e bevute con un poco di vino, e di Pepe, vagliono à  
i dolori de i fianchi: e tolte sole con acqua non lasciano in-  
gravidare le donne. Ristagna il seme, bevuto, lo sputo  
del sangue. Il che fa parimente la sua corteccia. La cui  
cenera macerata in aceto, guarisce i porri, & i calli, che  
s'impiastrano con essa. Il succo delle frondi, e della cor-  
teccia cotto con olio Rosato in un guscio di Melagrano, gio-  
va à i dolori dell'orecchie. La decoctione d'amendue gio-  
va per via di fumento alle podagre, e mondifica la farfa-  
rella. Cogliessene il liquore, intaccandogli la corteccia,  
nel tempo, ch'ei produce il fiore, e ritrovasi poi congelato  
nella intaccatura, & è utile per tutti gli impedimenti, che  
offuscano la vista.

Salice, e sua  
historia.

**Q**uantunque Dioscoride non habbia trattato del  
Salice se non sotto una specie, sono nondimeno  
(come s'hà da Teofrasto al 13 cap. del 3. lib. e da Plinio  
al 37. del 16.) i Salici di più, e diverse specie; percio-  
che alcuni crescono in tanta procerità, che d'essi per  
tutta Lombardia si fanno pertiche, e pali per le vigne.  
Altri non tanto crescono, ma sono di ben giallo co-  
lore, e si fendono per legare i cerchi delle botti, e que-  
sta specie chiama M. Catone Salice Greco. Altri poi  
sono più fermi, de i quali si fanno ceste alla grossa,  
per usare in villa. Altri finalmente sono di tutti i più  
sottili, chiamati in Toscana Venchi, di cui fanno i  
panieri. Tutti hanno le foglie Olivari, di sopra ver-  
di, e dal rovescio bianche. Tre sono i succhi del Sa-  
lice recitati da Plinio al 9. cap. del 24. lib. ancora che  
Dioscoride facesse mentione solamente d'uno. De i  
quali l'uno risuda per se stesso dal tronco à modo di  
Gomma: l'altro dall'intaccare, che si fa nella cortec-  
cia: & il terzo cola da i tronconi, quando si gli ta-  
gliano i rami nell'autunno. Non ritrovo, che dica  
della sua spuma bianca, la qual dopo il disfiore si  
vede in grossi fiocchi pendere da i suoi ramuscelli, e  
portarsi poscia dal vento per l'aria à modo di piume.



E' il Salice albero, che presto s'invecchia. Bagnanti  
con utilità grande nella decoctione del Salice, mella  
in una tina, così calda quanto basta per far bagno,  
coloro che cominciano à diventare gobbi; impero-  
che fa risolvere questo bagno maravigliosamente i tu-  
mori. Mettonsi le foglie nelle lavande, che si fan-  
no per far dormire. Bevendosi la decoctione del Sa-  
lice, ò veramente la liscia fatta con la sua cenera, si  
staccare le sanguifughe, ò vero magnate dalla gola,  
quando si fussero bevute inavvertentemente. Spar-  
gonsi le foglie utilmente intorno à i letti de i fe-  
bricitanti. Il legno del tronco per esser tiglioso, eleg-  
giero s'adopera per far targhe, e rotelle, e parimente  
per far barili da vino. Fecene memoria Galeno al 6.  
delle facultà de semplici, così dicendo: Possonsi u-  
fare le frondi del Salice per consolidare le ferite fres-  
che, e sanguinose. Usano molto i Medici ancora i fiori,  
e gl'empiastri resolutivi; imperoche sono così va-  
lorosamente disseccativi, che non contengono morda-  
cità alcuna, come che habbiano alquanto del costret-  
tivo. Sono alcuni ancora, che serbano il succo spre-  
muto del Salice, come medicamento disseccativo, e  
non mordace, per molte cose. Il perche sappi, che tu  
non ritroverai medicamento alcuno più convenevole  
à molte cose, che quello, che ritenendo alquanto del  
costrettivo, dissecca senza mordacità alcuna, come be-  
nissimo dimostreremo nell'opera delle compositioni  
de i medicamenti. La corteccia dell'albero hà le facultà  
medesime delle frondi, e parimente de i fiori; quan-  
tunque sia ella alquanto più secca, come sono general-  
mente tutte le scorze: e però s'abbrugia, & usa si in tut-  
te quelle cose, che valorosamente disseccano. Convien-  
si adunque à i calli, & à i porri, che pendono, e hia-  
mati formiche, fattone empiastro con aceto. Oltre à  
ciò sono alcuni, che intaccano la corteccia de Salici  
nel tempo, che fioriscono, e ne raccolgono un certo  
succo, & usano poscia à tutti gl'impedimenti, che of-  
fuscano la pupilla de gl'occhi, come medicamento a-  
stertivo, e composto di parti sottili. E però si potrebbe  
quando pur fusse tale, usare ancora in molte altre cose.  
Chia-



Chiamano i Greci il Salice *ἰζεύς*: i Latini Salix: gli Arabi Bulef, Bhulles, Saffaf, ovvero Chalif: i Tedeschi Widen, e Felbinger: li Spagnuoli Salze, o vero Salgueiro: i Francesi Saulx.

Dell'Oliuo salvatico. Cap. 117.

**L**E frondi dell'Oliuo salvatico, ilquale chiamano alcuni Oliuastro, e altri Oliuo di Ethiopia, hanno virtù di costringere. Trite, e impiastrate medicano il sudore sacro, i carboni, l'epinitide, le ulcere serpiginoſe, e corrosive, e le redurie delle dita. Fattone linimento con mele, fanno cadere l'escarade i cauteri: mondificano le ulcere sordide: risolvono i panni, e le infiammazioni, applicatevi con mele. Ricongiungono la cotenna del capo staccata dall'osso: e masticate, vagliono alle ulcere della bocca, e massime de i fanciulli. Il che fa similmente il succo, e la decoction loro. Il succo stagna applicato, il flusso del sangue, e i mestrui delle donne. Ripercuote, e proibisce l'urve de gli occhi, e similmente le pustule, e proibisce i catarri, e le ulcere di quelli; imperò si mette utilmente ne i colliri, che si fanno per le corrosioni delle palpebre. Il modo di raccorlo è così. Pestansi le foglie, e peste si sbruffano di vino, o vero d'acqua piovana, e spremonsi. Sec-

OLIVO SALVATICO.



Delle Olive salate, e condite. Cap. 118.

**L**E Olive condite, peste, e applicate, non lasciano levare le vesciche nelle cotture del fuoco. Mondificano le ulcere sordide. Lavandosi la bocca con la salamoia, stringe le gengive, e ferma i denti smossi. Le Olive fresche, che nel colore rosseggiano, avanzi che si maturino, sono più utili allo stomaco, e costringono il corpo: ma le nere, e ben mature si corrompono più facilmente, e nuocono allo stomaco, offendono gli occhi, e fanno dolere il capo. Secche, e fattone linimento, fermano le ulcere, che vanno passando, e rompono i carboni.

**A** casti poscia al Sole il succo, e fansene pastelli, ma è migliore, e meglio si serba quello, che si sprema col vino, che quello, che con l'acqua. E' buono alle orecchie ulcerate, e à quelle, che humigano, e che menano marcia. Empiastransi convenevolmente le foglie con farina d'Orzo ne i flussi stomacali. Brugiansi le frondi, e fiori, accioche la loro cenere supplisca in cambio di Spodio, mettendole in un vaso di terra crudo, coperchiato, e bene illutato alla bocca, e lasciandole dentro: fino che nella fornace si cuoca il vaso. Spengonsi poscia con vino, e ritornansi impastate con vino un'altra volta à ricuocere. Lavasi poscia la cenere nel modo, che si lava la biacca, e fansene pastelli; imperoche non è questa cenere men buona nelle infermità de gli occhi, che si fa lo Spodio, ma è da credere, che habbia la virtù medesima. Hanno le virtù medesime le frondi ancora così brugiate dell'Oliuo domestico, ma non sono così efficaci; e però, per non essere elleno così forti, sono più convenevoli nelle medicine de gli occhi. La spuma, che suda dal legno verde dell'Oliuo salvatico, quando si brugia, sana la rogna, la farfarella, e le volatiche. E i noccioli delle Olive sanano, fattone linimento, la farfarella, e le ulcere corrosive, e serpiginoſe. La midolla del nocciolo fa cadere le unghie corrotte, e scabrose, applicatevi sopra con grasso, e con farina.

OLIVO DOMESTICO.



Dell'Olio dell'Olive salvatiche. Cap. 119.

**L**'Olio, che si fa delle Olive salvatiche, tenuto in boteca, e lanandosela con esso, conferisce alle gengive puriate, e inhumidite: ferma i denti smossi: e adoperato caldo, vale ai catarri, che discendono alle gengive; ma bisogna adplicarvelo con un poco di lana avvolta in su lacima dello stile infino à tanto, che diventano bianche.

Del liquore: ovvero Gomma dell'Oliuo d'Ethiopia. Cap. 120.

**L**A Gomma dell'Oliuo d'Ethiopia è simile alla Scamonea, rossa, condensata in minute gocciole, e mordace. **K** Quella,

Quella, che rassembrandosi all' Amoniaco, e alla Gomma verdeggi, e che non morde, è veramente inutile. Distillane di quella simile a questa ancora da i nostri Olivi tanto domestici, quanto salvatichi. Vale questa ungendosene, alle debolezze, albugini, e cicatrici de gli occhi: provoca l'orina, e i mestrui messa nella concavità de i denti, ne toglie efficacemente il dolore. Connumerassi questa tra i veleni, provoca il parto, e sana la scabbia, e le impetigini. Chiamansi questo Olivo d'Ethiopia ancora Olivo salvatico.

Della Morca dell'Olivo. Cap. 121.

**L**A Morca è la feccia delle Olive spremute. La quale cotta in un vaso di rame di Cipro infra che si spessisca come mele, è costrettiva, & è nelle virtù sue in ogni effetto simile al Licio. Ma vale particolarmente con molta utilità à i dolori de denti, applicata con aceto, ò con vino, ò vero con vino melato. Mettessi ne' medicamenti da gli occhi, e in quelli, che si fanno per costipare i pori della carne. Invecchiandosi diventa più valorosa. Mettessi nelle ulcere del sedere utilmente, in quelle de membri virili, e de luoghi naturali delle donne. Cotta con olio Omphacino alla spissitudine del mele circondandone i denti guasti, gli fa cadere. Unta con decoctione di Lupini, e Chameleonta, sana la rognia de gli animali quadrupedi. Impastrasi calda la fresca, non cotta, utilmente alle podagre, e altri dolori di giunture. Untone una pelle, che habbia la lana, e applicata à gli hidropici, risolve l'ensfagioni.

**E**Ssendo gli Olivi, le Olive, l'Olio, la Gomma de gli Olivi, e la Morca tutte cose, e frutti d'una medesima pianta, non m'è paruto fuor di proposito scriverne insieme, e così soddisfare à quanto farà di bisogno à ciascuna parte. Hor dico adunque, che gli Olivi tanto salvatichi, quanto domestici, hanno le foglie lunghe, e nella fine appuntate, grosse, grasse, di sopra verdi, e da rovescio bianche, al gusto amare, e alquanto agrette. Fioriscono gli Olivi il mese di Giugno, e di Luglio, con fiori quasi simili à quelli del Sambuco, ma più piccioli: e in grappoletti, da i quali nascono poi le Olive, prima verdi, di poi gialle, e purpuree, e in ultimo nere. Colgonsi il verno del mese di Novembre, e di Dicembre; imperoche in Toscana non si maturano più presto. Distendendosi poi che son colte, nelle case, ne i granai, fin che s'impassiscono, e dipoi si macinano nell'Olivera, e si mettono allo strettojo in certi sacchi tondi di giunchi, e bagnansi con acqua calda, mentre che si spremono, e così se ne cava l'Olio. La materia del legno è bella, dura, crespa, e venosa, e messa nel fuoco, arde così verde, come secca. Nascono i salvatichi nel contado di Siena, e in varii luoghi di Toscana abundantemente, come ancora in Dalmatia, e in molte Isole del mare Adriatico; ma molto più piccioli de domestici, spinosi, ed i più brevi frondi. Le Olive loro, delle quali se ne caricano senza misura, sono assai minori delle domestiche, ma al gusto assai più saporite. Fannone manifestamente fede i tordi, i merli, e li storni; imperoche assai più volentieri mangiano le salvatiche, che le domestiche. Custodiscono i nostri contadini, che si diletano d'ucellare, questi Olivi salvatichi da gli Augelli con grande arte, fino che le domestiche sieno del tutto raccolte; ove poscia col visco prendono una infinità di merli, e di tordi tutto il mese di Dicembre, e di Gennajo. Pochi sono in Toscana, che raccolgano le Olive salvatiche per fare Olio; imperoche l'abondanza delle domestiche fa, che poco s'apprezzino le salvatiche. Ritrovo appresso à gli antichi dieci forti d'Olive, cioè le Pausie, le Algiane, le Liciniane, le Sergie, le Nevie, le Calamine, le Orechie, le Regie, le Circite, e le Mirtee: benchè Vergilio solo di tre forti scrivesse; come veramente à tempi nostri non di più, che di tre forti

Olivi salvatichi, e loro esaminatio-  
ne.

Le specie de  
gli Olivi.

**A** se ne veggono in Toscana, e massime in quel di Siena. Delle quali, quelle della prima forte, come che sieno prodotte di più piccioli Olivi, sono nondimeno di bella, e notabile grossezza, simili alle Bolognesi. Mangiansi queste acconcie in salamuoja, ne i cibi; conciosia che per fare Olio sono del tutto inutili. Le seconde belle, e di grossezza, e di colore (ancora che sieno delle prime assai minori) sono le migliori, che si ritrovino per fare Olio; imperoche lo fanno aureo, dolce, chiaro, e saporito di tutta eccellenza. Gli Olivi, che le producono, si chiamano volgarmente Olivaste, e sono alberi di grandissima procetità, con i suoi rami, che ampiamente s'allargano. Le terze poscia sono quelle, che sono comuni à tutta Italia. Le eccellenti, acconcie in salamoja, si portano à Roma, e in altri luoghi d'Italia, ove si ritrovino le più laute mense, di Spagna. Conciansi le Olive immature, mentre che sono verdi per mangiare restano così verdi come se all'ora fossero raccolte dall'albero, in brevetempo in questo modo. Pigliansi libbre sei di calcina viva crivellata, e vi si gitta sopra tanta acqua fredda, che basti per venir la calcina come una polte liquida, e di poi vi s'aggiunge dodici libbre di cenere di Quercia ben crivellata, e tanta acqua che basti per dissolverla: e di poi vi si mettono dentro in macera venticinque libbre d'Olive, per otto hore continue, ò al più per dieci, nel qual spatio di tempo s'indolciscono à baltanza, perdendo ogni amaritudine: ma bisogna in tanto sempre moverle con un bastoncello leggiermente, accioche non si ammachino. Dopo al qual tempo si cavano di macera, e si lavano con acqua fresca, e visi macerano dentro per cinque ò sei giorni, mutando loro l'acqua spesso volte. Cavanti poi di macera, e fassi loro sopra una salamoja, nella quale sieno stati cotti dentro gamboni di finocchio tagliati in pezzetti, e serbansi in un vaso di terra vetriata. Le così adunque preparate restano con la nativa verdezza loro, e sono gratissime al gusto. Fra l'Olivo, e la Quercia (secondo che gli antichi scrissero) mortale inimicitia, di modo che piantandosi Olivi appresso alle Quercie presto si perdono. Diventano sterili gli Olivi quando sono pasciuti dalle capre nel primo loro germogliare, al che non si ritrova rimedio. Ma se per altra cagione gli Olivi non portano il frutto, è valoroso, e provato rimedio scoprire loro le radici tutto il tempo del verno. Amano gli Olivi i luoghi ameni, e aprichi, i colli, e i paesi caldi, e però non allignano nelle montagne, nè nei luoghi freddi. La Gomma de i salvatichi, ò vero Ethiopici Olivi, come che à molte cose sia utile, nondimeno a i tempi nostri non è in uso nelle speciarie, nè s'ò ch'ella si raccoglie. Alcuni s'han pensato (come dicemmo di sopra nel capitolo dell'Acacia) ch'ella sia la Gomma Arabica, che s'usa nelle speciarie; e altri, ch'ella sia la Gomma Elemi. Ma dimostra veramente, che la Gomma dell'Olivo Etiopico non sia la Gomma Elemi, nè l'Arabica, il non si ritrovare che alcuna di quelle sia al gusto mordace, e ulcerativa; e per vederli, che quella, che chiamano volgarmente nelle speciarie Gomma Elemi, più presto è una Ragia, overo liquore prodotto da qualche à noi incognito albero, forse simile al Pino, all'Abete, overo al Pezzo, che specie di Gomma di forte alcuna; imperoche al fuoco, così come fanno l'altre Ragie, subito si fonde, e liquefa tutta come cera. Il che non fa alcuna sorte di Gomma, se prima non si liquefa infusa nell'aceto, ò nel vino; percioche altrimenti facendo subito s'abbrugia. Ritrovassi ancora un'altra sorte di Gomma d'Olivo, che nasce (come scrive Teofrasto al cap. 8. del 4. lib. dell' historia delle piante) intorno al mare rosso, usata da i Medici per ristagnare i flussi del sangue. Ma come che non s'habbia à tempi nostri alcune chiarezza da qual pianta habbia la Gomma Elemi la sua origine, nondimeno per quanto hanno sperimentato i Medici de nostri tempi, e massimamente chirurgici, è ella la più eccellente di tutte le altre forti di Ragie nel medicare

dicare le ferite del capo. Della Morca ultimamente dell'Olio altro non resta à dire, se non che come scrive Catone, è utile à mescolarla con la calcina per intonicare i magazzini, e le botteghe de i panni, e de i drappi di seta, imperocchè ella proibisce i ragni, le tignuole, e altri vermicelli, e nocivi animali; e oltre à ciò l'umidità, che risfuda dalle mura. E parimente utile per intonicare i granai, ove si ripongono le biade. L'Olio delle Olive salvatiche è più astringente di tutti gli altri, e usasi nè i dolori del capo utilmente in vece d'Olio Rosato. Unto proibisce il sudore, e ferma i capelli che cascano. Monda il capo della farfalla, e vi guarisce l'ulcere humide, e la rogna, e non diventano così presto canuti coloro, che spesso volte se ne ungono il capo. Scrisse de gli Olivi Galeno al 6. delle facultà de semplici, così dicendo. I rami de gli Olivi quanto hanno del costrettivo, tanto hanno parimente del frigido. Il frutto loro, quando è ben maturo, è mediocrementemente caldo, ma quando è immaturo, è veramente più frigido, e più costrettivo. Chiamano i Greci l'Olivo domestico *ελαια ήμερος*: il salvatico *αγριαία, κότινος*. I Latini il domestico Olea fativa: il salvatico Oleaster, e Olea agrestis. Gli Arabi il domestico Zaiton, & Caiton. I Tedeschi il domestico Oelbaum: il salvatico Wider oelbaum. Li Spagnuoli domestico Olivo, e Azeytuno: il salvatico Azebuche. I Francefi il domestico Olivier: il salvatico Olivier savvage.

QUERCIA.



Sono altri alberi assai, oltre alla Quercia, all'Elice, al Faggio, che abundantemente producono le Ghiande, come i Cerri, i Soveri, le Ischie, le Farnie, e i Cerri soveri fanno fede in tutta Toscana, e specialmene nelle maremme nostre di Siena, e per tutto il patrimonio di Roma; ove nelle selve alle lor Ghiande s'ingrassano infinitissimi branchi di porci. Ma perche d' *πύς* vocabolo Greco, il qual noi interpretiamo Quercia nel nostro volgare, serve universalmente, e alla Quercia, e ad ogni altra specie d'alberi ghiandiferi, comprese Dioscori de sotto questo vocabolo tutte le specie delle piante, che producono le

A Della Quercia, delle Ghiande, del Faggio, & dell'Elice. cap. 122.

Ogni Quercia ha virtù costrettiva, e massime quella corteccia sottile, che è fra la grossa corteccia, e il legno: e così medesimamente quella pelli- cina sotto al guscio delle Ghiande. Dassi la decottione loro ne i flussi disenterici, e stomacali, e allo spuo del sangue. Mettonsi trite ne i pessoli de i luoghi se- creti delle donne per ristagnare i lor flussi. Fanno gli effetti medesimi ancora le Ghiande: provocano l'ori- na, e mangiate ne cibi, fanno dolere il capo, e gene- rano ventosità. vagliono mangiate a i morsi de gli animali velenosi. La loro decottione, e quella de i gusci loro, bevuta con latte di vacca, vale contra al tossico. Trite crude, e impiistrate mitigano le infiam- magioni. Peste con grassia di porco salata si con- vengano alle malefiche durezze, e malefiche ulcere. Quelle de gli Elici superano in virtù quelle della Quercia. Il Faggio, e l'Elice si connumerano nelle specie della Quercia, e sono di consimile virtù. La corteccia delle radici dell'Elice, cotta nell'acqua fino che si disfaccia, & messa per una notte in su i capelli, prima purgati con Cimolia, gli fa diventare neri. Le frondi di tutte, peste, giovano alle infiatore, e for- tificano le parte debili delle membra.

FAGGIO.



F ghiande. E imperò disse egli nel principio del presen- te cap. Ogni Quercia ha virtù costrettiva; quasi vo- lendo dire: ogni pianta ghiandifera è costrettiva. Il che dà ad intendere esser questo cap. commune à tut- ti gli alberi sopradetti. Ma è non poco da maravi- gliarsi (diceva Teofrasto al 8. & 9. capo del 3. libro dell' historia delle piante) che la Quercia, oltre al frutto, produca tante altre cose; imperocchè ella ge- nera due sorti di Galle, una picciola, e l'altra nera, e ragiosa. Genera ancora un'altra cosa simile alle More, ma molto dura, e malagevolissima da rom- pere; benchè rare volte si ritrovi. Appo ciò un'al-

La Quercia produce varj, e diversi frutti.

tra cosa simile al membro virile, la quale crescendo alla perfezione, genera nella parte superiore una durezza pertugiata, simile alla testa d'un toro, in cui è dentro un certo che simile ad un nocciolo d'Oliua. Produce ancora quello, che alcuni chiamano pelo; questo è una pallottola più dura d'un nocciolo, tutta circondata da certa lana morbida, la quale usano per i lucignoli delle lucerne; perciocche brugia ella agevolmente, e bene, come la Galla nera. Produce parimente un'altra capigliosa pallottola, ma inutile, questa nella primavera toccandosi, o guastandosi, imbratta d'un certo succo come mele. Fa oltre a ciò tra le concavità de rami alcune pillole senza picciuolo, ma concave, ove elle feggono, e queste sono universalmente comuni à tutte le Quercie, e di diversi colori; imperocche in alcune eminenti concavità biancheggiano, o veramente sono variate da nere macchie. Genera ancora una picciola pietra rossa, ma rare volte. Produce oltre di questo un'altra pillola più rara, di foglie ravvolte in se stesse, lunga, e stacciata. Sopra alle foglie poi fa un'altra pillola bianca, e acquosa, mentre che è tenera, e fresca, la quale ha ancora alle volte dentro à se mosche, e crescendo honestamente s'indura, come le Galle picciole liscie. Lascio di dire de funghi, che nascono attorno, e appresso alle radici; imperocche questi ha ella comuni con tutti gli altri alberi. Tacciami ancora il vischio per esser ancor questo commune ad altre piante. Ma nondimeno (come è stato detto) è la Quercia un'albero, che produce assai cose. Tutto questo scrisse della Quercia Teofrasto. Onde non è da dubitare, che tutti questi parti non habbino il suo uso nella medicina. L'acqua lambiccata nel bagno con lambicco di vetro dalle frondi, quando nel venir fuori sono tenerissime, sana, bevuta, i flussi hepatici, rompe le pietre nelle reni, e cura i flussi bianchi delle donne. Dassi medesimamente à bere con giovamento manifesto a i di-fenterici, e ne gli sputi del sangue. Non mancano chi la diano nelle febri pestilentiali, per valer ella non poco contra i veleni. Tenute le foglie fresche della Quercia sopra la lingua curano gli ardori dello stomaco. L'acqua piovana, che resta nelle concavità delle Quercie vecchie, sana, lavandose, la rognia ulcerata. Le pillole sue capigliose, simili à i ricci de Castagni, secche, e trite in polvere ristagnano valorosamente; il perche sono efficacissimo rimedio contra i flussi del corpo: sono in somma da usar sempre, ove sia bisogno di ristagnare. Il Faggio si connumera anch'egli nelle specie delle piante Ghiandifere, ancora che il suo frutto non habbia forma, nè figura di Ghian-da. Produce il Faggio le foglie della grandezza di quelle del Carpino, ma più salde, più carnose, e liscie, e non crespe. Il frutto suo poi, il quale in Toscana si chiama Faggiuola, è di fuori tondo, hirsuto, e scabroso di guscio; dentro del quale è il frutto triangolare, coperto da una più sottile, e liscia corteccia, che rosseggia nello scuro, come quella delle Castagne. L'animella, che vi stà dentro, è di dolce, e di grato sapore; ma al gusto nel fine assai costrettiva. E cibo gratissimo la Faggiuola a i ghiri: imperocche valentemente s'ingrassano con essa; onde al suo tempo infinitissimi se ne prendono la notte nelle selve di Carniola, di Stiria, e di Carinthia; dove si veggono la mattina ritornare i villani con sacchi pieni di ghiri presi in una sola notte. Piace la Faggiuola ancora molto a i topi, e però quando n'è abbondanza, vengono a schiere di longinqui paesi insegnati dalla natura a pascersene nelle selve. Mangianla volentieri ancora li scojoli, i tordi, i merli, e altre sorte d'augelli. Recita Cornelio Alessandro, che essendo da i nemici assediato il castello di Chio, si difesero, sostenendo l'assedio gli habitatori, dalla fame, solo con la Faggiuola. Le frondi del Faggio masticate, vagliono alle malattie delle gengive, e delle labbra: peste, e applicate, corroborano le membra, che sono stupide. La cenere della Faggiuola brugiata, utilmente s'adopra à far linimenti, per tirar fuo-

Virtù della Quercia.

