

mente più duro, e più acuto. Varia il Rafano nelle radici, avvenga che alcuni la producono lunga, diritta, bianca, non molto più grossa d'un pollice, tenera, mediocrementemente acuta, la quale in Toscana è la più stimata; e alcuni la fanno simile à i Navoni, e spesso più grossa, dura da mangiare, dell'altra molto più acuta, ma non così grata al gusto. Sono ancora differenti nel colore, per esservene di bianche, e di nere, quantunque queste non sieno se non rare. Le fresche tagliate minute, e scaldate con un poco di Vino bianco in una padella, e messe ben calde in un faccheto di tela sottile, e poste sopra al pettenecchio provocano l'urina ritenuta. Fà il medesimo ancora il loro succhio bevuto al peso di due oncie con altrettanta Malvagia. Tolta una oncia di correccia della radice con altrettanta Mercorella, quattro grani di Zaffirano, una dramma di Cassia lignea volgare, e due dramme di succhio di Sabina, e pesto tutto insieme nel mortajo, e messo involto in sottilissima tela nella natura delle donne, giova mirabilmente per farle partorire presto, quando lungamente stentano. Vale il succhio delle radici bollito un pochetto con Olio di Mandorle amare, o veramente dolci, e un poco di Vino bianco, e mezzo scropolo di Coloquintida, à i suffoli delle orecchie, distillatovi dentro caldo. Credesi il Fuchio Medico de i nostri tempi notabilissimo, che altro non sia la Ramoraccia, che quella pianta, che volgarmente si chiama Rafano in diversi luoghi d'Italia, che produce le foglie molto maggiori del Lapatio acuto, e radici acutissime, usate in tutta Germania, Ongaria, e altre regioni Settentrionali per Salsa delle carni, che mangiano. Nel che, quantunque sia egli huomo veramente dottissimo, parmi nondimeno, che in questo sia in non poco errore, forse ingannato dall'acutissimo sapore di quella radice. Ma se egli si fusse dilettrato di vedere Roma, dove i Ramoracci si portano dalle campagne copiosissimi, & esso havessè parimente considerato, che le foglie del Lapatio non hanno similitudine alcuna con quelle del Rafano domestico, non habrebbe forse così in ciò errato. Il Rafano domestico (se credere si deve à Teofrasto) è di varie, e diverse specie; onde scrivendone egli al quarto capo del settimo libro dell'istoria delle piante, così diceva: Le specie delle Radici sono diverse, cioè Corinthie, Cleonee, Liothalassie, e Beotie. Le Corinthie crescono assai con discoperta radice; imperoche secondo che l'altre si profundano con le radici in terra, queste escono con le sue sopra terra. Le Liothalassie, quali chiamano Thracie, resistono valorosamente al freddo. Le Beotie sono ritonde di figura, e dolcissime, nè sono così lunghe come le Cleonee. Tanto sono più dolci, e più soavi le Radici, quanto le foglie loro sono più lisce: e per lo contrario più acute sono quelle, che hanno le foglie ruvide, e aspre. Enne una specie, che produce le foglie simili alla Ruchetta. Questo tutto disse Teofrasto. Sono le Radici, secondo che recita Galeno al quarto delle facultà de semplici, calde nel terzo ordine, e secche nel secondo, come che i Ramoracci sopra-  
vanzano amendue questi termini. Il seme oltre à ciò è molto più valoroso che tutta la pianta. Ha virtù di digerire; e imperò per haver egli cotal facultà è molto convenevole à i lividi, e alle percosse. E al secondo delle facultà de cibi: Mangiano (diceva) gli huomini nelle città la Radice sola; e cruda per lo più nel principio del pasto insieme con Garo, per muovere il corpo, e pochi sono, che vi mettino Aceto. Ma i villani la mangiano spesso col pane, non altrimenti che gli altri companatichi datici dalla natura, e non preparati per arte, come è l'Origano verde, il Nasturtio, il Thimo, la Thimbra, il Pulegio, il Serpillo, la Menta, la Calamintha, il Piethro, & la Ruchetta. Imperoche tutte queste herbe verdi sono companatico del cibo: Mangiansi parimente qualche volta ancora le frondi, & i

RAPHANO I.



RAPHANO II.



## RAPHANO VOLGARE.



germini delle Radici, ma più presto nelle necessità, che volentieri. E' la Radice nel numero di quelle cose, che si mangiano continuamente, più per compagnia de i cibi, e per dar loro sapore, che per nutrimento. Hà virtù di smagrire, e di scaldare; imperoche l'acutezza in quella qualità sopravanza: produce il fusto al tempo della primavera, come fanno la maggior parte dell'altre piante, che lo producono. Mangiasi questo lessò, e poscia condito con Ooglio, Garo, & Aceto, come quello delle Rape, della Senape, e della Lattuca; e così nutrisce più il gambo, che la Radice cruda, per lasciare egli tutta l'acutezza nell'acqua, ove si cuoce, quantunque habbia poca virtù di nutrire. Sono alcuni, che non solamente cuocono il gambo, ma l'istesse Radici, e così se le mangiano, come le Rape. Non mi posso, se non maravigliare di alcuni Medici ignoranti, che per ajutare alla cottura del cibo, mangiano le Radici dopo cena, dicendo haver ciò per esperienza; ma non però sò io alcuno, che habbia imitato costoro senza danno. Chiamano i Greci il Raphano *Ραυις*; i Latini *Raphanus*: gli Arabi *Fugel*, & *Fegiel*: i Tedeschi *Rettich*: li Spagnuoli *Ravano*, & *Ravanillo*: i Francesi *Resort*.

Nomi.

Del Sisaro. Cap. 105.

**E'** Noto il Sisaro à tutti. La cui radice lessa è aggradevole al gusto, utile allo stomaco, provoca l'orina, e fa appetito.

Sisaro, e sua historia.

**Q**uantunque il SISARO fusse così noto à gli antichi, che non si ritrovi veruno di loro (per quanto io me ne veggia) che ne descriva le note, e l'istoria; nientedimeno è egli à noi in tanta poca cognitione, che è cosa difficilissima à rintracciarlo in questa nostra età, non ritrovandosi veruno,

- A** che ce lo sappi dimostrare. Il perche io persuaso da prima da alcuni, che me ne facevano fede, scrissi ritrovarsi il vero Sisaro in Germania nel territorio di Magonza, appresso, ò intorno al Rheno. Ma accendendomi poi conferirne con alcuni dotti Semplici di quel paese, m'affermarono non essere vero, perche quelle radici, che mi dipingevano quei primi per il Sisaro, mi dicono esser quella istessa, che noi habbiamo delineata, chiamata da i Tedeschi *Raps* gialla. Ma se pianta alcuna à i tempi nostri si ritrova, che possa essere il Sisaro, crederò io agevolmente esser quella, che nelle foglie si rassomiglia non poco alla pastinaca domestica con molte radici, di cui è questa figura. Induonmi adunque à ciò credere più cose.
- B** E prima considerandosi quanto ne hanno trattato gli antichi, parmi che appresso loro debbi esser il Sisaro come specie di Pastinaca; imperoche Plinio (lasciando hora gli altri) al 5. cap. del 10. libro, dove scrive egli della Pastinaca, scrive subito poi del Sisaro, come congenero di quella; come veggiamo ancora noi esser il nostro qui delineato. Appo ciò per haver la sua radice dentro un nervo, il quale si separa, e si ne cava, come è cotta. Oltre di questo, per seminare, e ripiantarsi il nostro, stirpando le più giovani radici dalla pianta, e ripiantandole in terra, come si fa con l'Helenio, con l'Aro, e con i Gigli, e questo perche seminandose il seme, non cresce che sia buono da mangiare se non il terzo anno dipoi; e piantandose le radici, si mangia maturo l'anno medesimo. Il che dice Marcello Vergilio, che facevano gli antichi, e parimente il Ruellio, i quali quantunque non scrivino da chi l'habbino trasferito ne i volumi loro: nondimeno io crederò che in ciò si possa creder loro, per persuadermi, che questi dotti huomini da bene non lo scriverebbero, se non l'havessero trovato scritto da gli antichi. Nella qual sentenza mi conferma Columella al terzo capo dell'undecimo libro della sua agricoltura, così dicendo: La Pastinaca, il Sisaro, & l'Enula, diventano più belle, e più grosse quando si piantano nel terreno ben scassato con la vanga, e bene ingrassato con letame, ma bisogna piantarle, e porle rarissime, accioche possano crescere, e che non occupandosi insieme, possano ingrossarsi maggiormente. Le quali parole se si esamineranno diligentemente, si potrà agevolmente conoscere, che il Sisaro si piantava, e non si seminava, e che per esser egli copioso di radici, come lo Amphodillo, hà bisogno di esser piantato discosto alla l'una radice dell'altra, accioche generando poi queste ciascuna molte radici, habbino campo ove si possono distendere; imperoche quanto sono elle più grosse, tanto sono più grate, e più soavi al gusto, e però ben diceva Plinio al quinto capo del 19. libro, con queste parole: Fu il Sisaro nobilitato molto da Tiberio Cesare, facendosegli portare ogni anno di Germania. Chiamasi Gelduba il castello appresso al Rheno, dove nasce il più generoso. Dalche appare, che desidero il Sisaro luoghi frigidì. Hà dentro di lungo un nervo, il qual si cava dipoi che egli è cotto. Tutto questo del Sisaro scrisse Plinio, dal che è chiaro, che i Sisari di Germania fussero così grati à Tiberio, per esser quelli, che nascono in luoghi freddi più grandi, e migliori. Oltre di ciò scrive Dioscoride, che la radice del Sisaro è non solamente grata al gusto, ma ancora utile allo stomaco. Il che si vede manifestamente nel nostro Sisaro, quando le sue radici prima lessè, e dipoi infarinate, e fritte nel Botiro si mangiano. Ne hò io altro, ch'una cosa sola, ch'osti alla mia opinione, cioè, che nel nostro non vi si conosce quali veruna amarezza, avvenga, che appresso Dioscoride, e Plinio, il Sisaro non sia senza amaritudine. Ma questo non mi toglie, dalla mia opinione, per sapere che il terreno, e il paese molte volte alterano i sapori nelle radici. Come veggiamo che le Cipolle Caetane; se bene sono le migliori che si ritrovino in Italia, sono tanto dolci, che

à pena

SISARO I.

A

SISARO II.



B



C

à pena vi si sente acutezza alcuna; il che si vede molte volte ne i Rafani; e nell'Aro Cirenaico, come scrive Galeno. Questa adunque è la mia opinione, la quale lascio à confermare nell'arbitrio di coloro, che sono in questa facultà più di me esercitati. Ritrovassi (come scrive Plinio) ancora il Sisaro salvatico, come la Pastinaca, e però diceva egli al 5. cap. del 20. libro. Il Sisaro erratico è simile al domestico, così nella forma, come nello effetto: eccita lo appetito, e preso con Aceto la terpitatio ne toglie via le nausea, e il fastidio; ò veramente preso con Pepe, ò con Vino meliato, o con Salamoja di pesce. Provoca l'orina (come scrive Opione) e parimente il coito. Il che conferma ancora Diole: appo ciò giova ne i convalescenti à i difetti del cuore, e dopo i lunghi vomiti allo stomaco. Heraclide lo dà contro l'Argento vivo. Il succhio del domestico vale privatamente bevuto con latte Caprino per ristagnare i flussi del corpo. Fecit del Sisaro memoria Gal. all'8. lib. delle facultà de i semplici con queste parole: La radice del Sisaro contra è utile allo stomaco, e fa urinare, scaldando nel secondo grado, con un poco d'amaritudine, & è di virtù costrettiva. Il Sisaro chiamano i Greci Σισαρον: i Latini Siser: gli Arabi Sulcas, Fifarum, & Seifarum: i Tedeschi Gierlin, e Girgelin: li Spagnuoli Chirvias: i Francesi Cheruy, & Giroles.

Del Lapatio, ò vero Rombice.  
Cap. 106.

**L** Especie della Rombice, ò vero Lapatio sono più. Tra le quali quella si chiama Oxilapatho, che nasce in luoghi paludosi, con dure frondi, e appuntate in cima. Nascono ancora una altra specie ne gliorti assai da questa dissimile. Ritrovassene una terza specie di salvatica, breve, e simile alla Piantaggine, tenera, e strata per terra. La quarta specie è quella, che chiamano dall'aspro suo sapore Oxalida, come che sieno alcuni, che

**D** la chiamato Anaxirida, ò vero Rombice salvatica, le cui frondi si rassembrano à quella terza specie di salvatica, che fa le frondi corte. Il fusto di questa non è troppo grande, il seme è appuntato, rosso di colore, e acuto di sapore, il qual nasce nella cima del fusto, e de suoi ramuscelli. Tutte le Rombici mollificano il corpo mangiate cotte. Impiastrate crude con Olio Rosato, e Zaffarano risolvono le posteme, che chiamano meliceridi. Il seme della salvatica, dell'Oxilapatho, e di quella che chiamano Oxalida, si bee utilmente nell'acqua, ò veramente vino contra alla disenteria, flussi stomacali, fastidi di stomaco, e punture di Scorpioni. Anzi che se alcuno ha prima bevuto cotal seme, e sia poscia trafitto da gli Scorpioni, non sente nocimento alcuno. Le radici di tutte le Rombici crude, ò ver cotte nell'Aceto sanano applicate in forma di impiastro la scabbia, l'impetigini, e l'ungchie corrotte; ma bisogna prima fregar il luogo al Sole con Nitro, e con Aceto. Sana la decottione delle Rombici, lavandose ne nel bagno, il pruvito di tutto il corpo. La decottion loro con vino giova lavandose ne la bocca, à dolori de denti, e similmente vale à dolori dell'orecchie di stillatarvi dentro. Bollite le Rombici nel vino, e impiastrate risolvono le scrofole, e le posteme che vengono dopo all'orecchio, e cotte nell'Aceto sminuiscono la milza. Sono alcuni, che per risolvere le scrofole, portano attaccate al collo le radici loro. Le radici delle Rombici trite, e applicate alla natura delle donne ristagnano i flussi loro, e bevute cotte con vino vagliono al trabocco di fele, rompono le pietre della vescica, provocano i mestruj, e medicano alle punture de gli Scorpioni. Quello che chiamano i Greci Hippolapatho, è grande, e nasce nelle paludi. Ha questo le medesime virtù, che hanno l'altre specie delle Rombici sopradette.

**C** Hiamasi il LAPATIO in Toscana volgarmente Rombice; e quantunque à tempi nostri non sia in uso feminare la Rombice ne gli horti, vi nasce però per se stessa, come ancora il salvatico ne i luoghi non coltiva.

Lapatio, ò vero Rombice, e sua efaminatio- ne.

T 3 ti, con



B

C



OXALIDA MINORE.

ti, con foglie simili alla Bietola nera, ma più picciole, come di Piantagine, strate per terra, con il fusto striato, alto un gombito, con fiori rossi, e seme minuto, lucido, e nereggiante. La radice ha ella gialla, carnosà, & amara. Chiama Dioscoride Oxilapatho, cioè, Ladatio acuto, quello, che nasce ne' luoghi paludosi, e acquastrini: non però, perche sia egli acuto, e acetoso nel sapore, come è la Oxalida, la quale chiamiamo noi volgarmente Acetosa, ma per haver egli le frondi appuntate, imperoche Oxy in Greco significa qualche volta acuto, rispetto al sapore, e qualche volta appuntato, rispetto alla forma; come medesimamente significa molte volte questo vocabolo acuto nella lingua nostra. Alche non havendo avetenza Avicenna, chiama ogni Lapatio Acetosa, come medesimamente fa Serapione, credendosi, che si dovesse intendere del sapore quello, che intese Dioscoride della forma delle frondi nella prima specie del Lapatio. Plinio al vigesimo primo capo del ventesimo libro fece simile al domestico quello, che nasce per luoghi paludosi con le frondi dure, e acute, come che affermi Dioscoride il contrario. L'OXALIDA non è altro, che quella, che chiamiamo noi Acetosa; della quale, quantunque se lo taccia Dioscoride, se ne ritrovano due specie, maggiore cioè, e minore. La maggiore ha le foglie quasi simili alla Rombice salvatica, di modo che molte volte inganna l'occhio, tanto gli è ella simile, ma gustandosi, subito si conosce al suo acetoso sapore; nondimeno ha però ella le foglie alquanto minori, più lisce, più strette, e dal nascimento sagittali. Ha più radici, ma non già come la Rombice gialle, ma bene al gusto acetose, come il fusto, e le foglie. La minore fa le foglie molto più piccole simili à i ferri delle lanciae lucide, rosseggianti, e piene d'humore, e assai al gusto più acetose di quelle della maggiore specie. Il seme è simile in amendue, eccetto che quello della minore è alquanto più minuto.

Oxalida di  
due specie.

E

F



Dell' HIPPOLAPATHO poi habbiamo osservato due specie, domestico cioè, e salvatico. Il domestico si

HIPPOLAPATHO.



HIPPOLAPATHO SALVATICO.



- A co si femina hoggidi ne gli horti, ene i giardini, e chiamanlo Rhabarbaro dei Frati; imperoche questo nelle foglie, nel gambo, nel seme, nella radice, e universalmente in tutte l'altre parti, si rassomiglia del tutto allegitimo Hippolapatho. Ma il salvarico non solamente hò veduto io crescere con gran frondi, & alto fusto nelle paludi, ma ancora in sui monti, ove sia grasso, e morbido terreno, e massimamente ne i luoghi, ove le vacche, e le pecore fogliono stantiar la notte. Scrisse delle Rombice Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo: Il Lapato hà virtù moderatamente digestiva. Ma nell'Oxilapatho si ritrova mista, percioche quantunque habbia del digestivo, hà però ancora del ripercussivo. Il seme loro è manifestamente costrettivo, e massime quello dell'Oxilapatho, di modo che sana la disenteria, e gli altri flussi. Oltre di questo l'Hippolapatho, che nasce nelle paludi, hà le virtù medesime de i sopra scritti, ma non così valorose. E nel secondo delle facultà degli alimenti: La Rombice (diceva) si può chiamare, come habbiamo detto per avanti, Bietola salyatica, avvenga che non solamente nel gusto, ma ancora nelle virtù le sia ella simile. Ma perche la Bietola qualche volta è più dilettevole della Rombice, però è usata da gli huomini. L'Oxilapatho (come scrive Aetio) hà virtù particolarmente à i morfi de i cani rabbiosi, fomentandosi prima la piaga con la sua decottione, e mettendosi sopra dipoi l'herba, à modo d'impialtro, e dandosi poi subito à bere la decottione dell'herba, e delle radici. Fassi del medesimo un'acqua distillata, che leva via tutte le pustule, e le macchie della faccia, e d'ogni altra parte del corpo, in questo modo. Pigliansi d'acqua lambiccata d'Oxilapatho, e di Melloni ben maturi, di ciascuna due libre, & aggiugonvisi dentro dieci ova di Rondine, mezza oncia di Salnitro, e due oncie di Tartaro bianco, tutti prima polverizzati, e mettonsi poi à lambicare in un lambicco di vetro, ecavafene l'acqua, e con questa si lava la faccia la mattina, e la sera si unge con olio di Tartaro, e di Mandorle dolci mescolati insieme. La decottione dell'Oxilapatho fatta nel Vino, bevuta alquanti giorni guarisce il trabocco di fiele, e restituisce al corpo il pristino colore. Credono alcuni, che si preservino dalla caccola degli occhi coloro, che portano sopra di se una delle sue radici cavata à Luna scema, e involta in bianchissima tela. Chiamano i Greci la Rombice *Διαρροβον*: i Latini Lapathum: gli Arabi Humadh, Hunadh, & Hamad: i Tedeschi Ampffer: li Spagnuoli Labarra: i Francesi Lapis. L'Acetosa chiamano i Greci *Οξυς*: i Latini Oxalis: i Tedeschi Sauframpfer: li Spagnuoli Azederilha: i Francesi Oseille, Vinette, & Saliette.

Rombice scritte da Galeno.

Virtù dello Oxilapatho.

Nomi.

antidoto anti...

Della Lampsana.

Cap. 107.

**L**A Lampsana è una herba salvatica, più nutritiva della Rombice, e più utile allo stomaco: le cui frondi, e i cui torfi si cuociono ne i cibi.

- F **L**A LAMPSANA, quantunque sia qui con l'altre herbe, che si mangiano ne i cibi, connumerata da Dioscoride; nondimeno non descrisse egli cosa alcuna delle fatezze sue, per esser forse à quel tempo nel paese suo herba notissima à ciascuno. Il che non interviene hoggi in Italia. E però diremo insieme con Plinio al nono cap. del 20. libro, che la Lampsana è una specie di Cavolo salvatico, alto di fusto un piede, le cui frondi son ruvide, e simili à quelle de i Navoni, ma fa il fiore più candido. Nasce questa in Toscana, & in molti luoghi d'Italia abundantemente ne i campi, che non si lavorano, quantunque ella non sia à i tempi nostri troppo in uso ne i cibi, nè nelle medicine, se non ne i tempi delle carestie. La Lampsana (diceva Galeno al settimo delle facultà

Lampsana, e sua elaminatione.

LAMPANA.

A

BLITO MAGGIORE.



Lampana  
scritta da  
Galeno.

Nomi.

de i semplici) mangiata genera cattivi humori, come  
che applicata di fuori habbia ella virtù digestiva, &  
asterfiva. Chiamano i Greci la Lampana  $\Lambda\alpha\mu\lambda\alpha\upsilon\alpha$ :  
i Latini Lampana.

Del Blito, Cap. 108.

**I**L Blito si mangia come l'altre herbe d'horto. Non  
ha alcuno uso nella medicina, imperoche solamen-  
te lenisce il corpo.

Blito, e  
sua esamina-  
zione.

**I**L BLITO è di due specie, bianco cioè, & rosso.  
Sono ambidue volgarmente conosciuti, per na-  
scere abbondantemente tanto ne i campi, quanto ne  
gli horti. Il rosso produce le foglie, e parimente i  
fusti purpureggianti, simili all'Amaranto, che noi  
chiamiamo Fior velluto. E' rossa parimente la radi-  
ce, di modo che rompendosi pare, che sanguini tur-  
ta. Enne di questa sorte un'altra specie chiamato da  
noi BLITO MAGGIORE per crescere egli così gran-  
de, che pare un'arboretto, con foglie simili all'al-  
tro, se ben maggiori, e con fiori grandi, con gran  
numero di panicole all'intorno, piegate verso terra,  
come pennachi, e rosse come quelle dell'Amaranto. Il  
fusto produce egli grosso come un braccio, duro,  
e per lungo strisciato. Il bianco, dal colore in poi,  
è del tutto simile, e nasce ne i luoghi medesimi, con  
foglie però alquanto più larghette, e bianchiccie. I  
fiori, e parimente il seme producono amendue su per  
il fusto in racemi simili alle panicole del Panico fal-  
vatico. Chiamasi nel territorio di Trento il Blito  
Biedone, e mangiasi ne i cibi spesse volte. Cuocon-  
lo prima nell'acqua, e poscia lo friggono nella padel-  
la con Olio, o con Burro, aggiungendoli del Sale,  
dell'Aceto, o vero dell'Agresto: benche molte volte  
(come posso io far vero testimonio) faccia vomita-  
re, generi dolori di stomaco, e di budella, e parimen-  
te flussi di corpo, movendo la colera. Il perche Plin-  
nio al 22. capo del 20. libro. Pare il Blito ( diceva )

Blito mag-  
giore, e sua  
historia.

B



C

BLITO ROSSO.

D

E

F



essere una pianta insipida, e senza alcuna acutet-  
za, e però appresso Menandro i mariti fanno di ciò  
romore

BLITO BIANCO.



romore con le mogli. Nuoce allo stomaco, & in tal modo lo conturba, che muove in alcuni la colera. Dassi nondimeno à bere nel vino al morfo de gli Scorpioni, & impiastri in su i calli de i piedi, e parimente ne i dolori delle tempie, e della milza insieme con Olio. Hippocrate scrive, che mangiato ristagna il mestruo. Questo tutto disse Plinio. Scrisse Galeo al festo delle facultà de semplici, con queste parole: Il Blito è un'herbaggio, che si mangia, frigido, & humido nel secondo ordine. Et al secondo delle facultà de i cibi: Chi intende (diceva) la qualità gustabile del Blito, e dell'Atriplice, e chi ben si ricorda del sapore della Brassica, non haverà da dubitare, che la Lattuca non si possa collocare nel mezzo tra la Brassica, e tra quelli; imperoche quella disicca valentemente, e questi per lo contrario sono humidi, & acquosi. E però non solamente si mangiano con Olio, Sale, e con Garo, ma meglio, e più spesse volte aggiugnendoli dell'Aceto, altrimenti sono inimici dello stomaco. Hanno questi herbaggi (come dicemmo) alquanto di virtù per mollificare il corpo, e massimamente quando s'accresce le forze loro con qualche cosa lubrica, e viscosa. Questo tutto disse Galeno. Onde non è se non da maravigliarsi, se vogliamo considerare le parole di Plinio, e di Galeno, che scrivesse Dioscoride, che il Blito muovesse il corpo, e non avesse alcuno uso nella medicina. Chiamano i Greci il Blito Βλίτον: i Latini Blitum: gl'Arabi Bachala jumentia, o vero Bacale Aliemanie: i Tedeschi Mayer: li Spagnuoli Bredos: & i Francesi Porree rouge.

Della Malva. Cap. 109.

Sono due specie di Malva, una domestica, e l'altra salvatica. La domestica è più convenevole per mangiarla ne i cibi, che non è la salvatica, come ch'ella sia inutile allo stomaco. Lenisce il corpo, ma molto più lo fanno i suoi fusti. E utile la Malva all'interiora, & alla vescica. Le sue foglie crude masticate con un poco di Sale, e fatte in impiastro con Mele guariscono le fistole lagri-

A mali, ma nel saldare la cicatrice s'usano poscia senza Sale. Giovano così applicate medesimamente alle punture dell'Api, e delle Vespe, e però chi s'unge con la Malva pesta cruda insieme con Olio, non può esser punto da loro. Fattone impiastro con Orina humana mondifica la sarsarella, e l'ulcere del capo, che menano. Le frondi della Malva lesse peste, & applicate con Olio medicano alle cotture del fuoco, & al fuoco sacro. Sedendosi nella sua decoctione mollifica le durezze de i luoghi secreti delle donne, e facendone cristeri giova à i rodimenti delle budella, del sedere, e della madrice. Giova la decoctione della Malva fatta insieme con le sue radici, bevendola, à tutti i veleni mortiferi, ma bisogna che coloro, che la bevono, continuamente la vomitino. Vale medesimamente à morsi de i Ragni, che chiamano Phalangi, e provoca il latte. Il seme bevuto nel Vino insieme con quello del Loto salvatico mitiga i dolori della vescica.

MALVA.



E La MALVA una delle più volgari, e più conosciute herbe, che si ritrovano tra le piante; nondimeno gl'antichi usarono di seminarla ne gl'horti, percioche à loro era ella ordinariamente in uso ne i cibi. Ritrovansene di più specie, imperoche quella, che cresce in albero, non è altro, che Malva commune, tirata con artificiosa coltura, come recita Teofrasto al 5. cap. del primo libro dell'istoria delle piante, così dicendo: Sono alcune piante, che per il coltivare diventano diverse, e s'allontanano dalla natura loro, come è quella Malva, che cresce in alto, e si trasforma in albero. Il che veramente non si fa con lungo tempo, ma in sei, over sette mesi, di modo ch'ella può così crescere alla lunghezza, e grossezza d'un'hafta. Il perche commodamente s'usano i suoi fusti per bastoni; quantunque in più lungo tempo assai più cresca. Questo tutto della Malva arborea scrisse Teofrasto. Appresso di Plinio al 4. cap. del 19. lib. oltre alla Malva, che in Arabia cresce in albero in sette mesi, e fansene bastoni, si legge d'un'altra MALVA ARBOREA,

Malva. e sua historia.

MALVA ARBOREA. A

MALVA III.



B

C



MALVA IV.

D

E

F



**ARBOREA**, che nasce in Mauritania appresso Lixocastello, dove si dice essere stati gl'horti delle Hesperidi, d'altezza di venti piedi, e di grossezza di più dell'abbracciare d'un'huomo, e di questa medesima grandezza dice ritrovarsi parimente del Canape. Di Malva arborea vidi già io in su la riva del Benaco nella villa di Grignano alcune piante bellissime, e grandi, fatte per arte in un chiofiro de Frati di San Francesco. E similmente specie di Malva quella, ch'essendo hoggi fatta volgare à tutti gl'horti d'Italia, cresce alta come un'arbofcello con fusto grande, tondo, simile à un bastone, e con foglie ben larghe, rare, & all'intorno dentate, quantunque quelle, che sono su per il gambone, sieno più picciole, e del tutto simili alla Malva volgare. Produce i fiori in cima, e su per il gambo, grandi simili alle Rose, ma più folte di foglie. Ven'è di diversi colori, peroche alcune nel purpureo acceso nereggianno, altre sono bianche, & altre incarnate, di modo che così nella forma, come nel colore imitano le Rose. Durano questi fiori assai più lungo tempo delle Rose, ma sono inutili, e senza veruno odore. Produce la radice lunga, venticida, & arrendevole, come quella dell'Althea. Questa adunque non è cosa che proibisca, che non si possi chiamare MALVA MAGGIORE, quantunque sieno alcuni, che la chiamano Malva arborea, ma errano; imperoche, come fa testimonio Galeno al 7. & 10. libro delle facultà de semplici, *Α'νθ'ενδ'ρομαλακην* non è altro che l'Althea, quantunque mi scrivesse gl'anni passati l'Eccellentissimo Medico M. Giovangiordano, che la Malva arborea nasceva copiosa ne i lidi del mare di Genova, ma non però ho potuto fin hora ottenerla da lui. La terza MALVA poi da me prima non più veduta, mi fu mandata dal diligentissimo Semplicita M. Francesco Calzolari Veronese Speciale alla Campana d'oro, di cui è qui la figura. La radice della Malva commune secca, e macerata un giorno nell'acqua, & involtata in una carta bagnata, e cotta sotto la cenere calda, e di nuovo rifeccata, leva via frengandose la ruggine, & il gesso de i denti. La decot-

Malva Maggiore.

Malva della terza specie.

Virtù della Malva.

zione della Malva gargarizata toglie la ruvidezza delle fauci, e del gorgozzule. Le foglie cotte ne i cibi rifeccano

ranola vocerauca, & aggiuntovi Olio, Sale, e Bortiro fresco, muovono il corpo. Le foglie trite con foglie di Salice, s'impiastrano utilmente sopra tutte l'infiammagioni, e specialmente à quelle delle ferite, e trite con Porri, e Cipolle sopra i morsi de i Serpenti velenosi. Il succo distillato caldo nell'orecchie ne leva via ogni dolore. La decottion della Malva, e delle radici, cotte fin che diventi mucillaginosa, si dà con manifesto giovamento à bere alle donne, che stentano à partorire: & il medesimo fa mezza libbra del succo loro bevuto caldo. Il seme trito, e bevuto con vino vermiglio, vale alla nausea dello stomaco. Cotti i germi della Malva, e mangiati con Olio, Sale, & aceto à modo di Sparagi nel principio del mangiare muovono commodamente il corpo. Dassi il succo della Malva utilmente à bere à i melancholici al peso di sei oncie, & otto se ne danno quando impazziscono. In somma la Malva è utile à molte, e molte cose, e però è chiamata da gl'antichi medicina di tutti i mali. Scrisse della Malva Galeno al 6. delle facultà de semplici con queste parole: La Malva salvatica ha virtù di digerire alquanto, e mollificare leggiermente; ma la domestica quanto più ella ha in se dell'humidità acquea, tanto è più debole. Il suo seme tanto è più valoroso, quanto è più secco. Di questa medesima specie è quella, che chiamano Anadendromalache (cioè Malva arborea) ma più valorosa di tutte l'altre in digerire. Chiamasi ancora Althea. Et al secondo delle facultà de i cibi: La Malva (diceva pur egli) non solamente si ritrova domestica, ma ancora salvatica, come dicemmo della Lattuca; mà è però differenza tra queste specie, percioche sempre le piante salvatiche sono più secche, e le domestiche più humide. La domestica adunque ha in se del viscoso, del che non si ritrova punto nella Lattuca. Oltre à ciò non si ritrova nella Malva virtù infrigidativa manifesta: il che senza mangiarla si può conoscere, facendone impiastro sopra le calde infiammazioni, come son l'erisipelle, hor con Malva, & hor con Lattuca, come si costuma, cioè pestandone le foglie tenere così diligentemente, che sieno nel toccarle ben lisce, e ben peste. Così adunque conoscerai, che la Lattuca manifestamente infrigidisce, e la Malva così poco, ch'altro non si può giudicare, se non ch'ella contenga in se una tepida calidezza. Mangiata la Malva cotta velocemente scende à basso, ma non però tanto per esser humida, quanto per esser ella viscosa, e massimamente quando ella si condisce abbondantemente con Olio, e Sale. Chiamano i Greci la Malva Μακρυ; i Latini Malva: gl' Arabi Chubeze, & Chabazi: i Tedeschi Pappel: li Spagnuoli Malvas: i Francesi Malve.

Dell' Atriplice. Cap. 110.

L' Atriplice è herbaggio conosciuto. E di due specie, salvatico cioè, e domestico. Mangiasi lessò come gli altri herbaggi, e così mollifica il corpo. Applicato tanto crudo, quanto cotto risolve i pani. Il suo seme bevuto con acqua melata guarisce coloro, à cui è traboccato il fiele.

L' ATRIPLICE non si semina ne gl'horti di Toscana, come che in Lombardia si semina copiosamente il Marzo, e nel principio d'Aprile. Chiamasi in alcuni luoghi di questi paesi Trepefe, in alcuni Reppese. Il che non è altro, che il suo proprio nome Latino corrotto nel volgare. Usasi per lo più à far torte alla Lombarda, meschiandolo con Cascio, Burro, & Ova. Non è herba, che più presto nasca, e più presto cresca ne gl'horti, che faccia questa, percioche in spazio di quindecim, o vero venti giorni si semina, e si mangia cresciuta ne i cibi. Produce le frondi di fatture larghe appresso al fusto, & appuntate in cima, à modo di fietta, grasse, piene d'humore, di colore più presto giallo, che verde. Il fusto, il quale il più delle

A ATRIPLICE DOMESTICO.



C ATRIPLICE SALVATICO.



volte rosseggia, cresce con più ramuscelli all' altezza di tre, o di quattro gombiti, su per i quali nasce il seme in cer-

## ATRIPLICE SALVATICO II.



## ATRIPLICE SALVATICO III.



in certi follicoli stacciati, simili à quei del Nasturtio, ma di forma assai maggiore. Usasi l'Atriplice ne i cibi

- A pertutto il mese di Maggio; imperoche secondo che velocemente nasce, così ancora velocemente s'invecchia, e si perde la tenerezza delle sue frondi. E veramente vana l'opinione di coloro, che si credono, che l'Atriplice, e lo Spinace sieno una pianta medesima; percioche lo Spinace è herba nuova, non conosciuta, nè scritta se non da i moderni, quantunque il Marnardo da Ferrara vada sospicando, che sieno l'Atriplice, e lo Spinace, amendue specie di Crisolachanon: il che veramente non mi contenta, percioche Crisolachanon in Greco, suona in Latino aureum olus, cioè herba aurea, la qual qualità se ben si conviene all'Atriplice, non però per questo si conviene allo Spinace, il quale nelle frondi, nel fusto, nel fiore, e nel seme sempre verdeggia. Seminansi gli Spinaci il mese d'Agosto, e parimente di Marzo, nascono il settimo giorno, con foglie da prima triangolari, le quali poco dipoi diventano sagittali, & intragliate presto al picciuolo, come quelle della Cichorea: hanno picciola radice, con molte fortissime fibre: fanno il gambo alto un gombito, & alle volte maggiori, concavo dentro, tenero, e fragile. I fiori fa egli verdicci, piccioli, tondi, e racemosi, de i quali si genera il seme spinoso, e triangolare. Nascono gli Spinaci, e campano in ogni luogo ben coltivato, e grasso, e massimamente ne gl'orti, curandosi poco del verno, e del freddo, come si vede in Boemia, dove in Praga si vendono gli Spinaci bellissimi in su le piazze più il verno che la state. Sono di due specie, maschio cioè, e femina, e conoscesi questa, perche non fa seme. Vogliono alcuni, che gli Spinaci ne sieno stati portati di Spagna, onde dicono, che di quindi hanno ripotato il nome, cioè corrotto il nome di Spagnaci in Spinaci; ma s'ingannano, poscia che si vede, che il nome loro viene dall'Arabico, avvenga che Serapione chiama lo Spinace Spanaci. Ma se io debbo dirne, quello ne credo, dico che più presto crederò, che sieno stati chiamati gli Spinaci, così da noi Italiani, per il lor seme spinoso. Cuoconsi il più delle volte nella padella senza acqua, e massimamente quando sono teneri; imperoche sono così pieni di succo, che come cominciano a scaldarsi se n'esce fuori, e cuoconsi nel loro stesso liquore. Sono gli Spinaci freddi, & humidi nel primo grado, mollificano il corpo, ma sono ventosi. Bevessi utilmente il lor succo contra le punture de gli Scorpioni, e de i Ragni, e mettesi parimente in su la puntura. Ammorbidiscono gli Spinaci mangiati cotti la ruvidezza delle fauci, e della canna del polmone. Sono ancora due altre specie d'Atriplice, uno salvatico, & uno marino. Il Salvatico è di più specie, delle quali habbiamo qui posto tre diverse figure. Nascono per lo più appresso alle mura delle città, o vero castella, ne gl'orti, e nelle campagne, non molto dissimili dal domestico. Il Marino, di cui (per quanto ho letto) non è memoria alcuna appresso Dioscoride, e Galeno, agevolmente si fa conoscere da coloro, che vanno cercando l'altre piante, che nascono ne i lidi del mare. Nasce copiosissimo fuori della Città di Triesti, non lungi dalle Saline nell'istesso lido del mare, molto diverso dall'Halimo, come ben si può vedere per la sua imagine, che qui ne dimostriamo; imperoche se ne va strato per terra, spargendo i rami in diverse parti, ne i quali hà le foglie biancheggianti, simili à quelle de gli Spinaci, ma più picciole. Produce il seme nella cima de rami in certi bottoncelli ineguali, come in grappoletti. Hà la radice con molti rami, e capillofa, e le virtù medesime de gl'altri Atriplici, ma per la falsedine, che manifestamente vi si sente nel gustarlo, solve più il corpo di ciascuno altro, & è parimente più astringivo, quando si mangia cotto ne i brodi della carne. In questo medesimo luogo nasce parimente copiosissima quell'altra pianta, che gl'Arabi chiamano Kali, di cui si fa quella cenere, la quale s'adopera à fare il vetro, e di cui si fa ancora Sale, che chiamano alcuni Sal Alkali. Questa herba nel suo primo na-

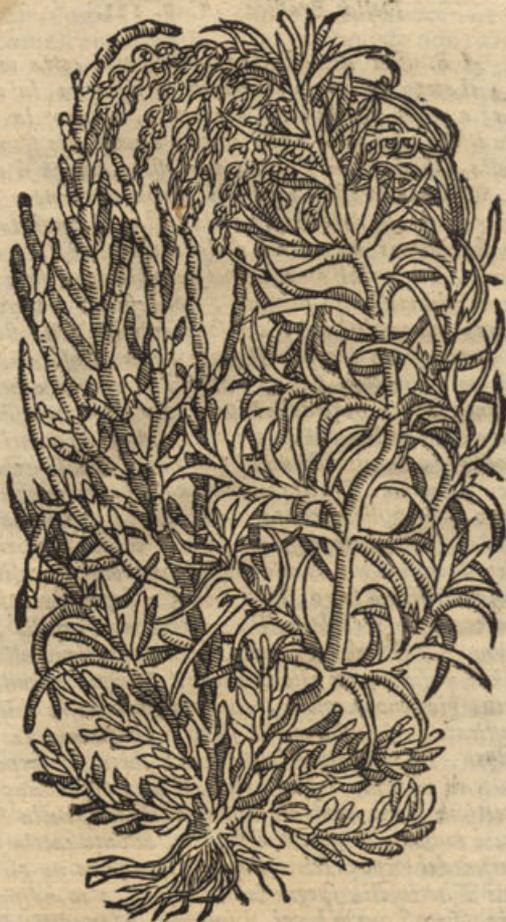
ATRIPLICE MARINO.

A

K A L I.



B



C

S P I N A C I.



mo nascimento produce le foglie tonde simili al Semprevivo minore. Nel crescere poi s'allungano quanto è lungo un dito, e fanno per pari intervalli alcune sottilissime giunture, come si vede nell'Equifeto, e crescendo più avanti, escono da quelle giunture alcune foglie grosse, e parimente grasse, concave nel mezzo à modo di canale, larghe nel nascimento, & appuntate in cima, e piegate all'indietro verso i fusti. Dipoi quando la pianta è cresciuta, quanto debba crescere, e che

già comincia à invecchiarsi, produce nella cima minutissime foglie, e rosseggianti, dal nascimento delle quali escono alcune minute bacche, in cui è dentro il seme assai minuto. Hà i fusti rosseggianti, e grassi. Tutta la pianta è al gusto salata, come il Crethamo. Vogliono alcuni, che questa pianta sia la seconda Anthilide di Dioscoride. Ma (per quanto porta il mio giudizio) s'ingannano, come è stato lungamente detto nel seguente libro, e nella nostra Apologia contra Amato Lusitano. E l'Atriplice (secondo che riferisce Gal. al 6. delle facultà de semplici) humido nel secondo ordine, e frigido nel primo. Il che habbiamo detto essere una tepida calidità, come quella delle Rose, ma non però è ella costrettiva, ma acquea, e non terrestre, come è la Malva. Scende oltre à ciò velocemente dal ventre, come fa quella per la lubricità, che vi si ritrova; ma è poco veramente quel, che si ritrova in lei di digestivo. Oltre à ciò l'Atriplice domestico, e parimente la Malva sono più frigidi, e più humidi delle salvatiche. E però le domestiche sono più commode per mettere sopra i flemmoni, che cominciano, e sono in augmento, molli, e ferventi, che non sono le salvatiche, le quali si convengono nello stato, e nelle declinationi, e quando s'induriscono. E il suo seme astringivo, e però è utile al trabocco di bile causato per oppillazione di flemma. Riferisce Serapione, che scrive Rasis haver veduto uno, che havendo bevuto due dramme di questo seme, vomitò, & andò del corpo, fino che si condusse in estrema debolezza. Il che sò io per certo non esser bugia, imperochè hò conosciuto un Medico, che molto l'usava per far vomitare, e per solvere il corpo à i villani; il che faceva loro non poca molestia, percioche oltre al solvergli fuor d'ordine per disotto, gli faceva più, e più volte vomitare. La qual virtù sin'hora pochi hanno conosciuto, per quanto io sò. Chiamano i Greci l'Atriplice *Ατρίπλις*, e *σχηρσολάχανον*: i Latini Atriplex: gl' Arabi Cataf, e Caraf: i Tedeschi Molten, e Milten: li Spagnuoli Armolles: i Francesi Follete, & Femes.

Errore d'al-  
cuni.

Nomi.

Della

## Della Brassica. Cap. III.

**L**A Brassica domestica mangiata mal cotta muove il corpo, e per lo contrario lo ristagna la molto cotta, e molto più la cotta due volte, o vero la cotta nella liscia. La state è più acuta, e nuoce allo stomaco. Quella, che nasce in Egitto, per essere amara si mangia. Usata la Brassica ne i cibi giova al tremore delle membra, & alle debolezze della vista. Mangiata dopo pastori solve i nocimenti della ebrichezza, e della crapula. I bromboli quantunque sieno più acuti sono nondimeno più utili allo stomaco, e più efficaci a provocar l'orina; ma conditi nel Sale sono inimici dello stomaco, e conturbano il corpo. Il succo della Brassica bevuto crudo con Nitro, & Iride, mollifica il corpo: e bevuto con Vinogior. a morsi delle Vipere. Falsene impiastro utilmente con farina di Fiengreco, & Aceto a i dolori delle podagre, & altri dolori di giunture, & all'ulcere sordide, e vecchie. Tirato su per lo naso purga per se solo il capo, & applicato con farina di Loglio provoca i mestruj. Le frondi empiastrate per se sole, o vero irite con Polenta conferiscono a tutte l'infiammagioni, e posteme, e sanano il fuoco sacro, la scabbia, e l'epinitidi. Rompono con Sale i carboucelli, e ritengono i capelli, che cascano. Cotte, & aggiuntovi Mele vagliono all'ulcere, che pascono, & alle cancrene. Mangiate crude con Aceto, giovano a coloro, che patiscono nella milza. Masticate, e succhiate il succo, ristaurano la voce perduta. La decottione loro bevuta solve il corpo, e provoca i mestruj. I fiori applicati ne i pessoli dapos la concettione fanno sconciare le donne. Il seme della Brassica, e massime di quella d'Egitto, bevuto caccia fuori i vermi del corpo. Mettesi questo medesimo ne gli antidoti Theriacali, spegne le lentigini, e mondifica la faccia. I torfi verdi brugiaty insieme con le radici, & incorporati con grassia di Porco vecchia, mitigano applicati i vecchi dolori del costato. Ritrovansene una specie di salvatica, la qual nasce per la maggior parte nelle maremme, & in luoghi ruinati simile alla domestica, quantunque più bianca, più hirsuta, e più amara. Non sono i suoi bromboli dispiacevoli al gusto, quando si mangiano cotti nella liscia. Le frondi impiastrate saldano le ferite, e risolvono l'infiammagioni, e le posteme. Quella, che si chiama marina, e del tutto diversa dalla domestica, perciocche produce le frondi alquanto più lunghe dell'Aristolochia ritonda, sottili, e pendenti ad una per una da i suoi rossi ramuscelli, attaccate con un sol picciuolo, come l'Esedera. Ha il succo bianco, quantunque non ne sia copiosa, & è al gusto salso, & alquanto amaretto, e denso di sostanza. Tutta la sua pianta è acuta, & inutile allo stomaco: solve più che tutte l'altre il corpo, cotta ne i cibi. Cuocesi, per esser molto acuta, con la carne grassa.

Brassica, o ver Cavolo, e sua historia.

**C**Hiamiamo noi in Toscana la BRASSICA Cavolo, & in Lombardia Verza. Sono adunque le specie del Cavolo (quantunque se le tacesse Dioscoride) come si vede per Teofrasto al 4. cap. del 7. lib. e per Plinio à l'ottavo del 19. & ultimamente per quello, che ogni giorno ne veggiamo noi ne gl'horti di tutta l'Italia, varie, e diverse. Catone disse essere il Cavolo di tre specie; delle quali l'uno produce il torfo grande con larghe frondi; l'altro produce le frondi crespe, il qual chiamano Apiano; & il terzo produce sottil fusto, e frondi parimente sottili, liscie, e tenere, composto di parti sottili, è di tutti gli altri più acuto, e più medicinale. Ma Plinio (come s'è detto) fece memoria di diverse specie. Tra le quali disse, che quello si chiamava Sabellico, che increpandosi molto nelle foglie si ferra in mezzo come fa la Lattuga, bianco di dentro, tenero, e dolcetto, tenuto da noi il migliore, il più delicato, e più aggradevole al gusto; onde diceva egli: Il Cavolo chiamato Sabellico produce le sue foglie maravigliosamente crespe, per la cui grossezza rimane il torfo sot-

## A BRASSICA LISCIA.



## C BRASSICA CRESPA.



tile; ma è più dolce di tutti gli altri Cavoli. Quello, che chiamiamo noi Cavolo cappuccio ferrato tutto fortemente in se stesso, grave, e ritondo di figura, al-

BRASSICA CAPUCCIA.