Faggio, e sua confidatione.



ri le pietre delle reni. L'Elice poi è volgarissimo albero in Toscana, cresce in bella procerità, con la corteccia che nel rosso nereggia. La materia del legno, la quale è molto ferrata, e dura, nello scuro rosseggia. Le frondi, le quali sempre son verdi, son simili à quelle de i Lauri; ma di sotto biancheggiano, e sono di sopra assai più ruvide, e per intorno appuntamente dentate. E l'Elice di due specie, l'uno con le foglie per intorno spinose, e l'altro senza spine. Di questo n'è pienatutta Toscana, e di quello se ne vede una infinità in Spagna. Fece dell'uno, e dell'altro memoria Columella al terzo capo del setto libro, delle cose della villa, così dicendo: Possonsi dare molto bene à i buoi le foglie del Fico, potendosene havere copia. Quelle dell'Elice sono migliori di quelle della Quercia, intendendosi però di quelle che non sono spinose; imperocche queste non vogliono mangiare i bestiami, così come non mangiano quelle del Ginepro, e però errano manifestamente coloro, i quali confidati sopra l'autorità di Plinio, e di Teofrasto, non vogliono che sia Elice legitimo quello, che non ha le foglie spinose. Le sue Ghiande son più picciole di quelle della Quercia, e più rustiche. In Toscana è in prezzo il suo carbone, conciosia che oltre al tenere un fuoco tutto vivo, si dice che'l suo vapore non offende punto la testa. Mettonsi utilmente le sue pillole rosse, le quali oltre alle Ghiande produce, trite con aceto in su le ferite fresche, e in su gli occhi sanguinosi. Connumerasi nelle specie dell'Elice ancora quella pianta, che scrive Teofrasto al 16. capo del terzo libro dell'istoria delle piante, chiamarsi in Arcadia Smilace (questa non è il Tasso, che si chiama ancora Smilace, del quale scrisse Teofrasto al 10. capo dell'istesso libro) ma non ha foglie per intorno spinose, come ha l'Elice; da cui è ancora differente per altre dissomiglianze; imperocche la materia del legno dello Smilace non è così salda, e ferrata insieme, come è quella dell'Elice, ma rara, e tenera nel lavorarla. Sono alcuni, che vogliono che lo Smilace, non sia altro che l'Elice, che non ha le frondi spi-

SOVERO PRIMO.

A

SOVERO SECONDO.



B



C

CERRO SOVERO.

D



E

F

dispinose; ma essendo il legno dello Smilace molle, e non duro, come scrive Teofrasto, e quello dell'Elice forte, e robusto molto, non può esser vera la opinione di costoro. Fecene memoria Galeno al 3. capo del 6. libro delle composizioni de' medicamenti secondo i luoghi tra i rimedj dell'ugola, con queste parole: Più valoroso di questi è la decottione delle frondi, e delle bacche del Mirto, delle mele Cotoigne non mature, e de' germi teneri dell'Elice, dell'Arbuto, dello Smilace, e del Faggio. Sopra questo luogo dubita il Cornario come sia possibile, che lo Smilace (imperocché egli intende del Tasso, o di sua specie, il quale è da tutti tenuto per velenoso) si metta da Gal. tra i rimedj dell'ugola. Nè però altro sà egli determinare sopra al suo dubbio, se non che non nascendo il Tasso (come egli si persuade) per tutto velenoso, voglia quivi Galeno, che si debba tor di quello, che non è velenoso. Ma se forse il Cornario have- se più accuratamente letto Teofrasto, e intefolo, par- mi che molto meglio haverebbe dichiarato Galeno; perocché egli haverebbe ritrovato esser ancora lo Smilace tra gli alberi Ghiandiferi, e connumerato tra le specie de' Elici, e pianta proprio conveniente à difetti dell'ugola. Il Sovero di frutto, e di frondi è simile all'Elice; nè mai perde anch'esso le sue fron- di, quantunque lo nieghi Teofrasto: ma hà la scor- za grossissima, nè cresce tanto à un gran pezzo, quan- to fa l'Elice. Chi hà caminato da Baccano à Roma, ne può rendere assai buon testimonio, per ritrovar- tene dietro à quella strada infinitissime piante. Veg- gonsene due specie, una con foglie più lunghe, e più acuminate, e l'altra con assai più brevi, e per intor- no dentate, come quelle dell'Elice, e questa nasce nel territorio di Roma copiosissima, e quella nel ter- ritorio di Pisa. Questo albero, se ben si scortecchia, non si secca, come fanno gli altri alberi; impero- che sapendo la natura, che farebbe spessissime volte spogliato, lo provide di doppio mantello. Adope- ranti le cortecce sue in più, e diverse cose domestiche,

ma più comunemente è adoperata da i calzolari per fare le pianelle, e da i pescatori, da farne le palle, che

lor tengono le reti, che non vadano al fondo. E però ne scrive Plinio all'ottavo capo del 16. libro con queste parole: Il Sovero non è grande albero. Produce cattivissime Ghiande, e poche. Hà la corteccia solamente grossa, la quale scortecciata rinasce, di modo che alle volte spianansi dieci piedi per ogni verso. Il Suro è per l'anchore delle navi, per le reti de pescatori, e per ferrare le botti. E' parimente in uso il verno per le calzamenta delle donne. E però non infaceta- mente chiamano i Greci le donne, cortecce d'alberi. Sono alcuni, che chiamano il Sovero, Elice femina, usandolo ove non sieno Elici in suo scabio nelle fab- briche di legname, come fano intorno Eli, e Lacedemonia. Non nasce per tutta l'Italia, nè meno per tutta la Fran- cia. E all' 11. c. del medesimo libro: La materia del legno del Sovero (diceva egli) non s' invecchia se non con lungo tempo; come fa parimente la Quercia, il Latic, e il Castagno. Queste tutte son parole di Plinio. E ancora un' altro albero Ghiandifero, il qual per haver frondi di Sovero, e la corteccia, e la materia del legno simile al Cerro, chiamiamo noi in Toscana Cerrosugaro, come parimente lo chiamaro- no gli antichi; imperoche egli ancora da Teofrasto è chiamato Phellodrys, che altro non rilieva, che Cer- ro Sovero. Nasce questa pianta nelle nostre montagne di Siena nel territorio d' Arcidosso, e di Santa fiora, ma non potette fin là caminare (per quanto io veggia) l' Anguillari, non havendone fatto egli memoria al- cuna fra gli alberi ghiandiferi, mentre che s' affatica di numerarli tutti. Bevuta la Scorza del Sovero, ben polverizzata con acqua calda, ristagna (secondo Pli- nio) il sangue di qual si voglia parte del corpo, e bruciata in cenere, e bevuta con vino caldo, vale à gli sputi del sangue. Le Ghiande di qualsivoglia pianta, trite in farina, e date al peso d' una dramma con succhio di Piantaggine a bere giovano a tutti i flussi di corpo, e di matrice. Vale la decoctione loro bevuta contra i veleni, e specialmente contra al Nap- pello. Le verdi peste, e impiastrate mitigano le in- fiammagioni, e aggiuntovi sciongia di porco salata cu- rano le ulcere maligne. I calici, ovvero coppelle delle Ghiande hanno le virtù medesime, ma sono più cot- trettive, e più contrattive. Fece della Quercia, e d' altri alberi Ghiandiferi mentione Galeno al 6. delle fa- cultà de semplici, così dicèdo: Tutte le parti della Quer- cia hano virtù costrettiva; ma più di tutte quella sottile, cartilagine, che appresso al legno si ritrova sotto alla corteccia del tronco, e parimente quella più sottile, che nasce sotto il guscio delle Ghiande, che veste la sustanza del frutto. E imperò si crede esser commoda medicina a i flussi delle donne, allo sputo del sangue, alla disenteria, e à i flussi vecchi del corpo; nel che s' usa ella per la più parte cotta. Sono però più valo- rosamente costrettivi il Faggio, e l' Elice, e volen- do alcuno, ò che sieno specie di Quercia, ò del tut- to d' altra diversa specie. Hanno le frondi loro tene- relle, impiastrate, non poca virtù di seccare, ma manco però disseccano le frondi della Quercia, per essere elleno manco costrettive. Con le quali mi ricordo io haver saldada una ferita fatta con una falce, non ha- vendo all' hora alle mani altro medicamento, che frondi di Quercia; le quali pestai sopra una pietra li- scia, e poscia ne ricoprj la ferita con le parti più cir- convicine. Hà il pari valore ancora il frutto, il qual usano alcuni Medici ne i principj de i flemmoni, e pa- rimente nell' aumento; percioche quando sono di più tempo, non vi si convengono medicamenti cot- trettivi. Ma questa dottrina è veramente più perti- nente a i trattati delle cure de morbi, che a questo pre- sente. E imperò basti il sapere, che la Quercia è cot- trettiva, secondo che dicemmo da prima, e parimen- te disseccativa; e nella calidità è poco di sotto al tem- peramento di mezzo, e imperò della specie di quelle cose, che sono tepide. Chiamano i Greci la Quercia *Απισ*: i Latini *Quercus*: gli Arabi *Chullot*, *Hullet*, ovvero *Beluth*: i Tedeschi *Eychbaum*: li Spagnuoli

Phellodrys  
Cerrofuga-  
to.

Ghiande, e  
tue virtù.

Alberi ghi-  
andiferi  
scritti da  
Galeno.

Nomi.

A Robore: i Francesi *Chesne*. Il Faggio chiamano i Greci *γυγύς*: i Latini *Lagus*: gli Arabi *Chinaos*, o- vero *Chiacas*: i Tedeschi *Buoehbaum*: li Spagnuoli *Haja*: i Francesi *Faus*. L' Elice chiamano i Greci *πιπύρος*: i Latini *Ilex*: gli Arabi *Barbes*, ovvero *Car- mas*: li Spagnuoli *Anzina*, e *Anzinheira*. E i Tede- schi *Stecheychen*. Il Sovero poi chiamano i Greci *σοῦρος*: & i Tedeschi *Pontoffelholte*.

Delle Castagne. Cap. 123.

B LE Ghiande Sardiene, le quali chiamano alcuni Castagne, ò vero *Lopime*, ovvero *Ghiande di Gio- ve*, sono costrettive, e fanno gli effetti medesimi, che fanno le Ghiande, e massime quella loro buccia sottile, che hanno tra la carne, e la corteccia. La polpa loro mangiata, è utile à chi havesse bevuto quel ve- leno, che si dimanda *ephemero*.

### CASTAGNE.



E SONO le Castagne frutto notissimo à tutta l'Italia, e similmente gli alberi, che le producono. Delle quali, come che appresso à gli antichi ne fossero di diverse specie, e di diversi nomi, tratti à compiacen- za per la più parte da i luoghi, donde si portavano; nondimeno in Toscana solo sono le domestiche, e le salvatiche. Le domestiche facilmente si mondano, e sono di queste in prezzo quelle, che si chiamano Marroni, per esser molto più grosse, e molto più belle dell' altre. Nelle montagne, ove si raccolte poco grano, si seccano in su le grati al fumo, e po- scia si mondano, e fassene farina, la quale valente- mente supplisce per farne pane. Gli alberi sono utili per le fabbriche delle case, per far travi, correnti, tavo- le, doghe, e cerchi da botte; ma per legna da fuo- co sono del tutto inutili. Amano molto più i Casta- gni le montagne, che le pianure; imperoche di lor natura si godono del freddo. E per questo si vede, che molto più allignano al Settentrione, e all' Opaco, che altrove. Ritrovasi creata dalla natura ancora un' altra specie di Castagne nelle regioni Orientali, delle

CASTAGNE CAVALLINE.



delle quali non ritrovo veruno così de gli antichi, come de i moderni scrittori, (per quanto io habbi veduto, e letto) che n'habbi fatto mentione. E' questa pianta assai alta, con foglie grandi, divise, come sono quelle del Ricino in sei parti fino al picciuolo, il quale è assai sottile, e lungo. Fanno i Ricci nelle cime più alte, così grandi, come sono i nostri, di rossigno colore, ma con più dura, e più grossa corteccia, le cui spine, se ben sono rare, e poche, sono nondimeno molto più ferme, più grosse, e più dure, che quelle delle nostrane. Non hanno dentro più d'una Castagna sola, non molto dissimile dalle nostre, ma più grossa, e mal formata; la scorza della quale è più grossa, e più ferma di quella de i nostri Marroni, e nerigna di colore, eccetto la parte dinanzi, con la quale sta attaccato il riccio, la quale ha una macchia bianca simile a un cuore, come si vede nel seme di quello dell'Halicacabo, che va intessendo pergole, e finestre; di cui diremo poi nel quarto libro. E' adunque questa scorza assai grossa, nè ha sotto di sè altra scorza più sottile, che ricuopra la Castagna, come si vede nelle nostre; imperocchè non è se non una sola. La Castagna è simile alle volgari, e quasi del medesimo sapore, ma con certo dolce di più, che le fa spiacevoli assai al gusto, se però dalle secche se ne può fare giudizio. Chiamansi in Constantinopoli Castagne cavalline, per giovar elle a i cavalli bolli, e che tossiscono, date loro a mangiare. Mandomene già da Constantinopoli un ramo con i ricci pieni l'Eccellentissimo Medico Guglielmo Quacelbeni Fiammengo, insieme con altre cose rare, come si vede nel volume delle nostre Epistole. Ristagnano le Castagne, e massime le secche, valentemente i flussi stomacali, e del corpo, e vagliono a gli sputi del sangue. Peste con mele, e con sale, s'applicano utilmente in su'l morso del Can rabbiofo. Risolvono le durezza delle mammelle, impiastratevi sufo con aceto, e farina d'Orzo. Provocano al coito, per esser molto ventose: mangiate abundantemente ne i cibi, fanno dolere la testa: generano ventosità, stitican il corpo, e sono dure da digerire.

**A** Ma quelle, ches'arrostiscono sotto alla cenere, rimettono assai del nocumento loro, mangiate poscia con Pepe, e con Sale, over con Zucchero. La scorza interiore delle Castagne, che rosseggia, bevuta al peso di due dramme, con vino brusco, ristagna tutti i flussi grandi del corpo, e parimente gli sputi del sangue, e con il pari peso di limatura d'avorio ristagna ancora i mestruj bianchi delle donne, e massimamente bevuta con acqua di fiori di Nenufaro bianco. Scrisse delle Castagne Galeno al 2. delle facultà de i cibi, così dicendo: Le Castagne tengono il principato tra tutte le forti delle Ghiande, e queste sole tra tutti i frutti salvatichi danno nutrimento al corpo degno di memoria. Ma è però d'avvertire, che se ben dice qui **B** Galeno, ch'elle danno copioso nutrimento, non però si lodano ne i cibi quotidiani. Perciochè, secondo che pur riferisce esso Galeno al libro della dieta fortile, mangiandosi le Castagne lesse, o arrostitite, o veramente fritte, sempre sono cattive, e molto più quando si mangiano crude. Il che parimente confermò egli nel libro de i cibi, che danno buono, e cattivo nutrimento. Chiamano i Greci le Castagne *Συρδίαων βάλανος, Ασπίμα, Κάσωνα, & Δισοδάλανος*: i Latini Castanea: i Tedeschi Kastan: i Francesi Castaignes: e Marones li Spagnuoli.

Castagne scritte da Galeno.

Delle Galle. Cap. 124.

**L**A Galla è frutto della Quercia, di cui sono due specie: una, la quale chiamano Omphacite, picciola, ma rugosa, come i nodi delle dita, salda, e non perugiata. Lodasi per la migliore l'Omphacite, imperocchè è la più efficace. Hanno amendue virtù grandemente costrettiva. Trite in polvere, risolvono le superfluità della carne, ristagnano i flussi delle gengive, dell'ugola, e saldano le ulcere della bocca. Il lor nocciuolo leva il dolor de i denti, messo nelle cavernosità di quelli. Brugiate in su i carboni, fino che sieno bene affocate, e poscia spente con vino, o con aceto, ovvero con salamoja acetosa, stagnano il sangue. Sedendosi nella loro decoctione, è efficace rimedio a far ritornar la matrice dislogata, e a ristagnare i flussi di quella. Macerate con aceto, ovvero con acqua, fanno i capelli neri. Applicate trite con vino, o vero con acqua in forma di linimento, o vero bevute, giovano a i flussi disenterici, e stomacali. Debbonsi queste meschiare con i cibi, o veramente cuocere intere in acqua, insieme con qualche altra cosa conveniente in simili malattie. In somma sono da usare le Galle a stringere, a fermare, e disseccare, come fa di bisogno.

**L**E Galle sono notissime, e volgari; e son prodotte, secondo che dice Plinio, da tutte le piante, che producono le Ghiande. Nascono quando il Sole esce del segno di Gemini, e quando son tocche da troppo caldo, si seccano, e restano vane. Le Quercie in Toscana producono oltre alle Ghiande, ancora Galle di due forti, maggiori cioè, e minori. Le maggiori son grosse come Noci, leggiere, e fongose. Le minori son grosse come Nocciuole, crespe, dure, e ferrate, e son quelle, di cui è l'uso nelle tentorie, e appresso coloro che conciano le cuoja, chiamate da i Greci propriamente Omphacitidi. Onde parmi, che di gran lunga s'inganni il Cornario, volendo egli sostenere ne suoi commentarj fatti sopra i libri di Galeno delle compositioni de i medicamenti secondo i luoghi, tanto nel primo, quanto nel 6. libro, che le Galle Omphacitidi non sieno altro appresso Dioscoride, e Galeno, che le anella, ovvero coppette, in cui stanno fitte, e ferrate le Ghiande; fondandosi sopra un testo di Paolo Egineta nella cura della disenteria, dove si ritrovano scritte, descrivendo egli un cristero, dice queste parole formali: *ομφακιδος κεκαυμεις, εσι δ'επι το κοιλον, εξ ου εκπιφυικες της δ'ρυος βάλανος, ωμεροι συρμαεις σχράνται*. Le quali parole così rilevano nella nostra lingua: Prendi Omphacidi abbrugiate. Sono queste quelle concavità, in cui nascono le Ghiande delle

Galle, e loro esaminazione.

Opinione falsa del Cornario.

## G A L L E.



le Quercie, che sono in uso per conciar le cuoja. Dove non vuole egli che si legga Omphacidos, ma Omphacitidos, mutando così la lettione di Paolo al suo sentimento. Dal che poscia determina seco, che altro non sia appresso a i Greci la Galla Omphacitide che quella coppella, in cui s'incassano le Ghiande. E così statuisse di non voler rimoverfi dalla sua opinione, se prima non gli sia dimostrato da qualch'uno, che questo luogo di Paolo sia corrotto, o veramente che *μπακιδος*, cioè Omphacidos, appresso à Paolo sia nome sostantivo, e che non denoti altro, che quello, che Plinio chiama calice, e il volgo cupula di Ghianda. Ma veramente non posso se non maravigliarmi, che il Cornario, il quale hò io altrimenti sempre stimato col testimonio de gli scritti suoi, huomo d'acutissimo ingegno, e di giudicio grande, si sia ingannato in una cosa così chiara; imperoche se Paolo non avesse saputo, che questo vocabolo Greco Omphacis, per esser in rarissimo uso, fusse a molti incognito, come dimostra essere ancora stato incognito al Cornario, non gli sarebbe veramente stato necessario di dichiararlo per circonlocutione, come egli fece, quando disse, che le Omphacidi erano quelle concavità, in cui nascono le Ghiande delle Quercie, che sono in uso per conciare le cuoja, come sono ancora a tempi nostri; imperoche la Valonia de cuoja, non è altro, che coppelle di Ghiande. Che oltre à ciò non intenda Paolo per la Galla Omphacitide, le coppelle delle Ghiande, quel veramente nè può fare vero testimonio, che egli scrive nel 7. lib. dove trattando delle Galle, e non delle Ghiande, nè delle coppelle loro, descrive due sorti di Galle: una, la quale chiama Omphacitide picciola: e una grande, che roffeggia, meno valorosa. Il che avanti à lui scrissero parimente Dioscoride, e Galeno, i quali non scrissero mai (che io sappia) in luogo veruno de i loro volumi, che la Galla Omphacitide sia l'istessa coppella della Ghianda; per haver egli molto ben saputo (se ben non lo seppe il Cornario) che le Ghiande erano differenti

- A dalle Galle non solamente in genere, ma ancora in specie. Senza che aggiungeremo ancora questo, cioè, che non mi ricordo mai haver ritrovato che Dioscoride, nè Galeno, nè Paolo habbiano in luogo veruno ufato questo vocabolo *δμπακιδος*, per la Galla, se non per nome adiettivo con il suo sostantivo *κικις*, che propriamente significa la Galla. Onde concludendo dico, ch'io tengo per fermo, che in quel testo di Paolo si debba leggere *δμπακιδος*, cioè Omphacidos, e non *δμπακιδος*, cioè Omphacitidos, come contende il Cornario. E oltre à ciò credo veramente, che i Greci chiamano propriamente *δμπακιδος*, cioè Omphacida, la coppella, in cui stà dentro la Ghianda. Quantunque il Cornario, e l'Andernaco, il quale assai goffamente, per mio giudicio, traducendo Paolo, interpreta quella voce *δμπακιδος*, per agreste, amendue dottissimi nella lingua Greca, non l'habbiano compreso, nè conosciuto. Fassi delle Galle Omphaciti, Gomma, e Vino, Inchiostro per scrivere molto buono, in questo modo. Prendonsi di Galle rotte grossamente onze cinque, di Vetriolo Romano onze tre, di Gomma Arabica onze due, e di Sale una dramma, e mettesi il tutto insieme in un boccale vetriato, e dipoi vi si gitta sopra cinque libre di vino bianco grande ben caldo, e ferrasi dipoi il vaso, e mettesi la stufe per quindici giorni continui al Sole, e il verno si mette dopo al forno della stufa, e ogni dì si mescola molto bene con una bacchetta. Hanno le Galle in se questa loro particolare virtù, che predicano ogni anno con il parto loro la bontà, o malitia dell'anno futuro; percioche se rompendosi quelle, che si ricolgono secche, e non pertugiate, vi si ritrovano dentro mosche, significa guerra, se ragni peste, e vermini carestia. Nè si maravigli alcuno, che delle Galle nascono questi animali; percioche n'hò veduto io assai volte la esperienza, e poche è niuna se ne ritrova, che pertugiata non sia, e che di già non se ne sia uscito l'animale, che vi nasce, e che non si ritrovi pregna d'uno di questi tre animali. Laonde si può dire, che la Quercia produce frutto, e animale. Il che sapendo gli antichi padri, non senza causa dissero, che la Quercia era consagrada à Giove. Scrisse delle Galle Gal. al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: La Galla, la quale si chiama Omphacite, è medicamento valorosamente acerbo, e nella maggior parte terrestre, e frigidò; con il che dissecca, e ripercuote i flussi, e oltre à ciò costringe, e riduce insieme tutte le membra rilassate, e languide; e valentemente ripugna a tutti i flussi. Per il che si può dire essere ella secca nel terzo ordine, e frigida nel secondo. Ma l'altra, la quale è gialla, grande, e leggiera, è ancora ella disseccativa, ma tanto però meno dell'altra, quanto manca è partecipe di quella qualità acerba. E imperò cotta per se sola, e impiastata, è medicamento non poco valoroso a i stemmioni, e alle rilassationi del sedere. Cuocesi, ove sia di bisogno di poco costringere, nell'acqua, e dove di molto, nel vino; nel che tanto più si fa gagliarda, quanto più il vino sarà austeretto. Questa chiamano i nostri villani *ενορνιδος*, cioè Galla vinaria. Oltre à ciò le Galle brugiate acquistano virtù di ristagnare il sangue, dal che prendono del caldo, e dell'acuto; per la qual cosa sono sottili, e più disseccative delle crude. Volendole adunque tu preparare per ristagnare il sangue, mettile nel fuoco de vivi carboni, e come sono benissimo affocate, spengnile con vino; ovvero con aceto. Chiamano i Greci la Galla *Κικις*: i Latini Galla: gli Arabi Hafus, ovvero Hafus: i Tedeschi Galloepffel, e Xychoepffel: gli Spagnuoli Galha, e Bugalha: i Francesi Noix de Galle.

Del Rhu. Cap. 121.

IL Rhu, che si mette sopra alle vivande, chiamato da alcuni Erithro, è un seme d'un arbustello chiamato Coriario; percioche coloro, che conciano le cuoja, l'usano per ispessire le pelli. Cresce questo arbustello fra i sassi d'altezza di due gombiti, con frondi lunghe, roffigue, e per intemo dentate



dentate come quelle dell' *Elice*. Produce il frutto racemoso, denso, di grandezza di quello del *Terebintho*, ma alquanto schiacciato; di cui è molto utile la corteccia. Hanno le sue frondi virtù costrettiva, e fanno tutti gli effetti dell' *Acacia*. La loro decottione fa i capellinieri, e mettesi per la disenteria ne cristeri, ne bagni per sedervi dentro, e nelle bevande. Distillasi nelle orecchie, che humignano. Le frondi applicate con mele, ovvero con aceto, curano le cancrene, & i pterigi delle dita. La decottione delle frondi secche spremuta, e poscia ricotta alla spissitudine del mele, vale quanto il *Licio*. Il seme fa i medesimi effetti. Mettesi convenevolmente nei cibi di coloro, che patiscono i flussi disenterici, ovvero stomachali. Applicato ne i linimenti con acqua, proibisce le infiammazioni, e le posteme nelle rotture dell'ossa, nelle lividezze delle percosse, e nelle scorticature. Leva l'asprezza della lingua, fregatorvi con mele. Stagna i flussi bianchi delle donne, e guarisce le hemorroide, applicatorvi con carbone di *Quercia*. L'acqua, dove sia stato prima questo seme in infusione, cotta, e condensata, è più efficace, che l'istesso seme. Produce questo arboscello una *Gomma*, la quale messa nelle concavità de denti, ne leva il dolore.

R H U.