BRASSICA MARINA.



tro non credo, che sia appresso à Plinio, che quello, che chiama egli Lacuturris, del quale scrivendo egli nel luogo medesimo, così diceva: Nuovamente sono venuti i Cavoli, che chiamano Lacuttori, dalla valle Aricina, dove già fù un lago, & una torre, la quale è ancora in essere, grossi di testa, e numerosissimi di frondi, della quali ve ne sono alcuni, che sono ritondo, & altri piatti, e muscolosi. Le quali tutte note corrispondono benissimo al parer mio à i nostri Cappucci. Ve

- A n'è una specie hoggi in Italia, la quale s'ingrossa nel gambo, come una Rapa, e mondasi, e cuocesi ne i cibi, come si cuocono le Rape. Del quale non ritrovo memoria appresso à Plinio, nè alcun' altro de gl'antichi; come non ritrovo similmente chi scriva questa specie d'intagliato minutissimamente nelle frondi, fatto hoggi familiare (quantunque non troppo corrisponda al gusto) à tutti gl'horti d'Italia. Dissero Teofrasto, Varrone, e Plinio, che tanto odio è tra il Cavolo, e le Viti, che essendo piantato il Cavolo appresso ad un piè di Vigna, si discosta la Vite maravigliosamente da quello. Il perche si credeva Androcide, che tanto valesse il Cavolo à gli ubriachi, come che Aristotele n'assegni miglior ragione ne i suoi Problemi.
- B Del seme vecchio del Cavolo seminato, come riferisce Plinio al 10. cap. del 19. lib. nascono le Rape, e di quello delle Rape nascono i Cavoli. Il CAVOLO SALVATICO nasce copiosamente nelle maremme di Siena intorno al monte Argentaro, & in altri luoghi si del mar Tirreno, come Adriatico, e nella costa di Terracina andando verso Napoli n'hò veduto io gran copia con frondi (come dice Dioscoride) simili al domestico, pelose, quasi come quelle del Jusquiamo, & amare al gusto. Il seme del Cavolo pesto grossamente, e bollito nel brodo di carne, bevuto insieme con il medesimo brodo, giova presentaneamente à dolori colici.
- C Cotto il Cavolo due volte, ristagna il corpo, e ne leva il dolore, e massimamente aggiuntovi del Cimino, dell'Olio, del Sale, e della farina più eletta d'Orzo, e massimamente mangiandosi senza pane. Il medesimo fà il brodo del cotto con un Gallo vecchio, e giova questo medesimo à i segatosi, à i difettosi di milza, & à coloro che patiscono della pietra delle reni, e renelle. Giova ben cotto à i prifici, mangiandosene spesse volte. Il succo del Cavolo cotto con Mele rischiera la vista mettendosene un poco per volta ne gl'angoli de gl'occhi. Dassi il succo del Cavolo con utilità grande à bere al veleno de Funghi malefici. Cotto il Cavolo, e mangiato con Pepe lungo, e bevutone poi il brodo, genera copiosissimo latte nelle donne, che lattano i piccioli fanciulli. Cotra la midolla de i gamboni nel latte di Mandorle, e dipoi pesta, e composta con Mele, ò vero con Zucchero à modo di elettuario, giova, lambendosi à gli stretti di petto, & alla tosse. In somma il Cavolo è utile à ogni forte di male, come fece à gl'antichi testimonio Crisippo valentissimo Medico; imperoche egli scrisse del Cavolo un' intero volume accomodandolo à tutti i mali, che accader possono ne i nostri corpi: onde non ne debbe parer maraviglia, se i Romani huomini di tanto valore, havendo cacciati i Medici di Roma, si curarono seicent'anni continui da tutti i mali solamente con il Cavolo. E il Cavolo domestico, secondo che riferisce Galeno al 7. delle facultà de i semplici, tanto mangiato, quanto applicato di fuori dissecativo, quantunque egli non sia troppo acuto. Nondimeno sana egli l'ulcere, ancora che sieno maligne, come fà ancora i flemmoni già induriti, e malagevoli da risolvere, e parimente l'erisipille così fatte. Sana con la facultà medesima l'epinittidi, e le formiche. Hà il Cavolo ancora alquanto dell'asterfivo, con il quale cura la scabbia. Il suo seme bevuto ammazza i vermini del corpo, e specialmente quello del cavolo, che nasce in Egitto; imperoche il seme è amaro, come sono tutti gl'altri medicamenti, che amazzano i vermini. E per lo medesimo rispetto ancora leva via le lentigini, e l'altre macchie della pelle, che non hanno bisogno di molta asterfione. I gamboni del Cavolo brugati fanno la cenere molto dissecativa; di modo che par che ella partecipi del caustico; onde per questa ragione l'usano alcuni incorporata con grasso vecchio à i vecchi dolori del costato, & in altri simili; percioche diventa così valoroso medicamento digestivo. Il salvatico è à un certo modo più caldo, e più secco del domestico, come sono quasi tutte l'altre piante salvatiche comparate alle domestiche della loro specie. E però

Odio gran de tra il Cavolo, e le Viti.

Cavolo salvatico.

Cavolo scritto da Galeno.

però non si può egli mangiare senza nocumento, per esser lungamente differente dalla complessione humana. E per questa cagione è egli più amaro al gusto del domestico, come che partecipi ancora il domestico dell'amaretto, e dell'acuto: ma molto più ha dell'uno, e dell'altro il salvatico, e però asterge egli, e digerisce più valorosamente del domestico. Il marino oltre al solvere del corpo, che egli fa, come cosa, che ha del falso, e dell'amaro, si può usare ancora ad altri malori esteriori del corpo, à cui si convengono le qualità, che ei possiede. Et al secondo delle facultà de gli alimenti: Mangiasi il Cavolo (diceva) ne i cibi, come gl'altri herbaggi. Ha il suo succo una certa virtù di purgare, come che il contrario operi il suo corpo, ristagnando egli con la siccità, che possiede. E però quando si vuol solvere il corpo, e cacciarne fuori le superfluità, bisogna poco lessarlo nell'acqua, e così mal cotto mangiarlo ben condito con Olio, e con Sale. E volendosi ristagnare il flusso del corpo, bisogna farlo ben cuocere, e come si vede che habbia bollito mediocrementemente, gittar via il brodo, e metterli sopra dell'acqua calda, e così farlo bollire tanto in lungo, che del tutto s'intenerisca. Il che non facciamo, quando vogliamo solvere il corpo. Questo tutto disse Galeno. Il MARINO quantunque dica Dioscoride havere le foglie sottili, e più lunghe dell'Aristologia ritonda, nondimeno non si può dire essere altro la Brassica marina, che la Soldanella volgare delle speciarie; imperoche ella nasce appresso al mare con frondi piene di latte, che ordinatamente à una per una sono appiccate con il lor picciuolo al fusto, rosfeggiante, e lungo à modo d'Hedera, & hanno al gusto del falso, dell'amaretto, e dell'acuto. E però hò più volte pensato, che facilmente sia qui corrotto questo testo di Dioscoride per negligenza de gli scrittori, come in molti altri si ritrova; imperoche può agevolmente accadere, che per errore dove si ritrova scritto *μακρά*, che vuol significare lunghe, voglia dir *μικρά*, che significa picciole. Il che mi fa veramente credere, che la vera Brassica marina sia la Soldanella, per vedersi manifestamente, ch'ella vi corrisponde con tutti i segni, eccetto che con le foglie, che sono minori, e non maggiori dell'Aristolochia ritonda. Erra in questa manifestamente il Ruellio, imperoche volendo egli provare, che la Soldanella sia la Brassica marina di Dioscoride, dice, che la Soldanella fa le frondi più larghe dell'Aristologia lunga, che non si ritrova però esser vero. Errò in questa herba similmente Mattheo Silvatico, volendo egli, che quella, che chiama Serapione Chachile, sia la Soldanella. Del cui errore fa manifesta fede il dir Serapione, che l'Chachile fa le frondi simili all'Usnea, ò vero al Nasturtio, essendo amendue queste del tutto nella forma lontane da quella della Soldanella. Holla più volte raccolta io lungo alle rive del mare in su quel di Trieste, d'Aquileia, e copia grande se ne vede in su'l lido poco lontano da Venetia, ove la ricolgono gli Speciali, per esser ella in comun'uso de i Medici per l'hidropisie. Dassi con utilità grande la sua decottione à bere con Reubarbaro à gl'hidropici, & il medesimo fa la polvere dell'herba presa con Reubarbaro, e Cubebe. Chiamano la Brassica i Greci *Κράμβη*: i Latini Brassica: gl'Arabi Corumb, ò vero Karumb: i Tedeschi koel: li Spagnuoli Colhes, e Couves: i Francesi Chouls.

Della Bieta, ò vero Bietola. Cap. 112.

**L**A Bietola è di due specie, delle quali quella, che è nera, si cuoce con le Lenticchie, per ristagnare il corpo: il che fa molto più la sua radice. L'altra, la quale è bianca, lessa il corpo; nondimeno amendue per la nitrosità loro generano cattivi humori; & imperò il lor succo messo nel naso insieme con Mele purga la testa: conferisce similmente à i dolori dell'orecchie. Oltre à ciò la decottione delle frondi, e delle radici loro nettano il capo

A dalla farfarella, e dalendini. Faysene bagni alle bugance ancora. Le frondi loro impiastrate crude, conferiscono alle vitiligini, alle pelagioni, & all'ulcere, che pagano; ma bisogna fregar prima le vitiligini con Nitro, & grattare i luoghi pelati molto bene con l'unghie. La Bietola cotta lessa sana le broxe, le cotture del fuoco, il fuoco sacro.

## BIETOLA BIANCA.



**L**A Bieta in Toscana si chiama BIETOLA, & amendue, la bianca cioè, e la nera, si ritrovano hoggi ne gl'orti in Alemagna, & in alcuni luoghi del Trentino se ne ritrova una terza specie di rossa, le cui radici non sono punto dissimili nelle fattezze loro da quelle delle carote rosse, come ch'esse sieno di forma più grosse, & al gusto più dolci. Usansi queste commodamente il verno cotte nell'infalate, lessate prima nell'acqua, ò cotte sotto la cenere calda, e dipoi tagliate in fette sottili, & acconcie con Olio, Aceto, e Sale. Acconciansi ancora prima un poco lessate, e dipoi tagliate in fette, e messe in macera nell'Aceto forte, per mangiare con gli arrostiti; e le così preparate sono in commune uso de' Tedeschi, e de i Boemi, i quali per accomodarle meglio à i gusti loro, v'aggiungono nel condire delle radici del Raphano volgare delle toglie grandi tagliate ben minute, e così le conservano lungamente. Trapiantansi tutte le specie delle Bietole, quando hanno già fatto cinque foglie; ma diventano fuor di modo grandi, e belle, se nel trapiantarle s'imbrattano le radici nello sterco de Buoi, e delle Vacche fresco. Scrivendo Galeno delle Bietole all'8. delle facultà de semplici, diceva: E la Bietola nitrosa, e però è digestiva, & astersiva, e purga per il naso; ma concendosi se ne priva, e farsi leggermente digestiva, contraria all'infiammazioni. E più astersiva, e più digestiva la bianca, che la nera; imperoche la nera ha in se alquanto del costrettivo, e più nelle radici, che altrove. Et al secondo delle facultà de gli alimenti

Cavolo marino, e sua etimologia.

Correttione del testo.

Errore del Ruellio.

Errore del Silvatico.

Nomi.

dicev  
tro,  
delo

BIETOLA NERA.



BIETOLA ROSSA.



diceva: La Bietola (come si vede) hà il succo astringente, di modo che solve il corpo, e qualche volta mordace lo stomaco, e massimamente in coloro, che natural-

A mente hanno lo stomaco sensitivo; onde mangiata largamente nuoce allo stomaco. Questa nutrisce poco, come fanno similmente tutti gli altri herbaggi; nondimeno molto meglio s'accommoda alle oppillazioni del fegato, che non s'accommoda la Malva, e massime quando ella si mangia con Senape, e con Aceto. Giova maravigliosamente à coloro, che patiscono nella milza, di modo che più presto si crede esser in tal cosa medicina, che cibo. Plinio vuole all'ottavo capo del vigesimo libro, che si trovi ancora la salvatica, e che sia quella che si chiama Limonio, commemorato da Dioscoride nel quarto libro, e da Galeno nel settimo delle facultà de semplici. Il che non accetta Galeno, imperoche nel luogo predetto delle facultà de gli alimenti dice egli: Veramente habbiamo detto ritrovarsi Malva non solamente domestica, ma ancora salvatica, come si ritrova parimente la Latuga. Ma non hò però io mai conosciuta alcuna Bietola salvatica, eccetto se non volesse dire alcuno, che fusse quella la Rombice, ò ver il Lapatio. Del che non mancano alcuni, che riprendono Galeno, nè se ne vergognano, parendo loro ben fatto per difender Plinio, ilquale seguendo l'istoria, e la fede di diversi autori s'ingannò in infinite cose. La Bietola bianca (secondo che al luogo predetto fa memoria Plinio) cotta, e mangiata con Aglio crudo vale à i vermi del corpo. Il succo purificato (come più volte hò sperimentato io) applicato ne i cristeri al peso d'una libra solve le costipazioni del corpo, che non possono solvere gli altri cristeri, e disoppilla le viscere. La radice della bianca raschiata con coltello, e ricoperta di Mele, e un poco di Sale, e adoperata per fopposta, fa andare commodamente del corpo; e la nera bollita nell'acqua, e impiastata leva il prurito, ove egli sia. Il succo della medesima, bevuto, e applicato, vale al morso delle Serpi velenose. La bianca cotta, e mangiata con Aglio, ammazza i vermi del corpo. Chiamano i Greci la Bietola *Τριπλον*: i Latini Beta: gli Arabi Decca, & Celb: i Tedeschi Mangolt, e Pieffen: li Spagnuoli Afelgas: i Francesi Porree.

Bietola salvatica.

Virtù della Bietola.

Nomi.

Della Portulaca.

Cap. 113.

LA Portulaca è costrettiva. Giova applicata con Polenta à dolori di testa, all'infiammagioni de gli occhi, e dell'altre parti del corpo, à gli ardori dello stomaco, al fuoco sacro, e a i dolori della vescica. Masticata toglie lo stupore de i denti, e mangiata mitiga gli ardori dello stomaco, e delle budella, e similmente i flussi loro. Giova à rodimenti delle reni, della vescica, e delle parti loro. Prohibisce gli impeti di Venere: al che medesimamente giova, e alle febri ancora il suo succo bevuto. La Portulaca benissimo cotta vale contra à i vermi lunghi del corpo, à gli sputi del sangue, alla disenteria, all'hemorrhoidi, & à i flussi del sangue. Giova al morso della Sepa. Mettesi utilmente nelle medicine de gli occhi, e fansene cristeri ne i flussi delle budella, e corrosioni de i luoghi naturali delle donne. Applicasi con Olio commune, e Rosado à i dolori di testa causati dal caldo. Sana insieme con Vino le broze, che nascono in su'l capo; e applicata con Polenta vale à i membri feriti, che si vogliono corrompere, e mortificare.

LA PORTULACA si chiama in Toscana Procaccia, e in altri luoghi d'Italia Porcellana. E' herba notissima à ciascuno, quantunque Dioscoride non faccia mentione se non d'una sorte; se ne ritrova però à i tempi nostri ne gli horti una sorte di domestica, che produce il gambo tondo, & elevato, con frondi grafte, come son quelle della Fabaria, lucide, e bianchiccie da roverscio, al gusto insipide, con alquanto d'acidità austera. Produce il gambo grosso, liscio, dritto,

Portulaca, e sua historia.

V to,

## PORTULACA DOMESTICA.



## PORTULACA SALVATICA.



to, e alle volte rossigno, grosso, e ramoso, e il seme nero ferrato in alcuni bottoncini verdi, e la radice

- A ramosa. L'altra è la salvatica, la quale nasce senza seminarla ne gl'horti, nelle vigne, e in altri luoghi inculti, con i gambi tondi, strati per terra, venticidi, e rossigni. Le foglie hà ella simili alla domestica, ma minori, e lunghette, e in tutto il resto parimente simile all'altra. Masticata cruda, tanto l'una quanto l'altra, guarisce l'ulcere della bocca. e ferma i denti, che vacillano, è tenuta sotto la lingua, estingue la fete. E' la Procacchia (secondo che fa memoria Galeno al sesto delle facultà de semplici) ne' temperamenti suoi frigida, e acquea, poco partecipe d'alterità; il perche ristagna i flussi, e quelli massime, che sono colerici, e calidi: imperoche essendo molto frigida, gli altera nella qualità loro. per esser ella frigida nel terzo ordine, & humida nel secondo: Per questa ragione giova, quanto ogni altra cosa ne i calori, messa sopra la bocca dello stomaco, e parimente sopra amendue i fianchi, e massimamente nelle febri hettiche. Leva oltre à ciò lo stupore de i denti causato da cose acetose, e garbe. E perche hà ancora del costrettivo, si dà ella utilmente à mangiare à i disenterici, e ne i flussi delle donne, e ne gli sputi del sangue. Ma per questo effetto è molto più valoroso il succo, che l'herba. Et all'undecimo delle facultà de i cibi: Usasi (diceva) la Procacchia nei cibi; ma al corpo dà debile nutrimento, e quel tanto è poscia humido, frigido, e viscoso. Leva come medicamento lo stupore de i denti, per esser ella viscosa, e senza mordacità alcuna. Di questa habbiamo detto assai nel libro di quelle cose, che facilmente si preparano. Impiastrata (secondo che riferisce Plinio al ventesimo cap. del ventesimo libro) restringe le rotture dell'ombilico, e giova con Cumolia all'infiammazioni delle poppe, e delle podagre. Vale in somma à tutte l'infirmità calide. Chiamano i Greci la Portulaca *Ανδράειον*: i Latini Portulaca: gl'Arabi Baklehancha, e Bachele Alkanica: gli Tedeschi Burkelkraut, e Porkelkraut: li Spagnuoli Verdolagas, e Baldroegas: i Francesi Pourpier, & Pourchaille.

## Dell' Asparago. Cap. 114.

- L**O Asparago è volgarmente noto. Le cui cime cotte ne i cibi mollificano il corpo, e fanno urina. La decoctione delle radici loro bevuta giova all'urina ritenuta, al trabocco di bile, alle malatie dell'erui, e alle sciatiche. La decoctione fatta nel Vino giova à i morsi di quei Ragni, i quali chiamano Phalangi, e tenuta in bocca dalla parte del dolore giova à i denti, che dogliono. Conferisce à tutte queste cose il lor seme bevuto. Dicono che bevendo i Cani la decoctione loro simonano. Dissero alcuni, che pestandosi, e sotterrandosi le corna de montoni: vi nascono sopra gli Sparagi, come che non paga questo à noi da credere. E' l'Asparago, quantunque picciola pianta; nondimeno ramosa, con frondi numerose, e lunghe, simili à quelle del Finocchio. Hà la radice lunga, tonda, spugnosa. Le cime peste, e bevute con Vino bianco levano i dolori delle reni. Cotte tanto lesse, quanto arrostate, e mangiate ne i cibi medicati alle distillationi, e ritenimenti dell'urina, & alla disenteria. Le radici cotte con Vino, o vero con Aceto, giovano à membri smossi, & cotte lesse con Fichi, e Ceci, & mangiate ne i cibi conferiscono al trabocco di bile: medicano à dolori delle sciatiche, e dell'urina. Portate le radici addosso legate, o ver bevuta la loro decoctione fanno sterili tanto i maschi, quanto le femine.

**S**ONO gli ASPARAGI notissimi à tutta Italia, come che se ne ritrovano de i domestici coltivati ne gl'horti e de i salvatici, che nascono per lor medesimi. Di questi ne sono tre specie, cioè palustre, montano, e peereo, chiamato propriamente Corrua da gli agricoltori. Il domestico si coltiva ne gl'horti, più noto à tutti di quello, che se ne possa dire. Gitta questo prima i germi, i quali noi chiamiamo propriamente Sparagi, la Primavera dal-

ASPARAGO.



ASPARAGO SALVATICO.



ra dall'radice teneri, grassi, e grossi in cima come sono quelli dell'Orobanchè, e questi crescendo poi s'

- A** affottigliano, e producono i rami pieni di foglie sottili, e capillari, più corte di quelle del Finocchio, e più sottili. I fiori fa egli piccioli, da i quali nascono poi le bacche rosse, simili a quelle del Rusco, in cui è dentro il seme. Ha la radice più presso al fusto spugnosa, dalla quale escono di sotto altre copiose radici, come nell'Elleboro, e nel Rusco bianche, e lunghe più d'una spanna. Il montano, e il palustre sono quasi del tutto simili al domettico, e gli Asparagi loro sono parimente dolci, e dilettevoli al gusto. Nascono questi in Boemia copiosi, e così grossi, che superano alle volte la grossezza del ditto mignolo della mano. Ma quelli del petreo sono sottili, nè molto meno amari di quelli del Rusco, e però non sono ne i cibi apprezzati molto, quantunque ne i medicamenti aperitivi vagliano assai più de gli altri. Nasce questa specie per lo più in luoghi aridi, e sassosi, e massimamente nelle siepi, e nelle macchie, con i fusti legnosi, e bianchicci, e foglie piccioline, e pungenti. Possionsi avere gli Sparagi tutto l'anno, eccetto il verno, scavando la terra intorno alle radici onde escono i gamboni, subito dipoi che li colgono gli Asparagi. Sono, secondo che commemora Galeno al testo delle facultà de semplici, astringenti, quantunque non appajono esser manifestamente calidi, nè manifestamente frigidì. E di qui è, che disoppila la radice le reni, e il fegato, come ancora il seme. Sana oltre à ciò il dolore de i denti per la ficietà, che contiene, laquale grandemente si conviene loro. Et al secondo delle facultà de gli alimenti: Ritrovansi (diceva) Asparagi di due forti; uno chiamato Regio, che nasce ne gli horti; e l'altro chiamato Helio, che nasce nelle paludi. Sono tutti grati allo stomaco, e fanno orinare: e come che sieno di poco nutrimento, nondimeno quando si digeriscono bene, nutriscono assai più che non fanno tutte l'altre cime simili à gli Asparagi, che producono tutti gli altri herbaggi, che si mangiano Conferiscono, per quanto scrive Plinio al decimo cap. del 20. libro, mangiati alla vista, e à i dolori del petto, e del filo della schena: provocano al coito, e mollificano il corpo. Ungendosi l'huomo con succo d'Asparagi, dicono, che non può essere trafitto dalle Api. Oltre à ciò (secondo che recita Avicenna nell'ultima Fen. del quarto libro) fanno gli Asparagi buono odore in tutto il corpo. ma fanno puzzare l'orina. Chiamano i Greci l'Asparago *Ἀσπαραγγος*: i Latini *Asparagus*; gli Arabi *Halion*, o vero *Helium*: gli Tedeschi *Spargen*: li Spagnuoli *Esparagos*: i Francesi *Esparge*.

Asparagi, e loro facultà scritta da Galeno.

Nomi.

Della Piantagine. Cap. 115.

- E** LA Piantagine è di due specie, maggiore cioè, e minore. La minore ha le frondi più strette, più picciole, più tenere, più lisce, e più sottili: i fusti angolosi, inchinati à terra: i fiori pallidi: e il seme nelle sommità de i fusti. La maggiore è più grossa, e più bella, con frondi più larghe. Il cui fusto è angoloso, rossigno, alto un gombito, tutto pieno dal mezzo alla cima di picciol seme, le cui radici son tenere, pelose bianche, grosse un dito. Nasce la Piantagine in luoghi humidi, appresso à laghi, e appresso alle siepi. La migliore, e la più efficace è la maggiore, Le cui frondi disseccano, e costringono: e imperò s'impiastrano utilmente in sù tutte l'ulcere maligne, e sordide, che menano, e che sono specie di elephantia. Ristagnano i flussi del sangue: fermano l'ulcere, che caminano, i carboni, l'epinitidi, e l'ulcere che mangiano. Saldano le frondi della Piantagine l'ulcere vecchie, e inequali, e quelle che chiamano chroniche: saldano le fistole cavernose: confesiscono à mors de cani, alle cotture del fuoco, alle infiammazioni, à i pani, alle poffeme, che vengon dopo le orecchie, alle scrofole, e alle fistole lagrimali impistratevi suso con Sale. Cotta la Piantagine con Aceto, e Sale, mangianta giova alla disenteria, e à i flussi stomacali. Dassi in vece di Bietola cotta con le Lenticchie: e mangiasi contra l'hidropisia

V 2 acqua-

acquatica, con questo però che mangino prima gli hidropicose secche senz a bere, e mangiandola in mezzo del cibo. Dassi contra al mal caduco, e a gli stretti del petto. Lavandosi la bocca con il succo delle frondi purga l'ulcere di quella. Questo mescolato con Cimolia, e Cerussa medica al fuoco sacro, giova alle fistole, ai dolori delle orecchie, e a i difetti de gli occhi infusovi dentro. Mettesi ancora ne colliri, che si fanno per le malattie de gli occhi. Conferisce bevuto alle gengive che sanguinano, e a vomiti del sangue, mettesi ne cristeri per la disenteria, dassi a bere a thisci: applicasi con lana alla na-

A tiva delle donne per le strangolazioni della matrice, e per li flussi loro. Oltre a ciò il seme della Piantagine bevuto con Vno ristagna i flussi di corpo, e gli sputi del sangue. Lavansi con la decottione della radice utilmente i denti, che dogliono; al che giova ancora masticare la radice. Dassi a mangiare con Vno passo le frondi, e le radici nell'ulcere delle reni, e della vescica. Credesi che bevendosi tre radici di Piantagine intere con tre bicchini di Vno, e tre d'acqua, guariscano le febri tertane: e quatro le quartane. Sono alcuni, che portano le radici al collo per cacciar via, e risolvere le scrofole.

PIANTAGINE MEZZANA.



PIANTAGINE MAGGIORE.

B



C

D

Quantunque da Dioscoride, da Plinio, da Apulejo, e da tutti gli altri antichi solamente sieno state scritte due specie di PIANTAGINE, maggiore cioè, e minore; nondimeno non si può se non dire, che quella, che chiamiamo noi in Italia Lanciuola per la similitudine, che le frondi sue, per esser elle lunghe, e appuntate, hanno con i ferri delle lancie, sia altro, che una certa specie di Piantagine. Chiamasi volgarmente la Piantagine in Toscana Centinebria, vocabolo cotrotto da Quinquenervia. La maggior per avere larga fronde, hà sette nervi, la mezzana cinque, e la minore tre. Maravigliosa è veramente la virtù della sua radice al dolore delle hemorroidi: non solamente applicata, ma portata adosso non lascia sentire alcun male che da esse proceda. Ma quella, che chiamano

Piantagine  
acquatica.

Virtù delle  
Piantagini.

Le foglie fresche peste, e impiastrate, guariscono le volatiche, e parimente tutti i difetti del sedere, cioè le setole, i fichi, l'ensfiagioni, l'hemorroide, e i tumi. Vagliano ancora nel principio alle podagre calde, e a tutti mali delle dita. Impiastrate nelle distogagioni non solamente ne levano il dolore, ma proibiscono, che non si ensiano, e non s'infiammino; ma bisogna aggiungervi un poco di Sale quando si postano. Vagliano oltre a ciò alle percossie de sassi, o delle bastonate, e a coloro che cascano da alto, non solamente impiastrate, ma ancora prese dentro per bocca. Il succo incorporato con olio Rosato, e mescolato sopra la fronte, mitiga il dolore del capo causato da humori caldi. Dassi con utilità grande ancora insieme con bolo Armeno, e pietra Hematite ne gli sputi del sangue. Mescolato con succo di Milletoglio, vale a coloro, che orinano il sangue, continuandosi di berlo più giorni a digiuno; e massimamente aggiuntovi una dramma di Filonio Persico. Mescolato con Aceto, e succo di Solatro, e di Semprevivo, e applicato con pezze di tela vecchia sana l'entispile. L'acqua distillata di Piantagine incorporata con l'Aceto ben forte ristagna il sangue del naso, se bagnandovisi dentro i fazzoletti, si mette in su le piante de i piedi, in su le palme delle mani, e sopra la regione del fegato. Diceva, commemorandola Galeno al fetto delle

PIANTAGINE LUNGA.

A

PIANTAGINE ACQUATICA.



B



C



delle facultà de semplici: La Piantagine hà in se misto temperamento; imperoche si ritrova in essa certa facultà acquee, e frigida, e austerità ancora. Il perche hà del terrestre frigido, e secco: e però intrigida, e disicca nel secondo grado. Le medicine adunque (dice pur Galeno) che infrigidiscono, e insieme disseccano, son tutte veramente convenevoli all'ulcere maligne, e malagevoli da curare, à i flussi, e alle disenterie, ristagnano i flussi del sangue, infrigidiscono le cotture, consolidano le fistole, l'ulcere cavernose, e le nuove, e le vecchie. Nelle quali specie di medicamenti tiene la Piantagine il principato; il che gli accade per la convenienza, e misura del suo temperamento; percioche nella siccità sua non è mordacità, nè tanta è la frigidità, che possa stupefare. La virtù del seme, e delle radici non è dissimile al valote delle frondi, come che più di queste dissecano, e meno infrigidiscono. Benchè il seme hà in se parti più sottili; e le radici le hanno più grosse. Le foglie dell'herba secche sono di più secca, e di più sottile facultà, per essersi rifolto in esse tutta quella parte acquee soprabondante, che vi si conteneva. Per quella ragione usano alcuni le radici per li dolori de i denti, ò masticandole, ò facendole bollire nelle lavande. Usano oltre à ciò per l'oppilationi del fegato, e delle reni non solamente le radici, ma ancora le foglie, e molto più il seme; imperoche questo hà in se una certa virtù astringiva, la quale si può ancora assai conoscere nell'herba verde, quantunque ella sia vinta dall'humidità. Chiamano i Greci la Piantagine *Αρνόβλαστρον*: i Latini *Plantago*: gli Arabi *Lifen*, ò vero *Lefan alhamel*: i Tedeschi *Vuegerich*: li Spagnuoli *Lhanten*, *Tamchagem*: i Francesi *Plantain*.

Del Sio. Cap. 116.

**I**l Sio nasce, e si ritrova nell'acqua. È pianta grassa, diritta, con foglie larghe, simili all'Olusatro, come

che minori, e odorate. Queste mangiate tanto crude, quanto cotte romponole pietre, e le fanno orinare: provocano l'orina, i mestruj, & il parto. Giovano mangiate nei cibi alla disenteria. Crateva Herbario disse, che'l Sio era una pianta fruticosa con poche frondi, ritonde, maggiori di quelle della Menta, nere, e che s'accostano in figura à quelle della Ruchetta.

D

E

F

**N**asce volentieri il SIO ne i rivi delle fontane, che la state sono fredde, e il verno calde. Ma veramente s'ingannano coloro, che per il Sio prendono il Crescione; tanto quello, che è dolce, con frondi, e sapore simile alla Lattuca: quanto quello, che produce le frondi simili alla Ruchetta, e mangiato rappresenta al gusto l'istesso sapore del Nasturtio, imperoche questo non è altro, come diremo nel susseguente capitolo, che il Sifembro acquatico di Dioscoride, e non il vero Sio, il quale propriamente chiamiamo noi Sinesi Gorgolestro, non punto dissimile da quello, che ne scrive Dioscoride; percioche la sua pianta è grassa, diritta con frondi simili allo Smirnio, ò vero Olusatro, il quale chiamiamo noi Macerane, assai odorate, nè guari dissimili da quelle delle Pastinache domestiche, con fiori bianchi, nella ombrella di cui nasce il seme. Pochi veramente sono i rivi dell'acque, ne i quali nasca il Crescione, che non vi si ritrovi ancora copia di Sio. Plinio al 22. cap. del 22. libro confonde il Sio con il Crescione, il quale nel seguente capitolo chiama Dioscoride Sifembro acquatico; imperoche attribuisce al Sio ancora le facultà del Crescione, ingannato dal vocabolo: percioche, come ben dice Dioscoride, chiamano il Sifembro acquatico ancora alcuni Sio, e però credendosi Plinio, che fossero una medesima pianta, sotto un sol Sio posse le virtù d'amendue, quantunque prima al 22. cap. del 20. lib. avesse scritto egli del Sifembro acquatico particolarmente. Chiama Serapione il Sio Senacion, quantunque il Senacio appresso à Dioscoride, come si vede nel 4. libro sia altra pianta diversa dal

Sio, e sua esaminazione.

Errore di molti.

Errore di Plinio.

SIO VERO.



SIO VOLGARE.



Virtù del Sio. Giova il Sio manigliato spesso per fortificare la virtù visiva, e parimente à i difettosi di milza, e à i ca-

**A** cetici: caccia il medesimo, ò vero la sua decottione i vermini del corpo; ma molto per ciò fare è più efficace il seme pesto in polvere, e bevuto al peso d'una dramma con Vino brusco. Il succo spegne le lentigini ungendosene piu, e più volte la faccia, ò dove bisogni. La decottione del Sio, fatta con Sale, e con Nitro, guarisce la rogna de Cavalli. L'herba, quando è tenera, si mangia per li difetti de gli occhi in insalata. Fece del Sio memoria Galeno all'ottavo delle facultà de i semplici, così dicendo: Quando il Sio è odorato, tanto è egli partecipe di calidità, e imperò è digestivo, fa orinare, rompe le pietre delle reni, e provoca i mestrui. Chiamano i Greci il Sio, Σιο: i Latini Sium: gli Arabi Rorcathalmi, & Inhamehanella, ò vero Hamehanella: i Tedeschi Vuastermeres: li Spagnuoli Rabacas: i Francesi Berle.

Del Sisembro. Cap. 117.

**I**L Sisembro, il quale chiamano alcuni Serpollo salvatico, nasce in luoghi incolti, simile alla Menta de gli horti, ma con frondi piu larghe, e piu odorato. Fa franghirlande. Ha virtù di scaldare. Il seme bevuto in Vin è buono alla distillatione d'urina, e alle pietre della vescica, ferma il singhiozzo, e acqueta i dolori della bolla. Impiastransi le frondi in su le tempie, e in su la fronte per i dolori di testa, e in su le punture delle Vespe, e dell' Api. Bevuto il Sisembro ristagna i vomiti. È un'altra specie, il quale chiamano alcuni Cardamomo, e alcuni Sio. Questa herba si gode delle rive dell'acqua, e imperò nasce in quei propri luoghi, dove nasce il Sio. Chiamano alcuni Cardamomo; percioche al gusto si rassomiglia al Cardamomo, cioè al Nasturtio. Le frondi di questo nel principio son tonde, ma nel crescere diventano intagliate come quelle della Ruchetta. E sua natura è di scaldare, e di far orinare. Mangiasi crudo. Spegne le lentigini, e l'altre macchie della faccia, impiastratori su la notte, e levatone la mattina.

**B**Enche dica Dioscoride, che nasce il SISEMBRO in luoghi incolti, e sodi; nondimeno, per quanto si legge in Teofrasto al 7. cap. del sesto lib. dell'istoria, & all'8. cap. del 5. libro delle cause delle piante, se ne ritrova ancora di domestico coltivato, e tenuto ne gli horti. E questo, per quanto se ne possa credere, altro non si stima che sia, che quella specie di Menta fatta hoggi volgare à tutti gli horti d'Italia, chiamata comunemente da gli Speciali Balsamita, e dal vulgo Menta Romana; imperoche ella produce le frondi quantunque crespe, ritonde, e piu larghe di quelle della Menta volgare, col gambo quadrangolare, di colore, quando rosso, quando verde; d'odore, e di sapore alquanto piu acuto della Menta. E che così sia, ne fa manifesta fede, oltre alle rassembranze già dette, il degenerare, che fa la Balsamita, quando con grande arte non si coltiva ne gli horti, e il permutarsi ella assai agevolmente nella Menta commune; percioche diceva Teofrasto al settimo capo del sesto libro dell'istorie delle piante: Il Sisembro (come s'è detto) facilmente degenera. Et all'8. delle cause delle piante diceva: La permutatione, che fa il Sisembro in menta, non viene per altro che per negligenza di non coltivarlo, e di non havergli la debita cura in cavargli fuori le radici; imperoche generando egli molte, e profonde radici, la virtù, la bontà, e l'odore se ne scende in quelle, e resta la pianta svanita; e perdendo la forma con parte ancora del suo naturale odore, si convertisce in Menta. Il perche veramente parmi, che malagevolmente si possa dire, che questa specie di Sisembro domestico, e quello che nasce salvatico scritto da Dioscoride, sieno una cosa medesima. Lo scritto da Dioscoride hò veduto io nascere nelle campagne, e ne i luoghi poco coltivati della valle Anania della giurisdictione di Trento, con tutte quelle parti, che Dioscoride gli attribuisce. Il che dimostra

SISEMBRO DOMESTICO.

A

SISEMBRO ACQUATICO.



B



C

UN'ALTRO SISEMBRO ACQUATICO.

SISEMBRO SALVATICO.



D



E

F

ride non sia quello, che ne scrive Teofrasto, percio-  
che se fossero una cosa medesima, degenerando il Si-  
sembro non coltivato, impossibile sarebbe ritrovarlo  
altrimenti, che permutato in Menta alla campagna,  
non havendo quivi coltivatore alcuno. Il perche in-  
terverrebbe poi, che i luoghi, ove prima fusse sta-  
toil

mostra differenza manifestamente, che è infra que-  
ste due specie di Sisembro. Oltre à questo, per un'altra  
buona ragione, si può dire, che'l Sisembro di Diosco-

Errore del  
Brafavola.

to il Sisembro, e cresciuto, tutti si ritroyarebbono pieni di Menta; il che non hò però mai ritrovato io. Al che poco considerando il Brafavola, messe la Balsamita, laquale chiama egli Menta Fiorentina, per amendue queste specie indifferentemente, dicendo haverla veduta mutare egli in Nepeta. Il che non disse Teofrasto, ma che bene ella diventava Menta; e però è stato corrotto quel luogo di Plinio al 10. cap. del 19. lib. percioche dove diceva prima *Sisymbrium degenerat in Calamintham*, è stato fatto dire in *Menthum*. Percioche accorgendosi i correttori haverlo di parola in parola tolto Plinio da Teofrasto, hanno conosciuto l'errore della scrittura, e hannolo raccon-

Sisembro ac-  
quatico.

ciato. Il Sisembro poscia acquatico qui scritto da Dioscoride non è altro, che il Crescione volgare d'acuto sapore, di cui s'è detto nel precedente capitolo del Sio; imperoche nasce egli ne i rivi dell'acque insieme co'l Sio, con frondi prima ritonde, che nel crescere diventano poi simili à quelle della Ruchetta; il cui sapore, e odore non è punto lontano da quello del Nasturtio. Fece memoria di questo Plinio al 22. cap. del 20. lib. come che all'8. del 19. appresso alla fine faccia menzione d'un'altra specie di Sisembro, la quale dice nascere in su gli argini, e in su le rive delle piscine, e de gli stagni, e similmente nelle pareti de i pozzi. Il che à molti hà fatto credere, che intenda quivi egli della Menta, ò ver Mentastro acquatico, herba veramente notissima à ciascuno. Il Sisembro tanto dell'

Virtù del Si-  
sembro.

una, quanto dell'altra specie, preso in polvere, ò veramente bevendosi la sua decottione, caccia fuori del corpo i vermini, e il vento. Vale parimente quello della prima specie scaldandosi insieme con Matricaria sopra una tegola calda, esbruffandosi con Vino bianco odorifero, e mettendosi dipoi caldo sopra al corpo alla ventosità della matrice. Giova il medesimo ancora maggiormente à i dolori, che rimangono alle donne dopo al parto, setagliandosi minuto, insieme con Matricaria, e fiori di Camamilla, s'incorpora poi con tre, ò quattro ova sbattute, e fassene nella padella una frittata con olio di Gigli bianchi, e così calda si mette in su'l corpo sopra il bellico. Impiastrasi tanto secco, quanto verde scaldato con la Malvagia utilmente per li dolori ventosi in su lo stomaco. Il succo applicato à i testicoli giova à coloro, che si corrompono in sogno. L'acquatico scaldato nella padella, con radici di Petrosello, e di Rafano trite minute, con Botiro, e Malvagia, e meso sopra al pettenecchio, provoca l'orina ritenuta. Il succo del medesimo si mette utilmente sopra il capo de i lethargici. Enne di questo una altra specie, ma con foglie, e fusti molto minori, con i suoi sottili ramoscelli solamente in cima, ne i quali sono i fiori piccioli, e bianchi, e questo nasce non solamente in luoghi humidi, e acquastrini, ma negli horti, elungo le vie, con acuto sapore. Fece de i Sisembri memoria Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: Il Sisembro è composto di sottili parti, è digestivo, e difecca, e scalda nel terzo ordine. E però lo danno alcuni nel singhiozzo à bere con Vino, e a i dolori di corpo. Ma quello, che chiamano Nasturcino, per essere egli nel sapore suo simile al Nasturtio, quando è secco, è caldo, e secco nel terzo ordine, come che verde non ecceda il secondo. Chiamano i Greci il Sisembro, *Σισύμβριον*: i Latini *Sisymbrium*: gli Arabi *Sifnabarion*, e *Sifnasbar*: i Tedeschi *Vuassermuntz*, & *Bachmuntz*: li Spagnuoli *Hierna buena de agua*: i Francesi *Mette aquatique*. Lo acquatico chiamano i Greci, *Σισύμβριον ἕστερον*: i Latini *Sisymbrium alterum*: i Tedeschi *Brunnkressen*, e *Vuasserkressen*: li Spagnuoli *Berrois*, e *Agrioes*: i Francesi *Cresson*.

Sisembro  
della terza  
specie, e sua  
historia.

Sisembri  
scritti da  
Galeno.

Nomi.

Del Crithmo, ò vero Crithamo.  
Cap. 118.

**I**L Crithmo, ò vero, come dicono alcuni, Crithamo, è un'herbetta fruticosa, per tutto piena di frondi, la qual

**A** cresce all'altezza quasi d'un gombitto: Nasce nelle marenne, e in luoghi sassosi, con assai frondi, al gusto salso, grasse, biancheggianti, come sono quelle della Procaccia, quantunque più larghe, e più lunghe. Produce i fiori bianchi, e'l seme come quello del Rosmarino, tenero, odorato, e tondo. Rompesi, quando è secco, e hà di dentro un nocciolo simile ad un granello di Grano. Le radici, le quali hora son tre, ò vero quattro, son grosse un dito, e spirano d'un giocondo, e aggradevole odore. La decottione delle radici, delle frondi, e del seme fatta nel vino, e bevuta vale all'angoscia dell'orina, al trabocco di fiele, e à provocare i mestruai. Mangi il Crithmo crudo, e cotto, come l'altre herbe degli horti, e conservarsi ancora in Salamoja.

**N**Asce il CRITHAMO non solamente per tutta la riviera del mare Tirreno, e massime attorno al monte Argentajo nelle nostre marenne di Siena, e per tutta la costa, che da Roma se ne gira verso Napoli, ma nelle rive ancora del mare Adriatico, ove sieno scogli, e rive sassose. E però non poco se ritrova andandosi dal Timavo verso Trieste in alcuni scogli nella riva di quel golfo. Chiamasi il Crithamo à Roma, e quasi per tutta Toscana Finocchio marino; come che in altri luoghi d'Italia, dove dal mare è stato trasportato ne giardini, e negli horti, si chiama volgarmente Herba di San Pietro. Il che à molti hà fatto credere, che non sia altro questa pianta, che l'Empetron, che scrisse Dioscoride tra i semplici solutivi, quasi appresso al fine del 4. libro, più persuasi dalla convenienza del vocabolo, che da somiglianza alcuna, che ne ritrovino scritta. Nella cui opinione ritrovo io Pietro Collinuccio nelle difensioni, che si egli per Plinio contra al Leonico: imperoche vuole, che sia corrotto il vocabolo Empetron in San Pietro herba. Alche non confacendomi, dico, che l'Empetron di Dioscoride è molto diverso nell'operare suo dal vero Crithamo chiamato Herba di San Pietro; percioche questa, quantunque si mangi copiosamente, non solve nè la colera, nè la flemma, nè manca l'acqua de gli hidropici, come scrive Dioscoride, che solve l'Empetron; e imperò collocato nel quarto libro nel mezzo all'ordine di tutti i semplici solutivi scritti quivi da lui. Oltre à ciò non si può dire, che sia l'Empetron l'Herba di San Pietro, avvenga che niente scriva Dioscoride in parte alcuna come ella si sia; ma solamente disse nascere l'Empetron ne i monti, e nelle marenne con salso, e amaro sapore. Ma bene è da credere, anzi da tener per certo, ch'ella sia il Crithamo per le corrispondenti somiglianze, che si veggono nelle radici, nelle frondi, nel sapore, e in tutta la pianta. Dell'Empetron diremo poscia l'historia al suo proprio capo nel quarto libro. Enne del marino ancora due altre specie, l'una delle quali mi fu primamente mandata dal nobilissimo, e virtuosissimo Signor Giacomo Antonio Cortuso gentil'huomo Padovano. Questo dico è quasi simile al sudetto, ma hà le foglie più strette in cima, acute, e pungenti, al gusto salate, e acute, & i gamboni più grossi, più robusti, e più succhiosi. Hà oltre à ciò in cima, hor due, hor tre, e fino à quattro ramoscelli, e tutti con una ombrella in cima di fiori bianchi, da i quali nasce il seme quasi simili al Finocchio, come ancora la radice. L'altro hò più volte colto io ne i lidi del mare non lontano dalle saline di Trieste, con più fusti, che escono da una sola radice, diritti, e sottili, e tutti dal capo al piede ricoperti di foglie, le quali di mano in mano escono à zocche da un solo picciuolo, lungnette, grosse, e salate. Esce appo ciò dalla loro origine una foglia particolare di sotto, il doppio più lunga dell'altre, dalla cui cavità nascono le altre sudette hor sei, hor sette insieme, come si può manifestamente vedere dalla sua imagine qui disegnata, Fà i fiori in cima tondi, e pelosi, di color giallo smarrito, e la radice lunga, accompagnata da più altre all'intorno. Questa vogliono alcuni, che sia l'Empetro di Dioscoride,

CRITHAMO I.

A

CRITHAMO III.



B



C

CRITHAMO II.

CRITHAMO IV.



D



E

ride, alla cui sentenza non ardisco d'accoltarmi, vedendovi più note, che non lo concedono; imperocché questa pianta nasce al mare, e non ne i monti, nè solve mangiandosi il corpo. Ritrovafi ancora un'altra pian-

ta, la quale non solamente si rassomiglia al Crithamo nell'odore, e nel sapore, ma non sò come ancora nelle sue fattezze, e però non mi è parso fuor di proposito chia-

Crithamo  
terrestre, e  
sua histo-  
ria.

chiamarla CRITHAMO TERRESTRE. Nasce copiosa in Boemia, e massimamente intorno alla Città di Praga, fra le biade, e lungo le vie nelle rive de campi, con foglie lunghe, strette, e durette, le quali escono tre insieme d'un medesimo picciuolo assai ben lungo, e da ogni parte dentate, come le falci da mieter il grano; e quelle che sono ne i fusti si veggono molto più picciole, e più strette. Produce il fusto con molte concavità d'ale, e parimente nodoso, nella cui sommità si spargono i rami, ne i quali sono l'ombrelle bianche, e fiorite, che producono poi un seme lunghetto, picciolo, acuto, & odorato. Fà la radice simile alla Pastinaca salvatica, ma minore; al primo gusto dolce, ma masticandosi bene, è nell'ultimo acuta, & odorata. Scrisse del Crithamo Gal. al 6. delle facultà de i semplici così dicendo: Il Crithamo è al gusto salato, & alquanto amaretto, il perche è egli nelle facultà sue dissecativo, & astringivo. Quantunque si ritrovino in lui tali facultà minori, che nelle piante amare. Chiamano i Greci il Crithamo Κριθμου; i Latini Crithmum, & Crithamum; li Spagnuoli Perexil de la mar, & Unhas de agnula verua; i Tedeschi Bacilen, e Meerfenchel; i Francesi Bassille, e Fenoil marin.

Crithamo  
scritto da  
Galeno.

Nomi.

Del Coronopo. Cap. 112.

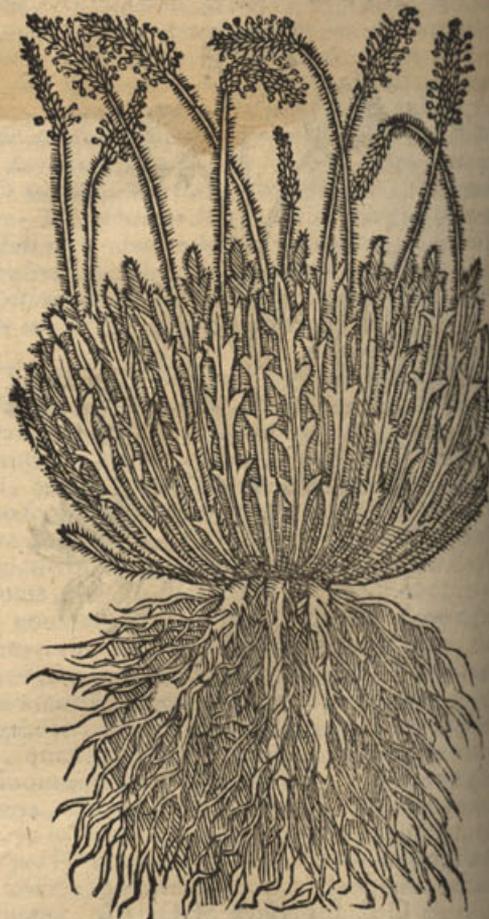
IL Coronopo è un'herbetta lunga, che va serpendo per terra, le cui frondi sono incise. Mangiasi questa cotta come l'altre herbe. Hà la radice sottile, e costrettiva, la qual mangiata ne i cibi giova à i flussi stomacali. Nasce in su gli argini de i fossi, appresso alle vie, & in luoghi incolti.

Coronopo, e  
sua esamina-  
zione.

VARIE, e diverse sono state l'opinioni de gl'huomini, che si sono affaticati à rintracciare i veri semplici, quale si sia il CORONOPO di Dioscoride, il qual volgarmente non vuol dir altro, che piè di Cornacchia. Tra le quali per lunga diceria ne scrisse il Leoniceo, concludendo in fine essere il Coronopo quell'herba, la qual chiamiamo in Toscana Sanguinella, & egli nel suo volgare Vicentino Capriuola, adoperata la state spesso da i fanciulli per farsi venire sangue dal naso. Questa opinione non accettando il Manardo da Ferrara, accostandosi più alla scrittura di Dioscoride, che di Plinio, e di Teofrasto, i quali posero il Coronopo tra l'herbe, che sono spinose, disse esser più da credere à coloro, che han detto, che sia il Coronopo l'herba Stella fatta hoggi volgare à tutti gl'horti d'Italia per l'uso familiare, che se n'hà nell'insalate, che à coloro, che vogliono, che sia la Sanguinella, ò vero la Capriuola; imperoche questa non è in uso alcuno ne cibi de gl'huomini, ma più presto pastura del bestiame. Oltre à ciò, non manca, chi creda, che sia il Coronopo quell'herba, che volgarmente in alcuni luoghi d'Italia si chiama Piè Corvino, & in altri Piè di Gallo, il quale è in uso da i Medici, e dal volgo per far vescicare qualche parte del corpo, ove sia bisogno di così fare. Della quale opinione non solamente sono stati i commentatori d'Avicenna, ma ancora qualch'uno de i moderni, di quelli massime, che hanno scritto i volumi ben grandi delle facultà, e dell'histoire de i semplici. Tra i quali è Othone Brunfelsio Tedesco, il quale quantunque habbia ben saputo esser dannati ragionevolmente da i moderni, e dotti Medici, tutti coloro, che hanno tenuto, e tengono, che l' volgare Piè Corvino sia il Coronopo di Dioscoride; nondimeno (tanta è alle volte la pertinacia de gl'huomini) che più presto hà voluto errare coll'ignoranti, che conoscerne il vero insieme con i dotti, e buoni Semplicisti. Percioche vuole egli manifestamente, che l'Piè Corvino volgare sia il vero Coronopo di Dioscoride, il quale, come al suo proprio capitolo si dirà, è manifesto non essere il Coronopo, ma bene il Batrachio; ò vero Ranoncolo scritto da Dioscoride sotto diverse specie, le quali manifestamente si veggono nel volgare

Opinione d'  
alcuni dan-  
nata.

CORONOPO.



SERPENTINA.



Piè Corvino. Che sia oltre di questo il Coronopo di Dioscoride la Sanguinella, over la Capriuola, come si crede

si crede il Leoniceo, io veramente non posso credere; perciocche, quantunque faccia questa herba in cima al fistuco cinque picciole spiche, le quali quando s'aprono: rappresentano nella forma loro un Piè di Cornacchia, o d'altro uccello; nondimeno (come dice il Manardo) non è in alcun uso ne i cibi, come scrive Dioscoride, non è tenera da poterfi mangiare, ma arida come è il Fieno, nè manco produce le frondi intagliate, nè si semina ne gl'horti, come disse Plinio al 19. capo del 22. lib. il quale se vogliamo pur seguitare nel dire egli al 16. cap. del 21. lib. togliendolo dall'8. di Teofrasto, che'l fusto del Coronopo, herba spinosa, vi serpendo per terra, difficil cosa farà il provare, che sia la Sanguinella, o vero la Capriuola; imperocche il fistuco di questa non fa così, ma levandosi in alto fa cinque picciole spiche. Il che ne persuade à dire, che sia questa Sanguinella quella specie di Gramigna spinosa commemorata da Plinio al 19. cap. del 24. lib. così dicendo: Sono alcuni, che dicono esser la Gramigna spinosa di tre specie, tra le quali chiamano quella Dattilo, che per lo più ha cinque spine nella cima del fusto, le quali ra vvolte tutte insieme si mettono nel naso per trarne fuora il sangue. E così terminandone egli quivi l'istoria, non disse (come si crede il Ruelio) che fusse questa specie di Gramigna il Coronopo. Oltre à questo è d'avvertire, che Dioscoride non fece memoria alcuna, che fosse il Coronopo herba spinosa, nè meno nell'ordine dello scriverla la pose tra le spinose, ma tra quelle, che sono in commune uso da mangiare ne i cibi; se bene Teofrasto la connumerò fra le piante spinose, per haver havuto egli rispetto per avventura à gl'appuntati intagli delle fue foglie, quasi simili alle spine, quantunque non pungenti, come hebbe Dioscoride à quelle dell'Acantho. Il che mi fa agevolmente credere, che'l Coronopo di Dioscoride non sia differente da quello, che intende Teofrasto. Et imperò Plinio nel 21. lib. imitando Teofrasto, fece il Coronopo spinoso, e nel 22. imitando Dioscoride, non fece quivi di spine memoria alcuna. Oltre à ciò è da sapere, che di quella Gramigna, la quale usano i fanciulli per cavare il sangue del naso, così in Carniola, come nel contado di Goritia, ricolgono gli Schiavissimi, e lo sgusciano, e mondano, come se fosse Pannico, e fannone poscia minestre nel brodo di carne assai al gusto aggradevoli; di modo che i Tedeschi chiamano questo seme minor assai di granello del Pannico, Himetdavy, cioè Manna celeste; e gli Schiavi nella lor lingua chiamano la pianta Piede di Cornacchia, come più ampiamente diremo nel processo di questo volume trattando delle specie della Gramigna. Il perche hò io per certo quasi creduto, che havendo per avventura ciò saputo il Leoniceo l'habbia egli poscia imaginato, che sia questo il vero Coronopo di Dioscoride, appresso à cui non essen io spinoso, e nascendo, e seminandosi in Italia, non credo, che fallino coloro, che vogliono, che l'Herba Stella sia il Coronopo, avvenga che altra non vi se ne ritrovi, che più si gli rassomigli. Il Coronopo adunque ha le foglie lunghe, e strette, intagliate à modo di corna, stiate per terra al tondo à modo di Stella, onde hà ella dall'Italiani il nome. Produce i gamboneelli, la spica, il fiore, & il seme del tutto simile alla Piantagine, di modo che non vi si vede differenza alcuna. Hà una sola radice, ma tutta villosa, e bianca. Il sapore delle foglie non è differente da quello della Piantagine. Onde crederò io, che sia il Coronopo una specie di Piantagine così fatta. Nasce di salvatica al magro in diversi luoghi; ma copia se ne vede lungo al fiume del Lizonzo, & in altri luoghi del Contado di Goritia, dove la chiamano Serpentina: imperocche la sua radice secca in polvere, e bevuta nel Vino è valoroso rimedio al morfo delle Vipere, come io hò sperimentato più volte. Scrivendo del Coronopo Galeno al 7. delle facultà de i semplici altro non ne disse, se non che la sua radice mangiata giova à i flussi stomacali. Questa pensano alcuni, che sia il vero Holestio di

A Dioscoride. Il cui parere non mi dispiacerebbe, se non haveffi di nuovo veduto il vero, mandatomi dall' Eccellentissimo Messer Alfonso Pantio Modonese. Chiamano i Greci il Coronopo *Kopovdus*: i Latini Coronopus: i Tedeschi Kraencfuss: li Spagnuoli *Gujabelha*: i Francesi Capriole.

Del Soncho. Cap. 120.

**I**L Soncho è di due specie: uno più salvatico, e più spinoso, e l'altro, che si mangia più tenero. Hà il fusto angoloso, concavo, e qualche volta rosso, e le frondi con alcuni intervalli attorno intagliate. Hanno amendue **B** facultà d'infrigidire, e costringere mediocrementemente, e imperò impiestrati in su gli stomachi caldi, e in su l'infiammagioni vigiovano. Il lor succo bevuto misgia i rodimenti dello stomaco, e genera assai latte. Applicato con lana giova all'infiammagioni del sedere, e de i luoghi naturali delle donne. Conferisce tanto l'herba, quanto la radice impiestrata alle punture de gli Scorpioni. Ve n'è un'altra specie di più tenero, che cresce in albero con larghe frondi, le quali dividono il suo ramofo fusto. Questo vale tanto, quanto gli altri.

SONCHO ASPERO.



**C**Hiamasi il SONCHO volgarmente in Toscana *Cicerbita*, e *Crespine* ancora, del quale se ne veggono per li campi, per gl'horti, e per le vigne amendue le specie. Producono l'uno, e l'altro le foglie intagliate, simili alla *Cicorea*, le quali nell'uno sono ruvide, e spinose, e nell'altro liscie, e senza spine, & in amendue rossiccie. Veggonsi del liscio due specie differenti solamente alquanto nelle foglie, perciocche l'una le hà più liscie, più distese, e meno intagliate: ma tutte hanno il gambo alto un gombito, o poco manco, concavo, tenero, fragile, latticinioso, & alle volte porporegno. Fanno i fiori in cima al gambo in diversi ramocelli gialli simili al *Senetio*, i quali seccandosi si convertono in lanugine, la quale scossa dal vento se ne vola via. Ma quella ter-

Soncho, e sua historia.



B

C



la terza specie, di cui scrisse Dioscoride nel fine del capitolo, non solamente (per quanto io me ne veggia) non nasce in Italia; ma non ritrovo, che Teofrasto, nè Plinio ne scrivessero cosa veruna. Usiamo noi in Toscana il verno nell'infalate le frondi, e le radici, le quali per essere ancora molto tenere, e dolci, assai aggradano al gusto. Cotto il Soncho nel Vino, ristagna i flussi. Dassi il suo latte utilmente à bere alli asmatici, & al ferramento del fiato. Messo caldo nelle orecchie vi mitiga il dolore, e massimamente cocendosi con Olio in un guscio di Melagrano. Bevuto alla misura d'un ciatho, giova alla stranguria dell'orina. Le foglie masticate tolgiono il puzzone del fiato. Il Soncho, quando è maturo, secondo che recita Galeno all'ottavo delle facultà de i semplici, è spinoso; ma quando è ancor tenero, e giovane si mangia, come l'altre herbe salvatiche. Il temperamento suo è quasi misto di terrestre, & acquatica essenza, quantunque l'una, e l'altra sia leggiermente frigida. Oltre di questo è partecipe d'alquanto di virtù costringitiva. Applicato di fuori, ovvero mangiato infrigidisce manifestamente. Ma come è secco, diventa terrestre, e restargli pochissima calidità. Questo tutto disse Galeno. Di quello della terza specie non ne ritrovo memoria alcuna appresso Teofrasto, nè Plinio, nè manco hò io mai veduto in Italia Soncho, che cresca in albero. Chiamano i Greci il Soncho Σοῦχος: i Latini Sonchus: i Tedeschi Vilderhasenkol, Gensdystel: li Spagnuoli Serraya, e Sarralha: i Francesi Lateron, & Palais aulieure.

Dell' Endivia. Cap. 121.

**L**A Endivia è di due sorti. Una salvatica, la quale si chiama Picra, e Cicorea; & un'altra, che fa frondi più larghe, che si semina, più utile allo stomaco di quella de gli horti. La quale è medesimamente di due specie, delle quali l'una fa le frondi più larghe simili alla Lattuca, e l'altra le fa più strette, & al gusto ama-

na. Ristringono, & infrigidiscono amendue, e convengono allo stomaco. Cotte, e mangiate con Aceto ristagnano il corpo. La salvatica è più aggradevole allo stomaco, perciò che mangiata alleggerisce gli ardori, e le debilità in quello. Tutte queste specie impiastrate per se sole, e con Polenta vagliono à dolori della bocca dello stomaco. Giovano alle podagre, & all'infiammagioni de gli occhi. Impiastrate insieme con le radici utilmente in su le punture de gli Scorpioni, & in su'l fuoco sacro, mescolate con Polenta. Ungonsi cò'l succo loro quelle cose, che hanno bisogno d'esser infrigidite, aggiuntovi però Biacca, & Aceto.

**P**erche ne i volumi Greci di Dioscoride, che vanno per le Librarie, il principio di questo capo, & in alcune parole, e nelle specie dell' Endivia, e della Cicorea si ritrova falsificato, e confuso, parmi, che per quanto hò potuto cavare de libri d'Orbasio, che scrisse egli de semplici, e d'alcuni volumi di Dioscoride molto antichi scritti à penna, si debba il principio di questo capo leggere in questo modo. L'ENDIVIA è di due specie, salvatica, e domestica. La salvatica è di due sorti: una, che si chiama Picra, e Cicorea: e l'altra, che si semina, e produce foglie più larghe, & è più grata al gusto della domestica. La domestica poi è ancora ella di due specie: una, che produce le frondi più larghe, simili alla Lattuca: e l'altra, che le fa più strette, & al gusto amare. Alla qual lezione corrisponde benissimo quello, che da Dioscoride ne scrive Serapione, vedendosi, che egli hà di Endivia tante specie di salvatiche, quante di domestiche. Il che vegliamo ancora noi quotidianamente ne gli horti, e nelle campagne, havendo Cicorea salvatica ne campi, ove nasce per se stessa, con foglie più strette, e più ruvide, e per intorno intagliate, e di quella, che si semina negli horti, con frondi più tenere, più larghe, e più al gusto aggradevoli; come medesimamente habbiamo ne gli horti due forti d'Endivia domestica, differenti di foglie, e di sapore. Oltre à

Virtù del  
Soncho.

Soncho  
scritto da  
Galeno.

Nomi.

Endivia  
in  
libro

Endivia  
in  
libro

cio

ENDIVIA MAGGIORE.

A

ENDIVIA MINORE.



B



C

ENDIVIA CRESPA.

D



E



F

ciò è da sapere, che non manca chi creda, che non sia differenza dall'Endivia domestica, che produce le foglie larghe, alla Scariola, per ritrovare questo medesimo appresso à Serapione, & anco chi voglia, che ella sia l'Endivia domestica della seconda specie, che produce le foglie più strette. Ma è d'avvertire, che la Scariola in Serapione è cosa dell'interprete, e non dell'autore, e però non essergli da prestare fede. Il che manifestamente dimostra la forza del vocabolo corrotto da i Barbari; imperocche Scariola altro non s'è, che Seriola, cioè Endivia picciola; perciocche i Greci chiamano l'Endivia Seris. Il che manifestamente dimostra, che la Scariola non significhi altro appresso à i Barbari, che l'Endivia della seconda specie; quantunque ancora tra le salvatiche si possa parimente chiamare Scariola quella, che si semina ne gl'orti, che noi chiamiamo Cicorea domestica, per esser ella assai simile all'Endivia minore. In somma tutte queste specie sono notissime in Italia, per esserne del continuo in uso nell'insalate. Onde gl'hortolani le ricoprono il verno sotto la terra, e sotto la rena ne gl'orti per farle diventare tenere, e bianche, conservandole così tutto il verno; havendo ciò imparato dalla natura, per haver veduto spesso nelle campagne, come diventi bianca, tenera, e dolce la Cicorea, quando per il crescere dell'acque viene ricoperta dalla belletta, e dalla rena. Oltre à ciò si ritrova una terza specie d'Endivia, la quale fa i cesti molto grandi, e parimente le foglie grandi, e crespe per intorno, & intagliate, & i fusti molto più alti, grossi, e teneri di tutte l'altre specie, e molto buoni nelle insalate; ma nel resto non è differente dall'altre. Ma come che dica qui Dioscoride, che sia la Cicorea, così come l'Endivia, solamente di due specie: nondimeno la Chondrilla, che scrive egli di due specie nel seguente capitolo, è veramente specie di Cicorea, come è ancora della medesima specie quella, che chiama Teofrasto all'11. cap. del settimo libro dell'histo-

ria delle piante Aphaca, e noi in Toscana Piscia al letto, altri Grugno di Po'co, altri Dente di Leone, altri Aphaca di Teofr. altri

CICOREA DOMESTICA.

A - CICOREA CONSTANTINOPOLITANA.



CICOREA SALVATICA.



altri Denti di Cane, altri Capo di Monaco, & altri Ambuleja, quantunque appresso à Plinio sia l'Ambu-



beja, chiamata parimente Ambugia l'istessa Cicorea. Escce di terra questa pianta nel primo entrare della primavera, con foglie di Cicorea, ma molto più intagliate; & in cima simili alle faette, e strate per terra; fa il gambo alto un palmo, tondo, liscio, rossiccio, vacuo, fragile, e pieno di latte; & il fiore giallo, e stipato di foglie. Sfiorendo questo si converte in un capo tondo lanuginoso, come di Tragapogono, fatto con non poco artificio di natura, la qual lanugine agevolmente se ne vola via soffiandovisi dentro con bocca. Hà la radice quasi come di Cicorea, piena però tutta di latte, e molto più amara. Tutta questa pianta cotta, e mangiata, conforta lo stomaco, e cruda ristagna il corpo, e però si loda per la disenteria non poco, e massimamente cotta con le Lenticchie. Il succo bevuto giova à flussi dello sperma. Cotta nell'Aceto, mitiga i dolori dell'orina. La decoctione di tutta la pianta si dà utilmente nel trabocco di fiele. Scrivono alcuni superstiziosi, o vero sperimentatori dell'occulti secreti di natura, che il suo succo incorporato con Olio, & unto per tutto il corpo, si impetrare favori appresso à i grandi magnati, e conseguir da loro ciò, che si desidera. Ma parmi cosa veramente sciocca, e negligenza grandissima de gli Speciali di tutta Italia, che havendo eglino pieni gli horti d'Endivia eccellentissima buona, e domestica, e le campagne piene di Cicorea, la quale non è altro, come dice Dioscoride, che l'Endivia salvatica, tolgano per far l'acqua d'Endivia una certa specie di Lattugaccia salvatica, spinosa, dura, e tutta piena di latte; cosa veramente reprobabile, percioche, dato, che nella Lattuca salvatica sia frigidezza; nondimeno oltre al non haver quella convenevolezza col legato, che hanno l'Endivie, e le Cicoree, il suo molto latte hà in se alcune parti tanto calde, che brucia, e vescica: & alcune così sonnifere (come dice Dioscoride poco quivi di sotto) che sono alcuni, che lo mescolano con quello del Papavero quando ne fanno l'Opio. Ritrovasi un'altra specie di Cicorea, la quale chiama-

CICOREA VERRUCARIA.

A

DENTE DI LEONE.



B



C

chiamano alcuni ZACINTHA, se ben noi dall'effetto, che ella fa nel guarire i porri, e le verruche, la chiamiamo Cicorea verrucaria. Fa questa la radice quasi come un Ranponzolo, ma neregna, e per tutto all'intorno fibrosa. Ha le foglie Cicoracee, ma più aspre, & i fusti alti un gombito, & alle volte maggiori, ruvidi, e sottili, ne i quali nascono fiori come di Cicorea, ma gialli, doppio al cascare de i quali, vi rimane il seme, come un bottoncello nereggiante, e fatto sottilmente à spichi per intorno, ò vero à fette come i Peponi. Ma è veramente maravigliosa la virtù di questa pianta per guarire i porri; imperocché sò io alcuni, che havevano tutte le mani cariche de porri, i quali se ne sanarono con haver solamente mangiato una volta sola un'insalata di questa Cicorea. Fa il medesimo ancora il suo seme preso per tre giorni continui al peso d'una dramina nell'andarsene al letto. Questa prima mi fu mandata da M. Francesco Calzolario Veronese Spetiale alla campana d'oro, al quale hanno da render gratie coloro, che se ne serviranno. Ma un'altra specie di Cicorea portata da Costantinopoli, mi mando da Vienna il Clarissimo Signor Augerio de Busbecche Fiammengo, con radici assai pendenti, come quelle dell'Amphodillo, simili però di figura alle silique del Rafano, che noi chiamiamo Radice, l'immagine della quale habbiamo qui disegnata come cosa nuova. Sono oltre à ciò alcuni moderni, che vogliono, che si metta tra le specie della Cicorea, e della Scariola quel fior celeste chiamato per il suo vivo colore da Plinio CIANO, da altri Battifecola, da molti Battifuocere, e da noi in Toscana fiore Aliso, e fiore Campese. Nasce egli tra le biade il mese di Maggio, e di Giugno abbondantissimo nelle campagne, di cui fanno le contadinelle nostre ghirlande molto vaghe nel tempo della state. Ma in vero non veggio per qual ragione si possa il Ciano tra le Cicoree collocare, avvenga che in tutte le fattezze sue punto non se gli rassomigli. Ritrovafene due specie, cioè il maggiore, & il minore, e questo si ritrova ne campi

fra le biade più copioso, con foglie lunghe, bianchiccie, e pelose, barbato per intorno raramente. Fa più fusti, alti due gombiti, lanuginosi, con assai foglie per intorno, ma minori di quelle, che sono al basso, e senza barbole. I fiori fa egli nella sommità de fusti di colore celeste vividissimo, le fogliette de i quali sono tutte all'intorno intagliate, uscendo tutte da un squamoso bottione. Ha una sola radice, ma all'intorno capigliosa. Il maggior poi ha le foglie più larghe assai, più pelose, e tutte intere, simili à quelle della Lichnide coronaria, & i fusti più grossi, più bianchi, più pelosi, nè così lunghi, & i fiori molto maggiori, e più larghi. Nasce ne i monti più spesso, che ne i campi. Di questo non ritrovo io alcuno de gl'antichi scrittori, che scriva facultà alcuna, quantunque lo metta Guglielmo Piacentino nel suo Siroppo di Cicorea, il qual descrive egli per le febre pestilentiali, e per ogni materia velenosa. Nel che, secondo che dicono alcuni altri de i moderni, vale maravigliosamente il Ciano per sua particolare proprietà datali dalla natura. La polvere delle foglie del maggiore si danno con utilità à bere à coloro, che cascano da alto, & à chi sputa il sangue con acqua di Pianragine, ò vero di Consolida maggiore, ò di Coda di Cavallo. Il succo applicato alle ferite fresche le consolida, e guarisce l'ulcere della bocca. Le foglie d'amendue le specie, e maggiormente il semecotto nel Vino, e bevuto, giovano alle punture de gli Scorpioni, e de i Ragni velenosi, e parimente à tutti gli altri veleni. Il succo guarisce l'infiammazioni de gl'occhi, ungendogli con esso. Fece dell'Endivia, e della Cicorea memoria Galeno all'8. delle facultà de i semplici, così dicendo. L'Endivia è un'herba amaretta, ma molto più salvatica, la quale dall'effetto alcuni chiamano Picris, cioè amara, & altri Cicorea. È frigida, e secca nel secondo grado: ma certamente la domestica infrigidisce molto più, che non fa la salvatica, e spegne la sua siccità la molta humidità, che si ritrova in essa. Nondimeno l'una, e l'altra hà del costrettivo, come la Chon-

Ciano maggiore.

E

Virtù del Ciano maggiore.

F

Endivia scritta da Galeno.



la Chondrilla; imperoche ancora ella è specie di Seride, ò di Cicorea. Et all'8. lib. delle compositioni de medicamenti secondo i luoghi: La Cicorea, e l'Endivia (diceva) sono veramente specie di cibi, & appresso di noi mangiano l'una, e l'altra tanto cruda, quanto cotta i villani. E la facultà loro frigidetta, & amaretta, e parimente alquanto costrettiva; per le cui qualità si convengono grandemente nelle distemperanze calde del fegato; imperoche oltre all'infrigidire, che fanno moderatamente, fortificano esso fegato per la facultà costrettiva, che posseggono. Oltre à ciò mondificano, e nettano le commissure delle bocche delle vene, le quali dalla concavità del fegato vanno à quelle della sua gobba. Nè però offendono nelle frigide distemperanze, come fanno quelle cose, che sono frigide, & humide, in cui non si ritrova alcuna facultà amara, nè costrettiva. Può oltre à ciò giovare la sostanza di cotale herbe al fegato, ancora che in esso non si ritrovino humori alcuni ferosi, ò altri purretatti, e che la distemperanza si causi per se sola, ò per corruttela d'altri humori, e mescolandosi con Mele conduce gl'humori per orina; il perche quando si bevono ancora secche in polvere, fanno i giovamenti medesimi, e non poco giovamento riportano, quando se ne beve la decottione: ma dove ancor non si ritrovi alcuna calda distemperanza, e vi sia qualche oppillatione, giova molto il berle con vino bianco sottile, insieme con quelle cose, che possono provocar l'orina. E utile non solamente il succo loro tanto fresco, quanto secco, ma ancora l'herba istessa secca bevuta in polvere, e così parimente la decottione. Chiamano i Greci l'Endivia  $\Sigma\iota\pi\iota\varsigma$ : i Latini *Intybus fativus*: gl' Arabi *Dumbebe*, *Hundebe*, & *Endeba*: i Tedeschi *Endivien*: li Spagnuoli *Endivia*: i Francesi *Endivie*. La Cicorea chiamano i Greci  $\Sigma\iota\pi\iota\varsigma$  *ayypia*,  $\text{Κίχχοριον}$ , &  $\text{Πικρία}$ : i Latini *Cichorium*: i Tedeschi *Vveguciff*, & *Vveguart*: li Spagnuoli *Almerones*, & *Cichoria*: i Francesi *Cichorce*.

Nomi.

Della Chondrilla. Cap. 122.

**L** A Chondrilla, la quale alcuni chiamano Cicorea, e alcuni Endivia, s'è il fusto, i fiori, e le frondi simili alla Cicorea salvatica. Laonde dissero alcuni, che ella era una specie di Cicorea; nondimeno è questa in tutta la pianta piu sottile, ne i cui rami si ritrova una gomma simile al Mastice, grossa quanto una Fava, la quale trita insieme con Mirra, & applicata con tela alla quantità d'una Oliva à i luoghi naturali delle donne, provoca i mestrua. L'herba pestata insieme con la radice, e fatta con poscia Troscisci con Mele, e con Nitro, solventosi Troscisci nell'acqua, cura le vitiligini. La Gomma conserva, e s'è rinascere i peli delle palpebre: il che s'è similmente la sua radice fresca, quando con la punta d'un aco si mette il suo succo in su le radici de peli. Bevuta con vino giova à i morsi delle Vipere. Il succo della cotta bevuto per se stesso, over nel vino ristagna il corpo. Ritrovansi un'altra specie di Chondrilla, che produce le frondi lunghe, attorno intagliate, e strate per terra, il cui fusto è pieno di latte. La radice è tonda, sottile, & appuntata, leggiera, rosseggiante, e piena del medesimo liquore. Le frondi, e il fusto han virtù digestiva. Il succo conserva i peli delle palpebre. Nasce in luoghi grassi, allegri, e coltivati.

**N** On è dubbio, che la CHONDRILLA, come dice Dioscoride, sia altro, che specie di vera Cicorea, ma piu minuta di frondi, di fusto, di fiori, e di seme; della quale se ne veggono per tutta Toscana, & in ogni altro luogo d'Italia pieni i sodi, e gl'argini de i campi appresso alle vie, non manco in uso per mangiar nell'insalate (come che sia piu amara) che si sia la Cicorea. Ve n'è similmente un'altra specie, come dice Dioscoride, non guati da questa dissimile, come che ella non habbia le foglie così lungamente intagliate, & i fiori d'altra maniera, la quale dal molto latte, che si ritrova nelle radici sue, nelle frondi, e nel fusto, chiamiamo noi in Toscana

CHONDRILLA PRIMA.



CHONDRILLA SECONDA.



scana Lattajuola. Usasi ancor essa da i contadini nell' insalate in cambio di Cicorea. Fece della Chondrilla memoria Galeno all'ottavo delle facultà de semplici,

A nel proprio capitulo dell'Endivia, e della Cicorea, non dicendone però altro, se non ch'ella era una specie d'Endivia. Della quale scrivendo egli poi al secondo delle facultà de gl'alimenti, non la rasebrò quivi punto nè all'Endivia, nè alla Cicorea, come prima haveva fatto, ma solamente alla Lattuca, nel cui capitulo la descrisse. Chiamano i Greci la Chondrilla *χονδρίλλα*: i Latini Chondrilla; gl'Arabi Candarel, Cadaron, ò vero Amiron, li Spagnuoli Leugas, e Lechugas dentre los planos: i Francesi Letron,

Chondrilla scritta da Galeno

Nomi.

Della Zucca. Cap. 123.

B **L**A Zucca buona da mangiare, trita cruda, e impiestrata lenisce i tumori, e le posteme. Le mondatore applicate in su la parte dinanzi della testa, giovano a fanciulli nelle infiammazioni de i pannicoli del cervello. Impiastransi queste medesime alle infiammazioni de gl'occhi, e alle podagre. Il succo spremuto dalle mondatore peste, e distillato per se solo, e con olio Rosado nell'orecchie, giova a i dolori di quelle. Giova medesimamente ungendosene ne gli ardori delle calidissime febbri alle cotture della pelle. Il succo di tutta la Zucca prima lessa, e poscia spremuta, aggiuntovi un poco di Mele, e Nitro, solve famigliarmente il corpo. Il Vino, che si mette in una zucca fresca scavata, tenutovi dentro una notte al sereno, e poscia bevuto, lenisce il corpo.

**L**E ZUCCHE, che volgarmente s'usano la state ne i cibi, sono di tre forti, lunghe cioè, tonde, e stacciate. Ma non però se ben sono di forma diverse, sono diverse di natura, percioche (secondo che riferisce Columella, e Plin. al 5. cap. del 18. lib.) queste forme nelle Zucche si possono fare co'l seme d'una sola Zucca, perche togliendosi il seme del collo, nascon lunghe; prendendosi quel del corpo, nascon tonde, e feminandosi quel del fondo, si fanno piatte, e stacciate, e molto atte, quando son secche, a tenervi dentro Vino, Olio, e altri liquori. Volendosi, che vengano oltre misura grosse, feminisi il seme di mezzo con la punta in giù verso la terra; ma guardisi bene, che non vi si accostino le donne, imperoche toccandole, le impediscono il crescere, il che molto più fanno guardandole, quando hanno i mestruai. Quelle, che si serbano per cavarne il seme, vogliono essere delle prime, che nascono, nè si debbono spiccare dalla pianta più presto, che nel principio del verno, tenendosi poscia al Sole, ò vero al fumo, fino ch'esse sieno benissimo secche; altrimenti si gli putrefà agevolmente il seme in corpo. Amano le Zucche maravigliosamente l'acqua, & impero è stato provato, che mettendogli sotto un vaso d'acqua ben largo, e capace, discosto una spanna, si dilonga in una notte fino all'acqua. Nascono le Zucche senza seme, se avanti che se ne pianti il seme, si tiene nell'olio del Sesamo. Produce la Zucca le foglie d'Hedera, ma grandissime, e bianchiccie, e i famenti lunghi, fatti a cantoni, i quali se ne vanno lungamente per terra, ma trovando ò rami, ò siepi, ò pergole vi s'arrampa facilmente, con i viticci ch'ella produce. I fiori fa ella grandi, e fragili, e bianchi, divisi a modo di stelle, de i quali pochi sono quelli, che facciano il frutto. I fruttiferi si conoscono agevolmente, imperoche hanno sotto di loro le Zucchette picciole come bottoni. Ritrovansene oltre a queste a tempi nostri in Italia da serbare per il verno, varie di grandezza, di forma, e di colori. Queste di nuovo (secondo che dicono) ci sono state portate dall'Indie; quantunque quelle, che chiamiamo Marine, sieno più lungo tempo state in Italia. Tutte però hanno forma di Melloni, ma alcune sono grandissime, alcune grandi, alcune picciole, e alcune mediocri, e alcune fatte a spicchi, come i Melloni, e altre hanno le costole all'intorno del fiore, al picciuolo, ben rilevate, ben distinte, e ben messe dalla natura, e alcune sono

Zucche, e loro historia.

Zucche Indiane.

X tonde,



B

C



tonde, alcune piatte, e alcune tendono al lungo, di diversi colori, le quali veramente sono hoggi assai più note à tutti che io non le posso descrivere. Producono tutte queste specie le foglie assai maggiori delle nostre, più grosse, e ruvide alla mano, attaccate à grosso, e rigido picciuolo, e di forma simili alle foglie delle Viti. Hanno i sarmenti grossi, aspri, angolosissimi, e hirsuti, i quali se ne scorrono per terra assai lontano, e s'agliono su per gl'alberi, per le siepi, e per le capanne come le nostrane. I fiori sono simili à i Gigli, ma gialli, e molto maggiori. Colgono l'autunno, e s'erbanansi poi tutto il verno nelle cucine. Producono il seme grande come Mandorle, piatto, e bianco, dove è dentro l'animella dolce, e soave. Sono al gusto dolcigne, e non così insipide, come le nostre, ma sono però insoavi se non s'acconciano con condimenti, e con specie aromatiche. Le foglie delle nostrane fregate fresche sopra i Cavalli, non vi lasciano la state accostare le Mosche. Messè in su le mammelle delle donne di parto disseccano il latte. L'olio che si fa con i lor fiori infusi dentro al Sole, spegne ongendosi il focore delle reni, e mitiga il dolore del capo causato da caldo, e massimamente ne i febricitanti. La cenere delle Zucche secche sana le cotture del fuoco, e l'ulcere delle membra genitali. Fece delle Zucche memoria Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo: La Zuccha è frigida, e humida nel secondo ordine, e però è utile il succo della sua scorza ne i dolori dell'orecchie, ove sia infiammagione, insieme con olio Rosato. Giova impiastata tutta à i slemmoni, refrigerandoli mediocrementemente. Mangiata è humida, e spegne la sete. Et al secondo delle facultà de gl'alimenti: La Zuccha (diceva) mangiata cruda è insoavissima al gusto, perniciosissima allo stomaco, edel tutto indigestibile; di modo che chi per carestia d'altro cibo fusse costretto à mangiarla così cruda, come hanno già fatto alcuni, sentirebbe nello stomaco non poco peso, con manifesta frigidità, dopo al che seguirebbe poi la sovversione dello

Virtù delle  
Zucche comuni.

Zucche  
scritte da  
Galeno.

stomaco, e parimente il vomito, con il qual solo si potrebbe curare da gl'accidenti predetti. E però si costuma di mangiarla ò lessa, ò fritta nella padella, ò arrostita. La lessa non hà in se nessuna qualità apparente, se già non si volesse nominare sapore quello, il quale non è acuto, nè caldo. nè acerbo, nè amaro, nè d'altra sorte simile, come nè anco l'acqua. Onde ragionevolmente cotali cose si sogliono chiamare insipide, e sciocche. Essendo adunque tale la Zuccha, ragionevolmente ricerca diversi modi nel prepararsi per li cibi, come quella, che di sua natura si ritrova nel mezzo di tutti gl'eccessi della qualità, e che però si può ragionevolmente ridurre à quale eccesso si voglia. E però per quanto porta la sua natura, dà ella al corpo humido, e frigido nutrimento, il quale è finalmente poco; ma se ne scende facilmente per il corpo, e per esser la sua sostanza lubrica, e per esser tale la natura di tutti i cibi humidi, i quali non hanno in se punto del costrettivo. Digerisce facilmente, pur che prima non si corrompa nello stomaco, il che suole spesso volte avvenire, quando nel cuocerla non se gli dà buona preparatione; ò vero quando ritrova nello stomaco humori, che sieno corrotti, e putrefatti, il che interviene alle volte per restare ella troppo nello stomaco, come fanno gl'altri frutti della state, i quali si corrompono agevolmente nello stomaco, se presso non calano al basso. Come adunque la Zuccha semplicemente mangiata genera ne i corpi un'humore insipido, e senza gusto; così mangiata con cose forti si convertisce nella natura loro, & imperò se ella si mangia con Senape, l'humore, che se ne diffonde per i membri, sarà veramente acuto con manifesto calore; e mangiandosi con cose salate, altro non genera se non falsi humori. Arrostita la Zuccha, ò vero fritta nella padella lascia veramente assai dell'humidità sua: nondimeno per la natural sua acqua qualità, meritamente si mangia con l'Origano; imperochè tutte quelle cose, che sono di cotal natura, si debbono meschiare con cose acute, acetose, saline, e austere volendosi

lendosi che elle aggradischino al gusto. Chiamano i Greci la Zucca Κοκκινύρα ἢ ἑσάδ' υἱος: i Latini Cucurbita: gl'Arabi Haraha, & Charha: i Tedeschi kucrbfi: li Spagnuoli Calabazza: i Francesi Une courge.

Del Cocomero domestico.  
Cap. 124.

**I**l Cocomero domestico è molto utile allo stomaco, e al corpo. Rinfresca, quando non si corrompe nello stomaco, giova alla vescica: rievva odorato i tramortiti. Il seme provoca mediocrementemente l'orina. Beesutilmente con Latte, e con Vin passò nell'ulcere della vescica. Le frondi empiastrate con Vino conferiscono a i morsi de Cani, e con Mele all'Epinitidi. La polpa di quello che chiamano Peponè, mangiata ne i cibi provoca l'orina, e impiastrata risolve l'infiammagioni de gli occhi. Le scorze messe in su la parte dinanzi del capo giovano ne i fanciulli all'infiammagioni de i pannicoli del cervello, e messe in su la fronte proibiscono i flussi, che discendono a gli occhi. Il succo mescolato col seme, e con farina, e poscia secca al Sole, mondifica, e fa bella la pelle della faccia. Lavadice secca, e bevuta al peso di una dramma con acqua melata fa vomitare. E però volendo alcuno dopo una purgarsi vomitando leggermente, è assai il beverne due oboli. Questa medesima impiastata con Mele sana quell'ulcere, che si chiamano favi.

COCOMERI.

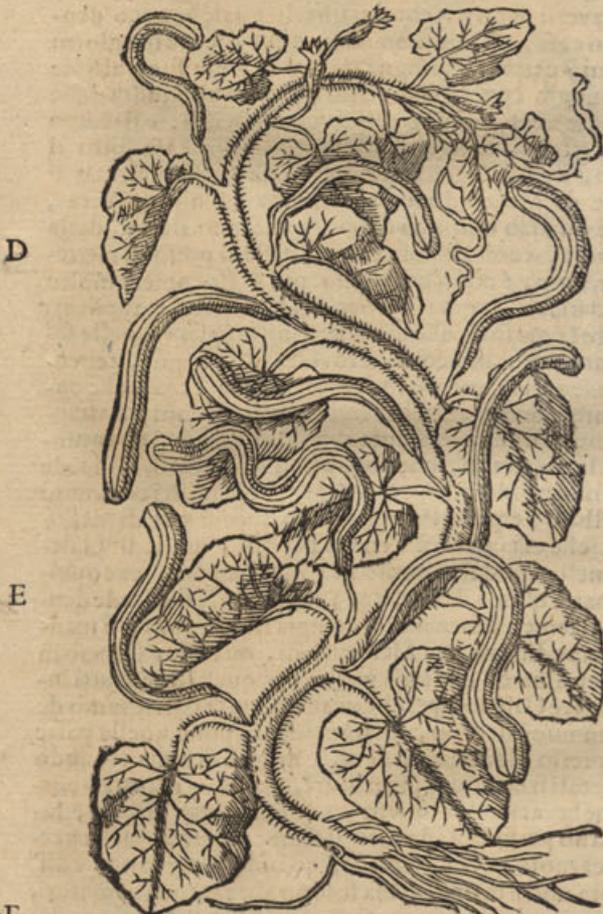


**C**hiamano i Greci Pepon (come riferisce Galeno al secondo delle facultà de i cibi) tutte le specie de i COCOMERI, de i Melloni, e de i Cedriuoli. Benchè questo nome Sicys, sotto al quale tratta il presente capitolo Dioscoride, sempre significa particolarmente secondo la commune opinione quello, che i Latini chiamano Cucumis, e questo medesimo significa ancora appresso Gal. al 2. lib. delle facultà de i cibi, subito dopo a i Peponi, e Melopeponi. Ma non però parmi, che questo basti per dimostrare, se qui intenda Dioscoride del nostro Cocomero di Toscana, il qual

**A** in altri luoghi si chiama Anguria, o vero di quello, che in Toscana si chiama Cedriuolo, e in Lombardia Cocomero, à tutti noto; imperoche nè esso Dioscoride, nè alcuno de gl'antichi scrisse, come sia fatto il Cocomero, che chiamano i Greci Sicys. Ma bene è vero, che si può far verissima, e sicurissima congettura, che sia il Cocomero scritto qui da Dioscoride quello istesso de i Lombardi, per dir poscia esso Dioscor. nel 4. libro, che'l Cocomero salvatico è differente dal domestico solamente nel frutto, il quale produce simile alle ghiande, ma che le frondi, e i sarmenti sono del tutto simili à quelle del domestico; perchè vediamo manifestamente non essere alcuna differenza dalle frondi, e sarmenti del Cocomero salvatico à quelle del domestico di Lombardia. Il che parimente disse Teofr. al 6. capo del 7. lib. della historia delle piante, con queste parole: Sono alcune cose, che non si convengono con le sopradette nel succo, nè nelle virtù, come è il Cocomero salvatico, il quale non è in modo alcuno da comparare al domestico, ma se gli rassomiglia solamente nell'aspetto della pianta. Et imperò manifestamente erra il Basavola, credendo che per il Cocomero intendano i Greci dell'Anguria, percióche oltre alle ragioni sopraferite, scrive Plinio al 5. del 19. libro, che i Cocomeri nascono in Italia verdi, e picciolissimi, ma nell'altre provincie grandissimi, hor gialli di colore, e hora neri; e che mangiati stanno nello sto-

Errore del Basavola.

COCOMERI LUNGI.



**D** maco infino al giorno seguente. Il che manifestamente si vede in quelli, che da i Lombardi si chiamano Cocomeri, e da noi Cedriuoli; e non nelle Angurie: imperoche le Angurie in Italia vengono grossissime; e per esser, quando sono mature, molto acquose, e dolci, presto discendono dallo stomaco; il che non fanno i nostri Cedriuoli chiamati Cocomeri in Lombardia, che per esser eglino molto viscosi, frigidì, e duri da digerire, se ne stanno lungo tempo nello stomaco. Oltre di questo nel medesimo luogo disse pur Plinio, che lasciandosi discorrere i fiori de i Cocomeri

nel pertugio d'una canna, ò vero d'un'altro strumento in lungo pertugiato, vi crescono dentro in mirabil lunghezza; e che stando pendenti i Cocomeri ancora attaccati alla pianta sopra un vaso d'Olio, tanto odio si ritrova tra l'uno, e l'altro, che si rivoltano i Cocomeri indietro, e torconsi à modo d'uncino. Le quali cose hò visto manifestamente provar io con i nostri Cedriuoli di Toscana, dove ne gl'orti sono fatti volgarissimi, lunghi, e ritorti à modo di Serpenti, stati piantati del seme di quelli già fatti per arte nelle canne, i quali per lungo circuito d'anni hanno sempre prodotti i Cocomeri lunghi. E similmente si può dire, che'l torcersi in uncino siacosa, che più presto possa accadere ne i Cedriuoli, che nelle Angurie, percioche queste per esser tonde, è quasi impossibile, che possano prendere la forma, come che per esser lunghi possa questo agevolmente accadere à i Cedriuoli. Possionsi serbare i Cocomeri (se tanto si può credere à Plinio) fino al nuovo tempo de gl'altri, non solamente nella salamoja, ma messi in una fossa cavata in terra, ove non tocchi il Sole, collocandosi sopra la rena, e mettendogli sopra del Fieno ben secco, e poscia della terra fin che la fossa si empia. Hanno tutti in odio il verno, e il freddo. Nascono il setto, ò settimo giorno dopo al gittar del seme in terra. Nascono tenerissimi, e giocondissimi al gusto, quando si macera il lor seme, avanti che si semino nel Latte. Ma volendosi avere i Cocomeri primaticci molto, bisogna passata che sia la bruma, cioè mezzo il mese di Dicembre, avere delle casse piene di terra ben grassa, e seminarli dentro, con i nastri qualche poco dentro in casa, e come sono nati, e che succedino giorni sereni, e tepidi, bisogna metter le casse fuori al Sole in luoghi coperti dal vento appresso alle mura delle case, e tanto, che i giorni faranno freddi, e il tempo conturbato, tenere le casse al coperto in casa sotto il tetto, e ciò bisogna fare fino che sia passato mezzo il mese di Marzo dopo l'equinotio della primavera, cioè quando non s'hà d'havere sospetto alcuno della brinata, e così all' hora tutte le casse si possono mettere in terra, e così s'haranno poi i Cocomeri molto primaticci. Tagliati i Cocomeri in fette, e applicati spegne ogni sorte d'infiammagioni, e toglie via nelle febbri ardenti ogni siccità, e ruvidezza di lingua, tenendosi continuamente in bocca. Oltre à ciò, che cosa intendano gl'antichi Greci per li Peponi, e Melopeponi, non sò io sicuramente affermare, quantunque sieno alcuni, che vogliono, che Galeno, all' 1. de gl'alimenti intenda per i Melopeponi i nostri comuni Melloni, e per li Peponi quella specie pur di Melloni, che chiamano à Venetia Pepone; ma il dir Galeno nella fine del capitolo de i Melopeponi, che quella parte ultima della carne, nella quale si chiude dentro il seme, se ben non si mangia ne i Peponi, si mangia nondimeno ne i Melopeponi, mi fa star sospeso in determinare, che cosa voglia per questi due frutti intendere Galeno; perche in amendue le specie tanto de comuni Melloni, quanto delle Pipone quella parte appresso al seme si mangia, e non si mangia secondo che tali frutti sono più maturi, e manco maturi; percioche amendue questi, quando sono maturi, lasciano per se stessi da loro il seme con tutta quella parte carnosa, ove s'asconde, quando si tagliano, e all' hora non si mangia, ma se sono alquanto men maturi, rimane tal carne attaccata insieme con l'altra, e così si mangia, havendone però prima con il coltello tratto fuori il seme. Vero è, che l'animo m'inclina à credere, che se de i nostri Melloni intende in uno di questi due capitoli Galeno sia in quello de i Melopeponi. E questo non voglio che sia detto per altro, che per dirne la opinione, la quale lascerò à discorrere à coloro, che non hanno il veleno della Vipera ne i denti, e nella lingua, imperoche non si ritrova cosa tanto dolce, tanto soave, tanto buona, e tanto proficua, che non diventi amarissima nella bocca di coloro, che hanno per natura le labra velenose. Ma che

Peponi, e  
Melopeponi;  
e loro  
esamina-  
zione.