Chiamasi il *Rhu* de i Greci, il quale (secondo che dice *Plinio* all' 11. capo del 23. libro) non ha nome alcuno in Latino, communemente nelle speciarie *Somacho*, vocabolo tirato da gli Arabi, come sono assai simili de gli altri già detti di sopra, imperoche Serapione con tutti gli altri Arabici chiamano il *Rhu* *Sumach*. Usarono il *Rhu* gli antichi in cambio di Sale per condimento de i lor cibi: onde *Dioscoride* nel principio del capitolo lo chiama *Rhu*, che si mette in su le vivende. Il cui costume s'osserva, per quanto ho inteso, fin hoggi in *Soria*, & in *Egitto*, dove nasce il *Rhu* più eccellente. Nasce in Italia in più luoghi in su l'Apennino con tutte queste note, che gli assegna *Dioscoride*. Concianli con le sue frondi le cuoja di quelli eccellenti cordovani, che chiamano *Somachi* dal nome di queste frondi, con che si spessiscono, e s'incref-

- A pano. Oltre a ciò è da sapere, che quantunque si ritrovo in *Galeno*, e specialmente nel sesto libro delle composizioni de medicamenti secondo i luoghi, diverse specie di *Rhu*, cioè *Rhu Soriano*, *Rhu Pontico*, *Rhu* de i cibi, *Rhu* da conciar cuoja, e *Rhu rosso*; non però per questo si deve credere, che quelli alberi, che lo producono, sieno l'un dall'altro diversi, vedendo noi, che *Dioscoride* in questo luogo non scrisse se non d' un solo, come parimente all'ottavo delle facultà de i semplici, fece l'istesso *Galeno*. Ma è da sapere, che il *Rhu* de i cibi s'intende del seme, e per quello da conciar le cuoja s'intende delle frondi, e de i ramuscelli della pianta. Il che ben dichiarò esso *Dioscoride*, quando diceva: Il *Rhu* è il seme d'una picciola pianta, la quale è in uso per conciar le cuoja. Il che afferma parimente *Galeno* al luogo sudetto. Il rosso poi non è altro, che il suo seme mal maturo, in cui è facultà più costrettiva, che nel maturo, quasi di color nero. Il *Soriano* poi, e l' *Pontico* ancora, quantunque nascono in altre regioni, non però sono essi d'altre specie, che si sia quello d'Italia, e di Spagna, come che forse nell'operare più valoroso. E però s'ingannano di grosso i venerabili Frati da zoccoli commentatori di *Mesue*, à persuadersi, che il *Rhu* di *Ponto* sia d'altra specie di quello, che usarono i nostri antichi nei cibi. Nel cui errore ritrovo parimente *Plinio*, havendo egli scritto di quello, con cui si conciano le cuoja appartatamente da quello, ch'era nell'uso de i cibi. La cui dottrina seguitando forse il *Fuchio*, si credette ancora egli nel suo libro delle composizioni de i medicamenti, che fusse il *Rhu* di due sorti, una destinata alle cuoja, e l'altra alle cucine per l'uso de cibi, non facendo ancor egli ben la cosa. Il *Fuchio Medico* honoratissimo, e dotto, non contentandosi di due specie di *Rhu*, imitando *Plinio*, hà ritrovato ancora la terza; imperoche nel suo libro delle composizioni de i medicamenti ultimamente aumentato, e ricorretto, crede che il *Rhu* di *Soria* non solamente sia differente da quello delle cucine, e da quello, con cui si conciano le cuoja, ma che sia un succo di un particolare arboscello di quel paese; non havendo però di ciò egli altro testimonio, che l'havere letto, che *Galeno* al 6. delle composizioni de medicamenti secondo i luoghi, mette in un certo medicamento il *Rhu Soriano*. Ma (per mio giudizio) il *Fuchio* s'inganna di grosso, imperoche non veggio, nè manco mi posso persuadere, che per havere fatto *Galeno* in quel luogo memoria del *Rhu Soriano*, si possa dire, non che credere, che quel *Rhu* sia d'un'altro albero differente dal nostro, ma ben mi pare, che si possi credere, che *Galeno* volesse havere ivi il *Soriano*, come più eletto; & il migliore, sapendosi hormai da ciascuno, che i medicamenti nascono più valorosi in un luogo, che in un'altro, e più nelle parti Orientali, che altrove. E se ben *Teofrasto* al 17. capo del terzo libro scrive essere il *Rhu* di due specie, maschio, cioè, e femina, e che l'uno è sterile, e l'altro fruttifero; non però scrive egli, che l'uno sia per l'uso delle cucine, e l'altro delle cuoja: ma disse, che amendue erano per l'uso delle cuoja; percioche i *Cuojai* non adoperano il seme: ma solamente le frondi, & i ramuscelli. Pensossi *Pietro Crinito Fiorentino*, come si legge al 7. capo del suo libro dell'honesta disciplina, che il *Rhu*, il quale mendosamente in *Cornelio Celso* è scritto *Rhus Syriacus*, fosse la *Manna*, che ci si porta di *Soria*; pensando, che *Rhus* significhi ruggiada; imperoche la *Manna* non è altro, che ruggiada. Per lo cui errore fu agramente corretto dal *Manardo da Ferrara*, come ampiamente nelle sue epistole alla quinta del primo libro diretta all'istesso *Crinito* si legge, e si vede. *Teodoro Gaza* interprete di *Teofrasto*, volendo far Latino questo vocabolo Greco *Rhus*, lo chiamò *Fluida*, alludendo al significato Greco. Il che fu causa di farmi errare ne gli altri commentarij per avanti stampati, havendo già per certo stimato, che altro non fusse la *Fluida* appresso *Teofrasto*, che quella pianta,

Diversità nel Rhu.

Errore de Frati, e di Plinio.

Errore di Pietro Crinito.

pianta, la quale chiamano alcuni Lantana, delle cui radici si fa in alcuni luoghi il vischio. Mà leggendo poscia io più diligentemente il testo Greco di Teofrasto, & esaminando non senza colera questo nuovo vocabolo Latino finto dal Gaza, riconobbi facilmente l'errore. Onde parmi lecita cosa di dire hora, che la Fluida del Gaza, non è altro che l'istesso Rhu appresso Teofrasto, e però non può esser ella altrimenti la Lantana. La quale (per mio giudizio) più presto dimostra d'esser il Viburno, per esser ella molto venticida, & arrendevole, e facile a lasciarsi torcere; imperoche tale dimostra Virgilio essere il Viburno nella Buccolica con questo verso.

*Quantum lenta solent inter Viburna cupressi.*  
V I B U R N O.



Viburno, e  
sua esamina-  
zione.

Viburno, e  
sua histo-  
ria.

Nasce questa pianta con rami della grossezza d'un dito alto fino à due gombiti. Le foglie son simili à quelle de gli Olmi, ma bianche, e più pelose, le quali per pari, e distanti intervalli nascono su per li rami à due à due, e per intorno sono sottilmente dentate. I fiori fa ella bianchi à modo d'ombrella, da cui procedono poscia gli acini del frutto stacciati, i quali nel principio son verdi, nel processo rossi, e neri quando sono maturi. Hà le radici nella sommità della terra di viscosissima corteccia, di cui alcuni fanno, come s'è detto, il vischio. Sono i suoi rami così venticidi, & arrendevoli, e parimente le vergelle, che l'usano commodissimamente i villani per legare i fasci di qualsivoglia cosa. Nasce nelle siepi, e nelle macchie, & altri luoghi inculti. Con la nostra opinione tiene il Ruellio non solamente per esser quella pianta molto venticida, & arrendevole, mà ancora perche in Francia ritiene il suo proprio nome; imperoche ivi volgarmente da tutti si chiama Viurna, toltonne via solamente il b. Non mancano ancora alcuni, che vogliono, che il Viburno sia certa specie di Ginefra, la quale chiamano i Calabresi Vavorna, fondandosi solamente nel nome. Mà io non ritrovo ragione alcuna, che m'induca à credere, che Virgilio chiamasse la Ginefra Viburno, havendo la Ginefra il suo proprio nome. Altri vogliono, che il Viburno

A sia quella pianta posta di sopra da noi per la Phillirea, per esser questa venticidissima, di sorte che hoggi in Roma se ne fanno ne i giardini le spalliere, e se ne vestono le siepi, e le capanne. Mà ritornando alla pianta tenuta per il Viburno da noi, dico, che le sue foglie sono assai costrettive, & acerbe, e però vagliono à confermare i denti smossi, & à ristagnare i flussi delle gengive, se cuocendosi con foglie d'Olivo nell'acqua, e nell'aceto, s'usa poi la decottione per lavarsene spesso la bocca. Gargarizasi il medesimo all'ugola rilassata, & a i flussi del gargattile. Il frutto acerbo, & avanti che si maturi secco, e fattone polvere, si dà utilmente à bere in tutti i flussi del corpo. Fassi delle scorze delle radici macerate sotto terra, e di poi cotte, e peste, la Pania per pigliare gli augelli. Le foglie cotte nella liscia fanno i capelli neri, e fermano quelli, che cascano. Mà del Rhu, scrisse Galeno all'8. delle facultà de semplici, così dicendo: il Rhu pianta ramuscolosa, hà virtù costrettiva, e diseccativa, & imperò l'usano i Coriarj à ritrignere, e diseccare le pelli, dal qual effetto si chiama pianta dà cuoja. Sono oltre à questo in uso à i Medici primamente i suoi frutti, & è il suo succo veramente molto austero. Et imperò è questo medicamento di quelli, che diseccano nel terzo ordine, & infrigidiscono nel secondo: Mà havendomi il Rhu, ovvero Somaco, ridot-

C

C O T I N O.



D

E

F to à memoria il Cotino, chiamato volgarmente Scotato, per conciarli con questo le cuoja, non manco che con quello, non hò potuto tralasciare di non farne qui mentione, e di non darne la figura. E adunque il Cotino; con cui si conciano le cuoja quasi per tutta Lombardia, e Marca Trivisana, una pianta folta, con fusti pur assai, e foglie quasi come di Terbinto, mà alquanto più tonde in cima, e più larghe, al gusto sensatamente costrettive, con un non sò che dell'acuto, e d'un'odore quasi come di Galla, crescono i fusti all'atezza per il più di due, ò tre gombiti, grossi un dito, quantunque si ritrovino di quelle piante, che inalberiscano all'atezza d'un'huomo,

huomo, e molto piu con il fusto grosso quasi come il braccio humano, con rossigna corteccia, e di dentro cosi ben giallo, che è in grande uso dei tintori per li panni, che vogliono far gialli. I suoi rami sono tutti carichi di foglie, e producono in cima un' ombrella piumosa, che nel bianco rossiglia, in cui sono alcune picciole filique, quasi come d'Hyperico, in cui è dentro il seme. Di questo fece memoria Plinio al 18. capo del 16. libro con queste parole: Nasce nell'Apennino un fruttice chiamato Corino, il quale è in pregio per la bellezza del suo colore. In Lombardia si chiama Roso, e Ruoso, e Scotano quando è cresciuto in albero; nè per altro adoperano il picciolo, che per conciare le cuoja, & il grande per tingere i panni gialli. Hà tutta la pianta valorosa virtù costrettiva, e non è senza parti sottili, e credo, che in ciò non ceda molto al Somaco. La decottione guarisce efficacemente le ulcere della bocca, e delle membragenitali, e le infiammazioni dell'ugola, e del gorgozzule, sedendosi in essa ristagna il flusso de i mettrui, e la polvere delle foglie sparsa sopra al corpo prima bagnato con l'aceto, ristagna il flusso così di enterico, come di ciascuna altra sorte. Chiamano i Greci il Rhu, Poie: i Latini Rhus: gli Arabi Sumach, adurion, rosbar fadisticos, e rosaidicos: li Spagnuoli Sumach, e Sumogre. Et i Tedeschi Gerberbaum. Il Viburno poi chiamano i Lombardi Lantana, & i Tedeschi Schlingevum.

Della Palma, e de Dattoli. Cap. 126.

Nasce la Palma in Egitto. Raccogliasi il frutto nell'autunno, avanti che sia del tutto maturo. È simile al Mirabolano d'Arabia. È cognominato Poma, cioè Poculo, verde di colore, e di odore di Mele cotogne; ma quando si lascia ben maturare, si chiama postia Phenicobalano. Quello, che si raccoglie mezzo maturo, è acerbo, e costrettivo; e impero si beve in vino austero ne i flussi del corpo, e delle donne. Ferma le hemorrhoidi, e salda, impiastatori, le ulcere. I Phenicobalani freschi sono piu costrettivi, che i secchi: fanno dolor di testa, e mangiandosene troppo, imbracciano. È utile l'uso de i secchi ne i cibi allo spunto del sangue, al vomito del cibo, e alla disenteria. Convengono impiastati con Mele cotogne, e ceroto Enantino a i malori della vessica. Quelli, che chiamano Cariote, mangiati, medicano l'asprezza del gorgozzule. La decottione de i Thebaici bevuta, spegne il calore nelle continue febri chiamate causoni, e bevuta con acqua melata vecchia, rievca le forze. Fanno il medesimo ancora mangiati ne i cibi. Fassi di questi vino a tutte queste cose convenevole. La decottione bevuta per se sola, e gargarizata, costringe valorosamente. I noccioli de i frutti delle Palme brugiaty nel modo che si brugiano gli altri in un vaso crudo di terra, e spenti poscia con vino, e lavatone di poi la cenere, suppliscono in vece di Spodio, e mescolansi poscia ne i linimenti delle ciglia. Ma non essendo ben brugiaty la prima volta, bisogna di nuovo ribrugiarli. Hanno virtù costrettiva, e riserrano i pori del corpo. Giovano alle urve, e pustule de gli occhi, e al cascare de i peli delle palpebre, applicativi insieme con Nardo. Sminuiscono insieme con vino le crescenze della carne, consolidano, e cicatrizzano le ulcere; al che sono molto piu utili quei delle piu picciole Palme d'Egitto.

Della Corteccia de i frutti della Palma. Cap. 127.

La corteccia della Palma, la quale chiamano alcuni Elata, ovvero Spatha, è l'invoglio, ovvero il guscio de i frutti, quando fioriscono le Palme, e di cui è l'uso appresso a gli unguentari per ispessire, e dar corpo a gli unguenti. Quella è ottima, che è costrettiva, odorata, grave, densa, e grassa di den-

A tro. Hà virtù costrettiva: ferma le ulcere, che passano: riduce le giunture smosse, e mettesi pesa ne gli impiastri. Giova a i precordi, a i flussi stomacali, e alle malatie del fegato, mescolata ne gli impiastri, che vi si convengono. Lavandosi spesso con la sua decottione, fa i capelli neri. Giova bevuta a i difetti della vessica, delle reni, e dell'interiora. Ristagna i flussi del corpo, e quelli de luoghi naturali delle donne. Unto fresco venti giorni, con Ragia, e Cera, sana la rogna. Quel frutto, che si secca dentro della Corteccia, ancor egli si chiama Elata; e da altri Borasso. Hà questo ancora virtù costrettiva, simile a quella della Corteccia; ma non è così utile ne gli unguenti. La midolla fresca del tronco, la quale è bianca, cotta, e mangiata ne cibi, tanto vale in ogni suo effetto, quanto il Borasso.

LA Palma è un'albero grande con il tronco scaglioso, & i rami solamente in cima all'intorno, le cui cime tutte rimirano a terra, con foglie lunghissime, doppie, e strette come una spada. Produce i fiori copiosissimi pendenti da sottili picciuoli, a modo di grappoletti, quasi simili a quelli del Gelsimino, e come quelli parimente bianchi. Questi avanti, che compariscono fuori, sono serrati dentro all'Elata, la quale è un'invoglio grande, simile a un pasticcio. E s'apre per se stesso quando è il tempo del fiorire, & all'ora escono fuori i fiori, da i quali nascono i Dattoli rossi, i quali dipoi si maturano l'autunno insieme con i Fichi, con il suo nocciolo dentro lunghetto, fesso di sotto, e durissimo da rompere. L'Elata nasce per lo piu tra i primi rami, lunga due spanne, dell'immagine, che si vede. Quella, di cui è qui la figura, mi fu mandata tutta intera insieme con li Dattoli da Padova dall'Eccellentissimo M. Gabriel Faloppia, Medico famoso de tempi nostri: e qual nel medesimo tempo mi fu mandata ritratta in pittura dal Magnifico Signor Giacomo Antonio Cortuso gentilhuomo Padovano, e per dottrina, e per molt'altre buone qualità eccellentissimo. Veggon si le Palme in piu, e piu città d'Italia ne gli horti, e ne giardini, e ne chioftri de Frati si veggono delle Palme, e di notabile grossezza, e di bellissima procerità; nientedimeno per non essere il nostro clima con cordevole con la natura loro, non producono a noi le Palme il frutto. Ritrovansene però nelle maremme di Spagna, che producono il frutto, ma non si matura a perfezione. Quelle, che nascono in Candia, maturano i lor frutti assai bene, ma molto meglio quelle che produce l'Isola di Cipro. Le piu celebrate son quelle di Giudea, e di queste piu di tutte l'altre son migliori quelle (come dice Galeno) che nascono appresso a Hierico. A Venezia si portano i frutti delle Palme, le quali noi chiamiamo Dattoli, di Soria, e vienvene ancora da Napoli portati d'Africa, e di Barbaria, ma a noi non si portano, se non secchi, per il lungo viaggio, che è fra noi, e dove nascono. De i freschi (come dice Plinio al 16. capo del 14. libro) se ne fa vino, del quale per lor bere si servono i Parti, gl'Indi, e tutto l'Oriente. E secondo che si legge al quarto del 13. nel medesimo, le Palme femine non producono il frutto loro, se non hanno il maschio appresso; il quale se per forte lor vien tagliato, o si secca, o non fanno piu frutto. Ma non è però da credere, che i maschj non portino ancora loro il frutto; imperochè scrive Teofrasto all'ottavo capo dell'11. libro dell'istoria delle piante, che tra le fruttifere (percioche assai son sterili) tanto portano i frutti i maschj, quanto le femine. Ve ne sono di piu specie; percioche alcune producono i frutti senza nocciolo, altre col nocciolo durissimo, & altre con tenero. Sono parimente differenti i frutti nel colore, avvenga che se ne ritrovino di bianchi, di neri, e gialli. In somma non sono i Dattoli di manco colore, che si sieno i Fichi; nè assolutamente di manco specie. Vogliono ancora, che sieno

Palma e sua  
claminatio-  
ne.

C

D

E

F

Specie di-  
verse di Pal-  
me, e di  
Dattoli.

diffe-



B

C

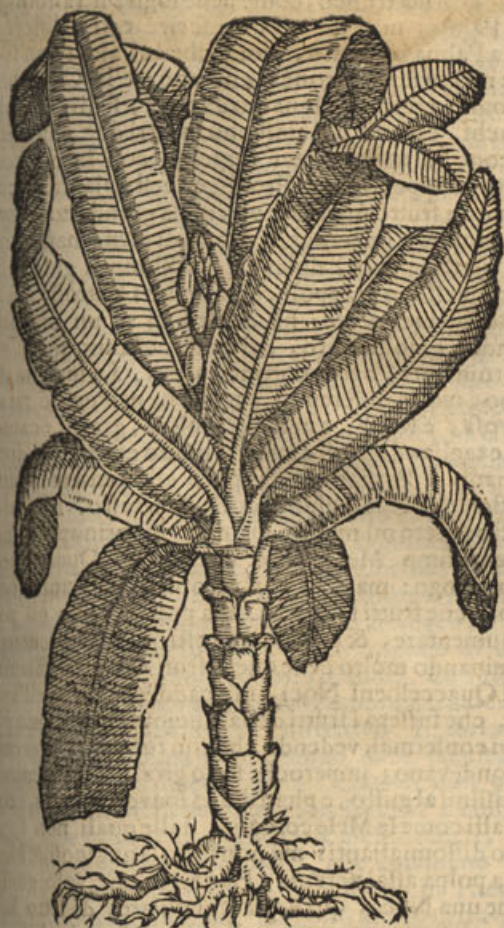


differenti tra loro di forma, e di grandezza; dicendo, che alcuni sono ritondi come le Mele, e così grossi, ma non però tanto grossi, che quattro non possano stare insieme; alcuni grossi come Ceci. Dicono ancora esser non poco differenti nel sapore. Ma quelli dicono esser ottimi tanto fra i neri, quanto fra i bianchi, che chiamano regii, così nella grossezza, come nella virtù, ma questi sono però rari. Alcuni alberi di Palma sono ancora, i quali non solamente sono differenti da gli altri nel frutto, ma nella lunghezza, e nella forma dell'albero; Percioche elle non sono grandi, nè lunghissime, ma brevi, e più fruttifere dell'altre, di modo che al tutto fruttano in tre mesi. Ve ne sono di tali in Cipro, in Soria, & in Egitto, per le quali in quattro, o al più in cinqu'anni fruttano, e crescano all'altezza d'un'huomo. Ve n'è in Cipro d'un'altra sorte, che produce le frondi più ampie, e parimente il frutto maggiore, differenziato particolarmente da tutti gli altri, grande quanto un Melagrano, ma lunghetto, se ben non così saporito, come gli altri. Mangiasi come le radici, percioche non s'inghiottisce tutta la sua sostanza: ma solamente il succo, e sputasi il resto. Questo tutto delle Palme scrisse Teofrasto. Sono oltre a ciò alcuni, i quali connumerano tra le specie delle Palme, una pianta che nasce in Cipro, e parimente in Egitto chiamata MUSA, e Musè chiamano ancora i suoi frutti coloro, che ce gli recano spesso di Cipro. Cresce questa pianta (come dicono) all'altezza di 5. o di 6. gombiti, e piantasi da germi dell'altre. Produce le frondi come di canna, ma sono molto più lunghe, e più larghe, di modo che s'allungano alla misura di tre gombiti, & allargansi più d'uno, e mezzo, & hanno una costola, che scorre dal picciuolo alla punta assai ben larga, e grossa. Seccansi le foglie la state, o per propria natura, o per l'ardentissimo Sole, di modo che il mese di Settembre, si veggono attaccate alla pianta solamente le costole ignude, senza alcuna parte di foglie, per esser elle in vero molto sottili. Il pedone della pianta è tutto vestito di squame

Musa pianta, e sua historia.

dell'origine delle foglie, come sono le Canne, e parimenti i tronchi delle Palme. Non produce altrimenti rami, ma si sostiene solamente con il tronco solo. Nasce dalla sommità del piantone un germine tenero, lungo al più un gombiti, da cui nascono altri piccioli germi dall'origine alla cima distanti l'uno dall'altro tre, o al più quattro dita. A questi stanno appiccicati i frutti, grandi come Cocomeretti piccioli, i quali nel maturarsi gialleggiano al quanto. La scorza loro è come di Fichi, e però nel mangiarsi si mondano come quelli con le dita. La sostanza del frutto nella sua consistenza è come di Melone, senza nocciolo, e senza seme. Pajono questi frutti da prima al gusto alquanto sciapiti, di modo che non piacciono molto nel principio a chi non è uso a mangiarne; ma assuefacendosi alcuno a mangiarne, dilettono poi maravigliosamente, di modo che l'huomo non se ne può veder fatio; tanta è una certa gratia di sapore occulta, che hanno in loro, la qual spargendosi pian piano diletta grandemente al gusto. Tale mi hanno descritta la Musa coloro, che sono stati in Egitto, & in Cipro, e parimente in Sicilia. Ma qual pianta sia stata ella appresso a gli antichi, non hò veramente certezza alcuna, quantunque l'animo m'inclini a credere, che possa agevolmente esser la Musa appresso a Teofrasto quella specie di Palma, la qual descrive egli nascere in Cipro con frondi maggiori di tutte le altre, e frutti parimente maggiori, come Melagrani, e di forma lunghetti. Fecene memoria Scrapione, così dicendo: La Musa ha proprietà di scaldare nel mezzo del primo grado, e d'humettare nella fine. Nutrisce poco. Giova specialmente a i difetti del petto, e del polmone, e parimente a gli ardori della veslica. Mollifica il corpo. Mangiandosene troppo nuoce allo stomaco, & oppila il fegato. Nutrisce la creatura nel corpo della madre, provoca l'orina, & il coito. Ve n'è un'altra specie più picciola, che rare volte cresce più d'un gombiti. Nascono queste copiosissime in Sicilia, & in Spagna. E nascene ancora nelle

MUSA SENZA FRUTTO.



A

MUSA COL FRUTTO.

B



C

PALMA MINORE.