## MELONI.



cosa habbia egli inteso per i Peponi, non sò io veramente in alcun modo determinare, & imperò non dirò, ch'intenda delle Pipone Venetiane, nè manco delle Angurie, come si vanno imaginando alcuni; percioche ritrovo, che Serapione havendo prima fatta menzione d'autorità di Galeno di tutte queste specie, fece dell'Angurie particolare cap. e chiamale in lingua Arabica Dullaha, nel qual capitolo non adduce autorità alcuna di Dioscoride, nè di Galeno, ma solo d' autori Arabici. Il che mi fa pensar, che non fossero conosciute l'Angurie da gl'antichi Greci. Dimostramente non haverle mai vedute il Puchio, huomo de tempi nostri dottissimo, imperoche nel suo grande Herbario, si crede egli, che i comuni Cocomeri di Lombardia, chiamati da noi in Toscana Cedriuoli, sieno le vere Angurie, ingannandosi però di gran lunga; percioche quantunque chiamiamo noi Toscani le Angurie Cocomeri non però chiamiamo per lo contrario i Cocomeri, Angurie, come scrive il Fuchio, intendendola alla riverbercia. Ma ritornando hora à i nostri Peponi, i quali quantunque sieno più nuovi, e più conosciuti da ciascuno di quello, ch'io possi descriverli, non però mi par di dover tralasciare di non scriverne l'istoria loro. Onde dico, che la pianta che gli produce te ne va serpendo per terra, con lunghi sarmenti, come fanno parimente i Cocomeri, con foglie come di Viti, ma però manco intagliate, ruvide, e pelose. I fiori, i quali sono gialli, nascono dai sarmenti sudetti, e da questi il frutto grande come la testa d'un'huomo, e qualche volta molto maggiore, la cui scorza hà del cartilaginoso, di diversi colori; imperoche in alcuni è verde, e in altri bianca, in altri gialla, in altri pallida, e in altri bigia, e ve ne sono ancora di quelli che sono vestiti d'un ricamo fatto à modo di rete, con non picciolo artificio della natura, e quasi tutti sono fatti à spicchi, ò vero à fette rilevate la polpa loro interiore, la quale è gratissima al gusto, e ancora ella di diversi colori. Percioche in quelli è bianca, in quelli è rossa, e in quelli altri verdiccia. I buoni (avvenga che molti se ne ritrovino di sciapiti) oltra

A N G U R I E.



all'esser egli ripieni di gratissimo odore, sono al gusto molto dolci, e soavi. Hanno oltre ciò nel ventre copiosissimo seme, lunghetto quasi come di Cocomero, e ricoperto di bianco, e fragile guscio, nel quale è dentro serrata l'animella dolce, e soave. Godonsi Peponi dei luoghi grassi, e aprichi, e d'haver libera piazza ove possino distendere i sarmenti loro: desiderano d'essere inaffiati quando non piove a bastanza; ma come i frutti cominciano à maturarsi, non è cosa che più nuoca loro che la pioggia, perche gli corrotte, gli fa intipidi, e leva loro l'odore, e la gratia del gusto: ma è ben però non poco da maravigliarsi, che di molti che nascono da una medesima pianta, spesse volte si vede che alcuni riescono di tutta bontà, e alcuni di tutta sciocchezza. Danno inditio d'essere buoni quelli che sono più gravi, e che hanno più grosso picciuolo. Evvene di quelli, che hanno odore, chi di Rose, e chi di Muschio, ma fatti però così dall'industria, e dall'arte dell'hortolani, i quali aprendo quella parte del seme, da cui esce il primo germine, lo macerano per alquanti giorni in acqua di Rose muschiata, e lo seminano. Enne fra gl'altri una specie di Melloni, della quale si serbano saldi, e fermi tutto il tempo del verno nelle case, dipoi che sono colti l'autunno, e tutti sono con la buccia gialla, & in Toscana si seminano più per condarli nel Zucchero, e nel Mele, come si condiscono le scorze de i Cedri, e de gli Aranci. Sono i Peponi in gratia delle Donne non solamente per mangiare, ma per haverle convertiti in uso di farsi molto più belle, che non l'ha fatta la natura; per lo che fare gli tagliano in pezzetti, con radici d'Aro, e di Brionia, e aggiuntovi del succo de Limoni ben maturi, mettono il tutto in una boccia di vetro, e dipoi vi mettono ultimamente sopra tanto Latte fresco di Capra, che ricuopra, e sopra avanzi quattro dita il tutto, e messovi poi sopra il cappello di vetro fanno lambiccare il tutto nel bagno dell'acqua bogliente, e di questa si lavano la faccia, e se la fanno splendida, e bella. Il seme poi purgato, e mondo dal guscio è ancor egli in grande uso ne i medicamenti; imperoche si dà il Latte che se ne cava mescolato con l'Orzata utilmente à i febricitanti, avvenga che non solamente spegne la sete con manifesto refrigerio, ma apre pian piano le oppillationi del fegato, e delle vene, e provoca l'orina. Dassi parimente contra la tosse à i pificali, e à i marasmati, e parimente nell'ardori dell'orina, aggiuntovi massimamente i Trocisci de Alcachengi, succo di Regolita, e un poco di Mumia, di Gomma Arabica, e di Tragacantha; ma opera in ciò maggiormente, quando vi s'aggiungono le Bacche istesse fresche dell'Halicacabo, il Latte del seme del Papavero, e la decoctione della Malva. E questo basti intorno à i Peponi, o Melloni che vogliamo chiamare. Resta adunque, che scriviamo ancora qualche cosa delle AN G U R I E, le quali noi in Toscana chiamiamo Cocomeri. Però dico che l'Anguria, chiamata da gl'Arabi Dulaha, è una pianta, che fa le foglie intagliate simili à quelle della Coloquintida, ma maggiori, e più ruvide, e i sarmenti, che si distendono lungamente per terra, come quelli de Cedriuoli, e de i Peponi, i fiori gialli, e il frutto molto più grosso de i Peponi verde, liscio, eguale, e pesante, qualche volta macchiato di bianco. La polpa sua interiore è humida molto, e acquosa, la quale in alcuni è dolce, e soave, e in altri insipida, con qualche poco dell'acetoso, e molto valorosa per spegnere la sete. Hà dentro frà la polpa per tutto il corpo quasi in ogni parte il seme assai copioso piatto, e il doppio maggiore di quello de i Peponi, ma con più duro, e più fermo guscio di colore in alcuni frutti rosso, e in alcuni nero. Colgonsi i frutti dell'Angurie nel principio dell'autunno, e serbanli dipoi qualche mese ne i granai sopra i monti del Grano; percioche quivi si conservano dall'infracidarsi, e vi si maturano quando si colgono immaturi. Sono le Angurie frigide, e humide nel secondo grado, e

valorosissime per la sete, e però s'usano in Toscana l' Agosto, quando sono i gran caldi per refrigerio de gl' asfietati. Vagliano adunque nelle ardentissime febbri, e specialmente per l'aridità della lingua, tenendosi la sua polpa fredda in bocca, vincono l'acuità dell'humori, e però giovano specialmente à quelle febbri, le quali si generano più per malignità, che per abbondanza di humori; imperoche l'Anguria (come scrive Serapione) nel principio non muove molto il corpo, e però si conviene à coloro che sono debili di natura, magri, e con poco sangue, essendo che questi tali hanno più bisogno di medicamenti alterativi, che di quelli che solvano il corpo. Ma quantunque ciò far li possa con i medicamenti acetosi, nondimeno gl'insipidi, i quali hanno qualche dolcezza appreso, come sono le Angurie, in questi casi molto meglio si convengono; imperoche è cosa impossibile che le cose acide, o vero che si preparano con Aceto, non incidino, e asfottiglino gl'humori, la qual cosa non possono utilmente sopportare i corpi debili, e magri, per esser propria natura dell'Aceto, e delle cose acide di far dimagrire, e di nuocere allo stomaco; e se ben da qualchuno si danno medicamenti acidi, e astringenti, non si può però fare, che non aumentino le oppillationi, e massime quelle che sono nel fegato. e nelle parti circonvicine, etanto più, quando cotali medicamenti seccano, senza punto humettare. Ma le cose insipide, e di grossa sustanza, nelle quali si senta qualche dolcezza, come si sente, e si gusta nell'Angurie, humettano per sua propria natura, e rinfrescano, e generano nel fegato un sangue acquoso, il quale raffrena il fervore, e la malitia della colera gialla tanto nel fegato, quanto nelle vene. Tutto questo delle Angurie scrisse Serapione, le quali molto più perfette, e delicate nascono nelle regioni calde, che nelle altre, & però intorno Roma, è Napoli, in Puglia, in Calabria, e in Sicilia sono le Angurie di tutta perfezione; nè sono

Cocomeri  
scritti da  
Galeno.

in modo alcuno da comparare à queste, quelle, che nascono in Ungheria. Scrisse de Cocomeri Galeno all'ottavo libro delle facultà de semplici, con queste parole; Il Cocomero, che si mangia, è di più sottile essenza, quando è ben maturo, è di più grossa, avanti che si matura, ma partecipano di virtù astringiva, e incisiva, onde provocano l'orina, e fanno il corpo splendido, e massimamente fregandosi con la polvere del seme. Sono di frigida, & humida natura, non però eccessiva, per non eccedere in ciò più avanti, che nel secondo grado, come che la loro radice secca habbia potestà di disseccare nella fine del primo grado, o nel principio del secondo. Hà ancora la radice virtù più astringiva, che il frutto, e la polpa loro. E al secondo libro della facultà de gl'alimenti: I Cocomeri (diceva) hanno proprietà di fare urinare, come hanno ancora i Peponi, ma però manco di questi valorosa. Ma per essere i Cocomeri manco humidi, non così agevolmente si corrompono nello stomaco, come fanno i Peponi. Ritrovansi alcuni, che mangiando i Cocomeri, benissimo gli digeriscono, così tutti gl'altri cibi malagevoli da digerire, nondimeno mentre che confidandosi sopra ciò, se n'empiono copiosamente senza timore, si gli raguna piano piano nelle vene un'humore frigido, e grosso, il quale malagevolmente può convertire in buon sangue la virtù digestiva, che si ritrova nelle vene. E però è da sapere, che quantunque i cibi, che generano mal nutrimento, si digeriscono valorosamente da alcuni, non però consiglierò io alcuno altrimenti, se non che se ne debba guardare, percioche il mal nutrimento loro, che occultamente, e piano piano s'accumula nelle vene, putrefacendosi poi con ogni leggieretta occasione, genera febri crudelissime, lunghe, e maravigliosamente pertinaci. E scrivendo egli poco avanti de i Peponi: Sono (diceva) i Peponi frigidi, e largamente humidi, e hanno una certa facultà astringiva, e però provocano l'orina, e più presto se ne vanno à basso, che non fanno le Zucche, e i Melopeponi, e levano via le macchie causate dal Sole, le lentigini, e parimente le vitiligini della faccia. E' il seme loro per tutte queste cose molto più efficace di modo che può egli molto giovare alle pietre delle reni. Generano i Peponi nel corpo molto cattivi humori, e massimamente, quando non si digeriscono bene, e così fanno poscia cascare altrui in quel morbo, che si chiama colera; imperoche prima che si corrompano, fanno vomitare. E però mangiandosi copiosamente, se non se gli mangia sopra cibi di buon nutrimento, senza alcun fallo inducono il vomito. E scrivendo ancora poi de i Melopeponi: Questi (diceva) sono manco humidi, che i Peponi, nè generano così come quelli cattivi humori; e però non così gagliardamente fanno questi urinare; nè così presto discendono allo stomaco. Non fanno così come i Peponi vomitare, nè così velocemente si corrompono nello stomaco, quantunque sia egli pieno di cattivi humori, e di materie corrotte. Oltre à ciò, quantunque manco giovino allo stomaco, che non fanno i frutti autunnali, nondimeno non tanto però gli nucono, quanto fanno i Peponi. Questo tutto scrisse Galeno. Ma non posso però fare di non ammonire i lettori, che avvertiscano alla calunnia d'un maligno, il quale non conoscendo la sua ignoranza, o forse havendo più l'animo à lacerare i miei scritti, che à dire la verità, hà havuto ardire di dire, che io habbi scritto, che questo nome Greco σίκυος, non significa, nè può significare altro, che Cocomero, essendo, come dice egli, chiarissimo, che appresso i Greci s'applica questo nome generalmente non solamente à i Cocomeri, ma à i Peponi, Melopeponi, Angurie, e à tutti gl'altri simili; e per parer che egli non mi riprenda senza ragione allega Galeno, come quello che scrive al secondo libro περί τροφῶν δι' αἰμάτων, che alcuni Medici non volevano che il Pepone si debbi chiamare semplicemente σίκυος ma σικωπέπωνος, cioè

Piponi, e  
Melopeponi  
scritti da  
Galeno.

- A Pepone Cocomerale, come se il Pepone fosse specie di Cocomero. Ma questa opinione (per quanto io me ne veggia) non approvò, nè confermò mai Galeno, anzi più presto la reprobò egli con queste parole formali in questo modo scrivendo: Sono alcuni Medici, che non vogliono, che i Peponi si nominino semplicemente Peponi, e però contesero non poco che si dovessero chiamare σικωπέπωνος: ma noi in questo luogo non ci vogliamo affaticare, nè perdere il tempo in queste cose, come quelle, che non conferiscono cosa veruna alla medicina; imperoche molto meglio è interpretar le cose più lucidamente, ch'oscurare la dottrina con così fatte ansietà. All' hora veramente splicaremo con chiarezza le cose, quando eleggendo i vocaboli volgarmente usati, osserveremo le loro significazioni. Dalle quali parole si vede con che belle ragioni io sia ripreso da questo maligno calunniatore, essendo che l'istesse parole di Galeno tutte militano contra di lui. Io veramente non hò mai negato, che questo nome σίκυος non si possa riferire generalmente à tutti gl'altri frutti sudetti; ma ben hò detto, che appresso Dioscoride non significa altro che il Cocomero, chiamato da noi Toscani Cedruolo, come ancora appresso Galeno, nelle cui opere non mi ricordo (io non m'inganno) d'haver mai letto, che esso semplicemente scritto vogli significare altro, che il Cocomero; e però volendo scrivere il sudetto Galeno in quel medesimo libro del nutrimento che dà il Cocomero, dipoi ch'ebbe egli trattato del Peponi, e Melopeponi, scrisse un particolar capitolo del cocomero con questo titolo περί σίκυων: come si vede ancora nell'ottavo libro delle facultà de i medicinali semplici. dove trattò del Cocomero domestico, e salvatico. Chiamano il Cocomero i Greci Σίκυος: i Latini Cucumer sativus: gl'Arabi Cate, & Chete: i Tedeschi Cucumern: li Spagnuoli Cogombro: i Francesi Cocombre. Chiamano i Greci Μελόν: i Latini Pepon: gl'Arabi Bathica, e Bathiecha: i Tedeschi Pfeben, & Melon: li Spagnuoli Melon: i Francesi Melon. L'Anguria chiamano i Latini Anguria: gl'Arabi Dullaha: i Tedeschi Gurchen: li Spagnuoli Cogombro: i Francesi Cocombres.

Della Lattuca. Cap. 125.

L A Lattuca domestica è aggradevole allo stomaco, fresca, fa dormire, mollifica il corpo, e genera latte. La cotta è più nutritiva. La non lavata mangiata ne i cibi è utile à coloro, che non ritengono il cibo allo stomaco. Il seme bevuto caccia via le imaginazioni deliriose del sonno, e inibisce il coito. Mangiata troppo frequentemente ne i cibi, nuoce alla vista, e giova all'infiammagioni, e al fuoco sacro. Salata, e secca, come l'altre cose salate. Quando ha prodotto il latte, acquista virtù simile al latte, o ver al succo della salvatica. Questa è simile alla domestica, ma ha più lungo gambo, e le frondi più bianche, più sottili, più aspre, e più al gusto amare. Le cui facultà sono alquanto simili à quelle del Papavero, e imperò sono alcuni, che meschiano il suo Latte con il Meconio, che si fa de i Papaveri. Bevuto questo latte al peso di due oboli, con Acqua Melato purga l'acqua del corpo, e leva via i fiocchi, e le nuvolette de gli occhi. Ungonsi con questo, e con Latte humano utilmente le cotture del fuoco. In somma è la Lattuca salvaticha sonnifera, e però facendo ella dormire, alleggerisce per total via i dolori, e provoca i sudori. Beesi contra le punture de gli Scorpioni, e di quei Ragni, che si chiamano Phalangi. Il seme, come quello della domestica, rimuove gl'appetiti venerei, che vengono ne i sogni, e sminuisce il coito. Tutto questo fa ancora il succo, quantunque con minore efficacia. Servasi il Latte della salvatica in vaso di terra, prima secca al Sole, come gli altri succhi.

LATTUCA CRESPA.



LATTUCA FIORITA.



- A avere il gambo largo si chiama Lattuca Laticaula, come la Ricondicaule per avere il gambo ritondo, e la fessile per giacere con tutto il cesto in terra, vocaboli tutti dati loro da i Greci. Ma noi la dividiamo in Capitata, Tonda, e Crespa. Sono differenti le Lattuche ancora nel colore; imperocchè alcuna produce le foglie molto verdi, alcuna poco, alcuna bianchiccie, e alcuna con alcune macchie rosse come di sangue, la quale dicono esser nuovamente stata portata di Cipro. La Crespa fa le foglie crespe, e per tutto all'intorno minutamente frappate, simili a quelle dell'Endivia maggiore, la Tonda sparge le sue foglie egualmente al tondo, le quali in cima parimente tondeggiano, tenere al dente, e ben stipate insieme. La Capitata poi fa le sue foglie poco differenti dalla Tonda, ma queste si ferrano così forte insieme come fanno i Cavoli Cappucci; onde da molti è chiamata Lattuca Cappuccina. Enne una quarta specie, che nell'insalate è la più appregiata di tutte, e chiamasi volgarmente Lattuca Romana. Questa fa foglie grandi, e più verdi, e grosse di tutte, le quali poi con il tempo si dirizzano, e stringonli insieme, facendo un cesto lungo; di figura ovale, nel qual tempo le legano gl'hortolani in cima, e tirangli la terra attorno, e così in breve tempo non solamente si ferrano le foglie insieme, ma diventano di dentro bianche, e tenerissime da mangiare, e sono veramente fra tutte l'altre specie più delicate, e più piacevoli al gusto. Tutte fanno il gambo bianco pieno di latte, e ramoso in cima con foglie piccioline intorno lunghette, dure, e amare quando s'invecchiano. I fiori sono in tutte le specie gialli nelle sommità de i ramoscelli, i quali maturandosi si convertono in una bianca lanugine, tra la quale è dentro il seme lunghetto, e appuntato in alcune bianco, e in alcune nero. Nasce la Lattuca il quarto, o al più tardi, il quinto giorno dopo al seminarla, e come ha quattro, o cinque foglie si trapianta, e si coltiva, avvenga che senza essere trapiantata non riesce bella, nè buona, se non per le Ocche, o per gente vile. Solevasi anticamente mangiate nella fine della cena, ma dipoi, mutando gl'huomini questo uso, la mangiano solamente nel principio, onde diceva Martiale:
- B
- C
- D

*Claudere quæ cænas Lactuca solebat avorum,  
Dic mihi cur nostras inchoet illa dapæ? cioè:  
La Lattuca, con cui solevan gli avi.  
Chiuder le cene: hor dimmi, perche hora  
Sempre il principio sia de nostri cibi?*

- Al che si può rispondere, che ciò facevano gl'antichi, o perche mangiata la Lattuca nel fine della cena fa soavemente dormire la notte, o perche temevano, che mangiandola nel principio non infrigidassè loro lo stomaco, o vero non gl'estinguessè i venerei calori. Ma che poi sù messa in uso di mangiare nel principio della cena per eccitare tanto più l'appetito à i buoni bocconi che le succedono. Il succo della Lattuca messo con olio Rosato in su la fronte, e sopra le tempie, non solamente nelle febri induce il sonno, ma mitiga ancora il dolore del capo. Gargarizzasi il medesimo utilmente con Vino di Melagrani alle infiammazioni dell'ugala. Untone i testicoli proibisce il corrompersi in sogno, e parimente la gomorrhea, e massimamente aggiuntovi un poco di Canfora, ma spegne gl'appetiti venerei. Il medesimo fa il suo seme bevuto con Latte di seme di Papavero; e questo medesimo giova parimente à gl'ardori dell'orina. Guardinsi dall'uso della Lattuca gli stretti di petto, coloro che sputano il sangue; ma più di tutti quelli che sono desiosi di generare figliuoli. La salvaticha è anch'ella assai nota, e nasce ne i campi, e ne i luoghi non coltivati, rassembrandosi alle frondi della domestica, che produce ella su per il gambo, quando fiorisce; ma è amara, e molto piena di latte. Scrisse di questa Teofr. al 6. cap. del 7. libro dell'hist. delle piante, con queste parole: La Lattuca salvatica ha foglie più brevi della domestica, le quali al fine diventano spinose, il fusto è parimente minore.
- E
- F

Lattuca salvaticha.

**L**A LATTUCA è notissima à ciascuno. E quantunque ella sia; come si vede manifestamente hoggi ne gl'horti, e in su le piazze, dove si vende, per tutta Italia di diverse specie; nondimeno non ritrovo altra differenza tra loro, se non che l'una molto più che l'altra aggradisce alla vista, e al gusto, per esser qual di loro tenera, crespa, ferrata, e bianca, e qual dura, liscia, aperta, e verde. Enne di quella che per

## LATTUCA SALVATICA.



Lattuca  
scritta da  
Galeno.

re. E' piena di acuto, e medicamentofo humore. Nafce ne i campi. Cavafene il Latte nel tempo, che fi miete il Grano, utile ( come dicono ) per purgare l'acqua dell'hidropifie, e per tor via i fiocchi, e le caligini de gl'occhi, meffovi dentro infieme con Latte humano. La domesticha, fecondo che commemora Galeno al fettimo delle facultà de i femplici, è frigida, e humida, ma non eccessivamente; imperoche fe così fuffe, non fi mangierebbe ne i cibi. Raffembrafi la frigidità fua à quella dell'acqua delle fonti; e per ciò vale alle calde posteme, e alle leggiere erifipelle, percioche alle maggiori non è bastante à fodisfare. Mangiata ne i cibi è contraria alla sete. Ristagna il fuo fembevuto il fluffo dello fperma, e però si dà egli ancora à coloro, che fi corrompono in sogno. Al che vale parimente il feme della falvatica, di cui si raccoglie il fucco per le nuvolette, e caligini de gl'occhi: per le cotture ancora mefcolato con Latte di Donna. E al fecondo delle facultà de i cibi: Molti Medici (diceva) antepongono la Lattuca à tutti gl'altri herbaggi domestichi, come i Fichi à tutti gl'altri frutti dell'autunno, imperoche tra tutti gl'altri herbaggi tu non ritroverai chi generi migliori humori. Ma quello, che molti biasimano, le dà finalmente grandiffima lode. E fe veramente la cofa steffe così, non folamente si potrebbe anteporre à tutti gl'herbaggi, ma ancora à tutti gl'altri cibi, che danno grandiffimo nutrimento, dicendo eglino affermativamente, che la Lattuca genera fangue. Altri poi non dicono, che ella generi femplicemente fangue, ma v'aggiungono ancora, che ne genera molto. Ma quantunque costoro ciò dicano più prudentemente, sono nondimeno più difcofti dal vero: ancora che non fia chi possa meritamente dannare questo, cioè che ella generi molto fangue; imperoche è cofa chiara, che questo cibo si deve stimare effere di lodevole nutrimento, e atto à generare affaiffimo fangue, e niffuno altro humore. Ma fe pensano, che si debba dannare la Lattuca, perch'

A ella generi molto fangue, à questo male si può agevolmente rimediare, effendo in arbitrio di chi l'ufa, ò di mangiarne poca. ò d'effercitarfi affai. E questo balti contra coloro, che vituperano la Lattuca senza ragione. Ma è però da fapere, che fe tutti gl'altri herbaggi generano pochiffimo fangue, e cattivo, la Lattuca non ne genera anch'ella molto, non però cattivo, ma nè anco in ogni fua parte lodevole. Mangiafi la Lattuca comunemente cruda, come che s'ufi di mangiarla la ftate, quando s'apparecchia di far il feme, cotta nell'acqua dolce con Olio, Garo, e Aceto, ò veramente con altri condimenti, ò cibi, e specialmente con quelli, che si fanno con Calfcio. Sono oltre à ciò alcuni, che ufano di mangiarla ancoravanti che faccia il Gambo leffa nell'acqua, come fi io dapoì in qua, che i miei denti cominciano à effere cattivi; imperoche fapendo un mio amico effermi la Lattuca in comune ufo ne i cibi, e vedendo che malagevolmente la poteva masticare senza moleftia, mi dimoftrò il modo di mangiarla cotta. Nè per altro haveva io così la Lattuca in ufo, fe non per moderare il caldo, che nella gioventù mia m'excitava la colera continuamente alla bocca dello itomaco. Ma effendo già pervenuto alla età matura mi giovò ella molto per farmi dormire; percioche effendomi ufato à potta in gioventù à dormire poco per haver più lungo tempo di ftudiare, declinando pofcia la età alla vecchiezza, la quale per fua natura fempre è più delitta al vegliare, che al dormire, non poco pativa del perdere del sonno; contra'lquale incommodo rimovai effere rimedio molto prefentaneo la Lattuca mangiata la fera. Chiamano la Lattuca i Greci *Opifia*; i Latini *Lactuca*: gl'Arabi *Cherdas*, ò vero *Chus*; i Tedefchi *Lactuck*: li Spagnuoli *Lechuga*, ò vero *Alfalfa*: i Francefi *Lactuc*.

Del Gingidio. Cap. 126.

D **I**L Gingidio, il qual chiamano alcuni *Lepidio*, nafce abbondantemente in Sicilia, e in Soria. E' un'herbata fimile alla *Pastinaca falvatica*, ma più foile, e più amara. Produce la radice picciolina, biancheggiante, e amaretta. Mangiafi come l'altre herbe cotta, e cruda, e ferbato nel sale. E' utile allo ftomaco. Provoca l'orina. La fua decoctione bevuta con Vino giova alla vefica.

E **I**o veramente non mi fon poffuto mai accattare all'opinione di coloro, che vogliono che il *Cerofoglio*, così volgarmente chiamato, fia il GINGIDIO, come si vede ne gl'altri noftri commentarj prima ftampati, e però habbiamo fempre contradetto all'opinione del Ruellio, e del Fuchfio. Nel che hora conosco chiaramente non effermi punto ingannato, havendo già in mano, anzi avanti à gli occhi la vera pianta del Gingidio, la quale portata di Soria mi hà mandato il nobiliffimo Signor Giacomo Antonio Cortuso gentilhomopadovano infieme con una altra pianta pellegnina chiamata da lui *Vifnaga*, di cui sono qui efpreffe le figure. E' adunque il Gingidio poco diffimile dalla *Pastinaca falvatica*, ma però amaro. Il gambo hà egli tondo, nodoso, e pieno di rami d'un piede, e mezzo di lunghezza, ftriccato, e neregno, e la ombrella bianca con picciole fogliette all'intorno. Nafce di quindi il feme, nel maturarfi del quale l'ombrella si ritirano all'intorno, chiudendofi come quelle della *Pastinaca*, ma sono al toccarle viscofe. Fa la radice lunga un palmo, bianca, e al gufto amaretta: nafce copiofo in Soria, onde il feme già hormai si porta in Italia. Vi sono alcuni, che vogliono che la *Vifnaga* fudetta fia il legitimo Gingidio, ò veramente una fpecie di quello, per haver ella le foglie alquanto più fimili alla *Pastinaca*, ma à me non piace la loro opinione per effere la pianta della *Vifnaga* molto maggiore della *Pastinaca Salvatica*, e per far ella le ombrelle molto grandi, e robuste, di modo che i loro fiftuchi s'ufano da molti per

GINGIDIO.

A

CEROFGLIO.



B



C

VISNAGA.



D

E

F

imperocche non solamente si rassomiglia alla Paltinaca con tutte le sue note, ma ancora hà ella le virtù medesime. Ma per dire ancor qualche cosa del Cerofoglio, di cui s'è fatto menzione, e massimamente usando egli ben spesso ne i cibi, & havendo ancora qualche uso nella medicina; dico che il CEROFGLIO è un'herba notissima à ciascuno, la quale nasce volgarmente ne gl'horti, fragile, e tenera. Produce sei foglie pendenti da ogni picciuolo intagliate per intorno come quelle del Petrosello, & i fusti alti un gombito, e mezzo, grossetti, rossigni, nodosi, e vacui di dentro. Produce l'ombrellie bianche in cima de i ramuscelli, da i fiori delle quali nascono alcuni cornicelli diritti, & appuntati in cima, pelosi, e fino à tre, ò quattro per picciuolo, e per la più parte rossigni, ne i quali è dentro il seme lunghetto, e nero. Hà la radice corta, e divaricata. La pianta è tutta al gusto dolcigna, odorata, con una certa acuità, che a pena si sente, se non si mastica bene; il che fa che mescolato il Cerofoglio con gl'altri herbaggi, gli fa molto più aggradevoli al gusto. Fece del Cerofoglio memoria Plinio all'ottavo capo del decimonono libro, così dicendo: Seminasi ancora l'equinottio dell'Autunno il Coriandro, l'Anetho, l'Atriplice, la Malva, & il Cerefillo, il quale chiamano i Greci Pederota, così acuto di sapore come il fuoco, e salutifero al corpo. Ma da queste parole si conosce chiaramente, che il Cerefillo di Plinio non è altrimenti il nostro Cerofoglio, non essendo egli così acuto, che abbruggi come il fuoco. Nè manco crederò io, che sia appresso Plinio il Cerefillo la seconda specie dell'Acantho, il quale chiama parimente egli Pederota, avvegna che questo sia del tutto privo d'ogni acutezza. Scrisse Galeno al 6. delle facultà de i semplici, così dicendo: Il Gingidio, come dimostra al gusto amari-tudine, e stituità, così parimente dimostra esser ne i suoi temperamenti caldo, e frigido. Ma secondo l'una, e l'altra qualità è dissecativo, & amico dello stomaco, come cosa, che non hà poco del costrettivo, & im-

Cerofoglio, e sua ciaminatione.

Gingidio scinto da Galeno.

tipper nettare i denti. Ma io veramente più presto direi, che fusse la Visnaga la Paltinaca salyatica maggiore;

& imperò non hà molto apparente calidità. Difecca nel secondo ordine. Et al secondo delle facultà de gl' alimenti, così dice: Nasce il Gingidio copiosissimo in Soria, e mangiasi quivi, come la Scandice appresso noi. Giova allo stomaco tanto mangiato cotto, quanto crudo, ma non patisce lunga cottura. Alcuni lo mangiano con Olio, e Garo, & altri v'aggiungono del Vino, e dell'Aceto, & in questo modo è molto più giovevole allo stomaco. Mangiato con Aceto ristaura l'appetito perduto. E' veramente noto à ciascuno, che l'Gingidio è molto più convenevole nelle medicine, che ne i cibi, per esser egli non poco amaro, e costrettivo. Il che manifestamente più ne dimostra, che non sia in modo alcuno il Cerofoglio il Gingidio; perciocche nel Cerofoglio non si sentono tali manifeste qualità amare, e costrettive, come vuole Galeno, e parimente Dioscoride, che si ritrovino nelle foglie, e nelle radici del Gingidio. Chiamano il Gingidio i Greci *Γγγιδιον*: i Latini *Gingidium*, Et il Cerofoglio chiamano i Tedeschi *Koetsfel*, & *Kerbelkraut*: i Francesi *Cerfueil*.

Nomi.

Della Scandice. Cap. 127.

**E** La Scandice herba salvatica, & amara, con alquanto d'acuto. Mangiasi cruda, e cotta. Conferisce allo stomaco, & al corpo, e provoca l'urina. Bevesi la sua decottione utilmente à i difetti delle vene, della vescica, e del fegato.

Scandice, e sua esaminatione.

**Q**uantunque fusse la SCANDICE appresso à gl' antichi notissima pianta, e familiarmente usata ne i cibi tra gl'altri herbaggi; nondimeno non ritrovando io verun'antico, & autentico scrittore, che narri, come ella si sia fatta in parte alcuna, non so come si possa con verità affermare, qual hoggi sia la Scandice in Italia. Vero è, che Hermolao Barbaro, huomo veramente dottissimo, scrive d'haverla veduta dipinta in un'antico Dioscoride Greco, con frondi quasi simili al Finocchio, fiori rossigni, ò veramente bianchi, e con certi cornetti nelle sommità de i fusti. Questa tale più volte hò ritrovato io il Maggio tra le biade, & anco il Giugno, e specialmente in sù le rive, & in sù gl'argini de campi. E quantunque dica Hermolao rassomigliarsi la già veduta da lui nelle frondi al Finocchio, nondimeno à me più pare, che si rassombrì à quelle del Fumus terra, e così ancora alquanto à quelle della Chamamilla. I fiori sono del tutto simili à quelli del Cerofoglio bianchi, e minuti, da i quali si generano poscia alcuni cornetti, come ancora lunghi, diritti, & appuntati, alquanto nel nascimento grossetti, e poco veramente dissimili da quelli, che produce il Geranio maggiore. Il che parimente veggiamo nel Cerofoglio, quantunque i cornetti di questo più fragili, e più minuti sieno; di modo che chi ben considera la cosa, pare, che quasi sieno amendue queste piante d'una medesima specie. Il che pare, che confermi non poco il sapore, nel quale non sono se non poco differenti. E però coloro, che scrissero, che il Gingidio era il Cerofoglio, non senza bella occasione lo fecero: perciocche credendosi sicuramente, che la pianta, di cui hora trattiamo, fusse la vera Scandice, gli pareva lecita cosa l'affermare, che il Cerofoglio fosse il Gingidio, per essere consuetudine di Dioscoride di mettere, ed accozzare insieme l'una doppo l'altra le piante, che più tra loro si rassomigliano. Nè veramente mi dispiacerebbero tali opinioni, se pur ritrovassi io nel gustare questa nuova Scandice, quel tanto d'acutezza, e d'amaritudine, che ritrovavano gl'antichi nella loro, perciocche tali apparenti qualità non so io col mio gusto in questa nuova ritrovare, come parimente non ritrovo nel Cerofoglio le qualità, che si danno al Gingidio. E però se il clima, e la regione nostra non hanno permutato i sapori, e le qualità di queste pian-

te, malagevolmente mi riduco à credere di haver veduto fin hora la vera Scandice. Dalla quale opinione punto non mi difvia la pittura veduta da Hermolao in quel suo così antico Dioscoride; imperocche non ritrovandosi alcuno, che la descriva, non so come dipinta vi fusse la vera, se già l'istesso Dioscoride non ve l'havesse dipinta di sua mano. Rassembrò Plinio la Scandice all'Anthriscio; ma per esserne ancora egli del tutto incognito, niente ce ne serviamo per intracciarla. Scrisse della Scandice Galeno all'ottavo delle facultà de i semplici, così dicendo: La Scandice si connumerata tra l'herbe salvatiche. E' di sapore amara, & alquanto acuta, di modo che è calida, e fecca nella fine del secondo ordine, ò vero nel principio del terzo. Provoca l'urina valorosamente, e disoppilla le viscere per virtù delle qualità predette. Il che mi fa sicuramente credere, che quella, che prende Hermolao per la Scandice, e ne dimostra alcuni moderni, non sia in modo alcuno la legitima; imperocche nè l'uno, nè l'altro sapore vi si conosce così apparente, che passi il primo grado del caldo, e del secco, in questa che ne dimostrano per vera. Ma se pianta alcuna si ritrova, à cui si possa rassomigliare questa, di cui s'è detto, parmi veramente, che la rappresenti in ogni parte quella, che chiama Plinio

## PETTINE DI VENERE.



al 19. cap. del 24. lib. PETTINE DI VENERE, per essere i suoi cornetti simili à un pettine da pettinare il Lino; imperocche questa fa la radice bianca, fusti maggiori di mezzo piede, frondi sottili, non dissimili alla Pastinaca salvatica, & alla Chamamilla, fiori bianchi, e piccioli nelle cime de fusti, da cui nascono per quei cornetti appuntati, e separati l'uno dall'altro, di modo che non poco si rassembrano à i pettini, con che le donne conciano il Lino. Le qualiter cose si ritrovano certamente in cotal falsa Scandice. La radice del Pettine di Venere pesta con Malva, & applicata cava fuori delle ferite le faette, le spine, & i bronconi. Scaldata l'herba con i fiori, e con le ra-

le radici in una padella con Vino bianco, e Butiro, insieme con foglie di Petrosello, e messa in su l'petto vecchio provoca l'orina ritenuta, e massimamente ne i fanciulli. Chiamano la Scandice i Greci Σκάνδιξ: i Latini Scandix.

Della Caucalide. Cap. 128.

**L**A Caucalide, la quale chiamano alcuni Dauco salvatico, fa il fusto lungo una spanna, e qualche volta maggiore, alquanto pelosetto, con frondi simili all'Apio, incise nell'estremità, come son quelle del Finocchio, anch'esse pelose, nella cui sommità produce il fiore ombrella bianco, e odorato. Mangiasi questa herba cruda, e cotta. Provoca l'orina.

CAUCALIDE.



**V**Edesi la CAUCALIDE in Toscana per tutte le campagne, ne i campi massime non coltivati, e similmente nella valle Anania della giurisdittione di Trento, non punto dissimile da questa, che qui scrive Dioscoride. Chiamasi in quel di Siena, & altri luoghi di Toscana Petrosello salvatico, per essere le frondi, le quali produce più vicine à terra, molto simili all'Apio, & al Petrosello de gl'horti, e le più alte tutte incise, quasi come quelle del Finocchio. Fa il fusto simile alla Pastinaca, nelle cui sommità produce un'ombrella di fiori bianchi, & odorati simile al Dauco. Il perche diceva Galeno al 7. delle facultà de semplici: Chiamano alcuni la Caucalide Dauco salvatico, per esser egli simile e nel gusto, e nelle operationi: imperoche scalda come fa quella, e dissecca. Provoca l'orina, e per serbarla condiscesi con salamoja. Questo tutto disse Galeno. Ma noi diciamo, che la Caucalide è dotata di più, & assai maggiori virtù; imperoche ella principalmente cordiale. Il succo di tutta la pianta bevuto caccia fuori delle reni le pietre, e l'arenosità, e dissolue, & affottiglia la flemma. Il seme bevuto acuisce la vista, e provoca i mestruj.

**A** Dassi il medesimo utilmente nella gomorrhoea insieme con Aspleno, e seme di Vitice. Bevuto alquanti giorni continui con Vino fa le donne sterili, fruttifere. Giova impiatrato al trafiggere della Pastinaca marina, e dello Scorpione, e Drago marino. L' herba mangiata, e dipoi vomitata purga lo stomaco, & il ventre, & eccita l'appetito tollendo la nausea, & il fastidio. Giova à melancholici, o l'herba mangiata ne i cibi, & il succo bevuto, o veramente il seme. Il che fa parimente la decottione di tutta la pianta, e però si dà utilmente nelle febri quartane, e per la rogna: come ancora à chi patisce di male Francese. Chiamano i Greci la Caucalide Καυκαλίδης: i Latini Caulalis.

Nomi.

Della Ruchetta. Cap. 129.

**L**A Ruchetta mangiata cruda, e copiosamente ne i cibi, desta venere. Il che fa parimente il suo seme commoda ancora à provocar l'orina. L'herba fa digerire, & è convenevole al corpo. Usano il seme per condire le vivande, e serbanlo, accioche duri più lungo tempo, impastandolo con Latie, e con Aceto, e formandone poscia pastelli. La salvatica nasce particolarmente nell'Iberia Occidentale, ove hanno gl'habitatori in uso il seme in vece, di Senape. Questo è molto più acuto del domestico, e provoca maggiormente l'orina.

RUCHETTA DOMESTICA.



**F**LA RUCHETTA così da noi chiamata in Toscana, in Lombardia si chiama Rucola. E' tanto la domestica, quanto la salvatica herba volgare, e nota à ciascuno; imperoche abbondantemente frequenta ella le cene tra l'insalate. La domestica fa le foglie lunghe intagliate profondamente in tre luoghi per banda, come quelle del Sisembro acquatico, al gusto acute con un poco d'amaritudine. Fa il gambo alto un piede, e mezzo, tondo, i fiori bianchi, & il seme tondo come il Senape ferrato in alcuni cornetti. Ha la radice bianca, sottili, & al gusto mordente. La salvatica

## RUCHETTA SALVATICA.



vatica nasce in luoghi secchi, di modo che spesso volte nasce nelle muraglie, con foglie più strette della domestica, e più spesso intagliate, e più mordenti, e più saporite al gusto. Produce dalla radice assai rami, i fiori fa ella gialli, & il seme nei cornetti copiosi, sottili, acuti, e diritti, come quelli dell'Irione. Il seme è come di Senape, acuto, & amaretto al gusto. Cotta la Ruchetta, e mangiata guarisce la tosse de i fanciulli, aggiuntovi però un poco di Zucchero. Scrissero alcuni (se però tanto si deve credere alle superstizioni) che cogliendosi tre foglie di Ruchetta salvatica con la mano sinistra, e subito mangiandosi, guariscono il trabocco del fiele. Scalda manifestamente, secondo che ne scrive Galeno al 2. delle facultà de gl'alimenti, di modo che malagevolmente si mangia senza meschiarla con frondi di Lattuca; perciò che così meschiando il freddo co'l caldo si fa quindi un'uguale temperamento. Credeasi, che mangiata aumenti lo sperma, e provochi gl'huomini al coito. Mangiata sola eschala agevolmente alla testa. Il seme (secondo che dissero alcuni de gl'antichi) giova bevuto al morso del Topo ragno, ammazza i vermini del corpo, e sminuisce la milza. Trita, e meschiato con fiele di Bue, fa bianche le margini, o vero le cicatrici, che restano nere. Mondifica, facendosene linimento con Mele, le macole della faccia, e spegne le lentigini. Chiamano i Greci la Ruchetta *Ευζαμουρ*: i Latini *Eruca*: gl'Arabi *Jergir*, *Ergit*, & *Gargir*: i Tedeschi *Vveiszzenff*: li Spagnuoli *Oruga*, & *Aruga*: i Francesi *Roquete*.

Nomi.

Del Basilico. Cap. 130.

**I**L Basilico è volgarmente conosciuto. Mangiato copiosamente ne i cibi ischiarisce la vista, mollifica il corpo, commove la ventosità, provoca l'urina, aumenta il Latte, ma difficilmente si digerisce. Impiastrato con fiore di farina di Polenta, olio Rosato, & Aceto giova all'infiammazioni del polmone, e per se solo alle punture del Drago marino, e de gli Scorpioni.

**A** ni, & insieme con Vino di Chio, à i dolori degli occhi. Il succo messo ne gl'occhi mondifica le caligini, e disseca i flussi di quegli. Il seme bevuto giova a coloro, ne cui corpi si generano humori malinconici, alla difficoltà dell'urina, & alle ventosità del corpo. Tirato su per il naso fa starnutare, il che similmente fa l'herba; ma bisogna nel starnutare comprimer gl'occhi. Abstengono alcuni dal mangiarlo ne i cibi, imperoche masticato, e posto al Sole genera vermicelli. Dissero gl'Arabi, che essendo trafitti dagli Scorpioni coloro, che quel giorno han mangiato Basilico, non sentono dolore alcuno.

**B** E' il Basilico odoriferissima pianta, e notissima à ciascuno in Italia; imperoche poche sono quelle case, e massimamente nelle città, che non habbiano la state il Basilico in su le finestre, in su le loggie, e ne i giardini. Enne à i tempi nostri in Italia di tre forti: di quello, cioè, che produce le frondi larghe, lunghe, e grosse assai maggiori di quelle dell'Amarantho, e quasi simili à quelle de gl'Aranci, e de Cedri. Il secondo fa le foglie, & i ramminori assai del sudetto, e questo è di due forti; l'uno cioè, che ha vero odore di Basilico, e l'altro, segnalatamente di Cedro, come la Melissa, e però è chiamato particolarmente da gl'Arabi *Ocimo Citrato*, come lo chiama Mesue.

**C** Il terzo per far egli le foglie molto minute, e per esser molto più odorato di tutti gl'altri, si chiama Basilico gentile. E di queste tre specie intese Serapione, facendo di ciascuno particolare capitolo, cioè per lo Basilico commune, e mezzano, di cui intende qui Dioscoride, intese quello, ch'esso chiama *Ozimo non Gariofilato*: per il *Gariofilato*, il minuto, il quale è più odorifero di tutti: e per il *Citrato* quello, che ha odore simile al Cedro: come leggendo in Serapione tutti questi capitoli può molto bene conoscere ciascuno di buon ingegno. E però non so come si possono vantare i Frati de i zoccoli commentatori di Mesue nel commento del Lettovario di Gemme, d'essere essi stati ritrovatori del Basilico *Gariofilato*, avvegnà che quello, che scrive Serapione, produca le foglie piccioline, & il fusto quadrangolato, come si à punto il nostro chiamato gentile. Et il Fratello facci le frondi maggiori di quelle della Melissa, per intorno dentate, & il fusto senza cantoni. Al che considerando molto ben'io, credo più presto, che se l'habbiano sognato, che altrimenti. Nè d'altro, che di questo nostro gentile intese Mesue; imperoche per essere molto più odorifero, & aromatico de gl'altri due, ragionevolmente debba egli esser confortativo, e più cordiale, e più de gl'altri convenevole per mettere nel Lettovario di Gemme composto per l'infirmità del cuore. E però si dà egli à odorare posto con Aceto nelle sincopi, & altri difetti del cuore. Scrive il Brasavola nel suo libro dell'esaminatione de i semplici stampato in Roma, che tanta contrarietà è nel Basilico tra Plinio, e Dioscoride, che necessaria cosa è, che uno di loro habbia veramente fallato; imperoche, secondo che dice Dioscoride, che coloro, che quel giorno havranno mangiato Basilico, essendo trafitti da gli Scorpioni non sentiranno dolore alcuno, Plinio per lo contrario al 12. cap. del 20. libro dice, che non può guarire, havendo quel giorno mangiato Basilico chi sia stato trafitto da gli Scorpioni.

**E** Nel che poca pazienza nel finir di leggere il capitolo dimostra havere havuto il Brasavola; perciò che se avesse egli letto quel capitolo di Plinio fino nell'ultimo, havrebbe conosciuto quanto bene l'istesso Plinio risolve la controversia, e risponda à gli obietti, che Crisippo, & alcuni altri fanno contra il Basilico. Nel che accioche n'appaja il vero ad ogni candido lettore, così di parola in parola ne scrisse Plinio: Biasimò Crisippo gravemente il Basilico, dicendo nuocere allo stomaco, all'urina, & alla vista, & oltre à ciò causare pazzia, lithargia, e difetti nel fegato: e così come le Capre non ne fanno stima, e non ne mangiano, deb-

BASILICO MAGGIORE.

A

BASILICO MINORE.



B



C

BASILICO MEZZANO.