D



E

F

nelle maremme di Siena con foglie similia alle altre predette, ma minori, e più strette. Fiorisce da una delle bande, & escono i fiori d'un cespuglio come di capelli, da i quali nasce un grappolo tutto carico di bacche, come si può molto bene vedere per la sua figura qui disegnata dal vivo. La parte più propinqua alla radice più gonfia, ha dentro un germoglio involto fra molti invogli, tenero, saporito, & al gusto gratissimo, e questo è il cervello della Palma, così chiamato da gli antichi. Mangiasi questo nel fine del desinare, e della cena con Pepe, & un poco di Sale, come i Cardi, & i Carcioffi, & in vero è molto dilettevole cosa da mangiare. Portansi queste Palme à vendere quasi per tutta Italia la Quaresima, per ornare i rami de gli Olivi, che si benedicono il giorno della Domenica delle Palme. Fannosi delle foglie sporte, cappelli, stoje, e scope, le quali sono non solamente le migliori per scopare le case, ma ancora molto utili; imperoche non si consumano se non con lungo tempo. Questa sorte di Palma chiama Teofratto *χαμαίρριφίς*: all'8. capo del 2. libro dell'istoria delle piante, così dicendo: La Palma chiamata Chamæriphe, è un'altra specie, come del medesimo nome; imperoche vivono, quantunque si cavi loro il cervello, e rimettono, se ben si tagliano appresso alle radici. Sono parimente differenti dall'altre Pianta non solamente nelle foglie, ma nei frutti ancora, e per haver le foglie larghe, e molli: onde sono commodissime per fare sporte, stoje, e cappelli per il Sole. Nascono copiose in Candia, ma molto più in Sicilia, dove volgarmente, così come à Napoli, si chiamano Cefaglioni. Ve n'è una specie in India (secondo che si legge nelle navigationi di Josèfo Indiano, che ne gli anni del Signore 1501. capitò in Portogallo) dalla quale distilla da i tronconi de rami, che à posta se gli tagliano il mese d'Agosto, un liquore, il quale ricogliendolo i paesani in certi lor vasi, l'usano in cambio di vino; ma se non si cuoce, non si mantiene, se nò tre dì, così che se dipoi tutto diventa fortissimo aceto. Cuocono adunque questo, come facciamo noi il Mosto per

far la Sapa, e così facendo, diventa soavissimo mele, il quale poscia dissolvono in acqua, e per venti giorni cō certo loro magisterio lo colano, fino che sia ben purgato dalla feccia, e ben chiaro; laonde diventa così foa-

foavissimo vino, il quale si può lungo tempo conservare. Quella specie, che chiama Dioscoride Dattoli Thebaici, per quanto da più diversi autori hò ritrovato, tanto si seccano, e s'induriscono, che se ne fa farina, e poscia pane. Il significato del vocabolo Arabico fa,

Tamarindi  
e loro hi-  
storia.

che si tengano vere una specie di Dattoli d'India i Tamarindi, imperoche Tamar, Arabica ditione, è quel medesimo, che Dattoli nella nostra lingua: nè altro vuol rilevare Tamarindi, che Dattoli Indiani. Producono questi (secondo che recita Serapione) alcuni alberi, i quali fanno le frondi loro lunghe, & appuntate, simili a quelle del Salice, come che alcuni vogliono, che sieno i frutti delle Palme salvatiche. A noi se ne portano pochi d'interi: ma il più delle volte tutti pesti, e messi insieme, come una pasta, nella quale si ritrovano i suoi noccioli gialli di diverse forme. Lodansi quelli, che nel nero rosseggiano, teneri, pieni di sile, e freschi. Falsificansi con polpa di Prugne: ma ne dimostra la fraude l'essere eglino nel colore più rossigni, e più chiari. Sono, secondo Mesue, frigidì, e secchi nel secondo grado, come che Averroe voglia, che sieno nel terzo. Muovono il corpo, & imperò bevuti, solvono facilmente la colera, e gli humori adusti. Conferiscono alla mania, alla melancholia, à tutte le oppilationi à gli hidropici, al trabocco di siele, & alla milza grossa. Son buoni alla rogna, alla lepra, alle volatiche, & ad ogni sorte d'ulceragioni fra carne, e pelle, che procedono da gli humori adusti. Nuocono à gli stomachi freddi, & imperò si sminuisce il nocumento loro mescolando con essi, quando si vogliono usare, cose stomacali, come Macis, Mastice, Spica, Cassia odorata, e Cinnamomo. Sono tardi nell'operare: ma fanno più vigorosi dandosi infusi ò in siero di Capra, ò in succo di Fumoterre, ò in quello di Lupoli. In somma le specie delle Palme sono molte, e diverse, & essendone qualch'uno curioso foddiscacciai co'l quarto capo del 13. libro di Plinio, e con l'ortavo del secondo di Teofrasto. Ma non mi par di lasciare di scrivere, che appresso à Teofrasto si ritrova una pianta chiamata Cucio-phora, al secon-

Facoltà de  
Tamarindi.

do capo del quarto libro dell'istoria delle piante, la quale così nel tronco, come nelle foglie si rassomiglia alla Palma; ma è però (come scrive egli) differente dalla Palma in questo, cioè, che la Palma non si divide mai in far più tronchi che uno, e la Cucio-phora come è cresciuta alquanto da terra, si divide in due tronchi, e questi poi ciascuno in altri due, da i quali nascono poi molte brevi vergelle, con la corteccia molto utile per legare. Produce questa pianta specialmente un frutto singolare così nella grandezza, come nella forma; imperoche è grosso di piena mano, tondo, gialleggiante, dolce, e gratissimo al gusto, nè nasce questo in grappoli, come fanno i Dattoli, ma da per se separatamente: hà dentro di se un nocciolo grande, e molto duro, del quale ne fanno anella per li fornimenti, ovvero cortine da letti. La materia del legno è molto differente: percioche nell'una è rata, nervosa, e verde: e nell'altra folida, grave, e carnosaf; e tagliandosi, si dimostra molto crespa, e dura. Stimanla i Persiani per far piedi alle lettiere. Tutto questo della Cucio-phora scrisse Teofrasto. I Pomi di questo albero mi mandò già di Costantinopoli l'Eccellentissimo Medico M. Guglielmo Quacelbeni Fiammengo: ma per dire il vero in quel tempo non seppi, che frutti si fussero: ma poscia ch'io mi posi ad aumentare, & illustrare questi miei commentarij, esaminando molto bene questi frutti, i quali chiamava il Quacelbeni Noci, mi cadde subito nell'animo, che fussero i frutti della Cucio-phora, e tanto più mi vi confermai, vedendo che con tutte le note vi corrispondevano; imperoche sono grossi di piena mano, gratissimi al gusto, e pieni d'una soave dolcezza, e così gialli come le Mele cotogne, dalle quali non sono poco dissomiglianti: ma non sono lanuginosi, & hanno la polpa assai nervosa. Hanno il nocciolo grosso come una Noce, quasi quadrangolare, di sotto largo, e di sopra appuntato; il color del quale di fuori è rossigno, con un'altro guscio più grande, per intorno duro, e villoso, di colore che nel rosso nereggiato. La sostanza del sudetto, come nel colore è simile al marmo, così lo supera parimente nella durezza. E questo nocciolo di dentro così concavo, che facilmente vis'asconderebbe dentro una Nocciola con il guscio: ma non hà dentro anima alcuna: ma solamente quella concavità senza altro. Ma che cosa sia poi nella Palma quello, che alcuni chiamano Elata, & altri Spata, lo dichiara manifestamente Dioscoride, quando dice: La scorza della Palma, la quale chiamano alcuni Elata, e Spata, è l'invoglio, ovvero il guscio de frutti, quando fioriscono. Il che conferma Teofrasto nel luogo già detto, con queste parole: Delle Palme, che fruttano, alcune sono maschj, & alcune femine; ma è tra loro questa differenza, che i maschj fioriscono subito sopra la Spata, e le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama Elata, ovvero Spata non solamente l'invoglio de frutti: ma ancora un certo tenero germine, che produce la Palma, il quale è forse quello, che nasce dentro dell'invoglio avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Botasso, avvenga che ancora egli dica, che quello si chiama Elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del 12. libro così dicendo: E oltre à ciò un albero, che entra nei medesimi unguenti, il quale chiamano alcuni Elate; Noi chiamiamo Abete, & altri lo chiamano Palma, & altri Spata. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

### CUCIOPHORA.



A do capo del quarto libro dell'istoria delle piante, la quale così nel tronco, come nelle foglie si rassomiglia alla Palma; ma è però (come scrive egli) differente dalla Palma in questo, cioè, che la Palma non si divide mai in far più tronchi che uno, e la Cucio-phora come è cresciuta alquanto da terra, si divide in due tronchi, e questi poi ciascuno in altri due, da i quali nascono poi molte brevi vergelle, con la corteccia molto utile per legare. Produce questa pianta specialmente un frutto singolare così nella grandezza, come nella forma; imperoche è grosso di piena mano, tondo, gialleggiante, dolce, e gratissimo al gusto, nè nasce questo in grappoli, come fanno i Dattoli, ma da per se separatamente: hà dentro di se un nocciolo grande, e molto duro, del quale ne fanno anella per li fornimenti, ovvero cortine da letti. La materia del legno è molto differente: percioche nell'una è rata, nervosa, e verde: e nell'altra folida, grave, e carnosaf; e tagliandosi, si dimostra molto crespa, e dura. Stimanla i Persiani per far piedi alle lettiere. Tutto questo della Cucio-phora scrisse Teofrasto. I Pomi di questo albero mi mandò già di Costantinopoli l'Eccellentissimo Medico M. Guglielmo Quacelbeni Fiammengo: ma per dire il vero in quel tempo non seppi, che frutti si fussero: ma poscia ch'io mi posi ad aumentare, & illustrare questi miei commentarij, esaminando molto bene questi frutti, i quali chiamava il Quacelbeni Noci, mi cadde subito nell'animo, che fussero i frutti della Cucio-phora, e tanto più mi vi confermai, vedendo che con tutte le note vi corrispondevano; imperoche sono grossi di piena mano, gratissimi al gusto, e pieni d'una soave dolcezza, e così gialli come le Mele cotogne, dalle quali non sono poco dissomiglianti: ma non sono lanuginosi, & hanno la polpa assai nervosa. Hanno il nocciolo grosso come una Noce, quasi quadrangolare, di sotto largo, e di sopra appuntato; il color del quale di fuori è rossigno, con un'altro guscio più grande, per intorno duro, e villoso, di colore che nel rosso nereggiato. La sostanza del sudetto, come nel colore è simile al marmo, così lo supera parimente nella durezza. E questo nocciolo di dentro così concavo, che facilmente vis'asconderebbe dentro una Nocciola con il guscio: ma non hà dentro anima alcuna: ma solamente quella concavità senza altro. Ma che cosa sia poi nella Palma quello, che alcuni chiamano Elata, & altri Spata, lo dichiara manifestamente Dioscoride, quando dice: La scorza della Palma, la quale chiamano alcuni Elata, e Spata, è l'invoglio, ovvero il guscio de frutti, quando fioriscono. Il che conferma Teofrasto nel luogo già detto, con queste parole: Delle Palme, che fruttano, alcune sono maschj, & alcune femine; ma è tra loro questa differenza, che i maschj fioriscono subito sopra la Spata, e le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama Elata, ovvero Spata non solamente l'invoglio de frutti: ma ancora un certo tenero germine, che produce la Palma, il quale è forse quello, che nasce dentro dell'invoglio avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Botasso, avvenga che ancora egli dica, che quello si chiama Elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del 12. libro così dicendo: E oltre à ciò un albero, che entra nei medesimi unguenti, il quale chiamano alcuni Elate; Noi chiamiamo Abete, & altri lo chiamano Palma, & altri Spata. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

B per se separatamente: hà dentro di se un nocciolo grande, e molto duro, del quale ne fanno anella per li fornimenti, ovvero cortine da letti. La materia del legno è molto differente: percioche nell'una è rata, nervosa, e verde: e nell'altra folida, grave, e carnosaf; e tagliandosi, si dimostra molto crespa, e dura. Stimanla i Persiani per far piedi alle lettiere. Tutto questo della Cucio-phora scrisse Teofrasto. I Pomi di questo albero mi mandò già di Costantinopoli l'Eccellentissimo Medico M. Guglielmo Quacelbeni Fiammengo: ma per dire il vero in quel tempo non seppi, che frutti si fussero: ma poscia ch'io mi posi ad aumentare, & illustrare questi miei commentarij, esaminando molto bene questi frutti, i quali chiamava il Quacelbeni Noci, mi cadde subito nell'animo, che fussero i frutti della Cucio-phora, e tanto più mi vi confermai, vedendo che con tutte le note vi corrispondevano; imperoche sono grossi di piena mano, gratissimi al gusto, e pieni d'una soave dolcezza, e così gialli come le Mele cotogne, dalle quali non sono poco dissomiglianti: ma non sono lanuginosi, & hanno la polpa assai nervosa. Hanno il nocciolo grosso come una Noce, quasi quadrangolare, di sotto largo, e di sopra appuntato; il color del quale di fuori è rossigno, con un'altro guscio più grande, per intorno duro, e villoso, di colore che nel rosso nereggiato. La sostanza del sudetto, come nel colore è simile al marmo, così lo supera parimente nella durezza. E questo nocciolo di dentro così concavo, che facilmente vis'asconderebbe dentro una Nocciola con il guscio: ma non hà dentro anima alcuna: ma solamente quella concavità senza altro. Ma che cosa sia poi nella Palma quello, che alcuni chiamano Elata, & altri Spata, lo dichiara manifestamente Dioscoride, quando dice: La scorza della Palma, la quale chiamano alcuni Elata, e Spata, è l'invoglio, ovvero il guscio de frutti, quando fioriscono. Il che conferma Teofrasto nel luogo già detto, con queste parole: Delle Palme, che fruttano, alcune sono maschj, & alcune femine; ma è tra loro questa differenza, che i maschj fioriscono subito sopra la Spata, e le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama Elata, ovvero Spata non solamente l'invoglio de frutti: ma ancora un certo tenero germine, che produce la Palma, il quale è forse quello, che nasce dentro dell'invoglio avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Botasso, avvenga che ancora egli dica, che quello si chiama Elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del 12. libro così dicendo: E oltre à ciò un albero, che entra nei medesimi unguenti, il quale chiamano alcuni Elate; Noi chiamiamo Abete, & altri lo chiamano Palma, & altri Spata. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

C esaminando molto bene questi frutti, i quali chiamava il Quacelbeni Noci, mi cadde subito nell'animo, che fussero i frutti della Cucio-phora, e tanto più mi vi confermai, vedendo che con tutte le note vi corrispondevano; imperoche sono grossi di piena mano, gratissimi al gusto, e pieni d'una soave dolcezza, e così gialli come le Mele cotogne, dalle quali non sono poco dissomiglianti: ma non sono lanuginosi, & hanno la polpa assai nervosa. Hanno il nocciolo grosso come una Noce, quasi quadrangolare, di sotto largo, e di sopra appuntato; il color del quale di fuori è rossigno, con un'altro guscio più grande, per intorno duro, e villoso, di colore che nel rosso nereggiato. La sostanza del sudetto, come nel colore è simile al marmo, così lo supera parimente nella durezza. E questo nocciolo di dentro così concavo, che facilmente vis'asconderebbe dentro una Nocciola con il guscio: ma non hà dentro anima alcuna: ma solamente quella concavità senza altro. Ma che cosa sia poi nella Palma quello, che alcuni chiamano Elata, & altri Spata, lo dichiara manifestamente Dioscoride, quando dice: La scorza della Palma, la quale chiamano alcuni Elata, e Spata, è l'invoglio, ovvero il guscio de frutti, quando fioriscono. Il che conferma Teofrasto nel luogo già detto, con queste parole: Delle Palme, che fruttano, alcune sono maschj, & alcune femine; ma è tra loro questa differenza, che i maschj fioriscono subito sopra la Spata, e le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama Elata, ovvero Spata non solamente l'invoglio de frutti: ma ancora un certo tenero germine, che produce la Palma, il quale è forse quello, che nasce dentro dell'invoglio avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Botasso, avvenga che ancora egli dica, che quello si chiama Elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del 12. libro così dicendo: E oltre à ciò un albero, che entra nei medesimi unguenti, il quale chiamano alcuni Elate; Noi chiamiamo Abete, & altri lo chiamano Palma, & altri Spata. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

D E questo nocciolo di dentro così concavo, che facilmente vis'asconderebbe dentro una Nocciola con il guscio: ma non hà dentro anima alcuna: ma solamente quella concavità senza altro. Ma che cosa sia poi nella Palma quello, che alcuni chiamano Elata, & altri Spata, lo dichiara manifestamente Dioscoride, quando dice: La scorza della Palma, la quale chiamano alcuni Elata, e Spata, è l'invoglio, ovvero il guscio de frutti, quando fioriscono. Il che conferma Teofrasto nel luogo già detto, con queste parole: Delle Palme, che fruttano, alcune sono maschj, & alcune femine; ma è tra loro questa differenza, che i maschj fioriscono subito sopra la Spata, e le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama Elata, ovvero Spata non solamente l'invoglio de frutti: ma ancora un certo tenero germine, che produce la Palma, il quale è forse quello, che nasce dentro dell'invoglio avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Botasso, avvenga che ancora egli dica, che quello si chiama Elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del 12. libro così dicendo: E oltre à ciò un albero, che entra nei medesimi unguenti, il quale chiamano alcuni Elate; Noi chiamiamo Abete, & altri lo chiamano Palma, & altri Spata. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

E alcune femine; ma è tra loro questa differenza, che i maschj fioriscono subito sopra la Spata, e le femine subito dimostrano il frutto lunghetto. Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici chiama Elata, ovvero Spata non solamente l'invoglio de frutti: ma ancora un certo tenero germine, che produce la Palma, il quale è forse quello, che nasce dentro dell'invoglio avanti che fiorisca, chiamato da Dioscoride Botasso, avvenga che ancora egli dica, che quello si chiama Elata. Ma conoscesi in questa cosa essersi non poco ingannato Plinio, per quello che egli ne scrive all'ultimo capo del 12. libro così dicendo: E oltre à ciò un albero, che entra nei medesimi unguenti, il quale chiamano alcuni Elate; Noi chiamiamo Abete, & altri lo chiamano Palma, & altri Spata. Dalle quali parole si vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

F vede chiaramente, che Plinio assai scioccamente confonde l'invoglio de i frutti della Palma con l'albero dell'Abete, ingannato (come ancora in altre cose simili suole ingannarsi) dalla conformità de vocaboli, imperoche appresso a Greci ἐλάτη: cioè Elate, significa ancora l'Abete. Senza che s'inganna ancora, credendosi, che l'Elata sia un'albero; essendo però cosa chiara, ch'egli non è altro che un germine, ovvero l'invoglio de i Dattoli, quando fioriscono. Tra i moderni poi

poi ritrovo essersi non poco qui ingannato Adamo Leoniceo Tedesco nel suo volume delle piante, avenga che egli si creda per certo, che altro non sia l'Elata, ovvero Spatha nella Palma, che l'istesse frondi, per haver elle forma, e figura di spada. Fece della Palma memoria Galeno all'Ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: La Palma è veramente costrettiva in ogni sua parte, & imperò il succo de i suoi rami è austero, per esser composto di sultanza acqua tepida, e di terra frigida. Di simile natura è quel suo midollo, che chiamano, Encephalos, cioè cervello, che s'usa di mangiare per cibo. Ma il suo frutto, e massimamente quando è fatto dolce, contiene in se non poca calidità. Oltre à ciò, quantunque questo sia frutto da mangiare ne i cibi, e per se solo, & insieme con gli altri, è però utile ancora applicato di fuori, dove sia di bisogno di fortificare, di seccare, di riturare, di serrare, e d'indurire. Quella, che chiamano Elata, cioè quel suo tenero germine, hà la virtù medesima del cervello, che chiamano Encephalos. Ma quello, che si può dire essere l'invoglio, e'l coprimento suo, hà parimente ancor esso virtù costrettiva, e più disseccativa; & imperò ragionevolmente l'usano alle ulcere putride, e lo mettono ne i medicinali costrettivi, che si fanno per le giunture smosse, & in quelli, che sono per l'uso dello stomaco, e del fegato; tanto in quelli dico, che si tolgono di dentro, quanto che s'amministrano di fuori. Oltre à ciò la radice della pianta dissecca senza mordacità alcuna, & hà anch'ella alquanto del costrettivo. E parlando de i frutti della Palma all'undecimo delle facultà de gli alimenti, così diceva: Etra i Dattoli non poca differenza; imperoche alcuni son secchi, e costrettivi, come son quelli d'Egitto; & alcuni teneri, humidi, e dolci, come son quelli, che chiamano Carriote. I più eccellenti de dolci nascono in Hierico castello di Soria Palestina: tengonsi mezzani tra questi due predetti tutti gli altri; ma sono veramente malagevoli da digerire, e fanno dolore di testa, quando si mangiano copiosamente. Inducono mordacità alla bocca dello stomaco: generano humori grossi, e viscosi, e massime i grassi, e dolci; & imperò con la dolcezza loro agevolmente oppillano il fegato. I verdi nocciono assai più che i secchi, mangiandosene assai. E cosa chiara, che i dolci sono più calidi, & i costrettivi più frigidati. I verdi gonfiano lo stomaco, come fanno i Fichi, la medesima proportion hanno i verdi à i secchi, che hanno ancora i Fichi. Nelle regioni, che non sono molto calide, i Dattoli non si maturano, & imperò non vi si possono conservare secchi: il perche li mangiano gli habitatori così verdi, onde loro avviene, che s'empino d'humori crudi, e cefcano in malatie frigide, & oppillationi di fegato. Dandosi due Dattoli, cavatone i noccioli, e ripieni di polvere di Grana, con cui si tingono gli scarlati, proibiscono, mangiandosi, che le donne gravidhe non si sconcino. I noccioli fatti in polvere, e dati à bere al peso di mezza oncia con una dramma di lagrima di Sanguie di drago, con acqua di Procaccia, ristagnano i flussi bianchi delle donne. Vagliano i medesimi prima abbrugiati, e fatti in polvere, e bevuti con mezza dramma di seta cruda bruggiata, à coloro che orinano il sangue. Chiamano i Greci la Palma *φαίνη*; i Latini Palma: gli Arabi Machla, ò veramente Nachal: i Tedeschi Rattebaum: li Spagnuoli Palmera: i Francesi arbre de Dattes. I Dattoli chiamano i Greci *δάκτυλο*, e *φοίνικες*: i Latini Palmule, e *Dactyli*: li Arabi Tamar: i Tedeschi Dartilen: li Spagnuoli Tamaras, e *Datiles*: i Francesi Dattes, e figuero jalle.

Del Melagrano. Cap. 128.

**T**utti Melagrani son di buono nutrimento, e stomachali, come che pochissimo nutriscono. Più stomachali sono quelli, che son dolci; ma non si convengono nelle fe-

**A** bri, per le calidità, e ventosità, che inducono. I bruschi sono costrettivi, conferiscono à gli ardori dello stomaco, e sono più contrattivi, e più provocano l'orina; ma offendono la bocca, e le gengive. I Melagrani vinosi hanno le virtù loro tra l'uno, e l'altro mediocri. I noccioli de gli acini de i forti seccati al Sole, e cotti insieme con li cibi, ovvero triti, e polverizati sopra à quelli, ristagnano i flussi dello stomaco, e del corpo; e bevonsi utilmente infusi in acqua piovana per gli sputi del sangue. Pongonsi ne bagni costrettivi, ove si fanno sedere i disenterici, e le donne per li flussi loro. Il succo, che se sprema da i noccioli de Melagrani, si cuoce con mele per l'ulcere della bocca, de membri genitali, e del sedere. Vale ancora à prerigi delle dita, alle ulcere corrosive, alle crescenze della carne, & al dolore dell'orecchie, e difetti del naso; e specialmente quello de gli acetosi. I fiori de Melagrani, chiamati Citini, costringono, disseccano, ripercuotono, e consolidano le ferite fresche: e tanto vagliono in ogni cosa, quanto i Melagrani. Lavandosi la bocca con la decoctione loro, giova ai denti smossi, & alla humidità delle gengive. Mettonsi i fiori de Melagrani ne gli empiastri delle rotture intestinali utilmente. Dicono alcuni, che chi mangia tre fiori di Melagrano per picciolissimi che sieno, per tutto quell'anno non sente alcuna sorte di malatia d'occhi. Spremesene il succo nel modo, che si fa con l'Hipocisto. Il guscio del Melagrano, che chiamano alcuni Malicorio, hà virtù costrettiva, e s'accommoda à tutte quelle cose, che gl'istessi fiori. La decoctione delle radici del Melagrano, bevuta, ammazza i vermini larghi del corpo, e cacciali fuori. Chiamansi Balauisti i fiori de i Melagrani salvatichi, simili al Citino, ma ne sono di due specie; imperoche di questi se ne trovano di bianchi, di rossi, e di rosati. Cavasene il succo come dall'Hipocisto, & hà virtù costrettiva, e fa i medesimi effetti dell'Hipocisto, e del Citino.

MELAGRANO.

**D**  
**E**  
**F**



**I**L Melagrano è un'albero non molto grande con foglie quasi Olivari, simili à quelle del Mirto, verdi, grosse, e con alcune venette rosse, & attaccate con rosso picciuolo. Hà i rami arrendevoli, e spinosi, & i Balauisti

Melagrano, e sua historia.

Balausti purpurei sanguigni aperti di sopra come quelli dell'Hiosciammo, e stellati per intorno, dalla bocca de i quali escono le foglie de fiori simili a quelle de Papaveri salvaticchi, con alcuni capelli per dentro con certi granelletti in cima, come nelle Rose. Il frutto fa il guscio come di cuojo rosso di fuori, e giallo di dentro, tutto pieno di granella quadrangolari, rosse, e vinoso, dentro alle quali sono alcuni nocciolotti minori de i fiocini dell'uva: le granella sono distinte a grado per grado da sottili membrane gialle, fatte con non poco artificio di natura: il legno è di dentro giallo, ma vestito d'una corteccia sottile di colore come di cenere. I Melagrani adunque si chiamano in più luoghi d'Italia Pomi granati, da i molti grani, che contengono in loro dentro del guscio; tutto che vogliono alcuni altri, che si chiamano Granati dal reame di Granata fertilissimo di questo frutto. Ma come si sia, sono i Melagrani frutti volgarmente conosciuti da tutta l'Italia; imperoche quivi, e ne gli hori, nelle vigne, e ne giardini nascono, e si trasportano abbondantemente. Di questi, come si vede nel presente capitolo, scrisse Dioscoride per tre specie, cioè dolci, forti, e vinosi. I vinosi son quelli, che noi in Toscana chiamiamo Vajani, e che in altri luoghi si chiamano Schiavi, & in altri di mezzo sapore. Fece ne mentione Plinio al 17. capo del 13. libro, di cinque diverse specie, cioè dolci, forti, misti, acetosi, e vinosi. Ma questi tutti in tre specie comprese Dioscoride, ponendo nell'una i dolci; e nell'altra i forti, e gli acetosi; e nella terza i misti, & i vinosi. Veggonse di tutte queste specie hoggi in Italia; ma più grossi, e di frutto di acini, e più abbondanti di liquore sono i dolci, & i Vajani. Fannosi i forti diventar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, overo humano, con orina riterbata di molti giorni. Impedisconsi, che non crepino in su l'albero, se quando si piantano, se gli pongono tre pietre sotto alle radici; il che fa ancora, ponendole a quelli, che già portano il frutto. Questo proibisce medesimamente una Cipolla Squilla, piantatagli appresso alle radici. Fassi ritenere i fiori a quelli, che se gli lasciano cadere nell'alligare i frutti, bagnandoli tre volte l'anno con ugual parte di acqua, e d'orina stantiva insieme mescolate. Fassi l'effetto medesimo cingendo il tronco dell'albero con un cerchio di piombo, overo con la spoglia d'un Serpe. Serbanfi i Melagrani, che non si guastino per tutto l'anno, torcendogli il picciuolo in su l'albero, quando son quasi maturi. Serbanfi ancora similmente attuffandogli nella creta disterperata con acqua, e facendovela poscia seccar suso al Sole. Attuffansi ancora per conservargli nell'acqua, che bolle, e poscia per otto, over per dieci giorni s'asciugano al Sole. Il vino di tutte queste forti si fa de gli acini puri, e ben netti da gusci, e dalle pellicole loro, spremendolo per il torchio, e chiarendolo poscia con li facchetti, che si fanno per tali effetti nelle Speciarie; e serbasi per li bisogni, che giornalmente occorrono; ma bisogna prima separarlo dalla feccia, e poi gittargli sopra dell'olio. E differenza nel nome de i fiori tra Dioscoride con tutti gli altri Greci, e Plinio; imperoche Dioscoride chiama Citino il fiore del Melagrano domestico, e Balaustio quello, che produce il salvatico. Ma Plinio discordando da questo sentimento (secondo che al 6. capo del 23. libro distintamente si vede) chiama Citino tanto il fiore del domestico, quanto quello del salvatico non aperto: e Balaustio chiama il fiore di qualsivoglia di loro, ogni volta, che sia aperto fuori. G'ottimi fiori de i domestici d'un rosso fiammeggiante, e vivo colore, si portano hoggi a Venezia di Levante, di Cipro, e Candia, aggradevoli veramente all'occhio, & efficacissimi nelle sue facultà: ma se ne fanno per arte in Italia ancora, che del tutto si rassembrano a quelli, che ci portano i forestieri. Chiamasi Malicorio solamente quel guscio de Melagrani, che non è maturo, derivando tal nome dalle cuoja, e dalle pelli,

Citino, e  
Balaustio.