D

E

F

cono gli Scorpioni, e che masticato, e posto al Sole, se ne generano alcuni vermi. Ma gl'Arabi dissero, che se alcuno farà trafitto da gli Scorpioni il di, che ha verà mangiato del Basilico, non potrà guarire. Ma l'età, che è seguita dopò costoro, difende allegramente il Basilico, provando, che le Capre il mangiano, e che bevuto con Vino, e con un poco d'Aceto sana le punture de gli Scorpioni marini, e terrestri; non meno che si faccia la Ruta, e la Menta. E' oltre di questo stato sperimentato essere il Basilico salutifero a farlo odorare con Aceto a coloro, che tramortiscono, e si vengono meno: e medesimamente à i lethargici, & à gl'infiammati. Giova applicato con olio Rosato, ò vero Mirtino à i dolori del capo: e con Vino alle nuvolette de gl'occhi; e conferisce ancora allo stomaco. Questo tutto del Basilico scrisse Plinio. Nel che manifestamente si conosce reprobare Plinio l'opinioni di tutti coloro, che così agramente lo biasimarono. Trasformasi il Basilico, come scrive Teofrasto all'ottavo capo del quinto libro delle cause delle piante, agevolmente in Serpollo, quando si semina in luoghi valorosamente scaldati dal Sole; nella qual permutatione perde egli la grandezza delle frondi, & acquista maggior odore. Ma è però da pensare, che cotali trasformationi non facciano con effetto la specie vera delle cose, in cui si permu-  
tano: ma solamente in un certo modo se gli rassomigliano. Discorda oltre à questo Avicenna da Dioscoride in dir egli nel secondo trattato delle forze del cuore, che genera l'uso del Basilico sangue torbido, e malinconico. Fece del Basilico mentione Galeno al secondo delle facultà de gl'alimenti, così dicendo: Sono assai, che usano il Basilico nelle vivande, come che poco si commendi. Mentonsi coloro, che dicono, che mettendoli trito in un vaso di terra ben coperto, e massime posto al Sole, generi gli Scorpioni; imperoche questo è del tutto alieno dal vero. Ma si può ben dire con verità questo di lui, cioè, che sia nimico dello stomaco, per esser egli molto duro da digerire. E' oltre di questo (secondo che riferisce pur egli al fine dell'ot-  
tavo

Mutazione del Basilico.

Basilico scritto da Galeno.

bia similmente non mangiarsi da gl'huomini. Dissero alcuni, che mettendoli trito sotto una pietra ne nas-

tavo delle facultà de' i semplici) caldo nel secondo ordine, & hà in se una superflua humidità, e però non è al proposito ne i cibi; come che amministrato di fuori sia per maturare, e per digerire molto convenevole. Chiamano i Greci il Basilico *ἄνισον*: i Latini Ocimum. Onde è da sapere, che non poca differenza è tra l'Ocimo scritto per, i, e l'Ocymo scritto per, y; imperocché Ocymo scritto per, y, appresso à gl'antichi era una certa specie di cibo d'erba da pasturare i Buoi, così chiamato ò perche crescesse presto, ò perche fusse la prima herba, che venisse la primavera fuor di terra, ò veramente perche ella solveste, e purgasse i Buoi, movendo loro il corpo; così chiamato da questa parola Greca *ἄνισον*, la quale significa presto. Ma Ocimo scritto per, i, altro non è che il Basilico herba odorata, di cui habbiamo assai detto di sopra, denomi nata da questo verbo Greco *ὄζειν*, il qual significa spirare d'odore; onde che forse più ragionevolmente si scriverebbe per, z, che per, c. L'ocymo adunque scritto per, y, appresso alcuni antichi era un cibo per i Buoi di biade tagliate in herba, avanti che diventassero dure, ò veramente di diverse forti di seme feminato insieme ne i campi: per lo che fare prendevano gl'antichi dieci moggia di Fave, due di Veccia, & altrettanti d'Ervilia, e mescolato ogni cosa insieme, feminavano poi tutto sotto sopra in tanto terreno, che pareva loro bastare; e come erano cresciuti questi semi in herba, la tagliavano fresca, e tenera, e la davano à i Buoi. Benche Catone feminasse il suo Ocymo, mescolandovi insieme Veccia, Fien greco, Fave, & Orobo, e feminandolo, et tagliandolo nel modo medesimo. Onde crederci io l'Ocymo appresso à gl'antichi non solamente esser fatto un'erba nata d'una mescolanza di molti semi, per dar mangiare à i Buoi nella prima pastura la primavera, ma ancora d'ogni forte di biada, ò di legume senza altra compagnia, come d'Orzo da per se, di Vena da per se, di Veccia, d'Orobo, e d'altri simili, perche di questo pascolo non solamente si nutriscono i Buoi, & i Cavalli; ma si purgano ancora, nel tempo della primavera, il che si fa ancora à i tempi nostri in più luoghi d'Italia, e specialmente con l'Orzo, con l'Ervo, e con la Veccia. Nè mi piace l'opinione di coloro, i quali senza ragione alcuna, e senza testimonio d'approvati scrittori si persuadono, che l'Ocymo sia una pianta così chiamata di sua propria specie, imperocché (per quanto io hò mai letto) non hò ritrovato alcuno de gl'antichi scrittori, che habbia fatto memoria di pianta alcuna di questo nome. Ma bene hò io ricavato, che cotal vocabulo non si conviene più à questa forte di pascolo, che à quella; ma che si possa accomodare ad ogni forte di pastura d'erba, che sia la prima, che nasca, e che cresca la primavera. Onde non è in modo alcuno d'acettare l'opinione d'Adamo Lonicerò, il quale non senza ridicolo errore vuole, che quella pianta, che in su'l Trentino si chiama Formentone, & in Friuli Saracino dalla nerezza del seme, sia l'Ocymo, tenendo ciò per certo. Ma non bastandogli questo, erra poi molto maggiormente in attribuire à cotal suo Ocymo tutte le facultà, e le virtù, che si danno all'altro Ocimo odorato, cioè al Basilico, come fa parimente il Trago, stando poco avvertito à quello, che egli scriveva. Nè per altro vuole egli, che il Formentone sia l'Ocymo de gl'antichi, se non perche (come dice egli) nasce tre giorni dappoi che è seminato ne i campi. Ma l'Ocymo (per quanto io me ne stimo) non è chiamato così per cotal ragione, ma perche cresca, e venga più presto alla perfezione nel tempo della primavera d'gn'altro herbatico; percioche se tutti i semi, che presto nascono, si dovessero chiamare Ocymo, veramente infinite farebbero le sue specie. Chiamano (come s'è detto) i Greci il Basilico *ἄνισον*: i Latini Ocimum; gl'Arabi Berendaros, e Bedarog: i Tedeschi Basilien, & Basilgram: li Spagnuoli Albahaca: i Francesi Basilic.

Differenza  
tra l'Ocimo,  
e l'Ocymo.

Opinione  
sciocca d'  
Adamo Lonicerò.

Nomi.

Dell'Orobanche. Cap. 131.

L'Orobanche è un germine d'un piè, e mezzo, e qualche volta maggiore, rossigno, pelofo, tenero, grasso, e senza frondi. Produce il fiore bianchiccio, che tende al rosso. Hà la radice grossa un dito, la qual nel seccarsi del fusto diventa vana. Nasce tra alcuni legumi, i quali strangola, dal cui effetto hà egli preso il nome. Mangiasi crudo, e cotto, come gli Sparagi. Messo con i legumi, quando si cuocono, si crede, che presto li faccia cuocere.

### OROBANCHE.



Nasce l'OROBANCHE con tutte quelle note, che gl'assegna Dioscoride, nella valle Anania della giurisdittione di Trento, & ogn'altro luogo non solamente ne i campi tra i legumi, ma frequentemente tra le Biade, tra il Lino, e tra'l Canape, e spesse volte lungo le siepi per le pubbliche vie. E come che dica Teofrasto all'ottavo dell'istoria, & al 5. delle cause delle piante, che l'Orobanche ammazza, e strangola l'Orobo, avvinchiandosegli attorno, nondimeno questo, che del tutto rappresenta lo scritto da Dioscoride, e da Plinio all'ultimo capitolo del 22. lib. ammazza i Legumi, il Canape, e le Biade, che gli nascono attorno, solamente con la presenza sua senza toccarle, nè avvinchiarfegli al piede, & imperò i lavoratori lo chiamano Herba Lupa, per divorarli egli le piante, che gli nascono appresso. Nasce questa pianta (come dice Dioscoride) su dalla terra senza alcuna fronde, con un sol germine grosso, come uno Sparago, ma rossigno, pelofo, tenero, e grasso, alto hora più, & hora meno d'un piede, secondo la bontà del terreno, ove nasce. Eice il suo fiore da certi bottoni rinvolti nella cima à modo di mazzà, i quali sono medesimamente rossigni, quantunque più bianchicci, che non è il fusto. La radice è grossa un dito, tenera, fragile, e fungosa. In alcuni luoghi si chiama questo germine, Coda di Leone.

ne, & in alcuni Herba Tora, imperocche per vero è stato sperimentato, che subito, che le Vacche la mägiano, vanno al Toro: il che non si può dire, che proceda d'altro, che da una sua propria, e particolare occulta operatione. Chiamano l'Orobanche, secondo che disse Plinio al luogo sopradetto, alcuni Cynomorion, per essere egli simile al membro genitale de i Cani, il che veramente non sù se non bella comparatione, percioche per essere l'Orobanche grosso in cima, & fortile in tutto il resto del fusto, non poco se gli rassembra. E però non mi posso se non maravigliare, che dicesse Teofrasto, che ammazzi, e strangoli l'Orobanche i Legumi, avvinchiandosegli attorno, e tanto più veggendo, che se lo tacquero Dioscoride, e Plinio. Onde bisogna ò che Teofrasto in questo si sia ingannato, ò che per Orobanche habbi egli inteso altra herba, forse simile alla Cuscuta, la quale ammazza l'altre piante, avvinchiandosele attorno. E l'Orobanche (secondo che si legge in Galeno all'ottavo delle facultà de semplici) frigido, e secco nel secondo grado. Chiamano l'Orobanche li Greci *Orobanchē*: i Latini Orobanche, & Ervi angina.

Della Barba di Becco. Cap. 132.

**L**A Barba di Becco produce il fusto breve, le frondi simili a quelle del Zaffarano, e la radice lunga, e dritta, sopra il cui fusto è il calice grande, nel quale è dentro il seme nero, da cui s'ha ello acquistato il nome. E' herba, che si mangia.

**L**ABARBA DI BECCO, la qual chiamiamo in Toscana Saffefrica, è assai conosciuta, e volgar pianta. Usansi le radici il verno nell'insalate, per esser elle dolci, & al gusto aggradevoli. Le frondi produce come il Zaffarano, ma veramente alquanto più larghe, e più lunghe. Il fiore è giallo, simile a quello del Piscialletto, & assai grande, raccolto in un vaso, il quale s'apre, e s'allarga quando vede il Sole, e serrasi la notte, e'l giorno quando è nuvolo, come fa quello dal Chameleone. Rassembrasi quando è quasi serrato, per essere alquanto appuntato in cima, e per haver alcuni peli bianchi, che escon fuori, quasi alla Barba d'un Becco. E però di qui, secondo che recita Teofrasto al 7. cap. del 7. lib. dell'istoria delle piante, è stata chiamata questa pianta Barba di Becco. Il perche assai mi maraviglio d'Hermolao Barbaro, che senza renderne egli alcuna ragione, non voglia, che sia questa tal pianta la vera Barba di Becco scritta da Teofrasto, e da Dioscoride. L'acqua di questa fatta al lambuccio, applicata con pezze di lino in su le ferite fresche della carne, le sarda maravigliosamente. Del che hò più volte veduto io non volgari sperienze. Ritrovasi ancora una sorte di Tragopogono, chiamato Purpureo dal colore de i fiori. Questo adunque produce foglie simili all'altro, ma più copiose à basso attorno alla radice, più verdi, più larghe, e più ferme. Fa ancora il gambo parimente simile, & articolato, con apparenti concavità d'ali appresso à i nodi, onde nel gambo nascono le foglie, & i ramuscelli. Produce i fiori in cima de rami purpurei, ma minori del volgare, spargendo le foglie intorno al suo ricettacolo à modo di stella. La radice ha egli maggiore, più lunga, e più dura, e piena di latte, non però come quella dell'altro dolce, ma al gusto amaretta, e costrettiva. Parmi oltre à ciò veramente, che sia specie di Tragopogono quella pianta, che chiamano li Spagnuoli Scurzonera, ò vero Scorzonera, per sanar ella coloro, che sono stati morsicati dalle Vipere, le quali chiamano in Spagna Scurzi. E' questa una pianta nuova, nè credo, che alcuno ne habbi scritto avanti di noi. Fù dimostrata primamente in Catalogna di Spagna da un Moro schiavo d'un gentilhuomo Leridano, chiamato Cervero, il quale mietendo in un campo il Grano insieme con altri, & essendo alcuni di loro morsi da una Vipera, corse lo schiavo subito à cavar la Scurzonera,

A TRAGOPOGONO



UN' ALTRO TRAGOPOGONO.



la quale haveva egli prima conosciuta in Africa, e cavato il succo della radice, glielo diede à bere, e gli liberò presentaneamente, come fece poi con molti altri, che à lui concorrevano; e perche ci di ciò traheva non poco



B



C

poco guadagno, teneva la pianta secreta, nè la voleva dimostrare ad alcuno: ma deliberandosi alcuni di voler ad ogni modo conoscer l'herba, con cui lo schiavo curava così felicemente i morsi dalle Vipere, & altri Serpenti velenosi, si posero à farli la guardia di lontano, quando egli se ne andava à coglierla, & havendo veduto dalla lunga il luogo, dove ci si chinava in terra, e notatolo molto bene, come lo schiavo di là si fu partito, se n'andarono in quel luogo, dove ritrovate le foglie in terra, che lo schiavo aveva troncate dalla radice, vennero subito in cognitione del secreto, e fattone con il tempo la sperienza, si divulgò poi questa pianta à ciascuno, e dall'effetto, ch'ella faceva, fu poi chiamata Scorzonera, che tanto vuol dire, quanto Viperina. Questa parimente mi fu mandata secca dall'Eccellentiss. M. Giovanni Odorico Melchiori Trentino, Medico dell'Imperatrice Maria consorte dell'Imperadore Massimiliano Secondo. Ma poco dipoi la vedemmo verde mandata di Spagna all'Imperator Ferdinando, e non molto dipoi fu ella ritrovata nascere in Boemia, dove prima fu dimostrata dal Signor Dottor Ribera Spagnuolo, Medico di sua Maestà Cesare, il quale essendo alla caccia, la ritrovò in una valle dentro una selva paludosa, non molto lontano da Poggibrot. Questa pianta adunque fa le foglie lunghe una spanna, simili non poco à quelle della Succisa, ma però più lunghe, tra le quali, quelle, che sono più propinque à terra sono per intorno leggermente à modo d'onda intagliate. Nascono tutte da lunghi, e compressi picciuoli, i quali escono dalla radice, attorno alla quale se ne stanno le foglie strate per terra. Produce il gambo alto più d'una spanna, tondo, & articolato, nel quale sono le foglie, ma più brevi, e più strette. I fiori ha ella gialli simili tanto al Tragopogono, che non vi si vede se non pochissima differenza. Questi seccandosi, si convertono in uno lanuginoso capo, nel quale si contiene il seme simile del tutto à quello del Tragopogono. La radice ha ella lunga più d'una spanna, e grossa come il pollice della mano, con poche fibre per intorno, piena, tenera, succosa, fragile, bian-

D

E

F

ca di dentro, e piena di succo lattinoso, dolce e piacevole al gusto, e vestita di neregna corteccia. Nasce per lo più nelle selve in terreno acquastrino. Fiorisce la state insieme con il Tragopogono. Di questa pianta habbiamo posto qui due imagini, delle quali quella, che hà la radice più corta, e più grossa, è quella stessa, che fu portata di Spagna, e l'altra è quella, che nasce in Boemia. Dassi il succo delle foglie, e parimente della radice, per rimedio presentaneo à bere à i morsi delle Vipere, e di tutti gl'altri animali velenosi, come ancora in tutti i morbi pestiferi. La radice mangiata ogni giorno preserva dal contagio della peste, e vale contra tutti i veleni. Dassi la radice, o veramente il suo succo utilmente alli epilettici, e parimente à i vertiginosi. Dassi ancora utilmente nelle sineopi, e nel battimento del cuore; imperochè la radice masticata per se sola caccia via la tristezza dell'animo, e fa l'huomo giocondo, & allegro. La radice della radice messo nell'occhi acuisce la vista. In somma tutta la pianta vale à molti, e quasi infiniti mali. Di questa nobilissima pianta si ha un'altra sorte, che produce il fior rosso, dall'altre due per altro non molto dissimile, della quale mi fece copia il famosissimo, e liberalissimo Signor Giacomo Antonio Costuso gentilhuomo Padovano. Chiamano i Greci la Barba di Becco, *Τρωγοπόζων*: i Latini *Barbula Hircina*: i Tedeschi *Bocksbart*, e *Gauchbrott*: li Spagnuoli *Barba de cabron*: i Francesi *Barbe de Bouc*.

Dell'Ornithogalo. Cap. 133.

**L'**Ornithogalo è un germine d'un piè, e mezzo, tenero, bianco, sottile, con tre, o ver quattro ramoscelli in cima ancor essi teneri, da i quali escon fuori i fiori di color d'herba, come che aprendosi, diventino di color di Latte, in mezzo de i quali è un capitello intagliato, simile à quello, che ne gl'alberi si chiama *Cachrys*. Causa col Pane, come la *Nigella*. La radice, la quale è balsa, si mangia cruda, e cotta.

Nasce

ORNITHOGALO I.



A lo conoscesse ricercandolo il mese di Maggio, per-  
cioche havendosi in mente tutto quello, che scrive  
Dioscoride, lo potrà ciascuno per se stesso conosce-  
re. Recita il Ruellio, che nel suo paese ritrova l'  
Ornithogalo copiosissimo ne i campi, dove ne ricol-  
gono i fanciulli le radici, che voltano i bifolchi fuor  
della terra con l'aratro, per esser in volgar uso ap-  
presso à ciascuno per mangiar crude, e cotte sotto alla  
cenere calda. Producono queste il suo germine la pri-  
mavera, e la state, e cavandosi poscia l'autunno con  
l'aratro, si serbano lungo tempo; & impero ne i tem-  
pi delle carestie sono in grande uso alla plebe in luogo  
di Castagne. Habbiamone qui noi espresse due pian-  
te, per credere che ve ne sieno due specie. Hannomi  
queste radici ridotto à memoria quelle, che non na-  
scono in tutta Italia, se non in su'l Veronese, chiama-  
te TRASI, dolci, e di sapore simili alle Castagne. Sono  
adunque i Trasi radice grossa come Fave, ma lunghe,  
le quali nel seccarsi s'invizziscono, e  
diventano crespe; la cui pianta è quasi del tutto simi-  
le al Ciperò; imperoche produce ella le foglie lun-  
ghe, e appuntate in cima il gambo alto un gombito,  
e qualche volta maggiore, e fatto à cantoni, nelle  
cui sommità sono le fogliette piccioline, che si di-  
stendono attorno à modo di stella, fra le quali sono i  
fiori rossigni, e spiccati. Hà assai quantità di radici,  
dalle quali pendono i Trasi, fatti come s'è detto di so-  
pra, la cui midolla è bianca, e la scorza rossigna, e  
ruvida: la polpa ineriore è dolce, e di sapore vera-  
mente come di Castagne. La pianta, di cui qui si vede  
scolpita la figura, mi fù mandata da Verona da M.  
Francesco Calzolari Speciale alla Campana d'oro, e  
esercitatissimo Semplicista. Cavandosene il Latte, come  
si cava dalle Mandorle, e poscia bevendoselo, giova  
à i difetti del petto, e del costato, onde giova assai al-  
la tosse. Pestansi per farciò i Trasi, e poscia, s'in-

Ornithoga-  
lo, e sua es-  
aminatione.

Trasi, e loro  
historia, e  
facultà.

ORNITHOGALO II.



T R A S I.

D



E

F

Nasce l'ORNITHOGALO copiosamente per i campi  
tra'l Grano, tra l'Orzo, e tra tutte l'altre Biade in  
ciascun luogo, come si può chiarire ciascuno, che non

fondono in brodo di pollo, mescolandosi molto bene  
col pestone, e poscia si spremono, e si colano con una  
pezza

Y

pezza di lino. Vale il medesimo liquore bevuto alquanti giorni continui all'ardori della orina, e parimente alla disenteria, percioche abbonisce l'acutezza de gl'humori che scorticano le budella, e massimamente preparandosi con acqua ferrata, fatta con l'acciajo. A Verona si mangiano doppo cena per un passa tempo. Matticansi con il guscio, il quale per esser ruvido, e secco, non si può inghiottire, ma si tien succhiato il liquore che ne viene, e sputansi frà tanto le scorze. Lodansi alcuni nelle veneree com-

Tartuffi,  
e loro historia.

**S**ONO i TARTUFFI notissimi à ciascuno. Ritrovansi in Toscana abbondantemente per tutto belli, e grossi, di due forti. E come che una ve ne sia, la cui polpa dentro alla scorza sia bianca, e l'altra bertina scura, nondimeno amendue queste spezie hanno la scorza ruvida, e nera. Cavansi quivi copiosi da i nostri contadini, per esser molto in pregio appresso à i magnati. Trovansene nella valle Anania nella giurisdictione di Trento, di quelli, che oltre all'esser piccioli, hanno la scorza liscia, e pallida, sciapiti, e poco aggradevoli al gusto. Fece de i Tartuffi men-

Historia  
recitata da  
Plinio.

Tartuffi  
scritti da  
Galeno.

zione Plinio al 2. cap. del 19. libro così dicendo: Nascono i Tartuffi in luoghi secchi, e arenosi tra gli sterpi, etrovansi di quelli, che son maggiori d'una Mela Cotogna, che passano una libra di peso. Sono di due spezie; arenosi cioè alcuni, e inimici de i denti: e alcuni altri puri, e sinceri. E' differenza ancora tra loro del colore nero, e rosso, come che di dentro sieno tutti bianchi. Lodansi più de gl'altri gl'Africani. Ma diremo noi che i Tartuffi sieno vitio della terra? Veramente non si può intendere, che sieno altro: ma non facilmente si può intendere, se da principio si concreino di quella grandezza, che si ritrovano, o se vivano, o nò. Sono pochi anni, che essendo Lactio Licino Pretore di Spagna in Chartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando un Tartuffo, nel quale era dentro un danajo: il che dimostra, che la terra di sua natura si raccoglie in se medesima, e si condensa. Questo si vede certo nelle cose, che nascono, e non si possono seminar. Oltra di questo diceva al 3. cap. del medesimo libro. Nascono i Tartuffi quando nell'autunno spesso piove, e spesso tuona. Sono teneri la primavera. In alcuni luoghi nascono, e si seminano trasportati da i fiumi, come nel paese di Mitilene, dove non vogliono, che nascano, se non per l'inondationi de fiumi, i quali trasportano da i Tiari, luogo ove nascono i Tartuffi copiosissimi. I Tartuffi (diceva Gal. al 2. delle facultà de gl'alimenti) si possono connumerare con le Radici, e con i Bulbi, per non ritrovarsi in loro alcuna apparente qualità. Coloro adunque che gl'usano ne i cibi, hanno una materia atra à ricevere tutti i condimenti, che se gli danno, come sono tutte l'altre cose, che non hanno in se qualità veruna evidente, e che sono al gusto acquose, e sciapite. Le quali tutte comunemente danno al corpo un nutrimento privo d'ogni qualità, e folamente alquanto frigidetto, e così grosso, come è quello, che si mangia; imperoche quello de Tartuffi è più grosso, è quello delle Zucche più sottile: e la medesima proportion è ancora ne gl'altri, che sono di simile natura. Scrisse altrimenti Avic. al 2. de suoi canoni, così dicendo. I Tartuffi son composti di più terrestre sustanza che acqua, e son privi d'ogni sapore. Generano melanconici, e grossi humori, più che tutti gl'altri cibi, e oltre à ciò paralesia, e apoplezia. Digerisconsi malagevolmente, e aggravano lo stomaco. Chiamano i Tartuffi i Greci  $\Psi\delta\upsilon\alpha$ : i Latini Tubera: gl'Arabi Ramech, Alcha-

positioni, credendosi che ne temperamenti loro siano i Trasi calidi, humidi, e ventosi. Chiamano i Greci l'Ornithogalo  $O\prime\upsilon\delta\gamma\alpha\lambda\omicron\nu$ : i Latini Ornithogalum.

De i Tartuffi. Cap. 134.

**S**ONO i Tartuffi radici tonde, senza frondi, e senza fusto, di colore rossigno. Cavansi la primavera, e mangiansi crudi, e cotti.

### TARTUFFI.



mech, Tamer, & Kema: i Tedeschi Hirtzbrunli: li Spagnuoli Turmas de tierra: i Francesi Tuffles.

Dello Smilace de gl'horti. Cap. 135.

**L**OSmilace de gl'horti è una pianta, il cui seme da molti si chiama Lobia. Produce le frondi di Hedera, quantunque più tenere, e i fusti sottili, de i quali sono i capriuoli, con i quali attaccandosi a i propinqui arbustelli, tanto si dilungano, e crescono, che ricoprono d'ombra le loggie, e i paviglioni. Produce lo Smilace i baccelli simili a quelli del Fien greco, ma più lunghi, e più grossi, dentro a i quali sono le granella del seme simili a i rognoni de gl'animali, di diversi colori, i quali in parte son rossi. I baccelli cotti col seme si mangiano come gli Sparagi. Provocano l'orina, ma fanno sognare cose spaventevoli, e gravi.

**C**OME dicemo di sopra in questo medesimo libro al cap. de i Fagioli bianchi, e comuni, sotto il nome de i quali ingannandosi il Manardo, vuole, che habbia Diosc. scritto dell'Arabea, o vero Roviglione, non si può dire altro, se non che lo SMILACE DE GL'HORTI sieno questi Fagioli di diversi colori, i quali volgarmente chiamiamo in Italia Fagioli Turcheschi; imperoche oltre all'esser loro per lo più rossi, e di diversi colori, e (come scrive Diosc.) simili a rognoni de gl'animali, sono similmente ancora le frondi simili à quelle dell'Hedera, e i fusti sottili, da quali nascono i capriuoli, con i quali appiccandosi pian piano, non solo s'avvolgono intorno à i pali, e à gl'alberi, ma ricuoprono ne i giardini, per far ombra la state, loggie, pergole, capanne, e paviglioni. Questi chiama Galeno allegando Teofrasto al 1. delle facultà de gl'alimenti, **DOLICHI**, così dicendo: Il Dolicho mettendosi gli appresso un lungo palo, vi saglie, e diventa più fruttifero: imperoche altrimenti andando per terra diventa rugginoso, e guastasi. Il che manifestamente vediamo noi in questi Fagioli Turcheschi: percioche quelli, che non hanno sostentacolo alcuno andandosi per terra, subito si guastano, e arraginiscono. Ma messo gli appresso ogni lunghezza haista, avolgendovisi, come è noto in Italia hoggi à ciascuno, sagliono fino alla cima. Et imperò di gran lunga mi pare, che s'inganni il Manardo da Ferrara, volendo egli sostenere nel-

later-

SMILACE DE GL'HORTI.



A li. Alche non credo veramente che fallasse chi rispondeste, che Dioscoride scrisse primieramente de i bianchi volgari, che si seminano ne i campi alla campagna, dove generalmente trattò delle Biade, e de gl'altri Legumi, che si seminano ne i campi, e che fece poscia menzione di quelli altri, per seminarli eglino solamente ne gl'horti, frà l'altre cose che si seminano, e si coltivano in quelli. Et imperò per distinguere questi da quelli, diceva: Lo Smilace de gl'horti è una pianta, &c. Le quali parole dimostrano la differenza, ch'ei intese tra quelli de gl'horti, e quelli, che si seminano ne i campi, Nel che più volte mi son maravigliato, che oltre à questo il Manardo, B huomo così dotto, si mettesse à dire, che fussero i Dolichi l'Arabea, dovendo havere egli pur veduto, che Galeno, e Paolo la chiamano Ochro. Chiamano lo Smilace de gl'horti i Greci *Σμιλὰς ἡορτικῆς*: i Latini *Medica*, e sua claustrazione. *Smilax hortensis*: gl'Arabi *Lubia*: i Tedeschi *Vuelfsch bonen*: li Spagnuoli *Feyones*: i Francesi *Faseolos*, & *Fajes peinctes*.

Della Medica. Cap. 136.

E La Medica nel nascere, nelle frondi, e nel fusto simile al Trifoglio de i prati; ma nel crescere se gli ritivano le frondi, e diventano più strette, restano però i fusti simili à quelli del Trifoglio. Produce i baccelli à modo di cornetti, ne i quali è il seme di grandezza d'una Lenticchia. Seccasi questo, e per la soavità del suo sapore si mescola col Sale, che quotidianamente s'adopera ne i condimenti. Applicato verde sopra a quelle cose, che hanno bisogno d'essere infrigidate, vi giova. Usasi l'herba per cibo del bestiame in luogo di Gramigna.

L A MEDICA (secondo che riferisce Plinio al 16. capitolo del 18. libro) fu così chiamata per essere ella già stata portata in Italia di Media. E come che ella fusse già volgare, e si seminasse per tutta Italia per li bestiami, nondimeno à tempi nostri par che si sia ella del tutto fuggita da noi: quantunque sieno alcuni moderni semplicisti, che pensano d'haverla rintracciata. Fumme gl'anni passati da alcuni miei amici mandato il seme, ma seminato non nacque, ancora che vi ponesse molta diligenza; e però non ne posso per hora fare altrimenti giudicio: e se ben dipoi me ne sono state mandate diverse piante da gl'amici, poscia che mi pareva che in poche note si rassomigliassero alla Medica, non hò havuto ardire di metter quì le figure loro. Questa (secondo che riferisce pur Plinio, e de gl'altri de gl'antichi) seminata una sola volta, dura di rigermogliare fino à i trenta anni. Enne copiosa (per quanto riferiscono alcuni) à i tempi nostri molto in Spagna, dove con grande arte la coltivano per il bestiame, e chiamanla li Spagnuoli *Alfalfa*, ritenendone quasi il vocabolo Arabico, quantunque corrotto; imperoche, come si vede in Avicenna al cap. Cot, si chiama questa herba ancora da gl'Arabi *Alfasafat*. Il Ruellio dice, che quantunque ella non nasca in Italia, che nasce nondimeno per se stessa copiosamente in Francia, e che la chiamano i lavoratori *Trifoglio maggiore*. Chiamano i Greci la *Medica*, *Mnd'um*: i Latini *Medica*: gl'Arabi (come di sopra s'è detto) *Cot*, & *Alfasafat*: li Spagnuoli *Alfalfa*, *Ervaye*, & *Alfalfa*: i Francesi, *Saint Foin*, ò vero *grand Trèfle*.

Dell'Aphaca. Cap. 137.

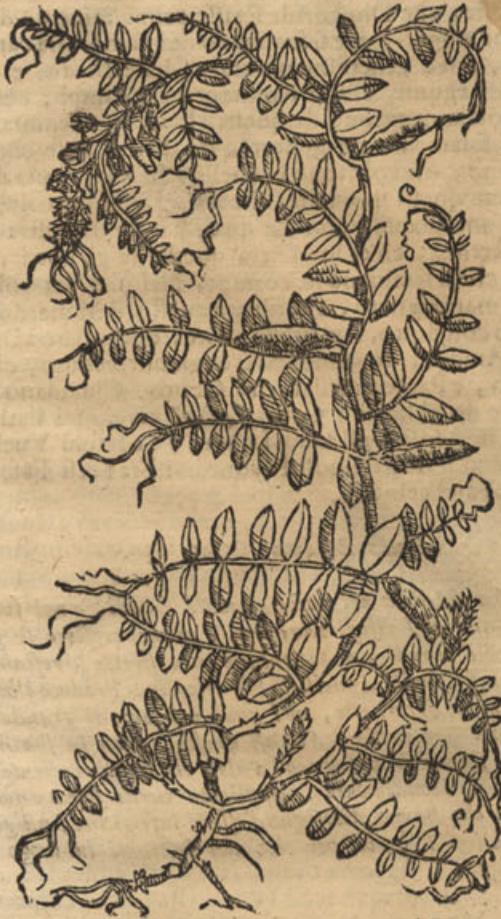
N Asce l'Aphaca ne i campi, più alta della Lente, le cui frondi sono sottili, e i baccelli maggiori, ne i quali son dentro tre, o ver quattro granella di seme nero, minori della Lente, le quali sono costrette, e imperò abbrustolate rotte, e cotte a modo di Lente, ristagnano i flussi dello stomaco, e del corpo.

la terza epistola al primo libro, che i Dolichi scritti da Galeno sieno il Roviglione, ò vero l'Arabea; avenga che Galeno, e Paolo Eginetta chiamano l'Arabea manifestamente Ochro. Al che non osta il dire egli, che l'Arabea è quella, che si guasta, quando non hà sostentacoli, e pali, che la sollevino da terra, e che solo di questo legume, e quando è tenero, se ne mangia il guscio, come scrisse Galeno nel prologo del secondo libro de gl'alimenti, e parimente Paolo Eginetta, che si mangia quello de i Dolichi: imperoche quantunque rade volte si mettano all'Arabea piccole frasche, non vi si mettono però mai lunghi pali, percioche non vi s'arramparebbe, come vi s'arrampicano manifestamente questi Fagioli. Nè si guasta, nè s'arrugginisce l'Arabea, se ben va per terra, come si vede per tutto il territorio di Trento, ove se ne seminano infinitissimi campi. Oltre à ciò non osta similmente il dire egli, che solamente tra tutti i legumi si mangia l'Arabea cotta nel guscio; imperoche quantunque ella si porti in sù le menfe, quando è tenera, cotta con i suoi baccelli, hò però sempre veduto io tirarne fuori il seme con i denti, e lasciare nel piatto i gusci. Nè mi ricordo haver mai veduto io alcuno così affamato, che si mangi gusci dell'Arabea durissimi, e cartilinosi, e cibo proprio da Porci. Ma bene si costuma in Italia mangiare i cornetti di questi Fagioli, quando son teneri, per esser molto fragili, lessi prima, e poscia acconci in insalata, ò vero altrimenti fritti nel Burro, e acconci dipoi con Agresto, e Gengevo, ò vero con Pepe. Il perche mi par più presto da credere, che questa specie di Fagioli sieno i Dolichi, che dire, che i Dolichi sieno l'Arabea. Oltre à ciò vuole il Manardo, che dove in questo parlo, e scrisse Dioscoride al 99. capitolo de i Fagioli, habbia egli inteso dell'Arabea, e de i Fagioli poscia qui al capitolo della Smilace, dicendo per corroborare la sua ragione, che non haverebbe Dioscoride scritto de i Fagioli per due diversi capito-

A P H A C A .

A

V E C C I A .



B



C

Aphaca, e  
sua esamina-  
zione.

**N**Ascet' A P H A C A abbondantemente in più luoghi d'Italia per se medesima, e si semina ancora da molti come gl'altri Legumi. Fa le frondi simili alla Veccia, ma maggiori, e più grasse, il fusto quadrangolare, il fiore incarnato, e i Baccelli simili a quelli de Piselli, ma più corti assai, e maggiori di quelli delle Lenticchie, ne quali è dentro il seme poco maggiore di quello della Veccia. Nasce assai per se stessa insù'l contado di Goritia per li campi, e lungo alle siepi. Laonde errano veramente coloro, che pensano che l'Aphaca sia la Veccia, che nasce comunemente tra le Biade; percioche la Veccia fa foglie più minute, fusti più sottili, fiore che nel rosso purpureggia, e baccelli più lunghi, più sottili, e più tondi. E però Galeno trattò della Veccia, e dell'Aphaca al primo delle facultà de gl'alimenti, così dicendo: La figura del seme dell'Aphaca, e della Veccia non è così tonda, come quella delle Fave, ma alquanto compressa. Ripongone i villani i baccelli insieme con tutta la pianta per il bestiame, quantunque qualche volta per fame habbia io conosciuto di coloro, che se n'hanno mangiato il seme nella primavera ancora fresco ne i baccelli, come si costuma mangiare le Fave, e i Ceci. Ma veramente non solo son questi semi poco aggradevoli al gusto, ma malagevoli da digerire, e costrettivi del corpo; il che fa manifesto, che'l nutrimento, che si genera d'essi, sia grosso, e costrettivo, apparecchiato a convertirsi in humori melanconici. Tutto questo dell'Aphaca scrisse Galeno. Ma dicono oltra à ciò alcuni sperimentatori, che la farina dell'Aphaca, e della Veccia provoca valentemente l'orina, e che conferisce non poco à i Ptifici, pigliandosi spesso volte con la Pisana. Impiastrasi ancora incorporata con Vino non solo à i morsi de Serpenti, ma de i Cani, de gl' Huomini, e di tutti i quadrupedi. Incorporata con Mele, e applicata spegne le lenticchie, i quosi, e ciascun'altra infectione della pelle. Oltre à ciò è da notare, che Teofrasto al 7. & all' 11. capo del sesto libro dell' historia delle piante, collocò l'Aphaca tra le specie della Cicorea. Il perche

Aphaca,  
e Veccia  
scritta da  
Galeno.

Aphaca specie di Cicorea.

non è maraviglia, se qualche volta discorda egli da Dioscoride, come si vede nel Coronopo, nell'Orbanche, e in altre pur assai piante. Al che havendo avvertenza Plinio recitò al 5. cap. del 27. libro l' historia di parola in parola, che scrisse dell'Aphaca Dioscoride, & al 21. libro commemorò la scritta da Teofrasto tra le Cicoree, e altre herbe salvatiche. Chiamano i Greci l'Aphaca Αφάκη: i Latini Aphaca, e Aphace: gl' Arabi Aphaki, & Afaki, & Aloikia: i Tedeschi Vuilde vuicfen, & Volges vuicfen.

Del Porro capitato. Cap. 138.

**I**L Porro capitato fa ventosità, genera cattivi humori, fa sognare cose terribili, e spaventose, provoca l'orina, è buono al corpo, smagrisce, nuoce à gl'occhi, provoca i mestruj; ma nuoce alla vescica ulcerata, e alle reni. Cotto con Pisana, e mangiato ne i cibi giova al petto. Cotto con le sue frondi nell' Aceto, e in acqua marina, & è utile quella decottione à sedervi dentro le donne per le oppilationi, e durezza de i luoghi naturali loro. Diventa utile il Porro, e manco ventoso, mutandogli due volte l'acqua nel cuocerlo, e infondendolo nell'acqua fredda. Il seme del Porro è più acuto, & ha alquanto di virtù costrettiva; il perche ristagna il suo succo insieme con Aceto, l'aceto, o vero con la sua manna, i flussi del sangue, e massime del naso. Stimola il Porro veneve, e composto con Mele à modo di Lettorario conferisce a i disseti del petto, e a thisci. Mangiato ne i cibi purga il gorgoglio, e la canna del polmone; ma nuoce il troppo usarsi alla vista, e allo stomaco. Bevuto il succo del Porro con Mele, conferisce a i morsi de velenosi animali, e parimente impiastratovi suso. Giova insieme con Aceto, l'aceto, & Latte, o veramente con olio Rosato distillato nell'orecchie à i dolori, & à suffoli di quelle. Le frondi impiastrate con Somachi sanano i quosi, & l'epinitidi. Meschiato il Porro con Sale, & impiastrato rompe l'escoria de cautherii. Il seme bevuto al peso di due dramma insieme con altrettanti Mirti, ristagna l'anico rigettare del sangue, che vien dal petto

Sono

PORRO CAPITATO.

A

PORRO COMUNE.



B



C

**S**ono i **PORRI**, che per lo più si vendono la Quaresima con gl'altri herbaggi de gl'horti, piante notissime à ciascuno. E quantunque s'affaticino gl'Hortolani de i tempi nostri in farli lunghi, bianchi, teneri, egrossi, non gli fanno però far crescere la testa, e farli capitati, come le Cipolle, quantunque fussero questi in commune uso appresso à gl'antichi, per esser migliori, e più teneri di questi lunghi, i quali chiamavano Settivi. Usarono adunque costoro per farli diventare capitati di così fare. Semina vâli prima radi, e cavagli fuori al tempo del trapiantargli, gli tagliavano le frondi, e le radici, e piantavigli con un pezzo di tegola, ò d'altro testo sotto, accioche essendogli (così facendo) vietato lo scendere al basso, e parimente di nutrire le frondi, si slargassero, e facessero grossa la testa. Scrisse adunque di questi Dioscoride come di più teneri, e di più apprezzati: ma non però perché fussero d'altra natura differenti da i lunghi, de i quali per arte si fanno i capitati. Ma tutto questo si debbe riferire à Columella, il quale all'undecimo libro della sua agricoltura all'ultimo capo: Volendosi, diceva, fare i Porri Settivi, comandano gl'antichi che si debbino soltamente seminare, e come sono cresciuti segarli loro via le foglie. Ma à noi hà insegnato l'uso à far ciò molto meglio, e ciò si fa se si piantano come i capitati quattro dita discosto l'uno dall'altro, e come sono cresciuti, se li segano le foglie. Ma volendosi fare i Porri con grosso capo, bisogna che nel trapiantarli si taglino via tutte le radici, e si tondino le cime delle foglie, e dipoi metterli sotto al capo nel sotterarli à ciascuno un pezzo di tegola, ò qualche Concha marina, il che causa che il capo diventi più grosso: ma à voler che venghino belli bisogna, che non si sparagni il dar loro del letame, e il farchiarli spesso, nè altrimenti bisogna coltivare i Settivi se non che tante volte bisogna allettarli, inaffiarli, e farchiarli, quante volte si tagliano. Produce il Porro le foglie come l'Aglio, ma più larghe, e più lunghe, e più piegate nel dosso, e acute in cima. Hanno il collo lungo,

D

E

F

bianco, e cipollino, e più grosso verso le radici, che verso le foglie. Hà molte, e sottili radici come le Cipolle, bianche, e distese come un fiocco, e tutta la sostanza è fatta di molti invogli l'uno sopra l'altro. Fa il fusto il secondo anno come la Cipolla concavo, e lungo, nella cui sommità produce un capo, dove nascono i fiori, e il seme del tutto come le Cipolle. Semina si i Porri ne gl'horti. Le foglie cotte, e impiastrate giovano all'enfiagioni dolorose dell'hemorroide mirabilmente: e incorporate con Mele si pongono utilmente sopra le morsure de i Ragni chiamati Phalanghi, e parimente di tutti gl'altri animali velenosi. Cotti i Porri, e incorporati con Mele, e inghiottito pian piano vale à tutti gl'impedimenti del petto, e della canna del polmone, causati da grossi, e viscosi humori. Arrostiti sotto la cenere calda, e mangiati superano il veleno de i Funghi malefici, e risolvono la crapula, e la ebbriachezza. Il seme bevuto con Sapa guarisce le difficoltà dell'orina. I Porri non trapiantati cotti nell'Olio con Lumbrichi terrestri fino al calar della terza parte sanano l'ulcere antiche, e malagevoli delle orecchie distillandovi dentro l'Olio sudetto, ove furono cotti. Fecene mentione Galeno generalmente parlando de i Porri, dell'Aglio, e delle Cipolle, all'ultimo capo del secondo libro delle facultà de gl'alimenti, così dicendo: Le radici di queste piante scaldano il corpo, affottigliano i grossi humori, e incidono i viscosi. Nondimeno cotte due, ò vertre volte nell'acqua perdono l'acutezza loro, come che non perdano però la facultà di affottigliare gl'humori, anzi che così acquistano una certa occultissima virtù di nutrire il corpo, la quale non si ritrovava in loro, avanti che si cuocessero. Ma l'Aglio si può usare non solamente come companatico ne i cibi, ma come medicamento ancora utile per conservare la sanità, per havere egl'potestà di disopillare. Lesso fin tanto che perda l'acutezza diventa veramente debile, ma lascia ogni cattivo nutrimento, come fanno parimente i Porri, e le Cipolle, quan-

Porri scritti da Galeno.

Nomi.

do si lessano due volte. Chiamano il Porro capitato i Greci Πράσον κεφαλωτόν: i Latini Porrum capitatum: gl' Arabi Curat, & Kurat: i Tedeschi Lauch: li Spagnuoli Puerro: i Francesi Pourreau.

Dell' Ampelopraso, Cap. 139.

**I**L Porro salvatico, il quale si chiama Ampelopraso. nuoce più allo stomaco, che non fa il domestico, ma è nondimeno più efficace in scaldare, in fare orinare, e in provocare i mestruj. Mangiato nei cibi, giova a i morsi de' velenosi animali.

A MPELOPRASO.



Ampelopraso, e sua historia.

Porranello scritto da Galeno.

**N**Asce il Porro salvatico copiosamente per levigne, onde ha poscia preso il nome d'AMPELOPRASO, che non vuol dir altro, che Porro di vigna. Nasce parimente per tutta Toscana in su gl'argini dei campi, e da noi è chiamato Porranello. Questo mangiano volgarmente i villani, & i lavoratori con l'insalata in cambio d'Aglio fresco come che sia assai duro da masticare, e d'odore molto acuto. E' il Porranello, secondo che commemora Galeno al testo delle facultà de' semplici, più acuto, e più secco del domestico, come è natura di tutte le piante salvatiche, comparandole con le domestiche. Laonde nuoce più allo stomaco, se ben incide, e assottiglia maggiormente i grossi, e viscosi humori, e disoppilla più gagliardamente. Et imperò ha egli spesso fatto orinare coloro, ne i quali s'era ritenuta l'orina per grossi, e viscosi humori. E' il Porranello talmente caldo, che impiastrato ulcera. Ma è stato detto più volte, che quelle cose, che sono così calde, sono nell'ultimo ordine, questo tutto del Porranello disse Galeno. Ma non preterirò però di dire, che attribuisce egli all'Ampelopraso quello, che'l significato del vocabolo non comporta, e che più si conviene allo Scorodopraso; imperoche nel luogo predetto espone nel principio del capitolo l'Ampelopraso, così dicendo: Se tu ti imagi-

**A**nerai una cosa, che sia di natura mezzanatra l'Aglio, e'l Porro, troverai qual sia la facultà dell'Ampelopraso. Il che veramente più si conviene allo Scorodopraso, che vuol dire Aglio Porro, che all'Ampelopraso, che vuol dire Porro di vigna. Il che conferma poi il medesimo Galeno all'ottavo, parlando dello Scorodopraso, così dicendo: Così come lo Scorodopraso possiede mezza virtù d'Aglio, e mezza di Porro, così ancora ritiene egli le forze d'amendue loro. Et all'undecimo delle facultà de' gl'alimenti: L'Ampelopraso (diceva) tanto è differente dal Porro, quanto si ritrovano l'altre piante salvatiche esser differente dalle domestiche, Sono alcuni, che lo serbano nell'Aceto per tutto l'anno, come le Cipolle; con il quale preparazione si può più commodamente mangiare, e genera nutrimento manco nocivo. Chiamano lo Ampelopraso i Greci Ἀνταλοπρασον: i Latini Porrum agreste, & Ampeloprasum: gl' Arabi Nabath: i Tedeschi Vuildlauch: li Spagnuoli Ayos, & Puerros de las vingas: i Francesi Pourree, & Porreau Sarvege de chien.

Della Cipolla capitata. Cap. 140.