Malicorio.

A con cui si conciaivano, e s'increspavano anticamente, come si fa con li Somachi. Plinio dice, che i dolci offendono i denti, le gengive, e la bocca; il che Dioscoride (come è più da credere) disse de i forti. Ristagna valentemente il corpo la polvere d'un Melagrano secco, & arrostito in una pignata ben serrata nel forno, bevendola. I fiocini de i salvaticchi bevuti in polvere disseccano l'idropisia. La corteccia dell'albero cotta nel vino guarisce le buganze. E grandissima amicitia fra'l Melagrano, e'l Mirto, & imperò s'inseriscono agevolmente l'uno nell'altro, diventando poscia assai più fertili, che non sono per loro medesimi. Fassi delle più sottili foglie de i fiori, che escono de i Balausti con zucchero una conserva, come quella delle Rose, valorosissima per il flusso de i mestruanti bianchi quanto rossi, e massimamente quando se ne piglia mezza oncia per volta con vino vermiglio brusco, o con succo di Pomi granati acetosi, o con acqua ferrata. Vale parimente nella gomorrhea, ne i vomiti, e nella disenteria. Molte veramente sono le donne, che sono state fanate da i verretti flussi lungamente durati: del che non poco debbo a M. Francesco Calzolari Veronese Speciale alla campana d'oro, il quale mi rivelò questo così salutare medicamento: Oltre a ciò non è poca virtù ne i gusci de Melagrani per l'ulcere de i genitali; imperoche fattone polvere con spugna abbrugiata, ed Aloe, togliendo tanto dell'uno, quanto dell'altro, con aggiunta d'un poco d'Alume abbrugiato sana l'ulcere delle sudette parti, così de gli huomini, come delle donne in breve tempo. Le foglie de Melagrani fresche, peste, overo il loro succo mescolato con olio Rosato, & applicato alla fronte mitiga non poco i dolori antichi della testa. I Melagrani interi messi in una pignata bene coperta, & illutata, e di poi messi in un forno, fin che si abbruginò, vagliono molto nella disenteria, anzi che sono molte volte presentaneo rimedio, dandosene a bere una dramma, e mezza in polvere con vino rosso brusco. I nocciolotti de Melagrani bruschi al peso d'un'oncia triti con una dramma d'Incenso, fin che se ne facci polvere sottilissima, giovano mirabilmente a i flussi bianchi delle donne, dandosene loro a bere ogni giorno due dramme con acqua Rosa. Tutti i Melagrani (diceva Galeno all'ottavo delle facultà de semplici) hanno virtù costrettiva; ma non però è ella superiore in tutte le specie, tra le quali ne sono di quelli, che sono acetosi, e di quelli più dolci, che austeri; il perche è necessario, che l'utilità, che si cava da ciascuno di questi, sia secondo la qualità, che più abbonda nelle parti loro. Del sapore dolce, austero, & acetoso, à bastanza s'è detto di sopra nel quarto libro; Et imperò dalla dottrina di quelli si può molto ben conoscere, che differenza sia tra i Melagrani. Gli acini disseccano, e ristagnano molto più del vino, ma molto più i gusci, à i quali sono consimili ancora i fiori. Chiamano i Greci i Melagrani *Poiæ*: i Latini *Malum Punicum*: li Arabi *Kuman*, *Ruman*, & *Roman*: & i Tedeschi *Granatoepffel*: li Spagnuoli *Grandas*, & *Romanas*: i Francesi *Pomme de Granada*, e *Mygrenes*.

Del Mirto. Cap. 129.

F **L** Mirto domestico nero è più utile assai nella medicina, che'l bianco, e di quello molto più il montano, tutto che produca il seme poco efficace. Hanno virtù costrettiva il Mirto, e'l seme. Dassi il seme verde, e secco ne i cibi, a gli sputi del sangue, & a i rodimenti della vessica. Fa il medesimo il succo, spremuto da i frutti freschi, giova allo stomaco, & al provocare l'orina. Bevuto con vino è utile al morbo di quei Ragni, che si chiamano Phalangi, & alle punture de gli scorpioni. La decottione del seme fa neri i capelli. Il medesimo cotto nel vino, & applicato in forma di linimento, guarisce l'ulcere dell'estremità del corpo. Mettesi negli occhi co' fiore di polèta per mitigare l'infiammazioni, e le fistole la-

gi-



grimali. Il vino, che si fa delle bacche del Mirto spremute, bollito prima alquanto, accioche non diventi aceto, bevuto per avanti non lascia imbracciare. Tanto vale in ogni cosa il vino nei Mirti, quanto il lor seme. Sedendo visi dentro giova alle precipitazioni della matrice, al budello del sedere, e ai flussi delle donne. Mondifica la farfarella, le broxe, e le ulcere del capo, che humigano, e proibisce il cascar de i capelli. Mettesi ne gli empiastri, i quali chiamano i Greci Lipari, come vi si mette l'olio, che si fa con le frondi loro. La decoctione delle frondi è buona a far bagni per sedervi dentro, e per le giunture sinofse, che difficilmente si consolidano. Fassene fomento utilmente alle ossa rotte, malagevoli da consolidare: mondifica le vitiligini. Distillasi nell'orecchie, che menano la marcia: e bagnasene i capelli per farli neri. La medesima virtù si ritrova nel succo. Le frondi peste, e applicate con acqua, giovano alle ulcere humide, a i catarri di ciascuna parte del corpo, e a i flussi stomacali. Mescolate con olio Ombacino, o vero con un poco del Rosato insieme con vino, vagliono alle ulcere serpiginose, al fuoco sacro, alle infiammazioni de i testicoli, alle epinitide, e posteme del sedere. Secche, e trite in polvere s'impiastrano utilmente a i panarici, e pterigi delle dita, e humidita delle ditella, e delle anguinaglie. Restringono il sudore nelle passioni del cuore. Crude, o vero bruciate, giovano insieme con cera alle cotture del fuoco, a i panarici, e pterigi delle dita. Cavasi il succo dalle foglie irrorate prima con vino vecchio, e acqua piovana, e poscia pestandole, e spremendole. Usasi fresco, imperoche invecchiandosi, si guasta, e perde la virtù. Chiamano Mirtidano quel rilievo tumido, e gobbo, e irregolare, che nasce in su'l tronco del Mirto, e l'abbraccia come se fusse una mano, & è del medesimo colore. E' assai più costrettivo questo del Mirto. Pestasi, e impiastrasi con vino austero, e fansene trocisci, i quali si seccano all'ombra, e ripongonsi. E' egli più efficace, che il seme, e le foglie del Mirto. Mettesi ne i cerotti, ne i pessoli, nelle fomentationi, ne i bagni da sedervi dentro, e ne gli empiastri, ove sia bisogno di costringere.

M I R T O.



- A** Sono i Mirti domestici tanto bianchi, quanto neri, e similmente i salvatichi, come son quelli che per tutta la riviera del mare Tirreno, nelle maremme di Siena, nelle riviere di Genova, di Roma, e di tutto il regno di Napoli abbondantemente si producono dalla natura, noti a tutta Italia. Crescono i domestici d'assai commune altezza, e hanno il lor rami farmentosi, e arrendevoli: la corteccia rossigna, e le frondi lunghette, grosse, e sempre verdeggianti, simili a quelle de Melagrani; quantunque più nere ne i neri, e più bianche ne i bianchi si discernano. Il fiore in tutti è bianco, e odorifero, e imperò molto aggrada a i profumieri l'acqua, che se ne cava per lambicco. E come che la nostra d'Italia sia odorifera, e gentile, nondimeno odoriferissima, e molto più aggradevole debbe esser quella de i Mirti d'Egitto; percioche Teofrasto recita esser i Mirti di quei paesi aromatici molto, e odoriferissimi. I bianchi, e i neri de i domestici portano i lor frutti, li quali producono lunghetti, quasi simili all'Olive salvatiche, assai maggiori de i salvatichi, che per loro stessi nascono alla campagna: ancora che Marcello Vergilio espressamente lo nieghi. Ma vedesene però l'esperienza, ovunque sieno coltivati i domestici, che i frutti loro sono assai più grossi, gli alberi più grandi, e le frondi più morbide; imperoche il coltivargli adomestica, e gliempie d'humore; il che non fa la durezza del terreno a i salvatichi. Ma accioche alcuno, parlando io de Mirti salvatichi, non s'ingannasse, intendendo ch'io diceffi del Rusco, chiamato da Dioscoride, e da Plinio Mirto salvatico, dico che non di questo intendo io, ma de i Mirti, che per loro stessi nascono per le riviere, per li boschi, e per le campagne, che quantunque sia il Rusco chiamato da Dioscoride Mirto salvatico; presuppongo però esser stati conosciuti da lui in questa specie ancora, oltre al Rusco, i Mirti veri salvatichi, le prime parole del presente capitolo, che ei scrisse del Mirto; imperoche dicendo: Il Mirto domestico nero, &c. presuppone, che ve ne sia della specie medesima ancora de i salvatichi. Ne sono fra i salvatichi così de bianchi, e de neri, come fra i domestici; imperoche fra questi assaissimi n'hò veduti io portare i frutti, e maturarsi senza diventar neri. Non crescono così alti, nè così grossi i salvatichi, come fanno i domestici; ma per lo più non facendo molto alto tronco, crescono partiti in varj, e diversi farmenti. Non campano i Mirti dalle montagne, nè in altri luoghi freddi, e come che in fra terra, ne gli horti, ne i giardini, nelle vigne, e ne i campi benissimo allignino; nondimeno lungo alle riviere del mare, ed qualche ameno, e dilettevole lago, naturalmente per loro stessi nascendo, maravigliosamente prolificano, e quivi lieti si mantengono. Giovano le frondi, e il seme de frutti de Mirti, facendosi in polvere, e bevendosi con vino, a chi avesse mangiati funghi malefici. Quello, che chiama Dioscoride MIRTIDANO, è cosa nota, e volgare, ove sieno assai Mirti. Ritrovo esser due altre specie di Mirto oltre alle predette, commemorare da gli antichi, TARENTINA cioè, & ESSOTICA, amendue da me conosciute. La Tarentina così chiamata da Taranto città di Puglia, produce le foglie molto più minute, e più ferme della nostrana, e il frutto minore, più copioso, coronato nella cima d'un colore, che nel nero purpeggia, pieno di gran numero di seme bianco. I fiori fa egli bianchi simili al Mirto volgare, e parimente odorati. La Essotica è hoggi in molti horti, e giardini d'Italia con foglie poco dissimili dal Mirto commune, ma più appuntate, manco verdi, e così dense che occupano ogni minima parte de i rami. Fa il frutto lunghetto, come il commune, e parimente i fiori. L'una, e l'altra specie servono ne i giardini commodamente per far spalliere, sicpi, e capanne, per esser così vicide, e arrendoli, che facilmente si lasciano intessere, e tirare in
- L** opere

Mirto, e sua historia.

Errore del Marcello.

Mirtidano. Altre specie di Mirto. Mirto Tarentina, e sua historia.

Mirto Effotica, e sua historia.

MIRTO TARENTINA.

A



MIRTO ESSOTICA.



opere così fatte. Le virtù loro sono tutte quelle istesse del Mirto. Onde scrivendo d'esse Plinio al 29. capo del 15. libro, così diceva: Quelli, che intessono i Mirtine i giardini, fanno di Mirti domestici più spe-

MIRTILLO.

B



C

cic. La Tarentina con foglie minute; La Nostrana con aperte; e la Essotica densissima di Foglie, compartite in sei ordini per ciascuon ramuscello. Questa non è in uso; ma l'una, e l'altra ha pur assai rami. In Germania, e in Boemia, dove non nasce veruna specie di Mirto, usano la maggior parte de gli Speciali in luogo loro una pianta chiamata da loro Mirtillo. Questo nasce nei monti, e nelle selve con il gambo, e i rami verdi, produce le foglie quasi simili al Bosso, ma più sottili, e minutissimamente intagliare per intorno. Sono i suoi fiori, come campane di colore incarnato con alcuni filetti rossi nel mezzo, da cui nascono le bacche, le quali così nel colore, come nella grandezza non sono dissimili da quelle del Ginepro; ma però piene d'un succo vinoso, e al gusto bruschette, con la sommità alquanto concava. Queste adunque in Germania insieme con tutta la pianta s'usano commodamente per il Mirto, dalquale non credo che sieno di virtù molto lontane. Usanle alcuni per tingere filo, e carta di colore azzurro. Mangiansi ancora dai pastori, e da molti altri, come le Fragole, onde in Boemia pubblicamente si vendono su le piazze, perchè in vero non sono ingrati al gusto. In Toscana si chiamano i Mirti volgarmente Mortina, e Mortella, e vi sono assai in uso le frondi per conciare le cuoja, perciocchè valentemente le ferrano, le increspano, e le ingrossiscono. Enne una infinità nel Tomolo d'Orbetello, ovetutto il verno si pascono i tordi. De i frutti ben macinati, quando son freschi, e ben maturi, compongono le nostre donne un sapore, il quale si può serbare assai in lungo, non poco aggradevole al gusto per mangiare con gli arrostiti; e tutto che stitichi alquanto il corpo, conferisce nondimeno à i flussi disenterici, e stomacali, e al superfluo mestruo delle donne. Le foglie secche disseccano molto più che le verdi: la decottione delle foglie, e delle bacche giovano alle posteme calde, come sono le erisipele, e formiche. Le bacche prese in qualsivogli modo corroborano, e confortano il cuore, e

re, e

re, e conferiscono mirabilmente altremor di quello. Abbruciansi le foglie secche in una pignatta cruda, e ben coperta, e ben stivata, fin che diventino cenere bianchissima, laquale lavata dipoi, e secca al Sole, usano alcuni in luogo di Spodio, e di Tucia. Il Mirto (come disse Galeno al 7. delle facultà de semplici) è pianta composta di diverse sostanze; ma vince però in lei la qualità frigida, e terrestre. Hà ancora del sottile, edel caldo; e imperò disecca valorosamente. E veramente non poca differenza di più, e di manco facultà costrettiva, tra lefrondi, tra i germi, tra'l frutto, e tra'l succo. Quello, che chiamano Mirtidano, che nasce hora in su'l tronco, hora in su i rami à modo di gobba, tanto più valorosamente disecca, e costringe, quanto è egli delle predette parti più secco. Pestano alcuni, e fannone pastelli con vino. Le frondi secche assai più valorosamente dissecano, che le verdi; percioche con queste si meschia una certa humidità. Il succo si cava non solamente dalle frondi verdi, ma ancora dal frutto. Tutte queste cose hanno virtù di costringere tanto applicate di fuori, quanto tolte dentro nel corpo; percioche non hanno alcuna facultà nè velenosa, nè solutiva. Tutto questo del Mirto, e Mirtidano disse Galeno. Chiamano i Greci il Mirto *Murrion*; i Latini *Myrtus*: gl' Arabi *Aes*, *Alas*, ovvero *As*: i Tedeschi *Welsch heydelbeer*: li Spagnuoli *Murta*, ovvero *Rajam*: i Francesi *Meurte*. Chiamano i Tedeschi il Mirtidano *Heydelbeer*; e i Boemi *Byaodi*, ò vero *Utanioka*.

Delle Ciregie. Cap. 130.

**L**E Ciregie mangiate fresche, lubrificano il corpo: e secche, lo restringono. La Gomma dell'albero, bevuta in vino inacquato, giova alla tosse antica, fa buon colore, acuisce il vedere, e provoca l'appetito. Bevuta nel vino, vale al mal della pietra.

A CIREGIE RACEMOSE.



C I R E G I E.



CIREGIE AMARINE.



**N**on credo, che sia hoggidi albero in Italia più conosciuto de i Ciregi. Fanno questi le foglie più larghe di quelle de i Nespoli per tutto all'intorno de'ta-

te, i fiori bianchi à zocche, de i quali nascono le Ciregie per la più parte rosse attaccate con lunghi picciuoli venci, e arrendevoli cò noccioli d'ètro assai duri, come fo-

me sono quelli delle Prugne salvatiche, ne i quali sono le animelle bianche, e amarete. La materia del legno è fibrosa, e soda; la scorza è liscia, e cartilaginosa. Ve ne sono di diverse specie, cioè dolci, acide, austere, amarete, e insipide, come è noto à ciascuno, che di mangiarle si diletti. Furono le Ciregie, e gli alberi loro (secondo che scrisse Plinio al 25. cap. del 15. libro) portati primieramente in Italia di Ponto per cosa nuova, e per alberi quivi forestieri, nè più veduti, da Lucullo nella vittoria, che riportò egli à Roma contra à Mitridate. Ma tanta è stata l'amistà del terreno dell'amenissima Italia con questo albero, che non solamente hà conservato, e ampliato le specie de domestici; ma come pregno per grande affabilità del loro humore, per se stesso, senza alcun seme, per le campagne, per li monti, e per li boschi innumerabilissime piante di grandissima procerità ce n'hà prodotte, e produce. Sono i lor frutti, i quali volgarmente chiamiamo Ciregie, di diverse specie, frà le quali in più prezzo sono le Marchiane, e le Duracine; avvega che di queste di più grosse, e più picciole, e di più rosse, e di più bianche se ne ritrovino. Quelle, che chiama Plinio Juliane, e noi Acquajole, sono in poco prezzo, percioche, se non si mangiano in sù l'albero, malagevolmente per essere fuor di modo tenere, si possono portare, che non si macerino; e oltre à ciò non sono così piacevoli al gusto per la tenerezza loro, come son l'altre. Quelle, che per diventar molto nere, chiamiamo noi Corbine, e Plinio nomina Attie, e Ceciliane, essendo di quelle, che son durette, e dolci, sono assai aggradevoli al gusto; quantunque poco s'usino ne i conviti, per tingere elle fuor di modo e le mani, e la bocca. Enne una specie, che da un solo picciuolo produce, tre, quattro, e fino à cinque Ciregie, e un'altra che le produce in grappoli, come l'uva, come si può vedere dalle qui stampate figure, lequali mi furono mandate da Verona dal mio M. Francesco Calzolari Speciale. Nelle specie delle Ciregie si connumerano ancora quelle, che in Toscana, e in Siena massime, si chiamano Ciregie Amarine, in Roma Visciole, e in Vinegia, e quasi per tutta la Lombardia Marasche. Sono queste di più diverse specie, ma tutte però chi più, chi meno, hanno dell'acetoso, e del mordente. Chiamansi in sù l'Trentino Marasche quelle, che manco mordono; delle quali ve n'è una sorte molto al gusto per lo gentile sapore aggradevole; imperoche hanno insieme un dolce, e un mordace non eccessivo. Chiamansi ancora quivi oltre à queste, Marine, e Marinelle, certe altre d'un'altra specie di più breve picciuolo, di minor frutto, e più tondo, poco nel sapore differenti dalle perdette. Ne sono oltre à ciò di una terza specie, chiamate Verule, più lunghe di picciuolo, più grosse, più acetose, e più lunghe di tutte l'altre. E come che le due prime specie, quando son ben mature, diventino tanto vermiglie, che quasi neregino; le Verule nondimeno sempre rimangono rosse. Lodansi tutte queste specie d'Amarine per seccare, per confettare, e per sapori; e glieli per ispegnere la sete nell'ardentissime febrì, e per provocare l'appetito. Nascono di queste delle salvatiche per se stesse nella valle Anania nella giurisdittione di Trento, e parimente in Boemia intorno Praga, e in Austria intorno Vienna, simili nel sapore, e nel colore alle Verule; ma di breve picciuolo, e son prodotte da piante nane, di tante brevità, che poche ve ne sono, che avanzino la misura d'una spanna. Il perche hò più volte pensato (quantunque io non osi d'affermarlo) ch'el le sieno quelle istesse, che Plinio chiama, Macedoniche. Io per esser questa pianta così picciola, credo che si possi chiamare sicuramente Cameceraso. Le salvatiche, le quali per lo più son cibo de gli augelli, poco s'usano di mangiare, eccetto che da villani; percioche oltre all'esser poco carnose, sono amare, e dispiacevoli. Tralignano i Ciregi, à cui si mette letame di qual si voglia sorte al piede; imperoche non si gode

Specie varie di Ciregie.

Ciregie salvatiche.

## CIREGIE SALVATICHE.



d'altro, che de i suoi stessi rami, che nel potargli se gli tagliano, sotterandoglieli appresso alle radici. Fanno quei Ciregi i lor frutti più primaticci de gli altri, à i quali si ponga calcina attorno al piede, avanti che mostrino i fiori; ò veramente inaffiandosegli le radici ogni giorno con acqua calda: ma questi così coltivati presto si seccano. Nascono le Ciregie senza noccioli, tagliandosi l'albero, quando è tenero, e picciolo, due piedi da terra, e fendendosi fino alla radice, dopo al che bisogna con destrezza da ogni parte cavar fuori la midolla, e subito unire amendue le parti insieme, che si ferrino, e ligarle strettamente, e dipoi intonicarle per tutto intorno, e parimente in cima con sterco di bue; imperoche così facendo si tornano à consolidare in capo dell'anno. Incalmandosi adunque quest'albero con le pole, che non habbino prodotto il frutto, farà sempre le Ciregie senza noccioli. Galeno al settimo delle facultà de semplici, havendo avvertenza à tante, e così diverse specie di Ciregi, così brevemente ne scrisse, dicendo: Il Ciregio albero produce il frutto, che non è ugualmente costretto in tutte le specie delle sue piante; imperoche in alcune delle sue specie (come si vede ne Melagrani, e nell'altre Mele) abonda l'austerità, in altre la dolcezza, e in altre acetosità; anzi che ancora le dolci, quando non sono mature, sono molto acerbe, e qualche volta così acetose, come le More; ma nelle More immature la qualità acetosa supera evidentemente l'acerba; come che questo non sempre si ritrovi nelle Ciregie. E però le più dolci più muovono il corpo, quantunque meno sieno elle utili allo stomaco; ma il contrario fanno le austere. Le acetose assai più si convengono à gli stomachi flemmatici, e che generano superfluità; perche disseccano più delle austere, e sono alquanto incisive. La Gomma dell'albero hà la medesima virtù, che hanno gli altri Medicamenti, che sono viscosi senza mordacità. Giova al petto, e all'asprezza della canna del polmone,

none. Giova propriamente ( se è vero quello che scrivono alcuni ) alle pietre delle reni; perciocche hà delle parti sottili in se, con cui opera in tale effetto: Chiamano i Greci le Ciregie *κεράτρυα*: i Latini Cerasa, & Cerasia: gl' Arabi Cerasie: i Tedeschi Kirsen, e Chirschen: li Spagnuoli Cerezas: i Francesi Cerise: i Boemi Wissue.

Delle Silique. Cap. 131.

**L**E Siliue fresche mangiate, nucono allo stomaco, e solvono il corpo: ma secche, lo stringono, e sono più utili allo stomaco; provocano l'orina, e massime quelle che si conservano nelle vinaccie.

SILIQUE.



**L**E Silique, chiamate da i Greci Ceracie, si chiamano volgarmente da noi, e per tutte le specierie d'Italia Carobe, e Carobole. Nascono le piante, che le producono abundantemente nel regno di Napoli, in Puglia, e parimente in Campagna, come è ben noto à chi cavalca da Fondi ad Itri, e di quivi à Mola; imperocche dietro à quella sassosissima strada, laqual chiamano Appia vi se ne veggono infinitissime piante. Chiamano cotali piante i paesani Silequa, vocabolo veramente corrotto da Siliqua. Sono alberi d'assai bella procerità, come che più i fuoi ramitrassino in larghezza, che in altezza. Il colore della corteccia è cenericcio, pendente al ceruleo, come quello del Loto. Ele frondi assai s'assimigliano à quelle del Frassino nel procedere dell'ordine loro; ma sono più larghetta, più dure, più rade, e più tonde. Fioriscono nella fine del verno, ò nel principio di primavera, e maturano il frutto la state, e l'autunno. Quando si raccolgono dall'albero, sono abominevoli, e ingrati al gusto; ma diventano dolci, poi che son secche in su le grati; imperocche vi si congela dentro un liquore simile al mele, e massimamente in quelle, che nascono nelle regioni Orientali, onde gli Arabi, e gli Indiani cavano delle Carobe

**A** non poca quantità di mele, nel quale per lo più condisciono il Gengevo, i Mirobolani, e le Noci moscate, testifica Strabone, scrivendo de gli alberi d'India nel 15. libro della sua Geografia. D'un'altra sorte di Silique, la qual chiamano Fico d'Egitto, scrissero Teofrasto, e Plinio, della quale mi tacerò, e per essere incognite in Italia, e per non essere elle di momento alcuno. Le Carobe secche, se bene con il testimonio di ciascuno sono costrette, è stato nondimeno sperimentato, che la loro decottione giova non poco alla tosse, e alla strettura del petto, e ciò per il liquore non meno dolce del mele, che in esse si ritrova. Vituperò le Silique per usarsi ne cibi Galeno al 2. delle facultà de cibi, dicendo: che per essere legnose, necessaria cosa è, ch'elle sieno durissime da digerire; e imperò, che meglio sarebbe stato lasciarle in Oriente, che portarcele ne paesi nostri. Ma scrivendo delle facultà tanto dell'albero, quanto de frutti al 6. lib. delle facultà de semplici, così diceva: L'albero, che produce le Silique, dissecca, e restringe, come fa ancora il suo frutto, il quale hà alquanto del dolce. Hanno queste un certo che simile alle Ciregie; perciocche mangiandosi fresche, solvono il corpo. E secche lo restringono. Chiamano le Silique i Greci *κεράτρυα*: i Latini Siliqua: gli Arabi Charnub: i Tedeschi S. Johannes brot: li Spagnuoli Alfarobas: i Francesi Carouge.