**C**LE Cipolle lunghe sono più acute che le tonde, e più le rosse che le bianche, e più le secche che le verdi, e più le crude che le cotte, e le salate. Tutte nondimeno sono ventose, hanno del mordace, provocano l'appetito, fanno sete, disseccano, generano fastidio, e muovono il corpo. Aprono le vie della superfluità, e massime a quelle, che escono per l'hemorroide, quando sono mondiate dalle scorze, e applicate con Olio per sopposte. Il succo loro s'unge con Mele per vischiar la vista, percioche giova a i fiocchi, alle nervolette, e alle suffusioni, che principiano ne gli occhi. Ungesi con esso ancora la schirantia, e provoca i mestruj ritenuti. Tirato su per il naso purga la testa. Impiastrasi con Aito, Ruta, e Mele in su i morsi de' Cani. Guarisce le vitiligini, che s'ungono con esso, e con Aceto al Sole. Cura con il pari Spodio gli occhi caccolosi. Meschiato con Sole dissecca i quosti. Ungonsi con questo, e con grasso di Gallina le scorticature de' piedi causate dalle scarpe. Ristagna il corpo, giova alle gravetze, a i suffoi, e al menare della marcia dell'orechie, e al trarre fur l'acqua, che vi si raccoglie. Fregansi con esso i luoghi calvi del capo, onde son cascati i capelli, imperoche più presto gli fa rinascere che l'Alcionio. Mangiate le Cipolle copiosamente ne i cibi, fanno doler la testa. Le cotte diventano più efficaci a provocar l'orina. Fanno diventare lethargici coloro, che nelle infermità le mangiano cotte in troppa copia. Lesse, e meschiate con Uva passa, e con Fichi maturano le posteme.

**S**ONO le CIPOLLE (secondo che scrive Teofrasto al quarto capo del settimo libro dell'istoria delle piante) di diverse forti, delle quali scrive egli con queste parole: Sono differente gl'Agli, e le Cipolle di specie. Ma le Cipolle sono di più forti, come quelle, che s'hanno preso il nome da luoghi, onde furono portate. Tali sono le Gardie, le Cnidie, le Samothracie, le Setanie, le Fissili, e le Ascalonie. Le Setanie sono le più picciole di tutte queste, ma più dolci. Le Fissili, e l'Ascalonie sono differente e di natura, e di coltura. Le Fissili si lasciano con le lor frondi tutto il verno, e la primavera si tofano, e coltivansi le radici; rimascono poi le foglie, e fendonsi sotto la terra le Cipolle, onde sono state chiamate Fissili. Vogliono alcuni, che le foglie di tutte le specie delle Cipolle si debba tagliare, accioche la virtù rimanga a basso, e non si diffonda a fare il seme. Notasi nell'Ascalonie una special natura, imperoche sono solamente esse, e quasi sterili dell'istessa radice, nè possono in quella parte nè crescere, nè moltiplicare. Et imperò non le piantano, ma le seminano, e dipoi nella primavera le ripiantano. Ingrossano così presto, che si possono

CIPOLLA CAPITATA.

A



CIPOLLA FISSILE.

B



C

CIPOLLA SETTILE.



D s'infracidano. Piantate fanno il fusto, e poi il seme, dopo al che svaniscono, e seccansi, tale è la propria natura loro. Altre sono differenti nel colore, imperocché appresso Ifo nascono simili all'altre bianche, ma sono però molto più bianche, e simili alle Sardi-  
ne. Le Candiote hanno ancora essa la loro propria natura, alquanto però simile alle Ascalonic, se però forse non si potesse dire, ch'elle fossero le medesime; percióche in Candia ve n'è d'una forte, che feminate s'ingrossano nella radice, ma piantate se ne vanno tutte in foglie, e in seme, senza ingrossarsi punto nel capo della radice, e sono dolci. In ciò hanno quasi contraria natura à tutte l'altre, per esser propria natura di tutto il resto di ingrossarsi meglio, e più presto trapiantate. Tutte vengono dopo Arturo, essendo ancora tepida la terra, accioche trapiantate preoccupino le pioggie. Piantansi co'l capo intero, e tagliato, ma son poscia nel germinare differenti. Quello che si chiama Gethio, è senza capo, ma quasi con lungo collo, e però il suo germinare è tutto nelle frondi, onde spesso se gli tondano come à Porri; il perché si femina senza trapiantarlo poi altrimenti. Tutto questo disse Teofrasto. Nascono le Cipolle copiosamente per tutta Italia, ove sono ancora (secondo che commemora similmente Plinio al sesto cap. del decimonono libro, e secondo anco che ogni giorno veggiamo à i tempi nostri) di varie, e diverse forti; imperocché di grosse, e di picciole, di lunghe, di tonde, e di schiacciate, di rosse, di verdi, d'incarnate, e di bianche, di dolci, di mediocri, e d'acute se ne ritrovano. Le maggiori, che à i tempi nostri habbia vedute io in Italia, son quelle, che si portano à Roma da Gaeta, le quali quantunque sieno rossissime, e grosse di scogli, nondimeno sono molto dolci, e tenere; il che per la maggior parte interviene in tutte le rosse, che nascono in Toscana, dove le bianche per esser fortissime, più si conservano per far medicine, che per mangiare; quantunque forse in Grecia intervenga il contrario, affermando Dioscoride che più fortifon le rosse,

Y 4 fe, che

no cavare, quando si cavano l'altre, e anco qualche volta più pretto. Lasciandosi in terra oltre al dovere

## SCALOGNE.



Scalogne, e  
sua efamina-  
zione.

fe, che le bianche. Sono specie di Cipolle (come à i luoghi citati disse Teofrasto, e Plinio) ancora le SCALOGNE, così chiamate per esserci esse stiate portate da Afcalone castello di Giudea. Alle quali si rassombrano assai, come che non sieno cost acute quelle Cipolle, che usiamo di mangiare noi fresche in Toscana, chiamate Maligie. Dannosi le Cipolle lesse, ò cotte sotto la cenere calda con Zuccaro utilmente à mangiare aggiuntovi un poco di Botiro fresco à gli stretti di petto, à gl'asmatici, e parimente à chi patisce la tosse. Scavansi le bianche in quella parte dove sono le radici, & empionsi di buona Theriaca incorporata con succo di Cedro, e ferransi dipoi, e cuoconsi pianamente sotto la cenere calda fino che sieno ben cotte, eben macerate, e così calde si spremono, e ricogliensene il succo, veramente utilissimo per coloro, che sono infetti di peste, ma bisogna che subito si facciano sudare. Scavansi parimente, & empionsi di Cimino polverizzato, e cuoconsi, spremendole nel medesimo modo, e ricogliensene il liquore, il quale è utilissimo medicamento alla sordità distillato caldo nelle orecchie. Vagliano ancora con non picciol giovamento all'antico dolore del capo, se cocendosi sotto la cenere si piglia un pezzetto d'uno de più grossi scogli ben caldo, e mettesi dentro nell'orecchia della parte contraria, mettendovi sopra un poco d'olio Rosato, e Laurino, etanta Lana suda, che ricuopra tutta l'orecchia. Il succo della Cipolla mescolato con Aceto ben forte, e tirato su per il naso, vi ristagna il sangue. Sono le Cipolle, per quanto riferisce Galeno al settimo delle facultà de semplici, calde nel quarto grado, ma la loro essenza è più presto composta di parti grosse, & imperò applicate, ò vero unte con Aceto aprono l'hemorroide, guariscono le utiligini, fregandosi con esse al Sole, e fanno rinascere i peli cascati, più presto che l'Alciónio. Spremutone fuor il succo, e quel che resta simile à una sostanza terrea, ma però calda, quantunque la calidità del succo sia acqua, e aerea; & imperò val questo alle sus-

Cipolle  
scritte da  
Galeno.

A fusioni de gl'occhi, e parimente per acuir la vi sta ingrossata da grossi humori. Tutte adunque le Cipolle per cotal temperamento mangiate sono ventose, & imperò quelle, che sono ne i temperamenti loro più secche, sono manco ventose. Del nutrimento poi, che danno elle à i corpi, di sopra parlando de i Porri assai è stato detto di mente di Galeno. Chiamano la Cipolla i Greci, Κρυσσω : i Latini Cæpa, & Cæpe : gl'Arabi Basil, & Bassal : i Tedeschi Zuvibel : li Spagnuoli Cebolha : i Francesi Fiboule, & Oignon.

*Aglione domestico, Ophioscorodon, e Elaphescorodon.*

B

Cap. 141.

L' Aglione domestico è di due specie: uno, il quale nasce in Egitto, con un sol capo, come il Porro, picciolo, e dolce, di colore di porpora: e l'altro, che nasce in altri luoghi, grosso, bianco, con molti spichi. È una specie di salvatico, il qual chiamano Ophioscorodon, cioè Aglione Serpentino. E ogni Aglione acuto, caldo, e mordace, genera ventosità, muove, e perturba il corpo, disseca lo stomaco, fa sete, caccia la ventosità, uccide la pelle, e nuoce mangiato alla vista. Il che si parimente il Serpentino. Mangiato l' Aglione ne i cibi causa

C fuor del corpo i vermi larghi, provoca l'orina, e giura à i morsi delle Vipere, e dell'hemorroide, più che ogni altra cosa, togliendosi in tal caso trito con Vino. Mangiato ne i cibi, e applicato di fuori giova à i morsi de gl'animali rabbiosi: e utile à gl'idropici. Chiarifica la voce, e leggerisce la tosse vecchia tanto mangiato crudo, quanto cotto. Bevuto con decoctione d'Origano ammazza i Pilochi, e i Ledni. La cenere del brugiato impastata con Mele, e fatone unzione, risolve i lividi, e con unguento Nardino farinascere i capelli, cascati per pelagra. Sana insieme con Olio, e con Sale le bolle, che escono per la persona, e con Mele le vitiligini, le volatiche, le utiligini, l'ulcere del capo, che menano, la scabbia, e la favarella del capo. Cotto con Teda, e Incenso, giova la decoctione tenuta in bocca al dolor de denti. Impiastro insieme con frondi di Fico, e Cimino in su'l morso del Topo ragno. Sedendo le donne nella decoctione delle frondi provoca loro i mestrui, e le secondine. Il che fa ancora il fumento dell' Aglione. Il pesto che si fa d' Aglione, ed Olive nere, il qual chiamano i Greci Myttoto, mangiato provoca l'orina, e aperitivo, e utile à gl'idropici.

E

L' AGLIONE notissimo, e volgarissimo à ciascuno. È quantunque dica Dioscoride, che quello, che ha il capo intero, e senza spichi, nasce in Egitto, nondimeno nasce ancora in Toscana, e in altri luoghi d'Italia, e chiamasi Aglione maschio. Scrisse dell' Aglione Teofrasto al 4. capo del settimo libro dell'istoria delle piante, con queste parole: L' Aglione si femina diviso in spichi, avanti il solstitio, ò vero poco dipoi. Enne di più specie, di quello cioè, che presto si matura, e di quello, che tardi; imperò che se ne ritrova una forte, che in sessanta giorni si matura. E parimente differenza tra l' Aglione per singolar grandezza, come è specialmente quello di Cipri, il quale non cuocono, ma lo pestano in quel cibo che chiamano Myttoto, e non è veramente senza maraviglia la crecenza della spuma, che fa nel pestarlo. Oltre à ciò fa differenza tra l' Aglione, per ritrovarsi di quello, che non si spicha. La dolcezza, l'odore, e la grossezza loro si causa dal coltivarli, e parimente dal tempo come nell'altre cose. Puossi havere l' Aglione ancora feminandolo, ma tardi; imperò che il primo anno fa il capo come il Porro, il secondo fa gli spichi, e il terzo diventa perfetto, del che niente è peggio. Mà è non poca differenza del nascere delle radici de gl' Agli, e delle Cipolle: imperò che come lo spico dell' Aglione si gonfia, si tocca tutto, e così crescendo, si divide di nuovo in spichi, e d'un solo se ne fanno più, mentre che si forma il capo. Ma le Cipolle fanno i figliuoli subito dalla radice,

con

AGLIO DOMESTICO.

A

AGLIO ORSINO.



B



C

AGLIO SERPENTINO.



D

E

F

Greci Ophioscorodon, cioè Aglio Serpentino, nasce abbondantemente per tutto ne i monti, e ne i colli senza spichi, è più picciolo assai del domestico, ma d'odore, e di sapore simile à quello. Le frondi sono più strette, & il fusto è sottile, in cima del quale esce il fiore, che nel rosso porporeggia, dal quale procede poi il seme nero. Simile à questo è quell'altro, che chiamano i Greci Elaphoscorodon, e però si vede qui la figura dell'uno, e dell'altro insieme con quella del domestico messo in mezzo fra loro. Ma ricogliendo io alle volte questo in su i monti insieme con altri compagni, ne diede materia di ragionare insieme in quanto error sieno stati gl'Arabi, & i seguaci loro, rogliendo per mettere nelle loro Theriache questo Aglio salvatico in vece dello Scordio, herba simile al Chamedrio, della quale intesero Andromaco, e Galeno. Il quale errore era nato tra gl'Arabi dalla conformità de vocaboli Greci, Scorodon, che vuol dire Aglio, e Scordion, quest'herba sopradetta come più ampiamente (concedendocelo Iddio) diremo al capitolo proprio dello Scordio nel seguente libro. Ma in vero non mi pare da tacere, accioche non s'ingannassero gli Specialisti, un'errore, che fa il Brasavola nel suo primo volume stampato in Roma, parlando di quest'Aglio salvatico al suo libro dell'esaminatione de' Semplici, dicendo, che appresso à gl'autori, che lo descrivono, si chiama l'Aglio salvatico Scorodoprason, o vero Ampeloprason. Nel che si conoscono (per mio giudizio) due manifesti errori: l'uno cioè il persuadersi, che l'Aglio salvatico si chiami Scorodoprason, o vero Ampeloprason: e l'altro il crederli, che siano lo Scorodoprason, e l'Ampeloprason una cosa medesima, essendo però tutte queste piante molto differenti l'una dall'altra. De cui errori si manifesta fede Dioscoride; imperoche non solamente distingue egli queste piante per propri nomi, ma per propri capitoli, e per facultà diverse: come fece parimente seguitandolo Galeno. Di qui adunque è manifesto, che si chiama l'Aglio salvatico Ophioscorodon, cioè Aglio Serpentino: il Porro salvatico Ampeloprason, cioè Porto di vigna: e quello, che nelle

Errore de gl'Arabi.

Errore del Brasavola.

come fanno i Bulbi, e la Scilla, & altri simili. Tutto quello disse Teofrasto. Il salvatico, qual chiamano i

nelle facultà sue tiene il mezzo tra l'Aglio, & il Porro, del quale diremo nel seguente capitolo, chiamato Scorodopraso, cioè Aglio Porro. E però non posso se non maravigliarmi del Brasavola, huomo de nostri tempi dottissimo, non havendo egli avvertito à queste cose in Dioscoride, & in Galeno, mentre che scriveva il suo volume de semplici. Oltre à ciò non c'è parso fuor di ragione di chiamar parimente Ophioscorodon, cioè Aglio Serpentinò la pianta qui di nuovo aggiunta, perciocche la sua Cipollina radice non solamente hà l'istesso sapore, & odore dell'Aglio, ma perche hà tutte le fue foglie macchiate di nero, come propriamente il gambo della Dragontea. Questo fù ritrovato da me, mentre che l'anno passato 1563. andava scorrendo i monti, che dividono la Boemia dalla Silesia, dove il fiume dell'Albi hà la sua origine. Abbiamo ancora aggiunto qui la figura dell'Aglio chiamato Orfino, commemorato da Plinio nel fine del sesto capo del decimonono libro; ma non havendo fin hora certezza veruna delle virtù di questo, nè di quello, non hò che dirne per hora più lungamente. Chiamano l'Aglio i Greci Σκοροδον: i Latini Allium: gl'Arabi Chaum, Cairin, e Thum: i Tedeschi Knoblauch: li Spagnuoli Ayos: i Francesi Ail, & Aux. Ritrovo in un vecchio esemplare di Dioscoride del Signor Antonio Catacuzeno gentil'huomo Costantinopolitano, che il capitolo dell'Aglio, dove nel testo habbiamo segnato questa † hà di più il seguente testo. Ελαφροσκοροδον ὀρθὴ ἀγριαμέροδον, Ῥωμαϊοὶ ἀλλιοδμεκρβίννα, Ψευδαίον ὀρενίς καὶ τράσχεις χαρίσις ἔμπερὲς τῶ ὀφιοσκοροδῶ: δύναμις, δὲ ἔσχει δρυμείαν, θεραπευτικὴν φυσικὴν, κοιλίας παρακινητικὴν ἐπιπονητικὴν σωμαίου, καὶ ποιητικὴν δίσπου; cioè, l'Elaphoscorodo, chiamato parimente Aglio Salvatico, e da i Romani Aglio Cervino, nasce in luoghi montani, e ne i colli asperi, è simile all'Aglio Serpentinò, hà virtù, e qualità calda, acuta, mordace, e ventosa, come ancora di conturbare il ventre, di disseccare lo stomaco, e di far sete.

## SCORODOPRASO.



Nomi.

## Del Scorodopraso. Cap. 142.

**L**O Scorodopraso è grande come il Porro, & è partecipe delle qualità dell'Aglio, e di quelle del Porro. Et imperò hà virtù mista d'amendue, dandogl'effetti dell'Aglio, e del Porro, ma nondimeno con minore efficacia. Cotto diventa dolce come il Porro, e mangiassu i cibi, come l'altre herbe.

**N**ON si ritrova tra gl'antichi, da Dioscoride, Galeno, e Paolo in fuori, chi habbia scritto dello SCORODOPRASO cosa alcuna. E però s'imaginò Marcello Virgilio Fiorentino, che non fusse lo Scorodopraso pianta prodotta naturalmente dalla natura, mà più presto fatta con artificio de gl'hortolani, facendo crescere con certa loro arte insieme una pianta di Porro, & una d'Aglio. Al che ripugna manifestamente l'esserli egli ritrovato in più luoghi d'Italia nelle campagne, onde per farne ostentacolo à ciascuno è stato trasportato ne i giardini da chi molto si diletta de Semplici, dove l'hò veduto in Padova, & in Venetia, e parimente per le campagne in più luoghi d'Italia veramente non punto dissimile nelle frondi del Porro, e nelle qualità da quelle, che gl'attribuiscono Dioscoride, e Galeno. Chiamano i Greci lo Scorodopraso σκοροδοπρασος: i Latini Scorodoprasum: i Tedeschi Aber Knoblauch: i Francesi Ail Porreau.

## Della Senape. Cap. 143.

**L**A Senape de gli horti chiamano alcuni Napi. Debbe scegliere la matura, ben rossa, e quella, che non è troppo secca, e che rompendosi sia verde di dentro, e che bagni à modo di certo succo, di color ceruleo; imperò la fresca così fatta e di tutta bontà. Hà la Senape forza, e natura di scaldare, e disseccare, e di tirare. Masticata tira la flemma del capo. Giova il suo succo gargarizzato con Acqua, e Mele contra le vecchie, e callose asprezze delle fauci, e del gorgozzule. La Senape trita, e messa nel naso fa starnutare, giova al mal caduco, risorglià donne strangolate dalla matrice: Impiastrata à i leucorici in su'l capo, rasò però primieramente da capelli. Giova meschiata con Fichi, & applicata, fino che faccia bene arrossire il luogo, à i dolori delle sciatiche. Confrisa alla milza, & universalmente à tutti i lunghi dolori, dove per permutare la malattia è bisogno di tirare dal profondo de i membri alla sommità della pelle. Giova impiestrata alle pelagioni, mondifica la faccia, meschiata con Mele, con Grasso, o con Cerotto, risolve i lividi causati dalle percosse. Ungefi insieme con Aceto contra la scabbia, e le maligne impetigini. Bisvese secca in polvere per le febrì, che ritornano. Mettesi utilmente ne gli impiastri attrattivi, & in quelli, che disseccano la rogna. Meschiata con Fichi, e messa nell'orecchie medica alle sordità, e suffoli di quelle. Ungefi utilmente il succo, meschiato con Mele alle grossezze della vista, & all'asprezze delle palpebre. Spremessi dalla verde il succo, e seccasi poscia al Sole.

**E'** LA SENAPE, della quale si fa la Mostarda, notissima à ciascuno. Ritrovansene come riferisce Plinio all'ottavo capitolo del decimonono libro di tre specie, una che produce le foglie sottili, l'altra con frondi di Rape, e la terza, che le produce quasi simili à quelle della Ruchetta. Veggonsi tutte tre queste à i tempi nostri in Italia; imperòche quella, che è più picciola, minuta di pianta, e di seme, è la salvatica. Quella, che hà le frondi come le Rape, quantunque minori, e più ruvide, e che cresce in alto con molti rami, è la commune, che si semina. La terza si semina parimente, e produce il seme bianco, il quale chiamano Rocchetta, molto meno acuto di di tutti gli altri. Questa messa nel Mosto, che

SENAPE I.

A

SENAPE III.



B



C

SENAPE II.



Molti dolci del Trentino per vendergli in Alemagna. La farina del seme della Senape incorporata con Aceto, & impiatrata vale al morfo de i Serpenti velenosi, & alle punture de gli Scorpioni, e bevuta conferisce contra'l veleno de i Funghi malefichi. Il seme masticato mitiga i dolori de i denti, e dassi ancora con non poca utilità à coloro, che malagevolmente spirano, e parimente à gl'asmatici. Purga oltre à ciò i sentimenti, e provoca l'orina, & i mestrui. Fassene impiastro in su'l corpo de gl'hidropici incorporato con Orina di fanciulli. Netta tutte le sordidezze del corpo fregandosi con il seme polverizzato, ritornando la pelle nella sua nativa splendidezza. Fassene la Mostarda per l'uso de i cibi, la quale è mirabile irritamento per provocare l'appetito; ma per esser fumosa, fene va con il suo vapore in alto, penetrando qualche volta con dispiacere nel naso, e nel cervello. E' la Senape (secondo che molto brevemente disse Galeno all'ottavo delle facultà de semplici) calida, e secca nel quarto ordine. Chiamano la Senape i Greci, Σινάπι, & κατήνη: i Latini Sinapi, & Sinapis: gl'Arabi Cardel, over Chardel: i Tedeschi Senff: li Spagnuoli Mostaza: i Francesi Seneve.

Facoltà della Senape.

Nomi.

Del Nasturtio. Cap. 144.

**N**Asce l'ottimo Nasturtio in Babilonia. Ha il seme del Nasturtio, nato dove si voglia, virtù di scaldare, è acuto, nuoce allo stomaco, conturba il corpo, ma ne caccia fuori i vermi, sminuisce la milza, ammazza le creature nella matrice, provoca i mestrui, e stimola venere. E' simile alla Senape, & alla Ruchetta, mondifica l'impetigini, e la scabbia. Impiastrato con Mele sminuisce la Milza, e purga quelle ulcere, che si chiamano farvine. Cotto, e datone i sugoli, purga il petto, & il polmone. Bevuto vale contra à i veleni de Serpenti, e cacciati via, facendone profumo. Ritiene i capelli, che cascano, matura, e rompe i carboncelli. Impiastrato con Polenta, & Aceto

non habbia ancor bollito, lo mantiene così dolce affai giorni, e però l'adoperano coloro, che portano i

Aceto sana i dolori delle sciatiche, risolve i tumori, e le posteme. Impiastrato con Salamoja matura i foroncoli. Tutte queste cose fa l'herba, ma con manco successo.

## NASTURTIO.



Nasturtio, e sua esaminazione.

**C** Hiamasi il NASTURTIO volgarmente Agretto, notissimo, e familiare hoggi a tutti gl'horti d'Italia. Et è un'herbetta, che produce minute, & intagliate frondi, & il gambo, quantunque sottile, alto un piè, e mezzo. Fa il fior bianco, e'l seme rosso, feuro, ferrato in certi follicoli ritondi, e schiacciati, del tutto simili a quelli del Thlaspi. Ve n'è di nero, e di bianco, per quanto si legge in Plinio al 13. c. del 20. libro, dove se ben dice egli, che impedisce il Nasturtio gl'appetiti di venire contra al sentimento di Dioscoride, si può chiaramente dire, ò che il testo sia corrotto, ò che manifestamente si sia egli ingannato, come spesso suol fare; imperoche se ne vede ogni giorno il contrario. Scalda il Nasturtio, & affottiglia, & abbrugia, tira, risolve, & incide, e mangiandosi acuisce l'animo. Il perche il proverbio esorta gl'ingegni addormentati a mangiare il Nasturtio. Il succo tenuto in bocca, e parimente messo caldo nell'orecchie dalla parte del dolore, mitiga il dolore de i denti. Il seme bevuto al peso di dieci danari con acqua caccia fuor del corpo la colera. Purga i difetti del capo, & acuisce il vedere. E' il seme del Nasturtio, per quanto si vede scritto da Galeno al settimo delle facultà de semplici, caustico, e calidissimo, come la Senape. La onde si mette ne gl'empiastrati delle sciatiche, de i dolori frigidì del capo, & in ogni luogo, dove sia bisogno di rubificare la carne. Metteli ancora ne i rimedj de gl'asmatici, come cosa, che può valorosamente incidere i grossi humori, come fa la Senape, per esserle in tutto simile. L'herba, quando è secca, è così vigorosa, come il seme, quantunque verde, per l'humidità, che ritiene, sia molto meno valorosa, & imperò è in uso il mangiarla insieme co'l pane, tanto è moderata la mordacità sua. Chiamano i Greci il Nasturtio

Nasturtio scritto da Galeno.

**A** Καρδουκον: i Latini Nasturtium: gl'Arabi Norfalche, & Harf: i Tedeschi Kressen, & Gartenkress: li Spagnuoli Nasturcyo, & Malpica: i Francesi Cresson de Jardin, & Nasitort.

Del Thlaspi. Cap. 145.

**I** L Thlaspi è un'herbetta, che produce le foglie strette, lunghe un dito, voltate a terra, grassette, & intagliate in cima. Ha il fusto sottile, lungo due spanne, ma senza ramuscelli, che lo circondano per ogni intorno, ne i quali è il frutto, quale dal nascimento si va slargando in forma di quello delle Lenticchie, con seme dentro simile al Nasturtio, eccetto che nella cima è alquanto spesso, e da una banda compresso, dal cui effetto s'ha acquistato il nome. Il fiore biancheggia. Nasce nelle vie, nelle siepi, e ne i fossi. Il seme al gusto è aspro, e caldo, del quale bevuto un acetabolo purga la colera di sotto, e di sopra. Messo ne i cristeri giova alle sciatiche. Bevuto fa il fusto del sangue, rompe le posteme interiori, provoca i mestrua, ma ammazza le creature nella matrice. Riferisce Cratua Herbario esser un'altro Thlaspi, chiamato da alcuni Senape di Persia. Produce questo le frondi più larghe, e la radice maggiore. Mescolansi con quelle cose, di cui si fanno i cristeri per le sciatiche.

**C**

## THLASPI.



**D**

**E**

**F**

**Q**uantunque il THLASPI, della cui pianta è quella prima figura, dopo all'haver fatto il gambo non habbile le foglie tagliate in cima, nondimeno havendo egli tutte l'altre note, che del suo Thlaspi scrisse Dioscoride, non è cosa che mi distolga da credere, che questo sia il vero, & il legitimo, e massimamente havendo io già osservato, che questo nel principio della primavera avanti, che facci il gambo, produce le foglie tirate per terra, e divise dall'una, e l'altra banda presso alla punta. Ma così presto si perdono, che pochi sono, che vi avvertiscono. Quelle poi, che sono intorno al gambo si veggono mani-

THLASPI II.

A

THLASPI IV.



B



C

THLASPI III.



D

alto due spanne, sottile, e non senza alquanti rami, intorno all'ambito de i quali nascono i follicoli grandi come Lenticchie compresi di sopra, ne i quali è dentro il seme del tutto simile al Nasturtio di acuto sapore. E però parmi, che s'inganni quel certo nuovo Semplicista, e censore, che vuole, che questo sia il Thlaspi di Crateva, e non di Dioscoride. L'errore è chiaro, poscia che scrive Dioscoride, che il Thlaspi di Crateva hà le foglie larghe, e le radici grandi, delle quali chi non vede che il nostro manca, si può ben dire veramente, che del tutto sia cieco. Ma se pianta alcuna si ritrova, che ne sia nota, e che riferisca il Thlaspi di Crateva, io non crederò, che possa esser altra pianta, che il Rafano volgare, di cui habbiamo posto di sopra la figura nel commento del Rafano domestico; perciocche questa hà le foglie larghe, e le radici grandi, e non è manco utile nelle sciatiche, che l'Iberide, e'l Lepidio. Ma la pianta del secondo

E

Thlaspi, così chiamato da noi per haver il seme di Thlaspi, nasce in Boemia, poco lontano da Praga, in luoghi sassosi, & aspri, e fiorisce la primavera, & il Giugno, fa il seme parimente acuto. Ma si sono imaginati alcuni, che una medesima cosa sieno il Thlaspi, e la Bursa pastoris; nondimeno per non essere le frondi sue simili al Thlaspi, come che sieno ondegiate da banda, e non essere il seme come lo scrive Dioscoride, e Galeno, dimostrano manifestamente non poca differenza tra amendue. Ma il vero Thlaspi

F

nasce in Italia copioso, & io l'hò più volte raccolto nella valle Anania. Enne copioso il contado di Goritia, parimente le mura di Gradisca, in quella parte dove batte il fiume Lizonzo. Copioso, & acuto nasce nella villa di San Pietro, non guari lungi da Goritia, & altri luoghi circonvicini, con seme acutissimo al gusto, ferrato in follicoli alquanto snessi in cima, simili alle Lenticchie, quantunque di sopra compresso, come quello del Nasturtio, nè punto dissimile da quello, che ne scrive Dioscoride. Scrisse Galeo al sesto delle facultà de i semplici,

manifestamente esser (come dice Dioscoride) strette, gialle, e lunghe un dito. Il gambo parimente è

Thlaspi  
scritto da  
Galeno.

plici, così dicendo: Il Thlaspi ha ancora egli il seme calido, di modo che bevuto rompe le posteme intrinseche, provoca il mestruo, & ammazza il parto. Fattone cristeri giova alle sciatiche, percioche evacua fino al sangue. Bevuto alla misura d'un'ossibaso, purga di sopra, e di sotto la colera. Et al primo de gl'antidoti diceva pure esso: Usano quasi tutti il Thlaspi di Candia, o veramente quello, che nasce per tutto, di colore mezzano tra il giallo, e'l rosso, e di figura picciolo, e tondo, di modo che molte volte è egli minore del Miglio. Il migliore per usare è veramente quello, che si porta di Cappadocia, il quale è quasi nero di colore, e di figura, e di grandezza è molto maggiore del predetto. Il cui follicolo è da una

A ne i cerotti capitali, & in molti altri unguenti. Chiamano il Thlaspi i Greci  $\Theta\lambda\alpha\sigma\pi\iota$ : i Latini Thlaspi: i Barbari Nasturtium tectorum: i Tedeschi Befemkraut: li Spagnuoli Paniquefo de flor blanco: i Francesi Seneve savvage.

*Dell' Arabide, o vero Draba. Cap. 146.*

**L'** Arabide è alta un gombito. Ha i fusti sottili, da i lati de quali sono le frondi da ogni parte simili a quelle del Lepidio, ma più tenere, e più bianche. Fa nella cima un fiore in ombrella come il Sambuco, tutto bianco. Guasci quest'herba con la Ptisana, e massime in Cappadocia. Mettesi il seme secco nelle vivande in luogo di Pepe.

BURSA PASTORIS.



D R A B A.



banda compresso, dal che hà ottenuto il nome di Thlaspi. Ma è da sapere, che tanto quel primo, quanto questo secondo, nascono in Cappadocia abbondantissimi. Il perche non è da pensare, che tutto il Thlaspi, che di là si porta, sia ottimo, ma solamente quello, che nasce in Sauro, il qual non è simile a quel di Candia, nè a quel, che nasce per tutto. Questo tutto del Thlaspi disse Galeno. Dal che si può agevolmente giudicare, che non sia il nostro Italiano da equiparare in bontà a quello di Cappadocia. Ma essendo detto qui di sopra della Bursa Pastoris, non essendone altra memoria appresso a gl'antichi, dirò delle facultà sue quello, che ne trovo da i moderni. E' adunque la BURSA PASTORIS frigida, secca, e stitica; & imperò giova pesta, & impiastrata con Aceto a i flemmoni, & alle erisipele. Conferisce la decottione sua fatta in acqua piovana insieme con Piantagine, e Bolo Armeno alla disenteria, & a gli sputi del sangue. Il succo salda le ferite fresche, e l'ulcere putride, che sono dentro all'orechie. La decottione fatta di questa, e della Perficaria, ristagna sedendovisi dentro i mestruai. Vale a tutti i flussi del sangue, & imperò fattone frittelle, e mangiata ristagna i mestruai, e gl'altri flussi. Mettesi

Bursa Pasto-  
ris, e sue fa-  
cultà.

**M**olti sono gl'argomenti, che chiaramente dimostrano, che il capitolo presente della Draba, o vero dell'ARABIDE sia stato aggiunto in Dioscoride, imperoche se primamente considereremo il nome, agevolmente ci accorgeremo (come ben sen accorse Marcello Virgilio) che non è egli nè Greco, nè Latino. Oltre a ciò vedendosi, che nè Galeno, nè Oribasio, nè Paolo, nè Aetio, nè verun'altro Greco scrittore fecero della Draba, over Arabide menzione alcuna, si può fare agevolmente congettura, che nè antico Dioscoride ne scrivesse mai. Più oltre afferma tutto questo esser vero, avvenga che un Greco esemplare scritto a penna due volte si ritrova scritto il capitolo della Draba, cioè in questo luogo, & alla fine del libro subito dopo al Guado, ma ivi sotto il nome d'Arabide, e qui di Draba, quantunque nel recto sieno ambedue questi capitoli d'un medesimo tenore, di modo che non si può haver certezza nè del nome, nè della cosa, nè donde, nè da chi sia stata la Draba qui dentro trasportata. Ma stia pur la cosa come si voglia, io però non hò punto, che dubitare, che la pianta, di cui è qui la figura, non sia la vera Draba, di cui si scrive nel presente capitolo. Serapione ne scrive per una specie di Nasturtio, e chiamala Nasturtio Orientale,

uale, che la Draba lascia nel gustarla segnalata acuzza, e vedendosi, che nella nostra non ve n'è molta, non sòio per vero affermare se la nostra d'Italia sia quell'istessa, di cui intende egli; se già non accadeffe ciò alla nostra per rispetto della regione, e del clima, come diremo qui di sotto dell'Aro di mente di Galeno. Chiamano i Greci l'Arabide *A'pasus*, e *δ'pásu*: i Latini *Arabis*, & *Draba*: i Barbari *Nasturtium Orientale*: i Francesi *Drave*.

Dell'Irione, o vero Erisimo. Cap. 147.

Chiamano i Latini l'Erisimo, *Irione*. Nasce attorno alle Città, ne i cortili delle case, appresso a gli hori, etra i vecchi calcinacci de gl'antichi edificij. Produce le frondi simili alla Ruchetta salvatica, & i fusti vena di come correggie. I fiori son gialli, da quali nascono i baccelli sottili, in forma di cornetti, come quelli del Fien greco, ne quali è dentro il seme picciolo, simile a quello del Nasturtio, al gusto forte, & acuto. Questo è utile ai fusti del petto, e dove tossendo si sputa la marcia. Vale al trabocco di fiele, & alle sciatiche. Inghiottito piano piano insieme con Mele, giova a i veleni mortiferi. Conserisce applicato con acqua, o vero Mele a cancheri oculari, alle posteme, che vengono dopo l'orecchie, alle durezze e delle poppe, & all'infiammazioni de i testicoli. E' l'Erisimo univ'ersalmente caldo, e secco. Diventa più piacevole volendosene far cristeri, infondendolo prima nell'acqua, e poscia abbrustolandolo, o vero legandolo in unatela, e circondandolo poscia di pasta, & arrostandolo.

IRIONE, O VERO ERISIMO.



A fanno. Il perche agevolmente si può credere, che altra cosa sia l'Erisimo appresso Teofrasto, & altra cosa appresso Dioscoride. Et imperò Plinio hora tenendo dall'una, & hor dall'altra parte al settimo, & al decimo capo del decimonono libro, commemorandolo tra le Biade, lo fece simile al Sefamo. Et al 25. del 22. lo descrisse secondo l'istoria, che ne dà Dioscoride, con foglie alquanto minori della Ruchetta, e seme simile al Nasturtio. Il che medesimamente fece Galeno, imperoche al sesto delle facultà de' semplici lo pose con l'erbe, che sono acute, come è il Nasturtio, e la Senape; & al primo delle facultà de' alimenti, lo connumerò tra gl'altri Grani, che si mangiano insieme co'l Sefamo, dicendo, che l'Erisimo nella sustanza sua è alquanto simile a quello, ma che nel mangiarlo non è così soave. Per questo adunque, e per haver detto Plinio, che amendue queste piante fanno le frondi rosse, e che tanto, che son verdi, il bestia non le mangia, s'imagina il Ruelio, che sia l'Erisimo, che si connumera tra le Biade, quella specie di Grano, che in su'l Trentino si chiama Formentone, & in Friuli Saracino, per esser nero. Ma si conosce ingannarsi in questo il Ruelio, per non corrispondere il Formentone all'Erisimo, che scrive Teofrasto, e Plinio tra le Biade; per cioche il Formentone ha rosso il fusto, e non le frondi, nè vien riguardato dal bestia, anzi che ogni animale, che volentieri si pasce d'erba, avidamente, e senza alcun rispetto se lo mangia, nè si rassembra in parte alcuna al Sefamo. Ma per venire final-

Errore del Ruelio.

UN'ALTRO IRIONE.



Quantunque Teofrasto, & alcuni altri de gl'antichi connumerino l'ERISIMO tra le Biade e lo rassembrino, e lo facciano molto simile al Sefamo; nondimeno questo, che ne scrive Dioscoride nascere con frondi simili alla Ruchetta, come cosa dissimile da quello, è da lui commemorato tra l'erbe acute, e non tra le Biade, dove trattò egli del Sefamo.

mente à dire qual sia hoggi in Italia l'Erisimo di Dioscoride, dico, che l'Erisimo è una pianta, che nasce volgarmente per le piazze, e per le strade, con frondi di Ruchetta, fiori piccioli, e gialli, da cui nascono su per li fusti i cornetti sottili, duri, & appuntati, ne i quali è dentro il suo seme d'acuto sapore, nel modo che lo descrive Dioscoride.

de. Enon è l'Erisimo la Ruchetta, che chiamiamo A  
noi Italiani gentile, come si crede il Ruellio, e parimente Hermolao, da lui in ogni parte seguitato, senza allegarlo mai in luoco alcuno: ma altra pianta differente, di cui si veggono due specie, come si vede qui per le due espresse figure. Ma ben crederò io, che quella riferisca il vero Irione di Dioscoride, che hà le foglie minori, & i cornetti più fermi, e più robusti, quantunque non si possa negare, che ancora l'altra non sia l'Irione, havendone ella tutte le note: e ciò mi par d'assertare, se ben son certo, che non mancheranno cani, che mi abbajano. Chiamano i Greci l'Irione *E'púmov*: i Latini Irio, & Erysimum: li Spagnuoli Rinchaon: i Tedeschi Hederich, & B  
Vvilderseuff: i Francesi Velar, ov de la tortelle.

Nomi.

Del Pepe. Cap. 148.

**I**L Pepe si dice, che nasce in India da breve arbustello, il qual dal principio produce il frutto lungo à modo di baccello, il quale si chiama Pepe lungo. Hà questo dentro di sé un certo che, simile à picciol Miglio, che diventa dipoi perfetto Pepe; perche che aprendosi col tempo, n'escono fuori i racemi tutti carichi di granella, come gli vediamo, le quali colte acerbe fanno il Pepe bianco, convenevole à i rimedi de gl'occhi, e per mettere ne gl'antidoti, e nelle medicine, che si preparano contra à veleni, le quali chiamano Theriache. Il lungo è più forte, e più mordace, ma perche si ricoglie immaturo, ritiene in sé alquanto dell'amaretto; nondimeno è egli molto più de gl'altri convenevole ne gl'antidoti, e nelle Theriache. Il nero per esser più maturo, è più odorato, più soave, più grato al gusto, e più utile ne i condimenti, che non è il bianco, il quale per esser raccolto acerbo, hà di tutte queste cose manco de gli altri. L' eletto è il gravissimo, il pieno, il nero, non troppo crespo, fresco, e non sèmboloso. Si ritrovano oltre à ciò nel nero alcune granella marcie, vane, e leggiere, le quali chiamano Brasma. Hà tutto il Pepe virtù di scaldare, provoca l'orina, fa digerire, tira, risolve, e leva le caligini de gli occhi. Bevuto over impiastrato sovrviene al tremore delle febri, che interpongono quiete, giova à morfi de Serpenti: fa partorire. Credeasi, che messo ne i luoghi naturali delle donne subito doppo al coito, l'impedisca l'ingravidarsi. Giova alla tosse, & à tutti gli altri difetti del petto, composto in lettovario, è vero bevuto. Applicasi con Melle contra alla schivantia. Bevuto con frondi fresche di Lawro, toglie i dolori del corpo. Masticato con Uva passa purga la flemma della testa: conserva la sanità, toglie i dolori, muove l'appetito, fa digerire, e massime messo ne gli intingoli delle vivande. Applicato insieme con Pece risolve le scrofole: e con Nitro spegne le vitiligini. Brugiasi il Pepe come le Lentichie, in vaso di terra nuovo posto in su i carboni, meschiandolo continuamente. Non è (come pur hora dimostreremo) il Gengevo, la radice del Pepe, come si pensarono alcuni: imperoche ella è simile al Costo, al gusto è forte, tira la saliva. Impiastrata con Aceto, over bevuta risolve la milza. Masticata con Staphisagria, purga la testa.

Pepe, e sua historia.

**L**E navigationi fatte à i tempi nostri da i Portoghesi per l'Oceano Atlantico nel mezzo giorno, verso il Levante all'Isola Taprobana, & à Calecut, e doppo loro da gli Spagnuoli all'Indie nuove, al Perù, & altre diverse regioni state non solamente incognite à noi, ma à tutti gl'antichi, e vecchi Cosmografi, non solamente hanno riempita tutta l'Europa di PEPE, & altri aromati eccellentissimi; ma ci hanno riportate le chiarezze, quali, e quante sieno le piante, che li producono. Il che veramente fa parere, che Teofrasto, Dioscoride, e Plinio non sapessero, ò per la lontananza de i luoghi (seguitando forse più presto in questo la fede, che far ne sogliono i paesani,



che vedessero quello, che ne scrissero) ò per altra qual si voglia cagione, come fuisse stato l'albero, che produce il Pepe in India, nè in che modo faccia egli il frutto, cioè se in grappoli, ò à modo di corimbi, ò ferrato in baccelli, ò nel modo, che molti alberi producono le bacche loro; imperoche Plinio al settimo capo del duodecimo libro ne scrisse in questo modo: Gl'alberi che comunemente fanno il Pepe, sono simili à nostri Ginepri; quantunque scrissero alcuni ritrovarsi solamente nella fronte del Caucazo opposta al Sole. Il seme è differente dal Ginepro, per nascere egli in picciole silique, come i Fagioli. Queste, avanti che s'aprano colte, e seccate al Sole, fanno quello, che si chiama Pepe lungo. Ma aprendosi à poco à poco nel mutarsi, mostrano fuori i grani del Pepe bianco, il qual secco poscia al Sole si muta di colore, & increpasi. Queste sono tutte parole di Plinio, le quali non sono però discordanti da quello, che ne scrisse Dioscoride; se non nel far egli la pianta del Pepe simile al Ginepro; imperoche Dioscoride non ne deferisse historia, nè nota veruna, nè manco lo rassomigliò ad alcuna altra pianta. Teofrasto poi, quantunque scrisse al vigesimo secondo capo del nono libro dell' historia delle piante, ritrovarsi due forti di Pepe, ritondo, cioè, e lungo: non disse però come fuisse fatte le piante, che lo producono. Ma coloro, che à i tempi nostri hanno con le navi, e con le galee solcato grandissimi mari, e veduto i paesi, ove nascono le piante dell'uno, e dell'altro Pepe copiosissime, dicono, che il Pepe nero, che ci si porta di ritondo granello, nasce d'alcune debili viticelle simili alla Clematide, che noi chiamiamo Vitalba, le quali s'arrampano in su gl'alberi, che ci si sono più vicini, le cui foglie dicono essere simili à quelle de i nostri Cedri; dalle quali piante nasce (come affermano costoro) il Pepe tondo in grappoli simili à quelli della Lãbrufca, ma più pieni di granella, il qual colgono essendo maturo il mese d' Ottobre, lo seccano sotto à caldissimo Sole, spargendolo sopra alcune



B



C

ne stioje fatte di Palma, sino che diventa nero, e crespo; il che si vuol fare il piu delle volte in tre giorni. Ma il lungo (come dicono) nasce da altra sorte d'albero simile alle Gemme, che fanno i nocciuoli, quali chiamano i Latini Juli, di sapore di Pepe, ma non però di quindi nasce il Pepe nero, nè manco il bianco. Galeno poi dando fede ancora egli alle volgari opinioni, e a quel che ne scrisse Dioscoride, scrisse ancora egli, che l'uno, e l'altro Pepe, longo cioè, e tondo nascevano da una medesima pianta. La pianta del Pepe vidi già io in Napoli, la quale corrispondeva in tutto a quello, che ne scrivono i Portughesi, per essere ella simile alla Clematide. Ma da questa è assai differente un'altra pianta simile a quella, che volgarmente vogliono alcuni, che sia il *RIBES*, la quale produce il Pepe in racemi. Questa vidi già io in Venetia nell'horto dell'Eccellent. Medico M. Maffeo de Maffei, dove sono ancora molti altri semplici rari. Onde non ci dovemo maravigliare, se così varia si legge appresso gl'antichi l'istoria del Pepe. Oltre a ciò è da sapere, che la figura del Pepe qui posta da me non vidi giamai io in luogo veruno, nè secca, ma l'hebbi disegnata da un soldato Portughese, il quale l'haveva portata seco di India, dove era egli stato con l'armata; ma bene i grappoletti carichi di Pepe, ne i quali le bacche stipatamente, si convengono, hò io havuti tutti interi dal diligentissimo Semplicista, e specialemente M. Francesco Calzolaris Veronese. Habbì ancora un'altra sorte di Pepe chiamato *ETHIOPICO*, ò vero *Piper nigrorum* da Serapione. Questo produce piu, e piu silique in racemi lunghe quattro dita, come di Piselli, ò di Fagioli, ma piu sottili, assai nere, e rondette, dentro alle quali sono le granella poco minori, che di Pepe commune, le quali però sono così fortemente attaccate alle silique, che malagevolmente se ne spiccano. Usano gl'Ethiopi per il dolore dei denti, e già si porta a noi d'Alessandria d'Egitto insieme con altre speciarie. Sono alcuni, che non havendo osservato l'istoria, che ne scrive Serapione al 337. cap.