Silique d'Egitto.

Virtù delle Carobole.

Silique scritte da Galeno.

Nomi.

Di tutte le Mele. Cap. 132.

**L**E frondi di tutti i Meli sono costrette, e così parimente i fiori, e le cime, e massime quelle de Cotogni. Sono costrette le Mele, quando sono acerbe; ma le mature sono altrimenti. Quelle, che si maturano la primavera, aumentano la colera, nucono à tutti i nervi, e generano ventosità. Le Cotogne sono utili allo stomaco, e provocano l'orina. Arrostate nel fuoco, diventano e più tenere, e più soavi. Giovano à i flussi stomacali, e disenterici, e à gli sputi della marcia, e à i colerici, e massimamente crude. Bevete utilmente la loro infusione ne i flussi del corpo, e dello stomaco. Il succo delle crude, vale à difficoltà di spirito, e strettura di petto. È utile la decottione loro alle rilassazioni della matrice, e parimente del budello del sedere. Quelle, che si confettano nel mele, provocano l'orina: & il mele del condimento loro, tirata à se la virtù del frutto, diventa costrettivo, e ingrossativo. Sono le cotte nel mele utili allo stomaco, e molli al gusto grate nel mangiarle; ma manco ingrossano. Mettonsi crude ne gli empiastri, che si fanno per ristagnare il corpo, per li vomiti, e per le infiammazioni dello stomaco, per le infiammazioni delle mammelle, per le durezze della milza, e per le posteme del sedere. Fasse delle Mele Cotogne vino, pestandole prima, e poi spremendole; e accioche si conservi, s'aggiunge in ogni sedici sestari un sestario di mele; imperocche se non si fa così, diventa aceto, & è utile à tutte le cose predette. Composti delle Mele Cotogne l'unguento, ilquale si chiama Melino, che s'usa, ove sia bisogno d'olio costrettivo: Debbonsi eleggere le vere, le quali son quelle, che sono piccole, tonde, e odoratissime; imperocche quelle, che si chiamano Strathie, che sono grandi, sono assai meno buone. I fiori verdi, e secchi son utili ne gli empiastri costrettivi, alle infiammazioni de gli occhi, e à sputi del sangue. Bevonsi con vino per li flussi del corpo, e delle donne. Quelle, che del sapore del mele si chiamano Melimele, lubrificano il corpo, e cacciano fuori i vermini; ma nucono allo stomaco, e fanno sete. Queste chiamano alcuni Mele dolci. Quelle, che da Epiro si chiamano Epirotiche, e da Latini Orbiculate, sono convenevoli allo stomaco: stringono il corpo, e provocano l'orina; ma sono però manco potenti delle Cotogne. Le salvatiche sono simili à quelle della primavera, e sono costrette; nel quale uso sono necessarie tutte quelle, che sono immature, e acerbe. Le Persiche sono buone allo stomaco, e lubrificano il corpo; ma le non mature lo stringono, e le secche hanno ancora maggior forza di costringere. La decottione delle secche, bevuta, ristagna i flussi dello stomaco, e del corpo. Le Ar-

meniache, che da Latini si dimandano *Præcocia*, sono più piccole di queste, e migliori allo stomaco. Le Mele di Media, ovvero Cedromele, che da Latini si chiamano *Citria*, conosciute da tutti, hanno i loro alberi, che in ogni tempo dell'anno portano i frutti: imperochè l'uno s'ottenne tra all'altro. E questo frutto lungo, crespo, di color d'oro, gravemente odorato. Ha il seme simile a quello del Pero, il quale bevuto nel vino supera i veleni, e muove il corpo. La decottione de frutti, è vero il succo tenuto in bocca, fa buon fiato. Dannosi Cedri a mangiare ne difetti delle donne gravide, e massime in quella sorte di male, che i Greci chiamano *Cisfa*. Crede si, che tenendosi nelle casse, ovvero ne gli armari, non lasciano tarmare le vesti.

## M E L O.



Mele, e loro historia.

Sotto le specie delle Mele in un medesimo capitolo scrisse Dioscoride, per essere simili di figura, e di aspetto delle Pesche, delle Mele Cotogne, dell'Armeniache, e de Cedri. Ma venendo primamente alle comuni Mele, dico che la loro pianta fa un stipite solo, dal quale manda fuori i rami dilatandosi così in lunghezza, come in larghezza. Vestessi d'assai grossa corteccia bianca di fuori, e di dentro rossiccia. Produce le foglie lunghette, e parimente larghe, più presto grosse, che sottili, e per tutto all'intorno minutamente dentate. Produce i fiori la primavera in alcuni alberi bianchi, e in alcuni incarnati, da i quali nascono le Mele. Non ha molte, nè profonde radici. Sono le Mele di più varie, e diverse specie, che si possi narrare, e però sono ancora varj di forma, e di sapore; il perchè varie, e diverse sono le virtù loro. E però (come scrive Galeno nel secondo libro delle facultà de gli alimenti) tali sono austere; tali acetose; tali dolci; tali acetose, e dolci; tali acetose, e acerbe; etali dolci, acetose, e acerbe insieme. Nondimeno secondo più, e manco, tutte le sorti delle Mele sono costrette, frigide, e terrestri. Ma in particolare le acetose generano frigidità, e sottile nutrimento. Le mezzanamente dolci sono temperate, accostandosi però alquanto a calda natura. Le sciocche, seguendo la natura dell'acqua (ancora che pajano più dolceggiare che altrimenti) sono del tutto inutili; imperochè

- A oltre all'essere molto allo stomaco nocive, non sono aggradevoli al gusto nel mangiarle, nè come le altre fortificano lo stomaco, nè ristagnano il corpo troppo lubrico. Debbonsi adunque usare le Mele secondo la qualità, che al gusto manifesta il loro sapore, usando le austere nelle calidità, e humidità dello stomaco; le acerbe ne i medesimi effetti più eccessivi; e le acetose nei grossi ma non troppo freddi humori; conciosia cosa che à i molto freddi, e grossi humori cose acute, e non acetose (come che amendue sieno incisive) si richieggono. Le dolci non partecipi d'altro sapore, nè di grossa natura, ajutano mirabilmente à distribuire il nutrimento nel corpo; ma accompagnate d'acuto sapore, e da grossa sustanza, solvono più presto il corpo, che altrimenti. Debbonsi con ogni cura schifare non solo le inutili, ma quelle che più si lodano, infino à tanto che non son ben mature in sù l'albero: perche sono durissime da digerire, frigide, e malagevoli da passare: e oltre à ciò danno cattivo nutrimento, generando humori frigidità, e grossi. Ma quelle, che ben mature si riserbano il verno, e fino alla primavera, cotte con pasta attorno, o pur senza nella cenere calda, sono spesse volte convenevoli alle malatie, mangiandole subito dopo pasto, e qualche volta col pane, e massimamente ne i flussi del corpo, e ne i vomiti dello stomaco. Alche molto giovevoli sono ancora
- C le acerbe; perche cotte per cotal via, si riducono mediocrementè costrette. In Toscana oltre à tutte le altre sono in prezzo quelle, che si chiamano Appie, e quelle che chiamano Mele Rose: imperochè in queste due specie si ritrova oltre à un aromatico, e gratissimo odore, un sapore molto aggradevole al gusto nel mangiarle. Il perchè non credo, che troppo s'allungherebbe dal vero, chi dicesse, che l'Appie fosse le Melimele, e le Mele Rose l'Epirotiche, o vero l'Orbicate di Dioscoride. Quelle poi, che in tanto arrossiscono, che diventano vermiglie, non crescono in troppa grossezza, e sono al gusto acetose; nè per altra causa così arrossiscono, se non perchè la
- D loro origine è tratta da gl'inești de i Meli fatti in sù i Morineri. Il Cornario, fondandosi (come io credo) solamente sopra la sua opinione, si crede ne suoi commentarij fatti sopra i libri di Galeno delle compositioni de medicamenti, secondo i luoghi, che le Mele cognominate Cestiane da gli antichi, sieno gli Aranci. Ma ben mi maraviglio come da cotal falsa credenza non lo distoglie Plinio il quale al 14. cap. del 15. lib. apertamente scrive, che le Mele Cestiane furono così cognominate da Cestio loro inventore; come parimente le Mariane da Mario, le Manliane da Manlio, le Claudiane da Claudio, e le Appiane da Appio antichissimi Romani, per esser elle per avventura state portate à Roma al principio da costoro d'altri lontani paesi. Onde scrive in quel luogo Galeno, togliendo da Apollonio, che al dolor del capo causato da ubbriachezza, vagliono mirabilmente le Mele, che à Roma si chiamano Cestiane, cotte, e mangiate ne i cibi, per esser elle d'austera natura. Dalche si può agevolmente conoscere, che qui intende Galeno, delle Mele, e non de gli Aranci, come par che si sogni il Cornario; imperochè oltre al persuadermi che suffero gli Aranci incogniti ad Apollonio, e parimente à Galeno per non haverne egli scritto in luogo veruno, non sò io veramente, che in luogo del mondo gli Aranci si mangino cotti ne i cibi. E però spesso accade (dico però salvando la pace di tutti) che coloro, che solamente si consigliano seco stessi, e con la durezza della loro testa, odano il più delle volte i lor errori, e veggano le lor sentenze andar per terra. E' valoroso rimedio à Meli, che non portano i frutti al tempo, il cerciar loro il tronco cò un cerchio di piombo avanti che fioriscono, e levarglielo poscia avanti, che si maturino le Mele, mettendo il cerchio non più che un piede alto da terra. Le Mele dolci, che per lo più si maturano di Giugno, vagliono ne i morbi melancholici, e specialmente il lor vino; e le dolci, che si matu-

rano l'autunno si danno utilmente nella doglia di petto, cuocendosi sotto la cenere, e mescolandosi con succo di Regolitia, Amido, e Zucchero, facendo però ciò due volte il giorno, un' hora ò due avati al cibo. Le Mele Cotogne furono portate in Italia da Cidone castello di Candia, da cui sono chiamate Cidonia da i Greci.

C O T O G N O .



- A Galeno, di Soria, e d'Iberia fino à Roma, secondo che recita egli ne libri delle facultà de cibi. Le Cotogne, che si condiscono, vogliono veramente esser benissimo mature, altrimenti s'induriscono, e diventano legnose. Quelle che per il verno si ripongono crude, non si debbono mettere appresso all'Uva; perciocche il molto loro acuto odore la fa corrompere, e infracidire. E' cosa veramente maravigliosa quello che molti affermano, cioè, che se le donne gravide mangiano spesso volte le Mele Cotogne partoriscono i figliuoli industriosi, e di segnalato ingegno. Le radici delle Struthie legate intorno al collo guariscono le scrofole, e come vogliono alcuni ancora il gozzo, ma avanti che si cavino di terra bisogna circolarmente scavar la terra con la sinistra mano, e dire che ci fa questo, e perche cagione, se però tanto è da credere alle superstizioni. Le Mele Cotogne mangiate avanti il cibo serrano il corpo; così mangiate dipoi fanno il contrario, e proibiscono i vapori, che dallo stomaco ascendono alla testa. Le mucillaggini fatte del seme nell'acqua giovano à tutte l'infiammagioni, e specialmente alla arfura della lingua nelle febri maligne. Fassi del succo delle Mele Cotogne un medicameto saluberrimo per li vomiti colerici, e per la disenteria in questo modo. Prendesi una libra del sudetto succo, di Coralli rossi, di seme di Rose rosse, e di Reubarbaro di ciascuno una dramma: e d'Hipocistide, e d'Acacia, di ciascuno due scropoli, fansi dipoi bollire tutte queste cose insieme, fino che cali la terza parte, colansi diligentemente, e di questo medicamento si dà à bere due ò tre oncie alla volta due ore avanti al cibo; ma bisogna che prima gli ammalati si
- B
- C

P E S C O .



purghino. Il PERSICO poi è noto à tutti, produce le foglie del tutto simili à quelle del Mandorlo, e parimente i fiori, i quali però sono più porporeggianti, da i quali nascono i frutti. La materia del legno è fragile, fungosa, e rara; e però i Persichi non lungamente durano, e tanto più, quanto le radici loro sono debolissime, e poco sotto terra. Le Persiche, le quali noi in Toscana chiamiamo Pesche, sono di più, e di diverse for-

Persiche, e loro diversità.

E'adunque la pianta del Melo Cotogno quasi simile al Melo volgare, ma le foglie sono minori, più lisce, più grosse, più dure, e dal rovescio più bianche. Produce i fiori bianchi, ò vero leggermente incarnati, con cinque foglie, come le Rose salvatiche. Cresce rare volte in notabile altezza, perciocche la gravità de frutti non la lasciano alzare. Ritrovanti di queste in Italia tre forti, delle quali le più lodate sono propriamente quelle, che chiamano Mele Cotogne, non punto dissimili da quelle, che per le migliori loda Dioscoride, e chiama Plinio Chrisomele; imperocche esse sono piccole, piatte, compartite in fette, gialle, lanuginose, e molto più odorate dell'altre. Della seconda specie son quelle, che più che tutte l'altre s'ingrossano, chiamate da Dioscoride, e da Galeno Struthie, assai men valorose dell'altre. Chiamiamo noi queste in Toscana Pere Cotogne; imperocche nella forma loro più si rassembrano alle Pere, che alle Mele. Sono più succose, e più carnose dell'altre, ma non così gialle, lanuginose, e odorate. Le terze chiamate da Plinio Milviane, sono quelle, che si chiamano Bastarde; imperocche son quelle, che nascono de gli inesti fatti de i Meli Cotogni in sù gli alberi delle Struthie, e parimente delle Struthie in sù i Meli Cotogni. Crescono queste di questa terza specie maggiori delle Mele, e minori delle Pere, e in ogni loro qualità tengono il mezzo tra l'una, e l'altra specie. Sono veramente tutte queste, quantunque molto più le Mele, molto necessarie nelle speciarie per le medicine collettive; perciocche di tutte, oltre al vino, alla miva, e all'olio, se ne fanno saporì, gieli, coto-gnate in varj, e diversi modi, convenevoli non solamente à gli ammalati, ma utili, e aggradevoli ancora all'uso de sani. Portavasi la Cotognata fatta al tempo di

ti; percioche delle rosse, delle gialle, delle verdi, delle bianche, e delle vermiglie simili al fangue, delle partitoe, delle duracine, delle Cotogne, delle amare, delle brusche, delle saporite, e delle sciocche se ne ritrovano. Quelle che più ne cibi sono in prezzo, sono le duracine, cioè quelle, che non si spicciano dal nocciolo; e di queste più quelle, che per il lor giallo colore, e per esser molto odorate, si chiamano Pesche cotogne. Stiman si appresso a queste le vermiglie, che sanguignano, chiamate da noi Pesche carote, non tanto però perche elle sieno più delle altre aggradevoli al gusto, quanto per esser belle, e vaghe alla vista. Non si apprezzano ancora meno quelle, che per la somiglianza s'addimandano Pesche noci; imperoche per essere durette al dente, e nel colore, e nel sapore simili alle Cotogne, molto diletmano al gusto nel mangiarle. Enne d'una forte in Toscana, artificiosamente fatte da gli agricoltori, chiamate Pesche mandorle; perche in vece di nocciolo hanno una Mandorla simile all'altre Mandorle. Contende oltre à ciò non poco il Cornario ne suoi commentarii sopra al secondo libro di Galeno delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi, per provare che la scrittura di Plinio sia corrotta in tutti quei luoghi, ove egli fa mentione delle Pesche duracine, e non solamente vuole egli che sieno corrotti tutti questi luoghi di Plinio, ma ancora i libri di Paolo Egineta, di Palladio, e di Constantino Imperatore, dove in essi si ritrovi scritto cosa alcuna delle Pesche duracine; dicendo, e affermando, che dove in tutti questi auttori si ritrova scritto Pesche duracine, la scrittura è falsa, e che vuol dire rhodacene, e non duracene. Ma dicendo ciò il Cornario, senza provarlo con autorità, o veruna ragione, dimostra di dir ciò di sua propria intentione, e che non havendo egli come questo provar potesse, non habbia havuto altro attacco, nè altro rimedio, che allegare tutti i testi di quelli antichi sospetti; il che però non è in alcun modo da credere. Onde più presto dirò io, che il Cornario in questo di gran lunga s'inganni, e che non intenda la cosa, che lasciarmi ridurre à credere, che tanto numero di libri sia scorretto, per confermare cotale ridicola opinione. Anzi che non posso se non maravigliarmi, che il Cornario, altrimenti, huomo dottissimo, si sia così sforzato di fare oscura una cosa così chiara, e che non habbia egli inteso con tanta sua dottrina, che cosa voglia significare appresso Plinio, e Palladio, questo vocabolo duracina, che cosa appresso Paolo significhi doracia, e che cosa appresso Aetio, Constantino, e alcuni altri rhodacena: imperoche s'egli havebbe ben considerato, che tutti questi vocaboli sono differenti tra loro, e che uno significa una cosa, e l'altro un'altra; non haveria veramente havuto causa alcuna di dubitare, nè haveria così largamente detto, che tutti quei testi fossero sconci, e scorretti: avenga che (per quanto si stende il giudicio mio) nissun ve ne sia, in cui conoscer si possa mancamento o falsità di scrittura; imperoche io hò sempre tenuto, che appresso Paolo si debbi leggere doracia, come si trova scritto ne testi Greci più frequentati, e non rhodacena, come vuole il Cornario; percioche quivi Paolo tratta solamente di quei frutti, che chiamano i Latini Procacia, e Armeniaca, e noi corrompendo il Latino, Bacoche, e Moniache, e non semplicemente delle Pesche; imperoche (come afferma l'istesso Cornario) rhodacene non significa altro appresso à i Greci, che l'albero che noi chiamiamo Persico, come parimente rhodacena significa i suoi frutti, cioè le Pesche: il che ancor io confermo senza alcuna contradictione. Ma appresso Paulo (come hò detto) doracia non significa nè Persico, nè Pesche, ma una specie d'Armeniache, o vero Precocie, come egli manifestamente dichiara con queste parole *τὰ δὲ προκίαια τε καὶ δωράκια, καὶ ἀρμενία κρη πτονα πῶν περσικῶν ἀτελάριζήνελαί, ὅτε ὡσαύτως δ'ιωπέριπται*, cioè: Le Precocie, le Doracie, e l'Armeniache superano

Opinione  
del Cornario  
rifiutata.

A di bontà le Pesche, percioche non diventano acetose, nè così si corrompono nello stomaco. Dal che è manifesto, che appresso Paolo sia da leggere doracia, e non rhodacena: essendo rhodacena vocabolo proprio delle Pesche, e non delle Precocie, delle Doracie, e dell'Armeniache. I quali frutti se ben da alcuni sono commemorati tra le specie delle Pesche, per esserle molto simili solamente di forma, non però si può semplicemente dire, che sieno egliino le vere, e legitime Pesche. Le quali da i Greci auttori sono chiamate universalmente *ρῥοδάκινα μύλα*: cioè, Mele rhodacene, come l'istesso Cornario confessa: imperoche sarebbe veramente da imputar Paolo di sciocchezza troppo grande, se volesse egli, che le rhodacene fossero molto migliori delle Pesche, non essendo altro le rhodacene appresso à i Greci che le istesse Pesche: imperoche tanto verrebbe à dire questo pazzamente, quanto che le Pesche superassero di bontà le Pesche: cosa veramente risibile, e di nissun valore. Per tutte adunque queste ragioni si può veramente dire, che questo vocabolo doracia non significa appresso Paulo duracine, nè mancho rhodacene: ma una specie di Armeniache, o veramente Precocie così particolarmente chiamate da lui doracie. Ma venendo hormai à Plinio, dico, che appresso di lui sono le Pesche duracine una specie di vere Pesche più lodate, e migliori di tutte l'altre forti. E però non vuol dire quel testo altrimenti rhodacene: e perche questo vocabolo predica, e determina di tutte le specie delle Pesche; e quello d'una sola specie, chiamate duracine per esser durette di polpa, come si chiamano duracine ancora le Ciregie d'una certa specie, e duracina ancora una certa forte d'uva appresso Plinio, e Palladio, per esser di dura, e molto ferma polpa. Il che arguisce chiaramente, che altra cosa significa duracina appresso Plinio, e Palladio: e altra appresso à i Greci rhodacene. Dico oltre à ciò esser parimente falsa l'opinione del Cornario, dicendo egli, che le Pesche, che hoggi si chiamano duracine da i moderni, sieno così chiamate per havere elle il nocciolo molto più duro di tutte l'altre: imperoche dalla durezza della polpa loro, e non dalla durezza del nocciolo si chiamano duracine da i moderni, imitatori de gli antichi, avenga che essendo elle dure di polpa, durtino, e si conservino fresche più lungamente, e sieno ancora al gusto più grate dell'altre. Come manifestamente dichiara Plinio al 3. capo del 14. lib. così dicendo: L'Uva duracina si può serbare lungamente attaccata alla Vite, senza alcun vaso, che la cuopra, tanta veramente è la fermezza sua contra al freddo, contra al caldo, e contra la tempesta de venti. Che poi ultimamente questo vocabolo rhodacene significhi appresso à i Greci l'albero del Persico, concedendolo, e affermandolo il Cornario, non sarebbe altrimenti bisogno di provarlo: ma accioche non pensasse egli, che non dovesse prestar fede a se stesso, potrà vederlo ad Aetio, à Constantino Imperatore, e à Simone cognominato Sethi, tutti Greci auttori: percioche tutti costoro dimostrano in varj, e diversi luoghi non intendere altro per rhodacene, che il Persico albero. Biasima Galeno (come si legge al secondo nelle facultà de cibi,) tutte le specie delle Pesche, dicendo, che danno mal nutrimento, e che presto si corrompono nello stomaco: il perche comanda egli, che sempre si mangino avanti à tutti gli altri cibi. E però non sò donde si cavasse Plinio, dicendo, che elle non nuocono à gli ammalati: se già forse per il Persico non intese ancor egli del Persico, ingannandosi, come molti de i moderni si sono ingannati. Il fior di i Persichi mangiati, solvono il corpo, e fanno vomitare con affanno, e con sudore: e cacciano fuori l'acqua de gli hidropici, e specialmente, quando si mangiano freschi in insalata. Dassi la Gomma del Persico utilmente con acqua di Piatagine, o vero di Procaccia à coloro che vomitano, o sputano il fangue



fangue, & alla tosse, e strettura del petto, e parimente alla raucedine, & asprezza della canna del polmone con acqua melata, o decottione di Farfara con un poco di Zaffirano. Dassi la medesima utilmente per rompere, e cacciare fuori le pietre delle reni al peso di due dramme con succo di Rafano, o veramente di Limoni, o con vino bianco. Le foglie verdi peste, & empiastrate sul ventre con aceto ammazzano i vermini; il che fa ancora la polvere delle secche bevuta al peso di due scropoli con aceto inacquato. Il succo delle foglie si distilla utilmente nell'orecchie verminose, & in quelle, che continuamente menano marcia. Mangiansi l'animelle dei noccioli per li dolori del corpo. Proibiscono le medesime l'ubriachezza mangiandosene sei, ovvero sette per avanti. Cuocansi le medesime ben peste nell'aceto fino che si facciano come una polpe, ed ungonli utilmente per far rinascere i capelli cascati. Peste, e cavatone il latte con acqua di Verbena vagliono a i dolori del capo, applicatevi con pezze di lino. Il medesimo fa l'olio delle sudette, il quale specialmente vale nell'emicrania, e fa ancora dormire. Il che fa ancora il sudetto latte. L'olio delle medesime caldo giova non poco ne i dolori dell'orecchie. Il medesimo bevuto, e parimente messo ne i cristeri, mitiga sicuramente i dolori colici generati da ventosità, ovvero da gli escrementi fecchi nel corpo. Daffene con giovamento quattro oncie a bere ne i dolori di fianco, & in quelli delle reni. Ma ne i dolori delle reni causati dalle pietre, giovano mirabilmente l'animelle delle Persiche preparate in questo modo. Pigliansene adunque cinquanta, e cento di quelle dei noccioli delle Ciregie, & uno manipulo di fiori di Sambuco, e mettonsi con tre libbre di Malvasia in una pignata nuova ben coperta, e sepelliscansi nel lectame caldo per dieci giorni continui; lambicandosi dipoi in boccie di vetro, e cavasene l'acqua, la quale bevuta a digiuno al peso di quattro oncie caccia maravigliosamente le pietre fuor delle reni. Crede si Marcello Fiorentino commentatore, e interprete di Dioscoride, e parimente Sintoriano Campeggio nelle scholie fatte sopra i campi historiali di Galeno, che una medesima pianta sia il nostro Pesco d'Italia con quell'albero, che nell'ultimo di questo primo libro chiama Dioscoride Persa, il quale (secondo che si dice) è propriamente quella pianta, che essendo in Persia velenosa, trasportata poscia in Egitto (lasciato per la bontà di quel clima il veleno) diventò innocente cibo de gli huomini. Ma leggendosene l'istoria, che per lungo processo ne recita Teofrasto quasi nel principio del 4. libro, come più avanti al suo luogo si dirà, di gran lunga si vede esser questa pianta da i nostri Pesci lontana. Dimostrano oltre a ciò chiaramente Dioscoride, e Galeno, per cio che amendue per due diversi capitoli, come piante diverse di forma, e di specie, ne scrissero. L'Armeniche, le quali scrive Dioscoride chiamarsi da i Latini Præcocia, si dimandano da i Greci BERICOCIA, delle quali ancora, che alquanto sia corrotto il vocabolo, n'è rimasta memoria in Toscana appresso i Sanesi; imperoche Bacoche, e Moniache le chiamano. Ritrovansene di più forti, secondo la bontà del terreno, che le produce, e secondo che s'instano spesso; per cio che l'instarle più, e più volte molto lor giova in farle grosse. Ma son tutte però ben gialle, quando sono mature. A Roma, dove si chiamano Crifomele, ne sono delle così grosse, che quasi aggiungono alla grossezza delle Persiche. Vene sono assai di belle in Lombardia, chiamate volgarmente Armellini. Maturansi, e vengono il mese di Maggio, e Giugno prima che tutti gli altri frutti, & imperò meritamente chiamate Præcoce; per cio che tal vocabolo non significa altro, che primaticcie, e maturi avanti a gli altri. E secondo che riferisce Galeno al 12. delle facultà de cibi, come che molto si rassembrino questi fructi

A ARMENIACO.

B.

C.



ARMENIACO MINORE.

D.

E.

F.



ti nella natura alle Persiche, nondimeno non si corrompono come fan quelle così presto nello stomaco, quantunque l'esperienza de i moderni Medici voglia, che

che sieno questi assai più corruttibili, che le Pesche. **A**  
L'albero, che le produce, poche volte cresce in no-  
tabile grandezza, produce le foglie, come il Popolo  
nero, e ne nascono quattro, ò cinque insieme da un  
medesimo germine sottili, lisce, e per intorno den-  
tate. Sono i suoi fiori bianchi come di Ciregio, on-  
de nascono i frutti simili alle Persiche, di colore parte  
d'oro, e parte di porpora. Ve n'è di più specie, differ-  
renti di sapore, e di grandezza; il che crederò io, che  
non solamente intervenga per li luoghi, ove elle nas-  
cono, ma ancora per artificio de gli agricoltori; im-  
perochè l'infetarle, e reinsetarle spesso le fanno più  
domestiche, e molto maggiori. I loro noccioli sono  
rilevati da ogni banda, dove sono dentro l'animelle in **B**  
alcuni dolci, & in alcuni amare. L'olio, che si fa di  
loro, vale maravigliosamente all'infiammazioni dell'  
hemorrhoidale, all'infagiioni dell'ulcere, à gl'impedi-  
menti della lingua, & à dolori dell'orecchie. Le Me-  
le Mediche così chiamate per esserne state portate di  
Media, chiamiamo noi CEDRI, e CITRONI. L'al-  
bero, che gli produce, come che sia alquanto più pic-  
ciolo, è nondimano poco dissimile da quello de gl'  
Aranci, e dei Limoni. Le frondi, le quali tanto di  
verno, quanto di state gli rimangono verdi, sono quell'  
istesse de gl'Aranci, tutte trasforate da quasi invisibili  
pertugi. Et imperò non sò, come si sieno comparate  
da Teofrasto, secondo la traduzione del Gaza, à quel-  
le della Portulaca, per non rassomigliarfele in parte  
alcuna. Il che hà fatto credere à molti, che sia in que-  
sto luogo il testo di Teofrasto corrotto, e che dove si  
legge *ἀνδράχνης*, che vuol dire di Portulaca, si debba  
più presto leggere *ἀράχνης*, cioè di tela di ragni, paren-  
do loro, che per esser le frondi di Cedri minutissima-  
mente per tutto perforate, di modo che trasparano all'  
occhio, come una sottilissima tela, si potessero ragio-  
nevolmente rassomigliare à una tela di ragno. Con le  
cui opinioni già concorsi ancor io, fino che leggendo  
poi accuratamente Plinio, ritrovai, che il Gaza con-  
sumatissimo Greco, aveva male interpretato la cosa.

Mele Medi-  
che, e loro  
considera-  
zione.

Errore del  
Gaza.

Cedri, e loro  
historia.

**D** Imperochè, secondo Plinio al 22. cap. del 3. libro,  
l'Adrachne è un'albero simile all'Arbutto, di cui in  
questo modo scrisse egli: *Adrachnen omnes ferè Greci  
Portulacæ nomine interpretantur, cum illa sit herba, &  
Adrachne vocetur, unius literæ diversitate. Ceterum  
Adrachne sylvestris est arbor, neque in planis nascens,  
similis Onedoni, folio tantum minori, & nunquam deci-  
dente*, cioè; Tutti quasi i Greci interpretano Adrach-  
ne per la Portulaca, quantunque sia ella herba, e  
chiamasi Adrachne diversa dall'altra per una sola  
lettera. Ma lo Adrachne è un'albero salvatico, il qua-  
le non nasce al piano, simile all'Arbutto, come che  
di frondi alquanto minori, le quali mai non gli cag-  
giono. Dal che si può agevolmente dire, che à quest'  
albero, che fa le frondi d'Arbutto molto simili à quel-  
le del Lauro, rassomigliasse Teofrasto il Cedro. Il  
Cedro oltre à ciò (come habbiamo detto) sempre  
verdeggia con foglie simili à quelle degl'Aranci. Hà  
i rami molli, & arrendevoli vestiti di verde cortec-  
cia, e parimente spinosi, produce i fiori incarnati,  
come giglietti, carnosì, & odorati. Non si vede il  
Cedro mai senza frutti, imperochè alcuni maturi  
cascano, alcuni si maturano, & altri nascono, e  
nati crescono. Vedesi ne frutti non poca differenza,  
così nella grandezza, come nel sapore, imperochè  
alcuni tanto s'ingrossano, che non cedono à i Peponi,  
come sono quelli, che ci si portano della riviera di  
Genova, d'alcune isole del mare Egeo, e dell'Arcipe-  
lago, e parimente di Sicilia, e del Reame di Napoli:  
altri crescono di mediocre grandezza, & altri non pas-  
sano la quantità de i Limoni, come sono quelli, che  
nascono intorno al lago di Garda, i quali ne i cibi so-  
no di tutti gli altri migliori, percioche se bene sono  
piccioli, sono nondimeno più teneri, & al gusto mol-  
to più grati. Ma i più grandi, quantunque sieno all'  
occhio più belli, & habbino maggiore maestà, non-  
dimeno essendo insipidi, e duri, non sono al gusto



se non poco aggradevoli; ma per essere eglino più pol-  
posi sono migliori per condire. Tutti sono di colore  
d'oro, quando sono maturi, lunghi come i Limoni,  
ma con la scorza molto più grossa. Hanno la scorza  
rugosa, & ineguale d'un'odore molto grato. Hanno  
la midolla come i Limoni acida al gusto, ma non tan-  
to succosa, nella quale è dentro il seme simile alle  
granella dell'Orzo, ma più grande, vestito d'assai  
duro guscio, le cui animelle al gusto non poco ama-  
reggiano, come fanno parimente quelle de gli Aran-  
ci, e Limoni. Maturansi i Cedri non con manco  
tempo d'un'anno, e spiccansi dall'albero, quando  
compiutamente gialleggiano. Recita Plinio al 3. ca-  
pitolo del 12. libro, che non nascevano al suo tem-  
po i Cedri in Italia, dicendo, che quantunque con  
molta diligenza ve ne fossero state trasportate le pian-  
te di Media, non vi vollero vivere, nè rimanere. Del  
che se ne vede hoggi manifestamente il contrario, es-  
sendone in tutti i giardini infra terra, e lungo le rivie-  
re del mare, e de i più famosi laghi infinitissime piante,  
per speciale arte, e nuova diligenza di Palladio, il qua-  
le fu il primo, che ritrovasse il modo, che trapiantati in  
Italia vi vivessero. Al tempo di Teofrasto, come si  
vede al quarto capo del quarto libro, ch'ei scrisse  
dell'historia delle piante, i Cedri non si mangiavano,  
ma per il loro buon'odore erano tenuti nelle camere,  
nelle casse, e ne gli armari: & usavansi contra à i ve-  
leni, à i quali si crede essere valoroso rimedio partico-  
larmente il lor seme. Riferisce Atheneo, che essendo  
dannati da un Principe d'Egitto certi malfattori per  
li misfatti loro al supplicio, secondo le lor leggi d'es-  
sere fatti mordere da gli aspidi, per dar loro la morte,  
havendo eglino mangiato per strada un Cedro, stato  
lor dato da uno di quelli, che gli accompagnavano,  
giunti finalmente nel theatro, e quivi morduti acer-  
bamente da i ferocissimi animali, non ne sentirono  
nocumento alcuno: il perche restando tutto stupe-  
fatto il Principe, & accuratamente dimandando  
se alcuna cosa contra i veleni havessero prima man-  
giato

**E**

**F**

giato costoro, nè ritrovando, che altra cosa, che un Cedro loro fusse stato dato, comandò che'l seguente giorno fusse dato à mangiare un Cedro all'uno de' condannati, & all'altro no, e che di nuovo fossero condotti insieme al supplicio. Et essendone il tutto puntualmente stato eseguito, scampò colui, che s'aveva mangiato il Cedro, e l'altro in poche hore, fatto per li velenosi morsi livido, finalmente tutto gonfiato rimase morto. Oltre à ciò riferisce Theopompo Chio al 38. libro delle sue historie, che Clearco Heraclonte tiranno di Ponto havrebbe fatto morire innumerabili de' suoi sudditi, se non haveessero eglino saputa la virtù de' Cedri. Conservansi i Cedri, che non si putrefacciano, nascondendogli nell'Orzo, o veramente nel Miglio. Ma venendo alle virtù loro, vagliono contra tutti i veleni, e massime (come è stato detto) il lor seme. La decottion loro tenuta in bocca, fa buon fiato, e tenuti interi nelle casse, proibiscono le signuole. Mangiati crudi, son malagevoli da digerire, e generano humori grossi; & imperò migliori sono i conditi, per scaldare eglino valentemente lo stomaco, tutto che à nostri tempi s'iano tenuti per cosa molto eccellente mangiati crudi con gli arrostiti. Vagliono à gli humori melanconici, e particolarmente vale il loro seme alle punture de' scorpioni, bevendosi, & applicandosi in su'l male. Il suo acetoso humore spegne la colera, e preserva dalla peste; la onde nelle febri pestilentiali utilmente usano i moderni Medici il suo siropo. Galeno scrivendone al 7. delle facultà de' semplici diceva: Questo frutto non più Mela di Media, ma da tutti è al presente chiamato Cedro. Domina nel suo seme tanto di qualità acetosa, e secca, che lo fanno essere nel terzo ordine di quelle cose, che in frigidiscono, e disseccano. E disseccativa ancora la corteccia sua, & alquanto acuta al gusto: il perche dissecca nel secondo grado: nientedimeno non è frigida, ma temperata, ovvero poco lontana dal temperamento. La polpa è flemmatica, e fredda, di grosso nutrimento, e mangiasi come la corteccia. Et tutto il seme à mangiare assai inconveniente, tanto quell'humido, & acido, del quale dicemmo in prima, quanto il nocciolo, che vi si trova dentro, il quale è il vero seme, & è amaro, digestivo, e disseccativo nel secondo ordine, come sono ancora le sue frondi. Per la cui dottrina è da notare, che quando dice Galeno nel principio del capitolo. Domina nel suo seme tanto di qualità acetosa, e secca, che lo fa essere nel terzo ordine frigido, e secco; non intende di noccioli, nè del vero seme; ma di quella parte acetosa dentro della polpa bianca, in mezzo alla quale per tutto si ritrova il seme. Dimostra questo esser vero l'istesso Galeno, quando nella fine del capitolo così dice: E tutto il suo seme assai inconveniente à mangiare, tanto quell'humido, & acido, del qual dicemmo in prima, quanto sia il nocciolo, che vi si trova dentro, il quale è il vero seme, & è amaro, e digestivo, cioè caldo, e secco nel secondo ordine. Il che seguendo Avicenna, e sapendo mal distinguere, e male intendendo quel che volesse dir Galeno, disse nel 2. lib. de' suoi canoni: che il seme del Cedro era caldo, e secco nel secondo grado, e nel trattato delle forze del cuore, lo fece frigido, e secco nel terzo; niente parlando del succo acetoso, del quale sotto nome del seme intese parimente Galeno. Non sono molto nelle facultà loro discrepanti da i Cedri LIMONI, gli ARANCI, & i POMI d'ADAMO, li quali noi chiamiamo Lomie, quantunque i Limoni s'ieno più propinqui, così nella forma, come nelle virtù à i Cedri, se ben sono minori, non hanno la scorza così carnosa, sono più pieni di succo, e più acidi al gusto; ma nel seme fra questi due si conosce poca differenza. Gli Aranci poi sono più tondi, e più carichi di colore d'oro, hanno la scorza più carnosa de' Limoni, e molto più amara. La polpa, & il succo, di cui sono copiosamente pieni, non è in tutti gli Aranci d'un medesimo sapore; imperoche in alcuni è dolce, in altri

A R A N C I O.

A

B

C

D

E

F



L I M O N E.



brusco, & in altri vinoso, e partecipe del dolce, e dell'acetoso. Verdeggiano le piante de' gl' Aranci perpetuamente cò foglie maggiori, che di Lauro, carnose, lisce, odorate, e trasparenti, per essere tutte puntate minutissima-

simamente, come si vede nelle foglie della Perforata. Hanno ancora loro i rami arrendevoli, e spinosi, e la cortecchia, che nel verde biancheggia. Produce i fiori bianchi, i quali superano di soavità d'odore così i Cedri, come i Limoni; e però dove è copia d'Aranci si raccolgono i fiori da i Profumieri per più forte d'odori. Distillafene particolarmente l'acqua, la quale supera non solamente di soavità tutte l'altre acque: ma è pretiosissima ancora ne i medicamenti, e massimamente nelle febri pestilentiali, dove si veggono le petecchie; perciò che dandofene à bere sei oncie, dove sia bisogno di cacciare dal centro alla circonferenza del corpo, provoca valentemente il sudore, e corrobora il cuore, onde messa ne i medicamenti cordiali, fa il più delle volte miracolosi effetti. Hanno gli Aranci così come i Cedri sempre frutti diversi, ne mai si veggono egliuno senza Pomi. La scorza de gli Aranci è più calda di tutte l'altre sudette, e però è più acuta, e più amara. I dolci sono caldi in tutte le parti loro, & il succo di tutti gli altri è freddo, e lodato in tutte le putredini; il perche si convengono non poco nelle febri, dove i dolci più presto nuocono. Fassi del succo de' Limoni, così come de Cedri, un siropo utile à spegnere la caldezza della colera, e nelle febri contagiose, e pestilentiali. L'acqua fatta de Limoni per lambicco di vetro, oltre all'adoperarsi dalle donne à posarsene il viso, guarisce le volatiche, ovunque esse sieno nella persona, e similmente i pidicelli. Messa ne i siropi, giova mirabilmente alle febri coleriche, acute, e contagiose. Data à bere à i fanciulli, ammazza i vermini del corpo; il che fa ancora il succo fresco, spremuto dal frutto alla quantità d'un'oncia, e più, e manco, secondo che son piccioli, e grandi i fanciullini. Il medesimo spremuto da i Limoni immaturi bevuto al peso d'un'oncia, e mezza con Malvasia caccia valentemente fuori le pietre delle reni. Affaticasi agramente il Brasavola nel proemio del suo libro de semplici, in voler' esporre, donde sia tratto il vocabolo de gl' Aranci. E come che molte derivazioni vi raccolga, per quanto à me pajono poco quadranti; non sepperò ritrovare, che Aranci non vuol dir' altro, che Aurantia Poma, che non significa altro, che Pomi Aurei, overo di colore d'oro. Ma non sono molto lontani di virtù, e di natura da i Limoni quegli altri frutti, che volgarmente si chiamano POMI D'ADAMO, la cui pianta produce le foglie alquanto maggiori, e più larghe di quelle de' Limoni, ma i rami del tutto simili: fa i fiori come il Cedro, i frutti tondi, pallidi, il doppio più grossi de gl' Aranci, e qualche volta maggiori. La loro scorza è crespa, & ineguale con certe fessure, come se fossero stati morsi con li denti, onde hanno preso il nome, per crederli il volgo, che questi sieno i frutti, che furono mangiati d'Adamo nel Paradiso terrestre: ma queste sono però tutte favole. La polpa di dentro, di cui sono pieni, è acida, e succosa, non molto lontana nel sapore da quella de i Limoni, ma non però così grata nel gusto, nella quale è dentro il seme simile à quel de i Cedri, e de i Limoni, à i quali sono nelle virtù loro quasi simili, se bene non così efficaci. Vagliano i Pomi slessi per mezzo, & aspersi con polvere di solfo, e scaldati sopra la cenere, à cacciare via la rogna, fregandosi con essi tutto il corpo nell'andarsene al letto. Chiamano i Greci le Mele μήλα: i Latini Mala: gl' Arabi Tuffa, overo Tufaha: i Tedeschi Oepffel: li Spagnuoli Manzanas: i Francesi de Pomes. Le Mele Cotogne chiamano i Greci Κυδωνία μήλα: i Latini Cotonea, e Cydonia Mala: li Arabi Saffargel: i Tedeschi Quitzen, ò veramente Kuttien: li Spagnuoli Membrihlos, & Marmellos: i Francesi Conting. Le Mele dolci chiamano i Greci μέλι μήλα, e Γλυκύμηλα: i Latini Mellita, e dulcia Mala: gl' Arabi Melomella, e Galapomella. Chiamano i Greci le Pesche πέρσικα, e μήλα ροδάχινα: i Latini Persica Mala: li Arabi Sauch, seu Chauch: i Tedeschi Pfersich: li Spa-

Acque de  
Limoni.

Nomi,



gnuoli Pexegos: i Francesi Pesches. L' armeniache chiamano i Greci μήλα Αρμενικα, Πραϊκόκκια, e Ριχόκκια: i Latini Armeniaca Mala, e Præcocia: gl' Arabi Mermex, Mirmix, Mex, Mesmes, & Milmis: i Tedeschi S. Johans Pfersich: li Spagnuoli Albiricoques, Albarchigas, & Alvaricoques: i Francesi Abricot. I Cedri chiamano i Greci μήλα κέ μήλα, & νεδρόμηλα: i Latini Citria, e Medica Mala, e Citromala: i Tedeschi Citrin Oepffel, Juden Oepffel, e Citronaten: li Spagnuoli Cidras: i Francesi un Citron.

Delle Pere. Cap. 133.

**L**E specie delle Pere son molte, ma però son tutte costrette; il perche si mettono utilmente negli empiri ripercussivi. La decoctione delle secche, & esse stesse mangiate crude, ristagnano il corpo. Mangiate da digiuno nuocono. Quelle, che chiamano Achras, sono una sorte di salvatiche, che si maturano molto tardi. Sono costrette, ma più assai, che le domestiche: e vagliono à tutte le cose, che s' adoperano le domestiche. Sono costrette ancora le loro frondi. La cenere del legno del Pero giova manifestamente bevuta à chi haveffe mangiato funghi malefici. Dicono alcuni, che cuocendosi i funghi con le Pere salvatiche, non son poscia al mangiarli nè nocivi, nè pericolosi.

**V**olgarissimi frutti sono le Pere in Italia, & imperò farebbe assai superfluo il recitare come sieno fatti gl'alberi, che le producono. Ritrovansi le Pere di varie, e diverse forti, così come furono ancora appresso à gl'antichi, i quali havevano le Superbe, le Falerne, le Decumane, le Dolabelliane, le Pompejane, le Liceriane, le Severiane, le Tiranniane, le Favoniane, le Lateriane, le Anitiane, le Tiberriane, le Neviane, le Turaniane, le Amerine, le Picentine, le Numantine, le Alessandrine, le Tarcutine, le Segnine, le Purpuree, le Sementine, le Laurine, le Amphorine, le Coriolane, le Cucurbitine, & altre

P E R E .

A verno, e la primavera, quando hanno fame, in cambio di quei cibi, che non nutriscono molto. Questo tutto disse Galeno. Chiamano i Greci le *Pere Ariz*: i Latini *Pyra*: gl'Arabi *Numechte*, *Cirmetre*, & *Kemetri*: i Tedeschi *Byren*, li Spagnuoli *Peras*: i Francesi *Poires*.



Del Nespolo. Cap. 134.

**I**L Nespolo, il quale è chiamato da alcuni *Aronia*, e un albero spinoso, di frondi simile alla *Pixacantha*, ovvero all'*Oxiacantha*. Produce un frutto soave, piccolo con tre nocciolotti dentro: il perche alcuni lo chiamano *Tricocco*. Maturasi tardi, e mangiato costringe: è aggradevole allo stomaco, e stringe il ventre. Nasce un'altra specie in Italia, la quale alcuni chiamano *Setanio*, e alcuni *Empimelida*, il cui albero produce le frondi simili al Melo, quantunque alquanto più piccole. Produce il frutto tondo, di largo ombilico, buono da mangiare: e costrettivo, e maturasi tardi.

NESPOLO PRIMO.



altre oltre à queste di diverse specie, nomi però tutti derivati ò da gli huomini, che le posero in uso, ò da luoghi, onde elle vennero, ò da somiglianze havute con altri frutti, ò dal color loro, ò da tempi, ne i quali si maturano. Et imperò seguendo ancor noi tal costume, chiamiamo le nostre di Toscana, *Moscadelle*, *Giugnole*, *Ciampolline*, *Roggie*, *Ghiacciuole*, *Spinole*, *Quadrane*, *Carouelle*, *Papali*, *San Nicolò*, *Durteile*, *Zuccaje*, *Campane*, *Vernareccie*, *Gentili*, *Porcine*, *Sementine*, e d'altri nomi assai. Ma chi volesse veramente con queste nostre mostrare le specie de gli antichi, sarebbe di bisogno, che ciascuna specie avesse una particolare, e ben chiara descrizione; imperoche solo con i semplici nomi impossibile sarebbe il ritrovarle. Ma generalmente parlando, come dicemmo ancora delle Mele, si conoscono la facultà loro per il sapore, che ne lasciano al gusto; havendo le dolci differente natura dalle garbe, dall'austere, e da quelle, che insieme sono di diverso sapore, e così poscia per lo contrario. Le Pere (secondo che al 5. delle facultà de semplici medicamenti scrisse Galeno) sono aggradevoli allo stomaco, e dissecative. Le salvatiche son molto più costrette; il perche ne i flussi più vagliono, che le domestiche. Et al secondo libro delle facultà de gli alimenti diceva pur egli: Non farà altrimenti bisogno dir altro delle facultà delle Pere, se vogliamo transferire in loro tutto quello, che habbiamo detto delle Mele; imperoche ancora frà quelle alcune sono solamente austere, ò veramente acerbe, alcune acetose, alcune dolci, & alcune, che son composte di tutte queste misture de sapori; come che se ne ritrovino ancora, di quelle, che non hanno alcuna di queste qualità apparente; il perche essendo d'una natura simile all'acqua, & insipide, non hanno virtù alcuna di fortificare. E però tale sarà sempre l'uso delle Pere, quale è quello delle Mele. Benche quelle Pere, le quali noi chiamiamo *Menate*, e massimamente le grandi, hanno pur qualche virtù di nutrire. E però sono alcuni, che le seccano tagliate in fette ritonde, e le fermano, e mangiansi se poscia cotte il

**D**ue specie di Nespoli, per quanto si vede, sono scritte qui da Dioscoride, de i quali quello della prima specie, che fa le frondi simili all'*Oxiacantha*, in conto alcuno non corrisponde à i nostri Nespoli d'Italia. Percioche (come si vede sensatamente) i nostri Nespoli non hanno le foglie intagliate simili all'*Oxiacantha*: non è il loro frutto soave, ma più presto aspro, & hanno tutti cinque noccioli, e non tre, come riferisce Dioscoride havere questa prima specie di Nespoli. Ma se frutto alcuno si ritrova in Italia, che si possa dire, che sia questa prima specie di Nespoli, veramente, sarà quello, che à Napoli, ove se ne veggono ne gl'horti, e ne i giardini infinitissime piante, si chiama *AZZAROLO*. L'albero, il qual qual produce questi frutti, hò veduto io in Napoli, andando verso *Pedigrotta*, in più luoghi piantato in un amplissimo giardino, già della felice memoria del Signor Pompeo Cardinale Colonna. Non è molto dissimile dal Pruno, mà è assai spinoso, e d'una mediocre altezza. Sono le sue frondi lunghette, & intagliate,

Nespoli, e loro esaminazione.

Azzarolo, e sua historia.