D

ove tratta del grano chiamato Zelin, non si persuadono altrimenti, se non, che questo Pepe sia il Carpesio; la cui opinione esser falsa è stato provato sufficientemente da noi nel libro delle nostre Epistole, scrivendo al dottor Giovanni Hessò Medico in Norimberga. Connumerasi ancora frà le specie del Pepe quel cornuto, che volgarmente si chiama *PEPE D'INDIA*, ò come vogliono altri Siliquaastro, acutissimo al gusto. Nasce questo trasportato ne i nostri paesi, e hormai fatto per tutto volgare d'una pianta che produce le foglie maggiori, e piu lunghe del Solatro commune, il gambo alto un gomito, e piu, con molti rami, verde, e articolato, i fiori bianchi, da cui nascono le guaine simili a cornetti prima verdi, e poi rosse come bruniti coralli, tanto acute al gusto che superano in ciò ogni altro Pepe. Ne i sudetti cornetti è dentro il seme minuto, e bianchiccio del medesimo sapore. Enne di piu specie, imperoche ve n'è di quello che fa la pianta piu picciola, e i cornetti minori, e di quello che fa in vece di cornetti alcune silique quasi come tonde, ancora che tutti sieno acutissimi nel medesimo modo. Sono tutti caldi fino al quarto grado, e però ulcerano valentemente la carne; dal che infernati alcuni pestano i cornetti freschi, e pongonli sopra le sciatiche per sicurissimo medicamento. Scrisse del Pepe Galeno all'ottavo delle facultà de i semplici, con queste parole: La radice del Pepe è nelle virtù sue simile veramente al Costo, il cui frutto nel primo germinare è il Pepe lungo, e però è piu humido del maturo; della quale humidità dà manifesto indicio il tarlarsi presto, quando si ripone, e parimente il non mordere presto nel primo masticarlo, ma alquanto dapoi, e durando un poco di piu la sua mordacità. Quello, che è immaturo, è il Pepe bianco, veramente piu acuto del nero, per essere questo quasi arrostito, e disseccato piu del dovere. Nondimeno disseccano, e scaldano amendue valorosamente. Ma perche non ritrovo che Dioscoride facesse de i Gatofani memoria alcuna, havendomegli ridutti hora

E

F

Pepe scritto da Galeno

Z

à me-



B

C



Garofani, e  
loro histo-  
ria.

à memoria il Pepe, e portandosi da quelle istesse regioni, non m'è parso di lasciare adietro l'istoria, e le facultà loro, per essere medicamento non solamente odoratissimo, e recreabile, ma valorosissimo per diversi malori. Nasce adunque la pianta, che produce i GAROFANI in Oriente in alcune Isole del mare Indico, non molto lontane da Badan. Il tronco dell'albero è simile al Bosso: e parimente la materia del legno. Le frondi produce simili al Cinnamomo comune, chiamato volgarmente Cannella, ma più ritonde, il cui frutto sono i nostri Garofani, i quali per esser notissimi, non accade descriverli. Colgonfi battendo l'albero con canne, e mettendogli sotto stoffe di Palma. Ma altrimenti ne scrive l'istoria Garzia dall'horto Medico del Vice Re di Portogallo in India con queste parole: La pianta, che produce i Garofani, è un'albero simile al Lauro, con frondi parimente simili, ma più strette, con molti rami, e fiori copiosi, prima bianchi, e dipoi verdeggianti, e nell'ultimo rossi, i quali come sono fatti duri diventano Garofani, i quali chiamano Chiovi per haver egli la testa come i Chiovi, con quattro denti aperti in cima à modo di stella. Nascono nelle estremità de rami, come fanno le Bacche del Mirto. Il fiore quando è verde (come hò inteso da huomini degni di fede) è così odorato, che supera di soavità qual si voglia altro fiore. I paesani battono i più alti rami con le pertiche, facendo ben prima netta la terra intorno all'albero; imperoche sotto questo albero non nasce herba di forte veruna. Seccasi poi che son colti per due, ò tre giorni, e poscia si ripongono. I picciuoli loro si chiamano fusti. Nascono solamente i Garofani nell'Isole Moluche; imperoche se bene nascono, e sono le piante loro in alcune altre Isole dell'India, nondimeno non vi fanno mai frutto. Fece di Garofani memoria Plinio al settimo capo del duodecimo libro con queste parole. E' ancora in India simile al Pepe quello, che chiamano Garofano, ma più grande, e più fragile. Nasce (come si scrive) in una selva d'

India, e portasi per la soavità del suo odore. Un ramuscello dell'albero che produce i Garofani tutto carico d'essi, come dimostra la qui stampata figura, si mandò già da Verona il sudetto M. Francesco Calularis. Scaldano i Garofani, e diseccano in terzo grado, corroborano, incidono, e aprono. Mangiati ne cibi giovano à i difetti dello stomaco, del fegato, del cuore, e del capo. Triti in polvere, e bevuti nel Vino, ò con succo di Pomi Cotogni ristagnano i vomiti, rimuovono la nausea, & eccitano l'appetito. Giovano alla frigidità del fegato, e però si danno utilmente in quella specie d'hidropisia, che chiamano i Medici Anasarca. Odorati vagliono nelle sincopi invocando subito i pazienti. Masticati fanno buon fiato, e rimuovono il fetore della bocca. Giovano à gli epilettici, à i paralitici, à gli spasimati, à gli stupidi, e à i lethargici. Ajutano à digerire il cibo, e ristagnano abbrustolati i flussi del corpo. Impiastransi molto utilmente con Mastiche, Sommachi, Coralli, e fiori di Melagrani ne i difetti dello stomaco, e massimamente in quelli dove è bisogno di stringere, e di corroborare. Bevuti in polvere al peso di quattro dramme con Latte di Vacca, ò veramente di Capra corroborano al coito. Assottigliano, e acuiscono la vista, e levano le caligini, e le nuvolette de gl'occhi messi dentro triti sottilissimamente. Mangiati oltre à ciò, e parimente fattone fumento, vagliono per preservativo contra la peste. Fomentati similmente, e presone il fumo con il naso liberano dal ferramento di quello, e giovano al catarro. Mettonsi ancora utilmente ne gl'antidoti, e ne i sacchetti che si fanno per corroborare lo stomaco, e il capo. Ma perche siamo cascati nel nome de Garofani, non ci par di dover lasciare di ragionar ancora di quei fiori, i quali similmente dall'odore di Garofani, sono anch'essi volgarmente chiamati GAROFANI. Questi (ch'io sappia) non furono conosciuti da gl'antichi, benchè hoggi appresso noi siano così celebri, volgari parimente, e giocondi, che hormai tutti gl'horti, i giardini, le

loggie,

GAROFANI SALVATICHI.



**A** mente i purpurei caldi, efecchi, ne dà manifesto inditio il loro maraviglioso odore, e quel tanto d'amaro che si sente nel masticarli. I fiori vagliono a tutti i difetti del cuore, e specialmente quelli che nel purpureo feuro quasi neregiano, i quali sono i migliori per le sincopi, etremori del cuore. Vagliono parimente nelle vertigini, nell'epilepsia, nella paralitia, negli spasmi, e nelle stupidzze, bevuti con acqua di Betonica, e di Majorana. Fassene la conserva con zucchero, come delle Rose, la quale è utile non solamente à tutte le cose predette, ma à tutte le sorti de veleni, à i morsi, e alle punture di tutti gl'animali velenosi, e però si dà con giovamento per ammazzare i vermini del corpo, e per preservare i sani dalla peste. Il che molto piu efficacemente fa il succo cavato da tutta la pianta: percioche bevuto al peso di quattro oncie libera coloro che già sono infettati di peste. La radice de i salvatici bevuto al peso di tre dramme con Vino potente, sana coloro, che sono stati morduti dalle Vipere. Fassi de i domestici l'Aceto, infondendoveli dentro, e dipoi mettendolo al Sole, il quale è ottimo per rivocare i tramortiti, e per preservarsi dalla peste, odorandosi, e bagnandosi con esso i polsi, e le mani. De Garofani Indiani non ritroyo che faccia mentione Galeno in luogo veruno, quantunque Serapione nel suo libro de Semplici dica pur assai cose de Garofani d'autorità di Galeno: il perche si può credere, o che il libro, in cui ne scrisse, si sia smarrito, o veramente che togliesse ciò Serapione da Paolo Eginetra; imperoche scontrandosi le parole di Serapione con quelle, che de Garofani scrisse Paolo nel settimo libro, si vede manifestamente essere le medesime, in questo modo: I Garofani, che si portano d'India, sono come fioretti d'un'albero, duri à modo di festuchi neri, lunghi quasi un dito, odoriferi, acuti amaretti, calidi, efecchi, quasi nel terzo ordine, buoni in molte cose, non solamente ne i medicamenti, ma ancora ne i condimenti de i cibi. Chiamano i Greci il Pepe Πίπερι: i Latini Piper: gl' Arabi Fulfel, e Fulful: i Tedeschi Pfeffer: li Spagnuoli Pimienta: i Francesi Poyure. Il Garofano chiamano i Greci Καρὸν θυλλῶν: i Latini Caryophyllum: gl' Arabi Carunfel, o vero Carunful: i Barbari Gariophilus: i Tedeschi Naegelin: li Spagnuoli Clavos de especia, o vero Clavelos: i Francesi Girophles.

Nomi.

**D**

Del Gengevo. Cap. 149.

**E** **I**L Gengevo è una pianta di sua specie, che nasce per maggior parte nella Trogloditica Arabia. Usano le sue frondi verdi in molte cose, nelle quali usiamo noi la Ruta, e mescolante nelle prime bevande, e ne i primi lor cibi. Sono le radici del Gengevo picciole, simili à quelle del Ciperò, biancheggianti, odorate, di sapore simile al Pepe. Eleggonsi le non tarlate. Condisconle molti, per tarlarle sielle agevolmente, e portansi poscia così condite ne i vasi di terra in Italia. E' il Gengevo convenevole ne i cibi, e costumasi di mangiare ne i condimenti. Ha facultà di scaldare, e di digerire. Muove leggermente il corpo, è utile allo stomaco, vale a tutti gl'impedimenti della vista, e mettesi ne gl'antidoti. In somma corrisponde il Gengevo a tutte le facultà del Pepe.

**F** **D**icono coloro, che à tempi nostri hanno veduto il Gengevo in India, dove nasce così abundantemente, come nella Trogloditica Arabia, che la sua radice va serpendo frà terra, compartita da diversi nodi, o ver occhi, da i quali escono alcuni germi, onde poscia si generano altre radici. Produce le frondi due, o ver tre volte l'anno, simili à quelle delle Canne; come che quelle, che sono in cima del gambo, non sieno però maggiori di quelle della Gramigna: nè in quella regione nasce pianta più copiosa del Gengevo. Dicono oltra ciò essere alquanto di differenza tra quello, che si ricoglie immaturo, e quello, che si lascia maturare. Il vero tempo

Gengevo, e sua historia.

loggie, e le finestre ne son piene, ayvenga che maggiore ornamento non si possa far loro. Sono alcuni moderni che chiamano la pianta loro Vetonico Coronario, ma con qual ragione, o autorità lo faccino sin hora, io non lo so. Ma accioche non paja che io facci poco conto delle loro inventioni, voglio che sia lecito ancora à me di poter nominarlo à loro modo. Il perche dirò io, che il VETONICO CORONARIO che ne produce i sudetti fiori chiamati Garofani, produce le foglie lunghe come fa il Tragopono, ma però piu brevi, piu grosse, piu curve, e nella cima acute. Produce da una radice piu, e piu gambocelli, tondi, e articolati, lisci, e alti un gombito, e anco qualche volta maggiori, con tre o quattro ramoscelli in cima, nelle cui sommità escono i calici, o verò ricettacoli, chiamati da noi pitiuazuoli, dove si contengono dentro i fiori, i quali sono lunghetti, e in cima dentati à modo di corona, da i quali escono poi i fiori bellissimi, con un'odore propriamente di Garofani, onde s'hanno preso il nome. Sono di varj colori; imperoche altri sono di colore cremefino fano, altri di piu chiara porpora, altri bianchi; altri incarnati, e altri macchiati di tutti i prescritti colori, fatti così per arte da i periti giardinieri, i quali serrando insieme in una penna d'Oca il seme di tutte le sudette specie, e piantandola poi in terra, ne nasce di tutti una sola radice, e un sol gambo, dal quale nascono poi fiori così variati di diversi colori. Hanno quasi tutte le sortie copiose fogliette calcate insieme, come quelle delle Rose, ma tutte per intorno dentate, di modo che non cedono punto di bellezza, e d'odore alle Rose. Onde mi par non poco da maravigliarsi, che non se ne ritrovi appresso à gl'antichi scrittori memoria veruna. Enne ancora di salvatici così di rossi, come di bianchi, ma in tutte le parti loro piu gracili, e piu minuti, con fiori parimente piccioli con cinque foglie solamente per intorno, e senza veruno odore di Garofani, o d'altro. Nascono questi in luoghi inculti, e aridi. Che sieno i domestici, e massima-

di ricorlo è quando se gli seccano le foglie, altrimenti presto si tarla, e si corrompe. Cavanfi qualche volta radici del peso di una libra, ma non tutte sono di questa grandezza. Non sono le radici più profonde in terra, chetree, ò al più quattro palmi. Lasciano nel cavarle sempre un'occhietto della radice nella fossa, e ricopronlo con la terra, percioche rigermina nuove radici per l'anno seguente. Portasi il Gengevo a i tempi nostri da Calecut famosissima città dell'India. e dalla Tragloditica regione d'Ethiopia, non solamente secco in grandissima copia, ma condito verde nel Zuccharo, ò veramente nel Mele, che cavano dalle Carobole loro. E questo è molto più eccellente di quello, che si condisce secco in Venetia, e altri luoghi d'Italia, per forza di capitelli fatti con cenere forte, e con calcina; imperoche queste insieme con l'acque salate, e dolci, oltre al dargli, e lasciarli buona parte della malitia loro, per il lungo tempo, che ve lo tengono in molle, gli levano non solamente l'odore, ma totalmente ancora il suo sapore acuto; e per questo nel così fatto non si sente se non pochissimo sapore di Gengevo. Ma altrimenti è il condito fresco come si cava di terra; percioche non essendo bisogno di macerarlo con capitelli, e con salamoje, non perde punto delle virtù, e facultà sue. Come che dica il Brasavola, ingannandosi (per mio giudizio) che il condito secco in Venetia habbia molto più dell'acuto dell'Indiano, che ci si porta condito, insieme con l'altre cose aromatiche, e odorate. Il che quanto s'allontani dal vero, e dalla ragione, giudichinlo coloro, che hanno la vera notizia delle cose aromatiche delle speciarie. Fece del Gengevo memoria Galeno al sesto libro delle facultà de semplici, con queste parole: Utile è la radice del Gengevo, che si porta di Barbaria. Scalda valorosamente, ma non però così presto come fa il Pepe; onde si può stimare veramente, che non sieno le sue parti così sottili come quelle del Pepe; imperoche se così fosse, si dissolverebbe sottilmente, e farebbe si nell'attuarlo così presto caldo come quello. Dal che appare, che sia nel Gengevo una certa sustanza grossa, e indigesta; ne però secca, nè terreste, ma più presto humida, & acqua. Laonde si causa, che facilmente si tarli, avvenga che contenga egli in se una superflua humidità; imperoche nessuna di quelle cose, che son del tutto secche, ò veramente humide, sono atte à tarlarsi, ma ben quelle, che contengono in se una humidità digesta, e famigliare. Accade questo medesimo ancora al Pepe lungo. Ed i quiviene, che la calidità, che nasce da questo, e dal Gengevo, dura più lungo tempo, che quella che procede dal Pepe tondo, tanto bianco, quanto nero; imperoche come presto le Canne secche s'accendono, e corre velocemente per esse la fiamma; così medesimamente la calidità, che procede dalle cose secche. Ma il fuoco, che procede dalle legna verdi, se ben si accende tardi, dura molto più lungo. Il che dimostra, che differente sia l'uso di amendue questi medicamenti, e imperò veramente ove sia di bisogno di scaldare velocemente tutto un corpo, son quivi quelle cose necessarie, che subito che sian tocche dal nostro calore, velocemente scaldino, e vadano per tutto il corpo. Ma dove sia intenzione di scaldare una sola parte del corpo, debbesi fare tutto il contrario, cioè amministrare quelle cose, che scaldano più tardi, e che più in lungo dura il lor calore. Ma quantunque il Gengevo, e il Pepe lungo per questa ragione sieno differenti dal Pepe nero, non è però grande la differenza, come sarebbe nel Nasturtio, nella Senape, nella Thassia, e nello Sterco de Colombi salvaticchi, per accendersi tutte queste cose con più tempo perfettamente, e durar poscia in lungo. Questo tutto del Gengevo disse Galeno. Simile al Gengevo nelle fattezze sue, quantunque sia più odorata, alquanto amaretta, e non così acuta, e quella radice de gl'Arabi, che volgarmente si chiama ZEDOARIA, non conosciuta da gl'antichi Greci, co-

Errore del  
Brasavola.

Gengevo  
scritto da  
Galeno.

A me che sia interposta da Actio, e da Attuario, come più moderni, ne i medicamenti loro. La Zedoaria adunque (secondo che al 172. capitolo fece memoria Serapione) ci si porta da i Sini popoli ultimi dell'India, e sono radici tonde, così di forma, come di grandezza, come quelle dell'Aristolochia tonda, ma nel colore, e nel sapore quasi simili al Gengevo. Riscalda, e disecca la Zedoaria nel secondo grado, dissolve la ventosità, e con certa sua particolar virtù, ingrassa. Mangiata dopo pasto toglie dalla bocca l'odore dell'Aglio, e delle Cipolle, e parimente del Vino, e giova à i morsi dell'animali velenosi: ristagna i flussi del corpo, risolve le posteme della matrice, ristagna i vomiti, e mitiga, e guarisce i dolori colici. Tutto questo scrisse della Zedoaria Serapione. Nella cui autorità fidandosi alcuni, vedendo che le radici della Zedoaria, che si vende nelle Speciarie, sono lunghe come quelle del Gengevo, e non tonde, non vogliono per alcun modo consentire che sieno di vera, e legitima Zedoaria, ma vogliono che elle sieno il vero, e legitimo Costo. Ma se eglino vedessero le radici della Zedoaria ritonde, le quali sono hora appresso di me, mandatemi dal diligentissimo Semplicista M. Francesco Calzolaris Veneronese, le quali sono veramente come di Aristolochia tonda, e così parimente salde, e dure; io non hò punto che dubitare, che eglino non mutassero opinione; imperoche vederebbono sensatamente, la Zedoaria tonda esser del medesimo, e dello istesso sapore, odore, e colore, che la lunga, e che non sono differenti in altro, che nella forma: il che non solo sarebbe affermato da loro, ma confesserebbono (come io stimo, anzi più presto tengo per certo) che si ritrovino due specie di Zedoaria, così come di Aristolochia: cioè, una lunga, e l'altra ritonda. Ma infra tanto mi nasce non poca suspitione, se la Zedoaria di Serapione, e quella di Avicenna sieno una cosa medesima, scrivendo Avicenna, che la migliore nasce appresso al Nappello, e che è ella la sua Theriaca. Il che mi induce à credere, che la Zedoaria di Avicenna non sia altro che quella radice che alcuni chiamano Antora (io la chiamo Antitora) avvenga che questa (come tutti dicono) nasca appresso al Nappello, e che è il proprio suo antidoto: e perche il Nappello è chiamato volgarmente Herba Tora, chiamano al contrario la Zedoaria di Avicenna Antora, ò vero Antitora, che altro non rileva, che Contratora, per haver ella virtù, e facultà di superare il Nappello presentaneamente; e aumentamente la opinione che così sia, vedendo io che che Avicenna descrive la Zedoaria di Serapione, e parimente le virtù sue sotto il capitolo del Zurumbeto, come più diffusamente habbiamo scritto nel volume delle nostre Epistole all' Eccellentissimo Medico M. Guglielmo Quacelbeni. Hanno stimato alcuni, che l'ARNABO scritto da Paolo Eginetta sia l' istessa Zedoaria degl'Arabi, ma per quanto ritrovo io in Serapione al cap. 271. l'Arnabo Greco, e il ZURUMBET Arabico sono una cosa medesima; percioche quivi Serapione recita del Zurumbet tutto quello che scrisse Paolo dell'Arnabo. Questo (secondo che dice Serapione di autorità di Isach) è un albero grande, che nasce in Oriente, che produce le frondi lunghe, di colore di quelle de i Salci tra il verde, e il giallo, e così parimente è la scorza de i rami. Non produce frutto alcuno, e respira un'odore come di Cedro. Il che manifestamente dimostra, che non solamente l'Arnabo non sia la Zedoaria, ma che non si porti à i tempi nostri in Italia, nè manco in Europa. Onde è chiaro l'errore di Valerio Cordo, il quale vuole, che il Zurumbet sia specie di Zedoaria. Era anco in ciò scioccamente il Brunfelsio, esponendo nel suo Onomastico, che l'Arnabo è un unguento odorifero, havendo perversamente egli inteso Paolo, il quale disse, che l'Arnabo si metteva per lo suo buono odore negl'unguenti, e non che fosse unguento, come si sogna il Brunfelsio. Chiamano i Greci il Gengevo

gevo Ζιγγίβερ, Ζιγγίβερ, & Τριγγίβερ: i Latini Zingiber, & Gingiber: gl' Arabi Lengibel, & Zingibel: i Tedeschi Ingber: li Spagnuoli Gengiure: i Francesi Gingambre. Chiamano i Greci moderni la Zedoaria Ζεδάρι, Ζεδούρι, & Ζεδάρι: i Latini Zedoaria: i Tedeschi Zitoven: i Francesi Cretornart.

Del Hidropepe, cioè Pepe acquatico.

Cap. 150.

Nasce il Pepe acquatico appresso all'acque, che stanno ferme, o vero a quelle, che lentamente discorrono. Produce il fusto pieno di nodi, sodo, con alcune concavità, dove escono i rami. Fa le frondi simili alla Menta, ma maggiori, più tenere, e più bianche, acute al gusto, come il Pepe, ma non odorate. Genera il seme ne suoi ramuscelli in racemi appresso alle frondi, il quale è anch'egli acuto di sapore. Le frondi impiastrate insieme col seme risolvono le vecchie durezze, e le Postume, e tolgono via i lividi della carne. Mescolansi le secche peste nelle vivande in vece di Pepe. E' la radice sua picciola, e di niun momento in medicina.

Sforzasi con assai belle parole il Ruellio di voler farsi credere, che sia il Pepe acquatico scritto da Dioscoride quell'herba, che sempre hanno adoperata gli Speciali (quantunque falsamente) per il vero Eupatorio. Nel che, ancora che huomo dottissimo, e consumatissimo non solo nella scienza de i semplici sia stato il Ruellio, ma ancora nelle buone lettere, mi pare che egli s'inganni di gran lunga: imperoche il Pepe acquatico di Dioscoride produce le frondi come la Menta, se ben fossero alquanto maggiorate, e più tenere, e più bianche, al gusto forti, e di sapore acuto, come il Pepe, non amaro (come corrompendo il testo di Dioscoride dice il Ruellio, per far venire la cosa a suo proposito.) E quello che chiamano gli Speciali Eupatorio, produce le frondi Canapine, dure, pelose, al gusto amare, e non forti, e acute, come è il Pepe. Oltre a ciò nel Pepe acquatico non è odore alcuno, e in questo chiamato Eupatorio, è veramente non poca fragranza d'odore, per il quale è stato stimato esser pianta (se bene incognita a' antichi) di non poco valore. Appresso a questo il Pepe acquatico produce il suo fusto pieno di nodi, con alcune concavità ne i luoghi, onde hanno origine le frondi, e i suoi ramuscelli, e il seme in racemi su per li rami appresso alle frondi, ancor egli d'acuto sapore. E questo, che chiamano Eupatorio, non produce nel fusto nodo alcuno più apparente, che li producano l'altre herbe, nè produce su per quell'fusto alcuno in racemi d'acuto sapore, ma ben produce i fiori nelle cime de i rami di colore incarnato, non guari dissimili da quelli dell'Origano salvatico, i quali nel maturarsi divengono lanuginosi, producendone poscia il seme amaro come è ancora l'herba, e tutta la pianta, non ostante che dica esser acuto il Ruellio, il quale per nascere questo Eupatorio in su le rive de i fossi appresso all'acque, s'imaginò, che fusse il Pepe acquatico, non havendo riguardo alcuno all'altre sue circostanze. La onde, come per le ragioni assegnate può esser noto a ciascuno, parmi veramente, che in questo non habbia havuto il Ruellio quel maturo giudizio, che si richiedeva alle sue buone parti; percioche doveva almeno pensare, se nel gustare egli questo Eupatorio, vi haveva sentito dentro amaritudine, che non l'havrebbero gl'antichi usato di mescolarlo co' l Sale in cambio di Pepe per condimento de i cibi, essendo le cose amare così odiose alla natura humana. Ma veramente (quantunque non piaccia al Ruellio) se il Pepe acquatico si ritrova in Italia, non si può dire altro, se non che sia quella specie di PERSICARIA acutissima al gusto, nelle cui frondi non si vede quella macola nera, che si discerne appar-

HIDROPEPE.



PERSICARIA.



te nell'altra; perche le frondi sue sono lunghe, maggiori di quella delle Menta, più tenere, e più bianche. Il fusto è

sto è tutto groppoloso, e duro. Sono appresso à irami le concavità. Il seme nasce sù per quelli in racemi di così acuto sapore, che morde masticato valorosamente la lingua. Ritrovafi oltre di ciò per la più parte nascer questa pianta in luoghi aquastrini, come disse Dioscoride, e però testarò io nella mia opinione, ancora che non sieno per mancare calunniatori, e maligni che torceranno il naso per non fiutarla. Ma curandomi io poco di costoro veramente più intenti al calunniare l'altrui fatiche, che à manifestar la verità delle cose, crederò sempre che la Persicaria sudetta sia il vero, e legitimo Hidropepe, fin tanto che rinasca un'altro Dioscoride, che ne mostri un'altro più vero. Spargesi la Persicaria commodamente la state nelle camere per ammazzare le pulci, e il giorno seguente si spazza fuori. Legasi verde attorno alla carne di porco salata per conservarla dalle barbege, che ben spesso vi si generano; e però conferisce il succo dell'herba mesio nelle orecchie, nelle quali nascono i vermini. Ma l'altra che produce le foglie macchiate, non è così potente, nè virtuosa; imperoche non havendo ella punto dell'acuto, come hà ella dell'aspro, e dell'altringente, non può ella in modo veruno scaldare, come l'altra. Scrisse dell'Hidropepe Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: L'Hidropepe è stato così chiamato da i luoghi ove nasce, e dal sapore acuto simile al Pepe, che risponde egli al gusto. E' veramente caldo, ma non tanto quanto il Pepe. Nondimeno messà l'herba in forma d'impiastrò in sù i lividi, e in sù le posteme indurite, le risolve. Chiamano i Greci l'Hidropepe *Υδροπείπερι*: i Latini *Hydropiper*: i Tedeschi *Vuasser Pfeffer*: e *Mucken Kraut*: li Spagnuoli *Hierva pexguera*, ò vero *manchas*: i Francesi *Curage*.

Hidropepe  
scritto da  
Galeno.

Nomi.

Della Ptarmica. Cap. 151.

**L**A Ptarmica, la quale chiamano i Latini *Sternutamentaria*, e una pianta, che ha molti ritondi, e sottili fusti, simili à quelli dell'Avrotano, attorno a i quali sono molte frondi, lunghe, e olivari, nella sommità delle quali è un picciolo capitello, ritondo simile à quello della Camamilla, acuto di sapore, il quale odorato fa starnutare; dal che hà ella ricavato il nome. Le frondi impiastrate insieme con i fiori tolgono i lividi. I fiori fanno starnutare efficacissimamente. Nasce ne i monti, e ne i luoghi sassosi.

Ptarmica,  
e sua histo-  
ria.

**N**ASCE la PTARMICA copiosissima in Boemia non solamente ne i monti, e nelle selve aperte, e fastose, ma si coltiva volgarmente ne gl'horti, credendosi il volgo, per il suo acuto sapore, che sia ella il Pirethro. Produce più gambi da una radice sottili, alti una spanna, e mezza, tondi, con foglie intorno olivari, lunghette, e copiose. I fiori fa ella come di Camamilla, ma con men giallo ombilico, i quali odorati, ò messi nel naso, fanno con il suo acuto odore agevolmente starnutare; dal quale effetto s'hà ella preso il nome. Hà la Ptarmica virtù aperitiva, discutiva, provocativa, affottigliativa, e incisiva. La polvere della secca messà nel naso fa starnutare. La radice masticata alleggerisce il dolore de i denti, e tira la stemma dal capo. Enne di una altra sorte, la quale habbiamo parimente per una specie di Ptarmica, per far ella parimente il gambo sottile, e le foglie olivari, con i fiori, e capitelli, i quali messi nel naso fanno ancor egli starnutare. Ma in vero questa non è la Ptarmica, di cui qui scrive Dioscoride. Scrisse Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: i fiori della Ptarmica fanno starnutare, e ne i temperamenti suoi è calda, e secca, e quando è verde, è ella calda nel secondo, e secca nel terzo grado. Chiamano i Greci la Ptarmica *Πταρμική*: i Latini *Ptarmica*, & *Sternutamentaria*.

Facoltà della  
Ptarmica.

Nomi.

PTARMICA.



UN'ALTRA PTARMICA.



Della Radicetta, ò vero Herba Lanaria.  
Cap. 152.

**E'** l'herba Lanaria, la qual chiamano i Greci *Struthion*, nota, e volgare. Usanla per purgare le lane colorate.

che le levano. E' la radice di questa acuta, e provoca l'orina. Tolta con Mele alla quantita d'un cucchiaro, giova allatosse, ai fegatosi, & agli asmatici: oltre a ciò solve il corpo. Presa con Opopanaco, e radici di Cappari, rompe le pietre della vescica, e caccia fuori con l'orina. Confuma le durezza della milza. Applicata a i luoghi naturali delle donne provoca i mestruj, e ammazza efficacemente le creature nella matrice. Sana impiestrata con Polenta, e Aceto la scabbia. Cotta con farina d'Orzo nel Vino, risolve i piccioli tumori. Mescolasi ne gli impiastri, e ne collirj, che si fanno per vischiavire la visia. Odorata fa sternutare. Purga per bocca, trita con Mele, infusa nel naso.

ERA al tempo di Dioscoride l'Herba LANARIA in tanto volgare uso appresso à tutti gl'huomini per lavar le lane, che non si curò egli di scrivere quali fussero le note delle fattezze sue. Il che fa, che essendone poscia dismesso l'uso, e non così volgarmente conoscendosi à i tempi nostri, che mal si possa giudicare, qual ella sia hoggi in Italia. Gl'Arabi chiamano questa radice Condisi, e usarla molto per fare sternutare, ma non però si ritrova nelle Speciarie, quantunque molte volte vi vada nelle ricette. Et imperò se ella nasca à tempi nostri in Italia non oso io assermare, per non haver fin hora ritrovato, chi ce la mostri. Teofrasto collocò lo Struthio tra le piante spinose al 3. capo del 6. libro dell'istoria delle piante. Plinio poscia al 3. capo del 19. libro lo descrisse in questo modo: Quella herba, che si chiama Radicetta, ha il succo veramente molto atto al lavare delle lane, & è gran maraviglia, quanto ella le faccia candide, e morbide. Nasce feminata per tutto, ma l'eccellente, che nasce per se medesima, si ritrova in Asia, e in Soria in luoghi aspri, e sassosi. Enne di là dal fiume Eufrate della più lodata di tutte. Questa produce il fusto come la Ferula, ma sottile, il quale si mangiano nei lor cibi i circonvicini habitatori. Tinge questa ogni cosa, con che si cuoce. Hà frondi simili all'Oli-

STRUTHIO FALSO.



- A vo: i Greci lo chiamano Struthion. Produce i fiori la state assai aggradevoli all'occhio, quantunque sieno di niuno odore. Sono le frondi spinose, e il fusto lanuginoso. Non fa seme. Produce la radice grande, la qual si taglia per l'uso gia detto. Sono alcuni che vogliono, che lo Struthio sia la pianta, di cui è qui scolpita la figura, chiamata da noi STRUTHIO FALSO. Ma essendo ella Spinosa, non facendo il gambo ferulacco, nè lanuginoso, nè avendo ella molto grossa radice, nè sia così fortemente acuta, che possa scaldare, e disseccare nel quarto grado, non posso sottoscrivere all'opinione di costoro. E' la Radicetta, o vero l'herba Lanaria ( secondo che fa mentione Galeno all'ottavo delle facultà de semplici ) al gusto forte, e di temperamento calda, e secca quasi nel quarto ordine. E' astringiva, e fa sternutare, come fanno tutte l'altre cose, che sono calde ne i temperamenti loro, e al gusto acute. E però s'inganna manifestamente il Fuchio nel suo grande Herbario, dipingendo per l'herba Lanaria quella, che volgarmente si chiama Saponaria; imperoche questa ha frondi di Piantagine, lisce, enon come l'Oliivo, e spinose, e il fusto liscio, con distinti nodi, e non lanuginoso, e nel sapore è veramente più presto insipida, che altrimenti. Chiamano i Greci l'herba Lanaria Στρούθιον: i Latini Struthium, Radicula, & Herba Lanaria: gl'Arabi Condes, Chundes, e Kunder: i Barbari Condisi.

Herba Lanaria scritti da Galeno.

Errore del Fuchio.

Nomi.

Del Ciclamino. Cap. 153.

- I L Ciclamino ha le frondi d'Hedera, purpuree, varie, con alcune macole di sopra, e di sotto biancheggianti. Fa il gambo lungo quattro dita, nudo, sopra il quale sono i fiori rossi in forma di Rose. La radice è nera, schiacciata, simile ad un Rapo, la quale bevuta con acqua melata, purga per le parti di sotto la stemma, e l'acqua delle hidropisse. Bevuta, e applicata provoca i mestruj. Dice si, che si sconciano le donne grosse, che gli passano sopra. Portata adosso fa presto partorire. Beesi nel vino contra à tutti i veleni, e particolarmente al Lepre marino. Impiestrata giova à i morsi de Serpenti. Messa nel vino imbriaica. Bevesi con vino passo, o veromelato inacquato, al trabocco di siele, al peso di tre dramme; ma bisogna poscia mettere gli ammalati in luogo caldo, ove non envii il freddo, con assai coverte adosso à sudare; imperoche il sudore vien fuor giallo del colore del siele. Il succo della radice si tira su per il naso, per purgare la testa, applicasi con lana al sedere in forma di supposta, per fare andar del corpo. Unto questo all'ombilico, e al pettenecchio fin giù appresso alle coscie, mollifica il corpo, e fa sconciare le donne. Unto con Mele à gl'occhi, vale alle suffusioni, e debolezze di quelli. Mettesi nelle medicine, che fanno sconciare. Unto con Aceto al sedere, quando esce fuori il budello, lo riduce. Cavasi il succo dalle radici peste, e cuocesi, fino che s'ingrossa come Mele. La radice purga, e netta la pelle, ripercuote, e proibisce il nascere delle pustole, e delle bolle. Guarisce per se sola, o ver meschiata con Mele, le ferite. Impiestrata fa disfare la milza. Giova alla faccia cotta dal Sole, e fa rinascere i capelli cascati per pelagione. La sua decottione è buona da far bagni alli membri smossi, alle podagre, all'ulcere della testa, e alle bugance. L'olio vecchio, dove sia frinta dentro la radice, unto salda l'ulcere. Scavasi la radice, & empiesi d'Olio, e mettesi poscia à cuocere in su la cenere calda, e aggiungevsi qual che volta della Cera Tirrhena, accioche diventi simile ad uno unguento, utile principalmente alle bugance. Serbasi la radice tagliata in fette, come la Scilla. Dicono alcuni che s'adopera à gli incanti amorosi, pesta, e formata in pastelli. Nasce il Ciclamino in luoghi, opachi, e ombrosi, e massimamente sotto à gli alberi.

Di un' altro Ciclamino. Cap. 154.

E' voi un' altro Ciclamino, il quale chiamano alcuni Cissathemo, o vero Cissophyllo, che ha le frondi d'Hedera,

dera, quantunque minori. Produce i fusti nodosi, e grossi, i quali s'avvolgono attorno a gl'alberi circonvicini a modo di viticci. Il fiore è bianco, e odorato; i frutti sono acinosi, come Uva, simili, quantunque sien più teneri, a i corimbi dell'Hedera, il cui sapore è acuto, e la sostanza viscosa: è la sua radice inutile. Nasce in luoghi asperi. Il seme bevuto in due ciathi con Vino bianco al peso d'una dramma quaranta di continui, risolve la milza per urina, e per il corpo. Bevesi all'asma, & altre stretture di petto. Purga bevuto le donne di parto.

## CICLAMINO.



Ciclamino, e sua esaminazione.

Errore del Ruellio.

Chiamasi volgarmente il CICLAMINO Pan Porcino, E' pianta notissima, e volgare, quella dico, che è in uso hoggi nelle Speciarie: imperoche le altre specie scritte qui da Dioscoride à i tempi nostri non sono in uso, nè si conoscono (che io sappia) in Italia, quantunque voglia il Ruellio, che sia il Ciclamino della seconda specie quella pianta, che volgarmente da i Semplicisti, e da gli Speciali si chiama Sigillum sanctæ Mariæ. Ma per il Sigillum sanctæ Mariæ non intende egli la Frassinella, ò vero i Ginocchetti, nè manco il Secacul di Serapione, nè quella specie di Persicaria, che hà sopra le frondi quella macola nera, cometengono universalmente gli Speciali; ma intende d'un'altra pianta, la quale secondo i lineamenti, e la forma, che egli le attribuisce, mi pare, che veramente non sia altro, che la Vitenera, scritta da Dioscoride nel fine del quarto libro, la quale chiamiamo noi in Toscana Tamaro: e questa dice egli chiamarsi da gl'Arabi Bothomarien, onde dice haver tirato gli Speciali, e il volgo il vocabolo del Sigillum sanctæ Mariæ. Nel che manifestamente s'inganna; perioche Serapione, e tutti gl'altri Arabici, per il Bothomarien non intendono altro, che'l Pan Porcino della prima specie. Varie veramente sono le piante, che da varj, e diversi amici mi sono state mandate per il secondo Ciclamino, accioche ne dicessi

A loro il parere mio, ma non havendone ritrovato alcuna, à cui non mancassero di molte note date al Ciclamino secondo da Dioscoride, non mi son curato di farne capitale. Ritrovassi, secondo che scrive Mesue, del Pan Porcino due specie, maggiore cioè, e minore: il minore fa la radice grossa come Nocciuole e come Ceci: e il maggiore la fa grossa come un Rapo, ma nera, la quale (come s'è detto) è volgarmente conosciuta da tutti, e nasce nelle selve, e in luoghi ombrosi. Il minore scritto da Mesue, non hò veduto io in Italia altrove, che nella valle Anania della giurisdittione di Trento, dove se ne ritrovano infinitissime piante. Oltre à ciò disse pur Mesue, che tolti il Pan Porcino per bocca, ò vero messo ne i cristeri solve la flemma viscosa, e conferisce à i dolori colici, flemmatici, e similmente à quelli, che si fanno quando s'induriscono, e si ritengono poscia le fecce nelle budelle. Tiratone il succo su per il naso, conferisce à i dolori antichi del capo, alle frigide emigranee, à i paralitici, e à tutte le infirmità frigide del cervello. L'acqua distillata dalle radici del Ciclamino maggior ritirata su per il naso, vi ristagna mirabilmente il flusso del sangue. Bevuta la medesima al peso di sei oncie con una oncia di Zucchero fino polverizzato ristagna il vomito del sangue, che sia ò dal petto, ò dallo stomaco, ò dal fegato, ò da qual si vogli altro membro interiore, e conglutina, e salda le rotture delle vene, del che possiamo far noi sicuro testimonio. Il succo delle radici preso per bocca con Ossimele al peso di due dramme fa andare del corpo, e apre le oppilazioni del fegato, e della milza, e però giova magnificamente à gl'hidropici, & al trabocco di fiele, ma non bisogna darlo se non accompagnato con Mastice, ò con Noce Moscada, ò con uno seropolo di Rhabaro, imperoche queste cose sminuiscono la forza della sua malignità. Le radici fresche peste, e impastate conferiscono maravigliosamente alle postume indurate, e alle scrofole, e mettesi il succo con non poco giovamento nelli unguenti che si preparano per li tumori, e per le durezza della milza; e posto molto bene affermare, che molti che pativano questi difetti di milza sono stati guariti con questo rimedio, i quali ne havevano prima usato assai delli altri senza giovamento veruno. Mettesi il medesimo succo con giovamento presentaneo ne i cristeri che si fanno per i dolori colici, e delle budella. La radice fresca fregata intorno al sedere, ò vero postovi sopra il succo con lana provoca le hemorroide. Sanano le radici la fordità, & i suffoli delle orecchie, se si fanno bollire, tagliate minute in olio Rosato, di Mandorle, e di Camamilla, con un poco di Vino, e si mette poi l'olio caldo nelle orecchie, e le radici già cotte si impiastano sopra ben calde la sera quando i pazienti se ne vanno al letto, ma bisogna perseverar così qualche giorno, levando via la mattina le radici, e lavando il luogo con Vino bianco caldo. Fanno il medesimo piastandosi con alcune Mandorle amare, e altrettante animelle di noccioli di Pesche, e dipoi macerandoli in acqua vite per tre giorni continui; imperoche spermendosene dipoi il succo, e mettendoli nelle orecchie conferisce non poco giovamento, facendosi però ciò più volte nel medesimo tempo sudetto. Il succo incorporato con altrettanto Mele, e tenuto in bocca sana i difetti della lingua, delle gengive, e dell'altre parti circostanti, e mitiga il dolore de i denti. Gargarizzasi il succo con acqua di Piantagine per tutti gl'impedimenti delle fauci, e del gorgoglio. Fece del Ciclamino mentione Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo: Hà il Ciclamino varie, e diverse forze; imperoche è astringivo, incisivo, aperitivo, attrattivo, e digestivo. Il che è chiaro per gl'esperimenti particolari, che sene veggono. Etanto è forte nelle facultà sue, che ungendosi, ò vero impiastandosi in su'l ventre solve il corpo, e ammazza le creature nella matrice. Chiamano il Ciclamino i Greci Κύκλαμινος: i Latini Cycl-

Cyclaminus, & Rapum terræ: gl'Arabi Buchormarien, Buthermarien, & Bothormarie: i Barbari Oficinis Ciclamen, Panis Porcinus, & Arthamita: i Tedeschi Schuveinbrot, Erdapffel: li Spagnuoli Pan de Puerco: i Francesi Pain de Pourceau.

Della Dragontea maggiore. Cap. 155.

**N**asce la Dragontea maggiore in luoghi ombrosi appresso alle siepi. Produce il gambo diritto, alto due gomiti, e grosso come un bastone, diverso di colori, e liscio, di modo che nel tutto rappresenta un Serpe: sono le sue macole per la più parte purpuree. Produce le frondi l'una involta nell'altra, simili alla Rombice. Il seme nasce nella sommità del fusto, racemoso, prima di colore di cenere, quantunque nel maturarsi diventi di colore di Zaffarano, rosso. E la sua radice grande, ritonda, bianca, ricoperta di sottil velame. Cogliasi l'herba nel maturarsi, e spremesene poscia il succo, e seccasi all'ombra. La radice si cava, quando si mettono le biade, e tagliasi in fette, le quali infilzate si seccano all'ombra. Questa bevuta con vino inacquato scalda. Lessa, è vero arrostita con Mele, e fattone Lettorario, giova agli asmatici, à irotti, agli spasmati, à i catarri, che discendono dal capo, & alla tosse. Bevuta con vino muove i venerei appetiti. Pesta, e fattone unguento con Mele ferma, e purga l'ulcere maligne, e corrosive, massimamente aggiuntovi la Brionia. Fansi di questa, e di Mele lavande da schizzare nelle fistole, e nella matrice, per tirar fuori le creature. Unta medesimamente con Mele spegne le vitiligini, estirpa i polipi, & i cancheri. È utile il succo nelle medicine de gli occhi, imperochè giova alle caligini, fiocchi, e nuvolette di quelli. L'odore dell'herba, e della radice fa sconciare le donne. Il che fanno similmente trenta granella del suo seme, bevute in Aceto inacquato. Hanno usato alcuni il succo di amendue ne i dolori dell'orecchie, distillando velo con olio, e le frondi, come costringitive, nelle ferite fresche, e nelle bugance, mettendovelo suso cotte nel vino. Oltre à ciò si dice, che coloro, che si fregaranno le mani con le frondi di questa pianta, o vero, che porteranno in mano la sua radice, non potranno esser morsi dalle Vipere.

Della Dragontea minore. Cap. 156.

**L**a Dragontea minore produce le frondi d'Hedera, ma grandi, tutte punticchiate di bianco. Il fusto produce ella diritto, alto due gomiti, di diversi colori, tutto punticchiato di purpuree macole, di modo che rappresenta in tutto un Serpe, grosso come un bastone. Il frutto è racemoso nella sommità del fusto, prima verde, e poscia nel maturarsi di colore di Zaffarano, al gusto servente, e mordace. La radice è alquanto ritonda, bulbosa, simile all'Aro, vestita di sottile involglio. Nasce in luoghi ombrosi appresso alle siepi. Il succo del seme distillato nell'orecchie, mitiga i dolori di quelle: messo nel naso con lana, ne stirpa fuori i polipi, e ferma i cancheri applicatorvi suso. Bevuto il seme al numero di trenta granella con Aceto inacquato fa sconciare le donne gravide. Dicono, che l'odore de i fiori, che sono fracidi, ammazza il parto ancor tenero. È la radice calida, convenevole à gli asmatici, à gli spasmati, à irotti, à i catarri, & alla tosse. Mangiandosi lessa, è arrostita con Mele, è vero per se sola, facilita allo spugli humori del petto. Il che fa parimente la sua soma lambendosi con Mele. Fa urinare, e bevuta nel vino accende i venerei appetiti. Applicata trita insieme con Brionia, e con Mele, s'alda l'ulcere maligne, e corrosive. Sogliono far d'essa colliri per medicare le fistole, e per far partorire. Dicono, che chi si frega le mani con la radice, non può esser morsi dalle Vipere. Fattone linimento con Aceto spegne le vitiligini. Mettonsi le frondi in cambio di pezza, e di fila convenientemente nelle ferite fresche. Cotte nel vino, & applicate giovano alle bugance. Il Cascio, che s'involge nelle frondi, si conserva dal tarlarsi. È convenevole il

**A** succo cavato dalle radici, alle caligini, fiocchi, e nuvolette de gli occhi. Mangiasi in sanità ne i cibi la radice cruda, e cotta. Cuoconla nell' Isole Baleari con molto Mele, e danla ne i convitti in luogo di Pan dolce. Cavasi la radice al tempo della mistiura, la quale prima lavata si taglia in pezzi, e seccasi infilzata all'ombra, e poscia si ripone.