## NESPOLO SECONDO.



te, simili quasi à quelle dell' Apio. Produce i fiori bianchi à zocche, & i frutti lunghetti, rosseggianti della grossezza delle Nespole, ma con molto più picciolo ombilico, e con tre foli nocciolotti dentro. Maturansi l'autunno, e per lo più il mese di Settembre. Il che dimostra, che falsi sieno questi testi di Dioscoride, che fanno le frondi di questo albero simili alla Pixacantha, e non all'Oxiacantha; imperoche (come di sopra al suo luogo dicemmo) intagliate sono le frondi dell'Oxiacantha, e son quelle della Pixacantha simili à quelle del Bosso. Del che fa manifesto testimonio, quello, che di questa specie di frutti scrive Teofrasto al 12. cap. del 3. lib. dove descrivendone le frondi, dice, che elle sono intagliate, quasi simili à quelle dell' Apio. Il che fa indubitato argomento, che i testi di quei Dioscoridi, che rassembrano le frondi di questa specie di Nespole à quelle del Bosso spinoso, sieno veramente falsi, e corrotti da gli scrittori; & oltre à ciò dimostra qualsivisa la fronde dell'Oxiacantha taciuta da Dioscoride nel suo proprio capitolo. E ancora da sapere, che tanta è la conformità del Nespolo chiamato Azzarolo con la Oxiacantha da noi scritta di sopra, che inestandosi questo sopra le piante dell'Oxiacantha vi si nutrisce, e v'alligna maravigliosamente, di modo che produce poi grandissima quantità di frutti. Ma per ritornare nella strada, onde m'havevano sviato le stampe, & i poco diligenti scrittori, dico, che l'Azzarole sono del tutto simili à queste prime Nespole di Dioscoride; imperoche sono frutti assai piccioli, hanno tre nocciolotti più duri di quelli delle Nespole, come che di quantità, e di forma dissimili. Maturansi tardi, sono grate al gusto, & aggradevoli allo stomacho, & in ogni altra loro qualità tanto si rassembrano loro, che altro non si può dire, se non che l'Azzarole, e le Nespole Aronie di Dioscoride, sieno una specie medesima. Le quali quando sono mature, sono gratissime al gusto, onde procede, che sieno stimate non poco tra gli altri frutti: il perche non solamente si mangiano crude, ma si condiscono

- A per conservarle nel mele, ò nel zucchero. Oltre à ciò son gli Azzaroli gratissimi alle donne gravide, imperoche non solamente aggradiscono molto al loro appetito, ma levano loro la nausea, che per lo più sogliono patire. Quelle poscia, che son chiamate da Dioscoride Setanie, ed Epimelide, comparandole con le nostrane, non vi si ritrova differenza alcuna. Dal che non è maraviglia, se Dioscoride diceva, che di questa specie n'era abundantemente in Italia. Galeno manifestamente intese per l'Epimelide altro frutto assai diverso dalle nostre Nespole. Imperoche, come si legge al 6. libro delle facultà de semplici, dice ch'elle sono acerbe, & ingrate allo stomaco, e che da villani d'Italia si chiama questo albero Unedo. Il che conferma l'havere egli scritto d'amendue particolarmente per due diversi capitoli. Erra Serapione, ò veramente l'interprete, al cap. 109. intitolando quel cap. al Sorobo, che doveva essere del Nespolo, e conoscesene l'errore, per recitare egli quivi tutto quello, che scrisse Dioscoride di queste due specie di Nespole. Ma quantunque erri in questo di gran lunga; manifesta nondimeno, onde sia derivato il nome all'Azzarole; imperoche egli in Arabico chiama le Nespole Zaror: onde corrompendosi il vocabolo; han tratto il nome loro l'Azzarole. Mangiate le Nespole volgari giovano à i vomiti, alla disenteria, & ad ogni altro flusso di corpo. Ristagnano i flussi della gola, de denti, e delle gengive lavandosi, e gargariandosi con la decottione dell'imature. Sedendosi nella medesima decottione ristagna nelle donne il flusso de mestrua. Fassi delle Nespole secche incorporate con succo di Rose, alquanti Garofani, & un poco di Coralli rossi, e di Noce moscata un impiastro, il quale messo in sù la bocca dello stomaco ristagna valentemente il vomito del cibo. La polvere delle secche consolida le ferite fresche, e vi ristagna il flusso del sangue, e però si dà utilmente à coloro, che sputano il sangue; & in somma dove sia bisogno di fringere; di corroborare, e di constipare, sono così i frutti, come le foglie medicamento non volgare.
- D Cacciano i noccioli delle Nespole polverizzati, e bevenuti con vino bianco, ove siano state cotte le radici del Petrosello, mirabilmente le pietre delle reni. Scrisse delle Nespole Galeno al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: il frutto del Nespolo è acerbissimo, di modo che à fatica si può egli mangiare. Stringe valerosamente il ventre, e ritrovasi tal qualità ancora non poco nelle cime, e nelle frondi. Et al secondo libro delle facultà de i cibi diceva. Le Nespole, e le Sorbe sono amendue costrette: ma però molto più le Nespole, che le Sorbe: e però si danno elle ne i flussi commodissimamente ne i cibi. Ma le Sorbe sono veramente più soavi: imperoche non hanno punto di quell'acribità, che si sente nelle Nespole: avvenga che il lor succo sia solamente austero senza alcuna acerbezza. Oltre à ciò penso, che sappi ogn'uno, che tutte queste cose si debbono mangiare parcamente, e non così largamente, come si fa con i Fichi, e con l'uva; imperoche elle non ne bisognano come cibo, ma come medicina. Ritrovassi ancora Nespole senza noccioli, delle quali mi mandò già una scatola da Verona M. Francesco Calzolari Speciale alla campana d'oro. Chiamano la Nespola i Greci Μεσπίλον: Latini Mespilum: gl' Arabi Zaror, Zarur, & Alzarur: i Tedeschi Nespel: li Spagnuoli Nesperas: i Francesi Nesplier.
- E
- F

Del Loto Albero. Cap. 135.

IL Loto è albero grandissimo, e produce il suo frutto maggiore del Pepe, dolce, buono da mangiare, facile allo stomaco, e ristrettivo del corpo. La decottione del legno tagliato minuto si beve, e mettesi ne cristevi per sanare la disenteria, e per li flussi de i luoghi secreti delle donne: si à capelli rossi, e ristagna i flussi del corpo.

LOTTO.

A

LOTTO FALSO.



LOTTO D'AFRICA.



B



C

D

E

F

Loto di più specie differenti solamente nel frutto, il quale è grande come una Fava, e matura si come l'Uve, mutandosi di varj colori. Nasce come il Mirto al pari di quà, e di là da i rami, e denso sopra: le cime al gusto dolci, e massimamente nel paese de i Lotofagi, à i quali è soavissimo cibo senza nocumento, e di grande utilità: mollifica il corpo, mà è assai più soave quello, che è senza nocciolo, il quale è una propria specie, di cui se ne fa vino. E quest'albero copioso, e parimente copioso il suo frutto, e però non è maraviglia, che nel passare l'esercito di Ophello verso Cartagine, mancando la vettovaglia si cibasse più giorni de i frutti del Loto. Nell'isola Lotofagia, chiamata Pharide, sono i Lotti copiosissimi, e parimente in terra ferma, dove n'è maggiore copia: ma in Libia sono i Lotti sopra tutti gl'altri luoghi abundantissimi. Tutto questo del Loto scrisse Teofrasto, à cui sottoferve Plinio al 17. capo del 13. libro, così dicendo: La medesima Africa, che rimira à noi, genera il Loto albero veramente segnalato, il quale chiamano Celtis, familiare ancora all'Italia, se ben mutata dal terreno. Bellissimi sono i Lotti intorno alle Sirti, & à i Nasameni, crescono quanto i Peri con foglie spesso all'intorno intagliate, altrimenti farebbono come d'Elice. Sono di più specie, differenti massimamente per li frutti, i quali sono grandi come Fave, gialli quando sono maturi, se bene avanti, che si maturino, mutano diversi colori, come fanno l'Uve. Nasce copiosissimo, e denso ne i rami, come nel Mirto le Bacche, e non come fanno in Italia i Ciregi: ma tanto dolci ne i cibi, che hanno dato il nome alle genti, dove nascono. Il miglior frutto è quello, che è senza nocciolo, il quale nell'altre specie è duro come un'osso: di questo se ne fa vino simile al vino melato, mà (come scrive Nepote) non dura più che dieci giorni. Conservano le Bacche peste con Alica nelle botti per loro cibo, del quale habbiamo inteso essersi cibati gli esercizj, che andavano, e venivano per Africa. Il legno dell'albero è nero, e molto buono per farne

**I**l Loto (come scrive Teofrasto, al quarto libro, e capo dell'istoria delle piante) cresce alla grandezza del Pero, ò poco minore, hà le foglie intagliate, come quelle dell'Elice, e la materia del legno nera. E il

ne flauti, e piffari. Delle quali radici se ne fanno i manichi de i coltelli, & altri instrumenti. Dioscoride senza dargli altre note dice essere il Loto albero di grandissima procerità. Al che nel 16. libro allude Plinio, quando così dice: L' albero del Loto s'ha volentieri appresso alle case per la grandezza dell' ombra, che fanno i suoi spatiosissimi rami; i quali molte volte tanto s'allargano, e crescono, che trapassano i cortili delle vicine case. E pur nel medesimo luogo egli diceva: Il frutto del Loto, quantunque salvatico sia, si fa nondimeno simile alle Ciregie: e niuno de gli altri alberi perde, venendo il verno, così presto le frondi, come fa il Loto; nè corteccia alcuna di albero tanto diletta all'occhio, quanto la sua. Non è albero, che habbia i rami così lunghi, nè così robusti, nè tanti, di modo che farebbe lecito di dire, che fossero altrettanti alberi. Della corteccia se ne tingono le pelli, e della radice le lane, & al primo capo del 17. libro dimostra essere il Loto albero grandissimo, con queste parole: Furono quelli sei alberi di Loto, i quali facevano grandissima ombra con la smisurata grandezza de i rami loro. Ma non solamente testifica Plinio essere i Lotti alberi grandissimi, ma ancora di lunghissima vita, e durare per molte, e lunghe età; il che si vede nel medesimo libro, dove egli così descrive: L'albero del Loto, che è nella piazza del tempio di Lucina, il quale fu edificato l'anno 369. non si può saper di quanto tempo sia vecchio; ma essere veramente più vecchio, che non è quel tempio, non è veramente dubbio alcuno, sapendosi che Lucina fu denominata da quel luogo (cioè selva) ivi propinqua, la quale adesso ha 450. anni. Quello adunque Loto è molto più antico, ma è però incerta la sua età. Chiamasi questo albero Loto capillato; perciocche vi s'appiccano tutte le trecce de i capelli delle vergini Vestali. Coetaneo a questo si crede, che sia ancora quell'altro Loto, che è al tempio di Vulcano edificato da Romulo doppo la vittoria de i Decumi, come fa testimonio Masurio, le radici della quale si distendono fino alla piazza di Cesare, penetrando sotto le stanze de i servi. Il perche direi io, che se pure à tempi nostri si ritrovano i Lotti in Italia, non penso, che fallerebbe, chi dicesse, che fosse il vero Loto, e massimamente quello, di cui intesero Dioscoride, e Plinio, quello che in su'l Trentino si chiama Bagolaro, & in alcuni altri luoghi (così come ancora à Verona) si chiama Perlaro; perciocche di questi cotali alberi, come che alla grandezza de Peri se ne ritrovino assai; nondimeno molti più son quelli, che di gran lunga gli avanzano. Questi adunque, oltre all'essere grossissimi di tronco, larghissimi di rami, & altissimi di procerità, hanno la corteccia loro beu liscia, di colore ceruleo scuro, cosa propria dilettevole all'occhio, come dice Plinio. Le frondi sono simili à quelle dell'Elice attorno attorno dentate, e sempre avanti mezzo Settembre cominciano à biancheggiare. I frutti sono simili à picciole Ciregie, attaccati come quelle con assai lungo picciuolo; i quali prima sono verdi, poscia nel bianco gialleggiano, nel maturarsi arrossiscono, e quando son ben maturi diventano neri, dolci al gusto, & assai aggradevoli. Le cui note corrispondono del tutto al Loto di Teofrasto, di Dioscoride, e di Plinio. Ma non mancano calunniatori, che contradicono alla nostra opinione, credendosi egliano forse, che i Lotti non naschino in Italia, il che è contra quello, che ne scrive Plinio, il quale afferma espressamente, che i Lotti sono familiari in Italia; e però non vedendovisi altro albero, che più si rassomiglia al Loto di Plinio, che il sudetto da noi, non ne vogliamo altrimenti partire dalla nostra opinione. Et imperò si può per vero affermare, che nasca il Loto ancora abbondantissimo in Italia. Il Ruellio, non sò da che autorità condotto, vuole che sia il Loto quella breve pianta, che noi chiamiamo in Italia Agrifoglio, della cui corteccia, così come di quella del Viburno, chiamato da molti Lantana, fanno alcuni visco per pi-

Loto, d'italia, e sua descrizione.

Errore del Ruellio.

A gliare gli uccelli. Cosa veramente molto distorta dall' historia, che si legge del Loto in Teofrasto, & in Plinio; perciocche l'Agrifoglio è pianta di perpetue, e spinosissime frondi, breve di grandezza, e verde di corteccia; il che del tutto è contrario alle parti del Loto. Ma è ben da riderli della molta diligenza, che fa l'Anguillari nel convertire in Italiano da Teofrasto l' historia del Loto; imperocche mentre che va egli riprendendo non sò chi, che habbi male interpretato (come egli si pensa) il testo di Teofrasto, egli mentre che in ciò sta occupato, cascano i medesimi errori, e maggiori, imperocche dove Teofrasto scrive, *δὲνα τὰμὸν τὰ μύρα, παράλληλα*: egli interpreta intrecciati come quelli del Mirto. E poco di poi, dove scrive, *πικρὸς ἐστὶ τῶν βλαστῶν*: dichiarando manifestamente, che il frutto del Loto nasce denso sopra i germi de rami: egli havendo l'occhio all'albero, e non à i frutti, guasta, e corrompe del tutto la sentenza di Teofrasto, interpretando malamente: E copioso di germogli. Più oltre dove poco di sotto si legge in Teofrasto, *καὶ ἐστὶ πρὸς τῶν κοιλίῶν ἀγαθὸν ἢ δὲ ὄντων δὲ σπυρρίσσει γὰρ, καὶ τοιοῦτον γένος τοῦτο δὲ καὶ ἔινον δὲ αὐτοῦ*: egli smembrando la sentenza senza senso veruno interpreta in questo modo: ma di questo è più soave il primo, perciocche ve n'è una forte così chiamata, e di questo se ne faceva vino. Però adunque chi leggerà questo interprete, potrà agevolmente conoscerlo, quanto sia egli perito nelle Greche lettere. Oltre à ciò si vede manifestamente, quanto habbi egli letto diligentemente Plinio, dove citandolo per testimonio dice, che il vino del Loto si fa di quei frutti, che hanno dentro il nocciolo, scrivendone Plinio apertamente il contrario, come parimente scrisse Teofrasto; ma sia horamai assai detto di questa. Fummi già mandata una pianta da Costantinopoli dal Signor Augerio di Busbeche Ambasciatore dell'Imperadore Ferdinando I. sotto la quale era scritto, Dattoli di Trapefonda dolci, e dilettevoli al gusto; di questa adunque hò voluto mettere qui fra i Lotti la figura, per non credere io altrimenti, se non ch'ella ne sia una specie, e massimamente havendo io letto appresso Atheneo, che primo scrisse del Loto tutto quello, che de i Dattoli scrisse Herodoto. Nè forse sarebbe fuori di proposito connumerare fra le specie de i Lotti l'altra pianta pur qui disegnata, e chiamata da noi Pleudoloto, cioè Loto falso. Ma tutto questo voglio, che sia detto per avvertimento di coloro, che si dilettano dell' historia delle piante, e della cognitione loro. Sono alcuni, che pensano che appresso Atheneo il Loto non sia altro che il nostro Giuggiolo; ma s'ingannano manifestamente, perciocche non fa il Giuggiolo le foglie più larghe del Rhamno, ma più strette, nè fa le bacche tonde, ma più lunghette, come Olive, nè sono al mangiarle simili à i Fichi, & à i Dattoli; nè manco li superan di soavità d'odore, come appresso Atheneo fanno i frutti del suo Loto. Scrisse del Loto Galeno al 7. delle facultà de semplici, così dicendo: Il Loto non è molto partecipe di qualità costrettiva, ma è composto di sottili parti, e dissecative. Et imperò la limatura del legno vale à i flussi del mestruo, alla disenteria, & à i flussi stomacali. Cuocesi per tale effetto hora nell'acqua, hora nel vino, secondo che'l bisogno ricerca, e non solo se ne fa cristeri, ma si beve ancora la decoctione. Oltre à ciò per vedersi, che proibisce il cascare de capelli, non è poco segno, che sia in lui virtù alquanto costrettiva, e mediocrementemente dissecativa; ma perciocche (come nel capitolo del Ladano fu detto) di tal natura debbono esser quei medicamenti, che proibiscono il cascare de i peli, e de capelli. Chiamano i Greci il Loto albero *Δωρὸς δαρδρον*: i Latini *Lotus arbor*, & *Celtis*: gl' Arabi *Sadar*, *Sedar*, & *Al-sadar*: li Spagnuoli *Almex*.

Del Corniolo. Cap. 136.

Il Corniolo è albero duro, produce il frutto lunghetto, simile all'Olive, il quale prima è verde, nel maturarsi si colora.



colore di cera, e rosso poscia quando è maturo. Mangiato ne i cibi è costrettivo: ristagna i flussi del corpo, e la disenteria, o sia mescolato con il mangiare, o ve-

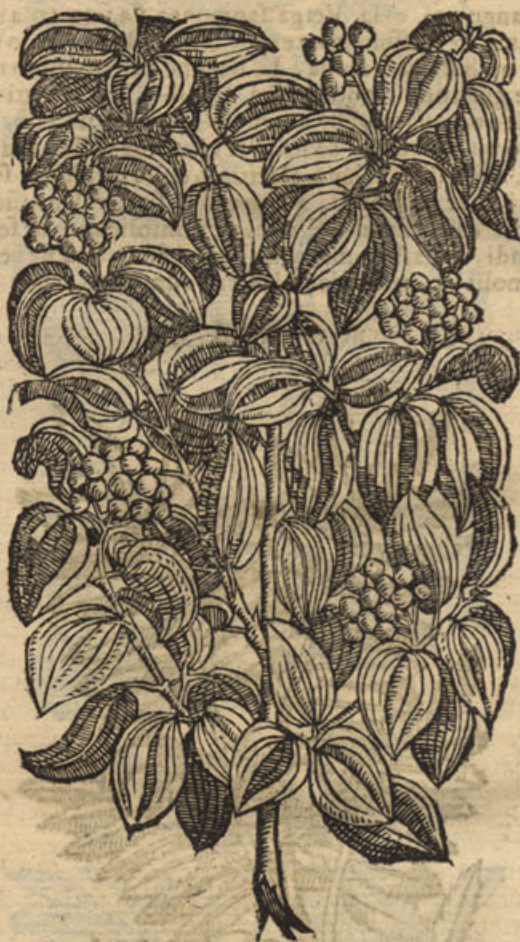
A ro con Sapa. Serbansi per l'uso de cibi con la Salamoya, come le Olive. L'humore, che risuda dalle frondi, quando si brugiano, giova unto alle impetigini.

CORNILO.

SANGUINO.



B



C

D

Il Corniolo è albero notissimo. Ma (come riferisce Teofrasto al 12. capo del 3. libro dell' historia delle piante) si ritrovano nel Corniolo il maschio, e la femina, e conosconsi l'uno dall'altro; imperochè il maschio è nel tronco, e ne i rami assai più grosso, e assai più malagevole da scorticare: la materia del suo legno è durissima, e salda, simile al Corno, onde egli hà tratto il nome: cresce all'altezza di dodici gombiti, con frondi quasi simili à quelle de Mandorli, ma assai più grosse, e più nervose. La femina, come che faccia poco tronco, fa pure assai vergelle simili al Vitice, e sono assai più venticide, e meno salde di quelle del maschio. In Ida monte di Troja il maschio non fa frutto; ma in Macedonia (così come ancora in Italia) producono i frutti l'uno, e l'altro. Il legno del maschio è senza midollo; e imperò migliore, e più forte di quello della femina. Il maschio produce, e matura il suo frutto la state: e la femina nel fine dell'autunno, manco buono assai di quello del maschio. E da avvertire, che non si piantino, nè si lascino appresso à i luoghi delle Api; perciocchè mangiando elleno i suoi fiori, muojono, quantunque facciano il contrario ne gli huomini. E il Corno un albero di mediocre grandezza, e il più delle volte vergellosa con breve tronco, onde nascono le verghe ferme, robuste, e nodose. Vestesi tutta la pianta di ruvida corteccia, di sapore assai costrettivo, e per esser il suo legno durissimo s'adopera commodamente per far i denti delle ruote d' e molini. Produce le foglie quasi come il Sanguino venose, lisce, e mediocrementemente cardose, fa i fiori piccolini, moscosi, e gialli, da quali nascono i frutti rossi, e lunghi come Olive, con durissimo nocciolo. Ma è però maraviglia, che Teofrasto dicesse, che il Corniolo faccia le frondi simili al Mandorlo. Se già non volessimo noi dire, o che il

E

F

testo sia corrotto, o veramente che in Ida di Troja, per esser la regione molto più calda, e più secca, producono i Cornioli le frondi più lunghe, e più strette de nostri d'Italia, come che più però sia da dubitare, che il lib. di Teofrasto sia in questo luogo scorretto. Fassi della polpa de i frutti loro una mistura simile alla cotta; e della lor decottione un gielo con zucchero, il quale oltre all'essere molto aggradevole al gusto, giova à i flussi disenterici, e à quelli delle donne, quando troppo gli abbondano. E il Corno perniciosissimo, e mortale da tenere in mano da coloro, che son stati morsi da cani rabbiosi, come più diffusamente diremo di sotto nel 6. libro. Non è molto dissimile dal Corno, quell'altra volgare pianta, di cui è qui la figura, che noi in Toscana chiamiamo SANGUINO. Cresce questa nelle siepi, e nelle macchie con vergelle più sottili, che di Corniolo, robuste parimente, e nodose, e vestite di sanguinea corteccia, onde s'hà ella preso il nome. Le foglie produce ello come il Corniolo, ma però alquanto più larghe nervosette, e attaccate con rosso picciuolo. Produce la primavera i fiori bianchi in ombrelle, e di poi le Bacche à zocche, con rossi, e fottili picciuoli, tonde, e così grosse, come l'Orobo. Queste prima sono verdi, e nel maturarsi nereggiano, delle quali se ne fa olio, come hò più volte veduto fare alle villanelle della Valle Anania, per uso delle loro lucerne. Cuoconle ivi nell'acqua, e poscia le spremono. La materia del legno è dura come un'osso, di modo che non cede punto al Corniolo. Il perchè sono alcuni che vogliono, che il Sanguino sia il Corniolo femina: ma non sò già io vedere, come sostentare possino questa loro falsa opinione; ma crederò ben io, che forse non si discostarebbe molto dal vero, chi dicesse che il Sanguino fusse la Verga sanguinea; di cui fece me-

Luogo scoperto in Teofrasto.

L'uso delle Corniolo.

M

ce me-

ce memoria Plinio al 10. capitolo del 24. libro con queste parole; Ne la Verga sanguinea è più felice, la cui scorza interiore appre applicata le cicatrici di lungo tempo saldate. Tanto adunque ne disse egli. Ma se il nostro Sanguino possa far questo, io non l'hò provato giamai, e però non ardisco d'assertare, che il Sanguino, e la Verga sanguinea sia una cosa medesima, e massimamente non scrivendone Plinio nota, nè historia veruna. Le Bacche del Sanguino mature gustandosi sono amare, acerbe, e costrette, onde è necessario, che ancora il loro olio sia tale; nè altro più di questo sò io delle virtù sue nella medicina. Riferisce Galeno al settimo delle facultà de semplici, che le frondi, e i germi suoi valentissimamente di seccano. E imperò consolidano le ferite grandi, e massimamente nei corpi duri; ma nei corpi molli, e nelle piccole ferite vuole egli, che più

Corniolo  
scritto da  
Galeno.

## S O R B O.



Sorbe, e loro  
esamina-  
zione.

**S**ono le Sorbe frutti volgarissimi in Italia, e conosciuti da ciascuno. Sono di due specie così le domestiche, come le salvatiche. Le due delle domestiche si conoscono per la diversità de i frutti; imperoche uno è il maschio, e l'altro è la femina. Fanno amendue il tronco dritto, e lungo, e i rami in alto. Produce le foglie come il Frassino, ma bianche dal roverso, e per intorno dentate. Fa i fiori bianchi à zocche quasi come ombrelle, onde nascono i frutti, i quali da un solo nascimento tirano i lor picciuoli. Questi sono nell'una specie tondi più odorati, e manco aspri, e nell'altra come picciuoli Peri, al gusto più aspri, manco soavi, e non così odorati; amendue sono pallidi di colore, e rossi dalla banda. Raccolgonsi le Sorbe immature l'autunno, e legansi in mazzi, e appiccansi in casa, o vero che si distendono in terra sopra la paglia, imperoche così maturano, e diventano mezzze, nè altrimenti si possono mangiare per la molta asprezza loro. La cortecchia, di cui l'albero si veste, è ruvida, di colore rossiccio, non hà molte radici, ma grosse, salde, e profonde. Le tavole del Sorbo per essere

**A** presto sieno contrarie, e loro nocciano; perioche più disseccano di quello, che lor fa di bisogno. E parimente disse, che il frutto era acerbissimo, ma da mangiare. E però non esser da maravigliarsi, se non ristagnava meno il corpo di quello, che fanno le Nespole. Chiamano il Corniolo i Greci *Kpavia*: i Latini *Cornus*: i Tedeschi *Cornelbaum*, *kurbeerbaum*, *Dierlem*: e le Cornole *welsch kirsen*: li Spagnuoli *Cornizolos*: i Francesi *Cornier*.

Delle Sorbe. Cap. 137.

**B** **L**e Sorbe quando sono ancora rosse, e non sò mature, tagliate, e seccate al Sole, mangiandole, restringono il corpo. Macinate al molino, e mangiate à modo di polenta, fanno il medesimo effetto. Il che fa ancora la decottione loro bevuta.

## S O R B O S A L V A T I C O.



**C** ben durre, e ben salde s'usano per far le tavole da mangiare, e per altre cose durabili. Delle salvatiche l'una specie si chiama propriamente Sorbo salvatico, e l'altra Sorbo Torminale, come la chiama Plinio. Il Salvatico nella forma di tutta la pianta non è punto dissimile dal domestico, eccetto che nel frutto, il qual vi si vede in ombrelle, come nel Sambuco, d'un colore, che nel giallo rosseggia, alquanto più grandi di quelle, che si vede nella nostra Oxiaacantha; ma nel sapore sono non poco differenti dalle domestiche, e però non s'usano ne i cibi, ma le serbano i Villani per pigliare con esse gli augelli, e massimamente i Tordi, per mangiarcele eglino molto volentieri. Il Torminale poi fa le foglie viriginee come di Platano, lisce, e ferme, e produce i frutti à zocche, lunghi, e appretti, con un poco d'acetoso, di colore, come di Nespole, e attaccate per lungo picciuolo, e sono di gusto d'un sapore fra l'acido, e l'austero. Cresce questa pianta assai grande, con liscia scorza, e legno non del tutto fragile: questa vuole l'Anguillari, errando manifestamente, che sia il Cratego, imperoche Teofra-  
sto al