**Q**uantunque si ritrovino ne gl'antichi testi Greci di Dioscoride amendue questi capitoli della DRAGONTEA maggiore, e minore; nondimeno essere poco, o niente differenti di tenore, & il non haver Galeno, Paolo Eginetta, e Serapione diligentissimi imitatori di Dioscoride, fatto menzione se non d'una sola specie, ha fatto credere à molti, che l'uno di questi due vi sia stato da qualche uno accresciuto. Nella cui opinione non posso se non ancor io quasi concorrere, vedendo tanta similitudine di scrittura, come che sappia haver di certo veduta in Trento, & in Venetia l'una, e l'altra. La maggiore, con frondi simili all'Aro, & alquanto alla Rombice, involte l'una nell'altra, & il fusto alto due gomiti, grosso come un bastone, punticchiato, morbido, e del tutto simile à una Vipera. E la minore, conosciuta da tutti, con frondi, chetirano all'Hedera, per tutto punticchiate di bianco, e fusto, e frutto simile alla maggiore; perciocchè nella sommità del fusto nasce una guaina grossa nel piede, & appuntata in cima, lunga per lo più due spanne, e come che tutta sia verde di fuori, nondimeno aprendosi nel maturarsi per se stessa, è per tutto di dentro ben tinta d'un color purpureo scuro. Questa fra poco tempo fatta languida casca sopra se stessa, lasciando in mezzo una lingua simile ad un cornetto di Capra, pur di rosso colore, il quale tanto vi rimane, che'l seme, il qual gli nasce nel piede, vi cresce, e si fa grande. E questo acinoso, di color verde, quando è immaturo, e rosso come è il corallo, quando è perfetto. Nel resto poscia di tutta la pianta si rassembra senza altra controversia alla Dragontea maggiore, che qui scrive Dioscoride. Et imperò, come che l'opinioni sopra dette sieno assai ragionevoli, e veramente da esser lodate, nondimeno l'haver veduto io queste due specie di Dragontea sensatamente, come ho detto, maggiore, e minore, non affermerò però io esser fuor di proposito il credere, che Dioscoride habbia potuto scriverne l'istoria d'amendue. Del che m'hà fatto crescere la credenza Plinio, scrivendone egli di quattro specie. Di tre specie scrisse egli al 16. capo del vigesimoquarto libro, così dicendo: Quello, che chiamano i Greci Dragontio, mi è stato mostrato di tre specie: uno con frondi simili alla Bietola, non senza fusto, e con il fiore purpureo, simile all'Aro: l'altro con lunga radice, e nodosa, con tre germi; e la terza con frondi minori di quelle del Corniolo, con radice come di Canna, con tanti nodi (come affermavano) quanti erano gl'anni, che ella haveva, e con altrettante foglie. Della quarta specie fece poscia egli menzione al secondo capitolo del 25. lib. così dicendo: In Lusitania conobbi in un campo del mio hoste una specie di Dragontea quivi di nuovo riportata; co'l fusto grosso, quanto è il dito primo della mano, tutto punticchiato di colori di Vipera, il quale dicevano essere rimedio contra al morso di tutte le Serpi. Altre specie di Dragontea sono, delle quali sotto il medesimo nome dicemmo nel libro passato, ma questa ha veramente altra figura. Ma è però miracolo, che queste piante escono di terra all'altezza di due piedi, nel tempo che i Serpenti escono di sotto terra, e secchinfi poi quando si nascondono, di modo che dicono, che secche queste piante non si veggono più sopra terra. Serpenti. Tutto questo disse Plinio. Che oltre à ciò si ritrovo due specie di Dragontea, ce ne fa testimonio Teofrasto all'undecimo capo del 7. libro dell'istoria delle

Dragontea, e loro emanatione.

**E** piante,

## DRAGONTEA MAGGIORE.

A

## DRAGONTEA MINORE.



B



C

## DRAGONTEA ACQUATICA.

piante, con queste parole: La radice del Draconcolo (sono alcuni, che chiamano Draconcolo una certa specie d'Aro, per haver il suo fusto di varj colori) non è buona da mangiare, ma commoda solamente per le medicine. Il che conclude, che di più specie sieno le Dragontee, come hò poccia sensatamente veduto in un nobile giardino di rari, e gloriosi semplici dell'eccellentissimo Medico M. Maffeo de Maffei in Venetia, dove due specie di Dragontea, & una d'Aro vi si veggono il Maggio. La farina della radice presa per bocca insieme con Mele al peso di due dramme, caccia per di sotto la flemma, tanto la grossa, quanto la sottile, e purga le reni, massimamente presa con il succo della Uva passa, & un pochetto di Mastice. La radice fresca ben cotta, eben macerata sotto la cenere calda, e dipoi impiastrata mitiga il dolore, e risolve parimente il tumore dell'hemorrhoidi sdegnate. Risolve la medesima le durezza, le scrofole, e la milza indurita, & insieme le mollifica, e mondifica, e svanisce tutte le macole della pelle. Impiastrasi ancora utilmente con sterco di Capra alle podagre, & alle contusioni, o vero percossè de i nervi: e messa nella natura delle donne, provoca i mestruj. Scrisse della Dragontea Galeno al 6. delle facultà de i semplici, in questo modo: Hà la Dragontea un certo che di similitudine con l'Aro nelle frondi, e nella radice, ma è più acuta, & amara di quello, e però più scaldà, & è composta di parti più sottili. Hà oltre à ciò leggermente del costrettivo, congiunto con le due già dette qualità. Il perche è medicamento efficacissimo, percioche la radice purga tutte le viscere, disseccando, & assottigliando i grossi, e viscosi humori, & è ottimo rimedio di tutte l'ulcere maligne, e contumaci. Di questa parlando Mesue, disse, che ella solveva la flemma tanto grossa, quanto sottile. Del che fu egli agramente ripreso dal Manardo da Ferrara; imperoche dove Galeno, e

Dragontea  
scritta da  
Galeno.

D

E

F



Paolo dicono, che ella purga tutte le viscere, non intendono però, che solva il corpo, ma che sia aperitiva, e che

e che ella affortigli i grossi, e viscosi humori. Ritrova un'altra specie di Draconcolo, ò vero Dragontea, la quale io crederò insieme con il Fuchio dottissimo Medico, che sia la terza specie appressò Plinio, imperoche produce le foglie quasi come il Corniolo, e la radice come di Canna lunga, e nodosa, e così acuta, come è quella dell'Aro; da i quali nodi nascono copiose, e sottili fibre, con le quali stà fermamente colligata in terra; dalla radice nascono alcune foglie lunghe quasi come quelle dell'Arifaro secondo, dal nascimento delle quali nascono dell'altre foglie, attaccate a lunghi picciuoli, le quali (come habbiamo detto) sono come di Corniolo, ma però più grandi, e più sottili, da alcune delle quali, che sono serrate in se stesse (come si può ben vedere dalla sua figura qui disegnata) nasce fuori un frutto in grappoletti con le bacche rosse quando sono mature, nelle quali è dentro il seme nero, picciolo, e lunghetto, circondato dalla polpa del frutto. Nasce ne i monti, ma in luoghi humidi, & acquastrini. Questa ricolfi io la prima volta in Moravia lungo la strada, che vada da Praga à Vienna, passando à caso alquanto fuor di strada. Gustandosi la radice, par che sia insipida, ma poco di poi morde di sorte la bocca, la lingua, e la gola, che par che tutte quelle parti sieno piene d'acutissime spine, e però scalda ella, e dissecca eccessivamente, come anco abbrugia, & ulcera la carne, e però affortiglia, & incide gl'humori grossi, e viscosi, come fanno tutte l'altre Dragontee. E' assai differente da DRAGONCELLO.

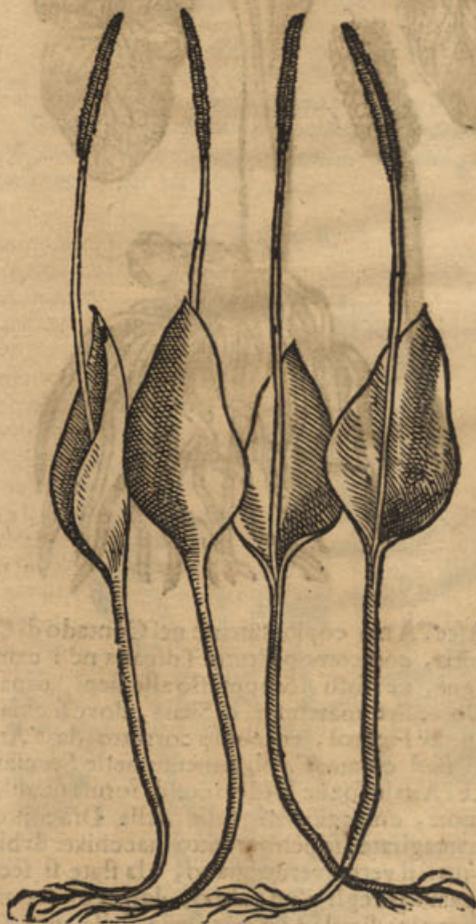
A dactità, che lascia nel masticarlo, non si può dire altro, se non che sia il Dragoncello ne gl'ordini di quelle cose, che valentemente scaldano. Ritrovati, oltre à tutte le predette piante, un'herba à i nostri tempi in Italia non conosciuta anch'essa da gl'antichi, chiamata da chi LINGUA SERPENTINA, da chi Argentina, e da chi Lucciola. Nasce questa ne i prati, ma non vi dura per altro tempo, che da mezzo Maggio fino à mezzo Giugno, percioche per essere ella molto tenera, in breve tempo si perde. Produce una sola fronde, che per il mezzo non ha costola alcuna, e però la chiamano alcuni Herba senza costola. Esce da questa fronde un breve, e sottil fusto, la punta del quale termina in una picciola linguetta, che nel colore gialleggia; e perche si rassembra alla lingua d'un serpe, la chiamano alcuni Serpentina, & altri imitando il Greco la chiamano Ophioglossò. Dissecca questa pianta senza apparente caldezza. E questa herba (secondo che recitano alcuni) per consolidare le ferite fresche mirabile, e massime l'olio, che si fa con essa al Sole, come si fa quello delle Rose. Et imperò molto la lodano alle rotture intestinali, e massime de i fanciulli. Dassi à bere in polvere con acqua di Coda di Cavallo nelle ferite delle budella, e cassali, e parimente di tutte l'altre parti intrinseche del corpo, e però giova ancora à i vomiti, & alli sputi del sangue: e bevesi utilmente per li flussi del mestruo con acqua di foglie di Quercia. La decottione di essa fatta nel Vino brusco, lavandosi gl'occhi con esso, ristagna il LINGUA SERPENTINA.

Lingua Serpentina, e sue virtù.



D

E



F

tutte queste specie il DRAGONCELLO, che si coltiva ne gl'orti di tutta l'Italia, d'acuto sapore, per l'insalate, e per le salse, con foglie lunghe, & appuntate, e radici, che se ne vanno scorrendo per terra, come fa la Granogna. Questa dicono alcuni essere herba artificiosa, e non naturale, nata di seme di Lino messo sotto terra in una Cipolla, ò vero Scalogna, quantunque à molti non ne riesca la prova. Di questo non è memoria alcuna, che si sappia, appressò à gl'antichi Greci, né manco à gl'Arabi. Ma considerata la mor-

flusso delle lagrime. Unta fresca insieme con grasso di Gallina risolve l'infiammagioni delle ferite. L'olio Omphiacino, nel quale sieno macerate al Sole le foglie fresche, & aggiuntovi un poco d'Olio, ò vero Lagrimo d'Abeto, è medicamento mirabile, & approvato per consolidare prestamente le ferite fresche. Chiamano i Greci la Dragontea, Δρακόντιον: i Latini Dracunculus: gl'Arabi Luf, & Alluf: i Tedeschi Natter vurtz: li Spagnuoli Taragontia: i Francesi Serpentine.

Nomi.

Dell'

Dell' Aro. Cap. 157.

**L'**Aro, il quale è chiamato da Soriani *Lupha*, produce le frondi di *Dragontea*, ma più lunghe, e meno punticciate. Fa il fusto rossigno, lungo una spanna, come un pestello, dal quale nasce il seme di colore di Zaffarano. Produce la radice bianca, come quella della *Dragontea*, la quale, per essere men forte, si mangia cotta ne i cibi. Condisconsi le foglie nel Sale per l'uso de cibi, e mangiansi parimente secche, cotte per se sole. Hanno la radice, il seme, e le frondi le virtù medesime della *Dragontea*. Privatamente giova la radice dell' Aro impiastata con sterco di Bue alle podagre. Serbansi nel medesimo modo, che quella della *Dragontea*, e per esser ella men forte, è più usata a mangiar sine i cibi.

A R O.



Aro, e sua historia.

**N**asce l'ARo copiosamente nel Contado di Goritia, così come per tutta Toscana ne i campi, nelle vigne, ne i fossi, & appresso alle siepi, e massime nelle nostre maremme di Siena, dove si chiama volgarmente Figarol, vocabolo corrotto da l'Aro, come si suol chiamar volgarmente nelle Speciarie. Produce l'Aro le foglie Hederacee di forma quasi come di cuore, e maggiori di quelle della *Dragontea*, ma non intagliate, se ben per tutto macchiate di bianco, le quali il verno verdeggiano, e la state si seccano. Il gambo fa egli d'un palmo, dalla cui sommità esce una guaina simile à un cartoccio della medesima lunghezza, nella quale è involto dentro il frutto. Questa col tempo si apre, e lascia un germine diritto, simile à un pistaglio, over pestello di colore giallo, da basso, del quale per intorno à modo di ghirlanda, è il seme picciolino, etondo, il quale con il tempo divien verde, & all'ultimo rosso, & i grani del quale non altrimenti stanno attaccati intorno al gambo, che il formento d'India attorno al suo sostentacolo. Le bacche del frutto sono vinoso, & al gusto acute. La radice hà egli bianca, lunghetta, e Cipollina, da cui

**A** nascono molte altre radici bianche, sottili, e lunghe, come si veggono nell'Elleboro, di acutissimo sapore. Nasce nelle campagne, ne i fossi de i campi, lungo le strade, & appresso le siepi. Nasce parimente in Boemia ne i monti, ma in tutte le sue parti molto minore dell'Italiano, di modo che si può ragionevolmente chiamare Aro minore. Un'altra sorte d'Aro, di cui è qui nel secondo luogo espressa la figura, mi mandò già da Verona M. Francesco Calzolaris diligentissimo Semplicista, riportato da lui dal famosissimo monte Baldo. Produce questo le foglie à modo di faetta, & il gambo tondo, & evidente, nella cima del quale produce le Bacche rosse in un racemo di forma piramidale vinoso, & acute, simili all'altro sudetto primamente. Sono le radici di questo copiose, lunghe, e sottili, e sparfe sotto terra per tutto intorno alla pianta, dalle

A R O M I N O R E.



quali nascono alcune piccioline granella bianche, grosse come Fave, come fanno propriamente i *Trasli* ma mordentissime, & acutissime quanto dir si possa. Usanle alcuni per trastullo à cacciar via dalle loro tavole i golosissimi parafiti, mettendone la polvere delle secche con i cibi più delicati; imperochè mangiandone abbrugia, e punge così fissamente loro la lingua, il palato, & il gorgozzule, che non possono in modo veruno più mangiar un boccone, se prima non togliono l'ardore gargarizzandosi con Latte, ò inghiottendo pian piano del Butiro fresco. Hà l'Aro virtù d'astigliare, d'aprire, d'incidere, e di provocare. La radice cotta, & incorporata con Mele è rimedio sicurissimo per tutti i difetti flemmatici del petto; perciocchè ne fa screeare le grosse, e viscoso superfluità, che vi si contengono, e però giova ella mirabilmente à gl'astmatici. Dassi parimente cotta nell'acqua, ò vero sotto la cenore calda con olio di Mandorle contra la tosse, il che conferisce parimente bevendosi il Latte, nel quale l'istessa radice sia stata cotta. Impiastasi la medesima prima lessa nell'acqua sopra le lividezze, & infiammazioni del gorgozzule, ma però incorporata con farina

BONO HENRICO.



- A sono utilissime, imperoche mangiate incidono medioeremente i grossi humori, di modo che elle son buone per tirargli dal petto, come che piu valorosa sia in cio la Dragontea. E nel secondo delle facultà de gl'alimenti: La radice dell'Aro (diceva) si mangia, come si mangiano le Rape. Nasce in alcuni luoghi l'Aro molto acuto, di modo che quasi è simile alla Dragontea. Volendosi preparare, bisogna gettar via l'acqua della prima decottione, e metterlo subito in altra acqua calda. Ma in Cirene nasce al contrario del nostro, imperoche quivi non riporta seco acrimonia alcuna, e però non è convenevole nelle medicine; di modo che è egli più utile delle Rape: onde
- B se ne portano le radici in Italia, come quelle, che si possono serbare lungo tempo senza rigerminare, o infracidirsi. Le quali parole fanno fermissimo argomento, che dove le cose mancano delle proprie qualità loro, ingannano spesso i Medici, che le adoperano. E però non basta solamente conoscerle piante, e tutti gl'altri semplici, ma è cosa molto necessaria à conoscere, e sapere, se quelle, che si hanno alle mani, habbiano le qualità istesse, che sel'attribuiscono; imperoche mancando di quelle, alterano il proprio temperamento loro, e così poco, o nulla conferiscono, ove elle bisognano. Chiamano i Greci l'Aro *A'por*: i Latini *Arum*: gl'Arabi *Jarus*, & Sara: i Barbari *Aaron*, *Barba Aaron*, *Dragontea minor*, & *Serpentaria minor*: i Tedeschi *Clein natter vurtz*: li Spagnuoli *Yaro*: i Francesi *Vid de chien*.

Nomi.

Dell' Arisaro. Cap. 158.

L' Arisaro è una picciola herba, la cui radice è grande come una Oliva, molto piu acuta, che quella dell'Aro. E però ferma, impiestrata, l'ulcere, che mangiano. Fanno di essa efficacissimi colliri contra le fistole. Impiestrata la radice a i membri genitali di tutti gl'animali quadrupedi, gli corrompe.

D A R I S A R O.



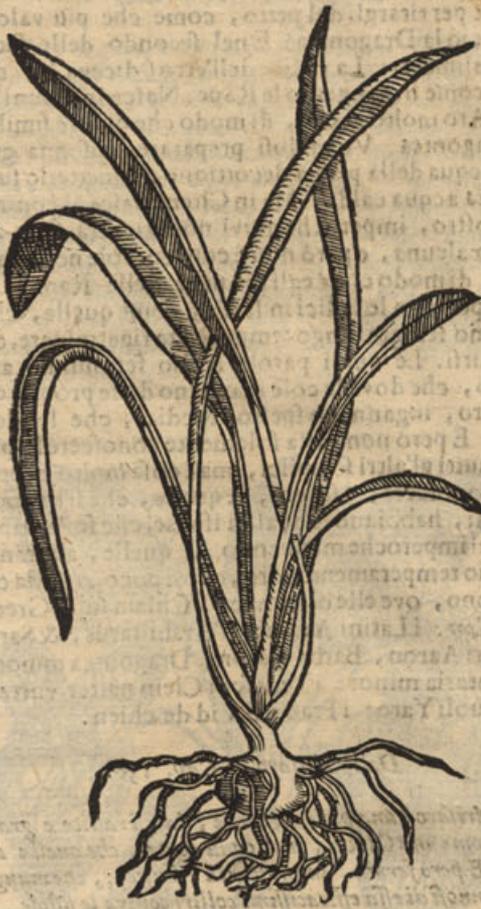
E

F

di Fave, e con Sapa. Impiastrasi ancora utilmente con Olio all'ensagioni dell'hemorrhoidi. Il succo della radice guarisce l'ulcere, che malagevolmente si consolidano, & i polipi del naso: e le foglie sanano le cotture del fuoco. Mettonsi le medesime fresche, & imbrattate con sterco vaccino caldo sopra le podagre. Il seme trito, o veramente il succo delle Bacche mescolato con olio Rosato conferisce non poco al dolore dell'orecchie. Il seme trito, e bevuto con Vino provoca i mestruai, e le secondine. Ma havendomi l'Aro invocato à memoria un'altra pianta chiamata da chi Serpentina, e da chi Columbrina, la qual chiamano i Tedeschi BONO HENRICO, non n'è parso fuor di proposito farne in questo luogo mentione. Produce questa le foglie non guari dissimili dall'Aro. Fa più gambi che uno, tutti pieni di foglie, nella cui sommità escono i fiori in grappoletti di verde colore, da i quali nasce il seme. Biancheggia questa pianta tutta non altrimenti, che se vi fusse sparso sopra sottilissima farina, & à toccarla è così liscia, e molle, come se fusse tutta unta d'Olio, o di Grasso; il perche la chiamano ancora i Tedeschi Schmerbeli. Hà la radice dura, grossa, e divisa in più parti, gialla di colore come quella della Rombice. Nasce quasi per tutto nelle piazze, nelle strade, e ne i cortili delle ville. E pianta di calda, e secca natura. Il succo della radice ungendosene guarisce la roгна, e mondifica le macchie della pelle, e massimamente applicatovi con Aceto. Sono ancora alcuni, che la lodano non poco per li morfi de i Serpenti velenosi. Fanno delle radici dell'Aro le nostre donne acque, e lisci per polirsi, e farsi bianca la faccia, di non poco valore. Et imperò quella mistura, che si fa del succo spessito al Sole simile alla Cerusa, chiamata Gerfa, fa mirabilmente lucida, e bianca la carne. Dell'Aro, fece mentione Galeno al 6. delle facultà de i semplici, così dicendo: La essenza dell'Aro è terrestre, ma calda. E oltre à ciò asseriva, ma non così forte, come la Dragontea. Scaldà l'Aro, e dissecca nel primo ordine. Le sue radici

Nasce

## UN' ALTRO ARISARO.



Arisaro, e  
sua historia.

Arisaro  
seritto da  
Galenus.

Nomi.

**N**Asce l'ARISARO, per quanto scrive Plinio al 16. capo del 24. libro, in Egitto, simile all'Aro, ma con foglie minori, minore di pianta, e parimente di radice, la quale è grossa, come una grande Oliva. Mostranne hoggi i Semplicisti due specie, & amendue mi furono prima note per mezzo dell'Eccellente Medico, e mio come figliuolo M. Gio. Odorico Melchiori Trentino, il quale del giardino di Padova, ove all'hora egli studiava, mi mandò l'uno, e l'altro Arisaro, raccolto (come mi scrisse haver inteso) in quel di Roma, dove nasce copiosissimo, non guarì lungi dalla città. Queste medesime piante mi furono poscia ancor mandate dall'Eccellentiss. e rarissimo Semplicista M. Luca Ghini. Nonne qui messo l'effigie d'amendue, non perche creda, che tanto l'una, quanto l'altra sia il vero Arisaro (imperochè quello delle foglie lunghe non tengo io per vero) ma accioche ancora altri possano di ciò giudicare. Scrisse Galeno al 6. libro delle facultà de semplici, con queste poche parole: L'Arisaro è molto minore dell'Aro, ha la radice grande come una Oliva, ma è molto più acuta dell'Aro. Chiamano i Greci l'Arisaro *Aρισάρον*: i Latini *Arisarum*.

Dell'Asphodelo, è vero *Hastula regia*.  
Cap. 159.

**L'**Asphodelo è pianta quasi nota a ciascuno. Produce le frondi simili al Porro maggiore, & il fusto liscio, nella cui sommità è il fiore, il qual chiamano *Antherico*. Ha le radici lunghe, e ritonde, simili alle Ghiande, al gusto acute. Le quali di sua natura scaldano, bevute provocano l'orina, & i mestrui. Bevute con Vino al peso d'una dramma, medicano à i dolori del costato, à i rotti, à gli spasmati, & alla tosse. Fanno vomitare mangiate ne i cibi alla quantità d'uno dado. D'uno utilmente al peso di tre dramme contra'l morso de Serpenti, ma bisogna impiastare ancora il morso con li fiori, con le frondi, e con le radici cotte nel Vino. *Impiastansi* con queste medesime l'ulcere sordide, e quelle, che mangiano. Applican-

**A** se similmente all'infiammazioni delle poppe, e de testicoli, à piccoli tumori, & à i foruncoli. Cotte con feccia di Vino le radici, vagliono alle posteme, che nascono nelle parti carnose, e con Polenta, alle novelle infiammazioni. Cuocesi il succo delle radici con Vino vecchio dolce, Mirra, e Zaffarano, e fassene così efficacissimo medicamento per gl'occhi. Distillasi il succo per se stesso tepido, o vero insieme con Incenso, Mele, Mirra, e Vino nell'orecchia, che menano marcia. Distillato nell'orecchia della parte contraria mitiga il dolore de i denti. La cenere della radice unta farina scure i capelli cascati. L'olio cotto nelle radici scovate, conferisce alle bugance ulcerate, & alle conture del fuoco, e distillato nell'orecchie giova alla sordità.

**B** La radice spegne le vitiligini prima fregate al Sole con una pezza di lino, e poscia impiastatevi sufo. Il seme, & i fiori bevuti nel Vino, resfiono maravigliosamente à i veleni della Scolopendra, e de gli Scorpioni. Purgan questi medesimi il corpo.

## ASPHODELO.



D

E

**L'**ASPHODELO, così chiamato da i Greci, è pianta folta di foglie, simili à quelle del Porro, ma più lunghe, e più strette, con il filo della schena così prominente, & acuto, che quasi pajano le foglie triangolari. Produce il gambo alto un gomito, e qualche volta maggiore, liscio, e senza nodi, & i fiori nella cima spicati, quantunque se ne ritrovi una specie, che fa i fiori gialli à modo di stella, da i quali nascono poi le bacche tonde, e verdi, grosse come Pifelli, nelle quali si chiude il seme triangolare, e nero. Fiorisce particolarmente come la Scilla, & il Verbascio, cominciando dal fondo della spica. È dotata questa pianta (come qui si vede nella sua imagine) di copiosissime radici nereggianti di fuore, e di dentro verdiccie, grosse come sono le dita della mano, ma sottili nell'origine, e grosse da basso, come nella Peonia, con una certa coda sottile in fine. Sono queste piene di succo, & al gusto amare, & acute. È veramente Pianta l'Asphodelo dilettevole alla vieta, e mal-

una mente considerandosi bene quando tutta intera si vede cavata di terra con le sue radici, le quali per la molta copia, e bellezza loro fanno un troppo bello spettacolo a chi con diligenza le rimira, avvenga che molte volte eccedono il numero di cento, quantunque nel luogo di sopra citato dica Plinio, che spesso si ritrovi l'Asphodelo con ottanta bulbose radici. Il cui gambo (come scrive Plinio al 18. cap. del 21. libro) Teofrasto, e quasi tutti gl'altri Greci chiamano Antherico, e la radice, cioè i Bulbi, Asphodelo. Ma i Latini chiamarono quell'Albuco, e l'Asphodelo Hastula regia. Scrive Teofrasto, che genera l'Amphodillo nello scapo, dove è dentro il seme, alcuni vermi, i quali fanno poscia l'ali, come quelli, che fanno la feta, e volansene via, quando per la maturità della pianta se gli rompe l'invoglio. Mangiavansi anticamente (se Hesiodo ne riferisce il vero) le radici dell'Amphodillo ne i cibi cotte con Sale, & Olio, e similmente composte con Fichi secchi. Lodolle Nicandro Poeta molto nelle sue Theriache contra à i morsi delle Serpi, e punture de gli Scorpioni. Impiastransi utilmente le radici dell'Asphodelo cotte nell'Aceto per guarire le volatiche maligne, e parimente alla scabbia le medesime bollite con Hiofciamo, & incorporate con Pece liquida curano, e levano il puzore delle ditella. La radice fregata sopra al capo raso, fa rinascere i capelli ricci. Scrivono alcuni, che la radice bevuta fortifica gl'appetiti di venere, la medesima bevuta con Vino giova al trabocco del fiele, e parimente à gl'idropici: cotta, & applicata sana le posteme, che vengono doppo l'orecchie: bevuto il vino della decottione delle radici caccia fuori le pietre delle reni: sanano pestandosi, e facendosene unguento la rogna de Buoi, e de Cavalli, e fa rinascere presto i peli nelle cicatrici dell'ulcere. Fece dell'Amphodillo mentione Galeno al 6. delle facultà de semplici, parlandone in questo modo: E' la radice dell'Amphodillo utile, come è quella dell'Aro, dell'Arisaro, e della Dragontea, per esser ancora ella astringiva, e resolutiva. La cenere delle radici è più calda, più secca, più sottile, e più potente nel digerire. Il perche fa rinascere valentemente i peli, che cascano. E secondo che riferisce Aetio, il Vino della decottione delle sue radici preso alla quantità d'un bicchiere, provoca doppo al bagno subito i mestruj ritenuti, ma vuole essere il Vino bianco, e parimente vecchio. Chiamano l'Amphodillo i Greci Ασφιδελος: i Latini Hastula regia: gl'Arabi Cheunce, Bhute, Bivach, Abg, & Arxeras: i Tedeschi Gold vurtz, & Heidnisch: li Spagnuoli Gamones, Gamonites: i Francesi Afrodiles.

Del Bulbo, che si mangia. Cap. 160.

**I**l Bulbo, che si mangia, è volgare, e noto à ciascuno. Mangiato ne i cibi è utile allo stomaco. Il rosso, che si porta d'Africa, muove il corpo. L'amaro, che si rassembra alla Scilla, fa digerire, e molto più è convenevole allo stomaco. Tutti i Bulbi sono acuti, scaldano, sono venerei, fanno aspra la lingua, & il gorgozzule, uriscono assai, generano carne, son ventosi. Impiastransi ai membrivotti, e dislogati, & in su i dolori della giunture, cavano i bronconi, e le spine. Applicati sopra il vero con Mele giovano alle cancrene, & alle podagre. Giovano ancora impiastriati con Mele, e con Pepe sopra à gl'idropici, & à i morsi de i Cani, proibiscono il sudore, e levono i dolori dello stomaco. Mondificano la jassarella, e l'ulcere del capo, che menano, quando vi si impiastriano insieme con Nitro brugiato. Spongono insieme con torti d'Ova i lividi, & i quosti, e con Mele, & con Aceto le Lentigini. Medicano alle percosse dell'orecchie, e dell'unghe delle dita, applicativi suso insieme con P. lenta. Arrostiti sotto alla cenere calda, e similmente applicati insieme con la cenere delle Mene, guariscono i fidi. Brugiati, e mescolati con Alcionio, spongono le macole della pelle della faccia, e le negrezze delle

**A** cicatrici, e massime facendone unione al Sole. Cotti nell'Aceto, e mangiati sono convenevole à i rotti. Ma è da guardarsi dal troppo mangiarne, imperoche nuocono à i nervi.

Del Bulbo, che fa vomitare. Cap. 161.

**I**l Bulbo, il qual chiamano Vomitorio, ha le frondi più lente, e più vicide, e molto più lunghe, che quello, che si mangia. La radice è simile à quella, ricoperta di nera spoglia. Questa mangiata, over bevutone la sua decottione, giova à i difetti della vesica, e fa vomitare.

**B** **BULBO VOMITORIO.**



**E** **C**hetanto i **BULBI**, che si mangiano ne i cibi, quanto quelli, che mangiati eccitano il vomito, fuitero notissimi à gl'antichi, si può agevolmente conoscere per non seriverne Dioscoride, com'essi si fussero fatti. Il che dimostra, che tanto fussero amendue noti à ciascuno, che non fusse altrimenti bisogno di seriverne l'istoria. Ma ciò non interviene à noi, per cioche per essersene perfo l'uso del mangiarli, ne sono di tal forte incogniti, che veruno fin hora hò potuto ritrovare, che veramente me gli dimostri, se bene si ritrovavano alcuni nuovi Esculapj, & Apollini disgratiati, che ne dimostrano alcuna sorte di Bulbi da mangiare ne i cibi, e da far vomitare, confidati solamente nella loro opinione. Ma io, che non mi lascio ridurre à credere, nè persuader delle piante cosa veruna, se non con le ragioni in mano, vedendo manifestamente, che costoro se ne vanno alla cieca, non mi posso in modo veruno accostare alla loro opinione, e massimamente vedendo, che Dioscoride non scrisse di questi Bulbi historia veruna. Ma non mancano però presuntuosi, e maligni, che mi riprendono d'ignoranza, dicendo, che non mi sia poco vergogna à non conoscere ancora questi Bulbi tato volgari. La dottrina de i quali à chi piace di seguitare, faranno forse meglio à non leggere

Bulbi e loro elaminazione.

leggere questi miei commentarij; imperoche io gli hò solamente fatti per li candidi, e sinceri lettori, e non per coloro, che gli torciono il naso sopra. Usaronli gl'antichi quotidianamente ne i cibi, e massimamente in quelli, che mangiavano per fortificarli al coito, come cosa convenevole per tale cosa; del che fà fede Martiale con questi due versi:

*Cum sit anus conjux, cum sint tibi mortua membra:  
Nil aliud Bulbis quam satur esse potes.*

Errore di molti.

Bulbi scritti da Galeno.

Ma non mancano chi credano, che le nostre Scalogne volgari, ò veramente le Cipolle fissili, le quali noi in Toscana chiamiamo Cipolle maligie, fussero i Bulbi de gl'antichi. Ma si conosca l'errore di costoro per quel, che scrive Teofrasto, il quale e delle Scalogne, e delle Cipolle fissili scrisse fra le specie delle Cipolle al 4. capo del 7. libro dell'istoria delle piante, e non tra le specie de i Bulbi, de quali scrisse particolarmente al 13. capo del medesimo libro. Scrisse de Bulbi Galeno al 6. libro delle facultà de semplici, con queste parole: Il Bulbo, che si mangia, è freddo, e grosso, e genera humori viscosi; imperoche malagevolmente si digerisce, genera ventosità, e provoca al coito. Nondimeno per essere amaro, e costrettivo, astringe, & insieme conglutina, e dissecca ancora certamente; percioche è stato dimostrato, che l'amaritudine è in quelle cose, che hanno potestà d'astergere, & in quelle, che conglutinano, la stiticità, e dall'una, e dall'altra di queste si conseguisce la siccità. Ma il Bulbo, che fà vomitare, è veramente molto più caldo del predetto. Et al 2. libro delle facultà de gl'alimenti: I Bulbi (diceva) sono nella medesima specie de i predetti; imperoche si mangia la radice loro gittando via le foglie, come che alle volte nella primavera si mangino ancora i germini. Sono i Bulbi evidentemente austeri, & amari, & imperò eccitano alquanto l'avidità dell'appetito ne gli stomachi infermi. Nè manco son contrarij a coloro, à cui bisogna far sputare la marcia dal petto, e dal polmone, quantunque nella sostanza loro sieno grossi, e viscosi; percioche l'amarezza loro è contraria alla grossezza, come cosa atta à incidere le cose grosse, e viscosi, come habbiamo detto ne i commenti de medicamenti. Il perche lessi due volte nutriscono assai, ma per fare sputare sono del tutto inutili, come privi di tutta l'amaritudine. In tal caso adunque, ove si vogliono mangiare per cibo, bisogna condarli con Olio, Garo, & Aceto, imperoche così sono più aggradevoli al gusto, generano manco ventosità, e digeriscono meglio. Chiamano i Greci il Bulbo, che si mangia, Βολβός ἐδατμοσ: & il Vomitorio Βολβός ἐμετμοσ: i Latini quello, che si mangia Bulbus esculentus, e l'altro Bulbus vomitorius: gl'Arabi quello da mangiare Bafar alzir, & il Vomitorio zir.

Noni.

*Della Scilla. Cap. 162.*

**L**A Scilla è fervente, & acuta. L'arrostita diventa più utile in molte cose. E per ciò si circonda, e si ricuopre di pasta, ò vero di creta, e mettesse nel forno, ò vero sotto a carboni, sino che sia arrostita sufficientemente la pasta, che se gli mette attorno. Togliessi poscia via, e se ella si ritrova, che non sia ben cotta, e fatta tenera, e si fappa, si ricuopre di nuovo di pasta, ò vero di luto, e ricuoce, percioche quella, che non è così arrostita, non si può dare senza grave pericolo de i membri interiori. Arrostita scelsa ancora messa nel forno in un vaso di terra ben coperto. Prendesi della Scilla, gittando via li scogli di fuori, le parti, che sono più di dentro, e cuocansi tagliate in pezzi mutandogli, e rimutandogli l'acqua, sino che più non gli ritrovi nè fortezza, nè amaritudine. Insalsansi poscia, di modo che non si tocchino l'una con l'altra, e seccansi all'ombra per fare l'Olio, il Vino, e l'Aceto Scillivico. Vagliano li scogli della Scilla delle parti più interiori fritti nell'Olio, e pesti con Ragia contra alle crepature dei piedi. Impiastrasi la Scilla cotta nell'Aceto in si

**A** i morfi delle Vipere. Dassi una parte dell'arrostita, con otto parti di Sale pur al peso d'un cucchiaro, ò vero di due à digiuno per fare andare del corpo. Mettesse nelle bevande, e nelle medicine odorate, & in quelle, che si fanno per provocar l'orina, per l'hidropisie, per li vomiti dello stomaco, e debolezze di quello. Giova fattoa l'etovario con Mele al peso di tre oboli, al trabocco di file, & à dolori di corpo, alla tosse vecchia, à strettura di petto, & à vomiti. Cuocesi con Mele, e mangiasi ne i cibi per tutte queste cose, e particolarmente per corroborare la digestione, solve per il corpo le materie viscosi, e naci. Lessa, e mangiata nel medesimo modo, fà i medesimi effetti, ma non è da dare à coloro, che hanno ulceroato alcun membro interiore. Ungonsi utilmente con l'arrostita le bugance, i porri pendenti, & i calli. Il seme della Scilla trito, & impiastrato con Mele, e con Fichi secchi, e mangiato mollifica il corpo. Appiccata la Scilla sopra à gl'ufci delle case proibisce gli incantamenti.

**B**

*Del Pancratio, cioè Scilla minore.  
Cap. 163.*

**L** Pancratio, il quale chiamano alcuni Scilla, produce la radice simile al Bulbo maggiore, di colore rosso, porporino, il cui sapore è fervente, & amaro. Le frondi sue simili à quelle del Giglio, ma più lunghe. Ha questa la virtù medesima della Scilla, preparasi, e dassi al medesimo modo, & al medesimo peso per l'infirmità, ove fà ella di bisogno, quantunque sia men forte della Scilla. Impiastrasi il succo cavato dalla radice con farina d'Orobo, e fansene Trocisci, i quali commoissimamente si danno à gl'hidropici, & à coloro, che passano nella milza.

**C**

**S C I L L A.**



**I**O veramente hò sempre tenuto per lo passato, che le SCILLE, che sono in Italia in comun'uso de Medici, & in tutte le Speciarie, fussero le legitime, e le vere, & questo per più ragioni, e congetture. Prima per ritrovar da Plinio al 5. capo del 19. libro, che non è da crederlo bulbosa

**D**

**E**

**F**

bulbosa alcuna, che sia maggiore della Scilla; onde vedendosi alle volte di quelle, che comunemente s'usano, grosse poco meno della testa d'un'huomo, non poteva se non credere, che esse fossero le vere. Oltre a ciò ritrovando Teofrasto al 12. capo del 7. libro dell'istoria delle piante, che la Scilla produce prima il gambo, e i fiori, che le foglie (il che chiaramente si vede nelle nostre) restava nella mia opinione. Più oltre havendo io alle volte veduto alcune Scillette poco veramente maggiori d'un Pero, mi persuadeva, che queste fossero il vero Pancratio, e le comuni delle speciarie le vere Scille, e tanto più ritrovando da Dioscoride, che la radice del Pancratio è come un Bulbo grosso, essendo però cosa chiara, che i Bulbi sono radici più presto d'infima grossezza, che di grande. Ma considerando poi più altamente intorno all'istoria di queste piante, e ritrovando che Dioscoride, e parimente Plinio scrivono, che l'Aloe fa le foglie simili alla Scilla, e vedendo, che le nostre del comune uso fanno le loro simili al Giglio, e non all'Aloe, tra le quali è non picciola differenza; e ritrovando ancora da Teofrasto, e da Plinio, che le Scille fioriscono tre volte all'anno (il che non si vede nelle comuni) hò dubitato, non senza ragione, se le nostre sieno le vere, o no, e se si ritrovino altre Scille con frondi simili all'Aloe, fin tanto che pur hò inteso da alcuni Medici Spagnuoli, che nelle maremme di Spagna nascono Scille il doppio maggiori delle nostre, con foglie simili all'Aloe, ma non però del tutto così grosse, molto più acute, amare, e valorose di quelle che s'usano. Il che mi fa hor conchiudere, che le nostre sieno il vero Pancratio di Dioscoride, il quale produce le foglie di Giglio, quantunque più lunghe, immaginandomi, che non voglia dir Dioscoride, che il Pancratio faccia la radice grande come un Bulbo de più grossi, ma bulbosa, e grossa, pigliando egli in questo luogo questo nome Bulbo in genere, e non in specie. E però forse non fanno le nostre Scille gli effetti loro così valorosi, come farebbono le vere, non havendo quelle del Pancratio, come scrive Dioscoride, facultà così valorose. Io dico qui liberamente la mia opinione, ancora che io sappi che non mancaranno maligni, che la riprendino. Ma essendo mio istituto d'attaccarmi più al testimonio chiarissimo di Dioscoride, ed i Plinio, che alle sofistierie di questi sciamoniti, hò poco da curarmi del loro cicalare. Usano à i tempi nostri alcuni Medici per le infermità frigide del cervello, e dei nervi, di mettere la Scilla cruda, tagliata però in minuti pezzuoli con Mele in un vaso di vetro tutta la state al Sole, usando poscia quel Mele diligentemente colato per rimedio eccellentissimo al mal caduco. Ma in vero altrimenti faceva Galeno, perciocché non metteva egli la Scilla insieme con Mele, ma bene in un vaso, dove prima fusse stato il Mele per trarne il succo, che ne liquefaceva il Sole ne i giorni ardentissimi caniculari. E però male intendono la cosa coloro, che volendo cavar secondo Galeno il succo della Scilla, fanno (non accorgendosi del loro errore) il Mele Scillino. E' la Scilla (secondo il dir di Galeno all'ottavo delle facultà de semplici) valentemente incisiva, ma non però così valentemente calida; imperocché non passa nel caldo, ch'ella possiede, il secondo grado. Chiamano i Greci la Scilla, *Σκίλλα*: i Latini Scilla: gl'Arabi Haspel, Hausel, Aichil, & Alaschil: i Tedeschi Meerzuvibel: li Spagnuoli Cebolha albatrana; i Francesi Stipoulle, Charpentarie, & Oignon marin.

Del Capparo. Cap. 164.

**I**l Capparo è una pianta spinosa, strata per terra in ritonda figura. Sono le sue spine vitorte a modo d'harpa, come quelle de i Rovì. Produce le frondi tonde simili a quelle de i Pomi Cotogni. Il suo frutto è simile alle Olive, il quale aprendosi, produce un fiore bianco, dopo al quale vi rimane un certo, che come una Ghianda lunga,

- A** il quale dimostra nell'aprirsi le granella, simili à quelle del Melagrano picciolo, e rosse. Hà molte, grandi, e legnose radici. Nasce in sottil terra in luoghi aspri, nell'isole, e nelle ruine de gli edificii. Condiscesi il suo frutto, e'l fusto nel Sale per uso de i cibi. Conturbail corpo, è inimico allo stomaco, fa sete; benchè cotto è più conveniente allo stomaco, che mangiato crudo. Beruto il frutto quaranta giorni continui al peso di due dramme, sminuisce la milza, e fa urinare i trombi del sangue. Giova bevuto medesimamente ai dolori delle sciatiche, a i paralitici, a i rotti, e a gli spasmatii, provoca i mestruì, e purga la flemma della testa: Giova la decottione del seme, lavando senela bocca, a i dolori de denti. La corteccia della radice secca vale a tutte le cose predette, mondifica tutte le ulcere vecchie, e sordide, e quelle, che son fatte callose. Impastata con farina d'Orzo, e fattone impiastro, giova a coloro, che patiscono nella milza. Giova masticata a i dolori de denti. Trita, e unta con Aceto spegne le vitiligini bianche. Le frondi, e le radici peste, risolvono le durezze, e le scrofole. Il succo, che si sprema dalle radici, distillato nell'orecchie, v'ammazza dentro i vermi. Il Capparo, che nasce nella Marmarica Libia, è grandemente ventoso: quello che nasce in Puglia fa vomitare; e quello, che si porta dal Marrosso, e di Libia, è acutissimo, laonde ulcerava la bocca, e rode le gengive per fino all'ossa; il perche si dannava nell'uso de cibi.

CAPPARO.



- F** Sono i CAPPARI notissime piante in Italia, e similmente notissimi sono i suoi frutti, li quali usiamo ne i cibi serbati nella salamoja, ma molto più delicati sono serbati nell'Aceto fortissimo, come fanno ben fare alcuni in Toscana. Portansigli eccellenti à Venetia d'Alessandria, come che dica Plinio all'ottavo capo del decimonono libro, che i più lodati son quelli di Caria, e di Frigia. Portansene assai di Puglia, ma non sono così aggradevoli al gusto, nè così belli all'occhio come sono gli Alessandrini, nè fanno però vomitare à i tempi nostri, come scrive Dioscoride: se già non haveffero cotal virtù mangiandosi così verdi, avanti che si salino. Nascono i Cappari

A a pari

pari abbondantemente ancora à Roma per le ruine de' suoi antichi, e superbi edificj, e massime attorno al Tempio della Pace; e parimente nella Città nostra di Siena, i quali non sono men buoni de' Pugliesi. Teofrasto scrive al quinto capo del sesto libro, che non nascono i Cappari in luoghi coltivati. Al che ripugna il feminare, che se ne fa in più luoghi à i tempi nostri, e che se ne faceva al tempo di Plinio, il quale al luogo predetto gli insegnò à feminare, così dicendo: Seminandosi i Cappari, bisogna metterli in luogo secco in una aja, che sia ben cavata, e circondata di fossi per ogni intorno, e che le ripe sieno ben per tutto cerchiate di fassi, altrimenti si spargono, e si dilatano per tutti i campi circonvicini, e fanno diventare la terra sterile. Fioriscono la state, e stanno verdi fino all'ocaso delle Vergilie. Godonsi de' i luoghi arenosi, à i quali sono familiarissimi. Nella corteccia delle radici de' Cappari (secondo che al settimo delle facultà de' semplici commemorò Galeno) si veggono tre manifeste qualità, cioè amara, più apparente delle altre, la seconda acuta, e acerba la terza. Il perchè è manifesto, che vi si ritrovino diverse qualità contrarie; imperochè è per la amaritudine astringiva, aperitiva, & incisiva: per l'acuità, calefattiva, incisiva, e digestiva: e per l'acuità, contrattiva, indurativa, e costrettiva. Et imperò se medicamento alcuno può giovare alle durezza della milza, questo è il più valente così applicato di fuori, composto con altri idonei medicamenti, come preso per bocca, tanto cotto nell'Aceto, ò vero nell'Oximele, quanto tolto secco in polvere, meschiato con i medesimi già detti liquori, percioche essendo apertamente manifesto, che purga egli i grossi, e viscosi humori tolto in questo modo, e quelli non solamente per orina, ma per il corpo, conduce ancor spesso i sanguinolenti; dal che sono state curate le durezza della milza, similmente le sciatiche. Provoca dopo questo la corteccia della radice de' Cappari i mestruj, e masticata tira la flemma dalla testa, e conferisce à i rotti, e à gli spasimati. Sana applicata à modo di empiastro, le ulcere maligne, percioche le facultà sue sono di mondificare, e non poco di disseccare. Giova per le predette sue qualità à i dolori de' i denti, ò cotta nell'Aceto, ò vero nel Vino, e parimente masticata. E' cosa chiara per le precedenti ragioni, che ella sia incisiva, astringiva, digestiva, & contrattiva, e però incorporata con Aceto leva via le utiligini, fanna le scrofole, e l'altre durezza, quando però s'accompagna con altri convenevoli medicamenti. Corrisponde proportionalmente il frutto de' Cappari in ogni sua facultà alla scorza delle radici, come che in ogni sua operatione si ritrovi egli più debile; il che interviene similmente à i fusti, e alle frondi. Onde mi ricordo havere alle volte risolto con le frondi alcune durezza simili alle scrofole: ma bisogna mescolarle con cose, che possano ribattere la vehemenza delle forze loro. E però non è maraviglia, che con l'amaritudine, che posseggono, possano ammazzare i vermini dell'orecchie. Oltre à ciò è da sapere, che i Cappari, che nascono nelle caldissime regioni, come sono quelli di Arabia, sono molto più acuti de' i nostri, e però hanno maggior facultà di scaldare. Et al secondo delle facultà de' gli alimenti diceva pur egli: Nascono i Cappari copiosamente in Cipro, e son composti di sottilissime parti, & imperò mangiatine i cibi nutriscono poco, come fanno tutte l'altre cose sottili. I frutti de' i Cappari sono veramente più in uso come medicina, che come cibo. Portansi à noi conditi nel Sale, imperochè serbandosi così soli si putrefanno. E' adunque cosa chiara, che i verdi, avanti che si salino, sono più nutritivi, imperochè perdono per il Sale assai del nutrimento loro, onde se non se gli cava il Sale, non nutriscono, ma solvono il corpo. Lavati, e tenuti in molle, fino che lasciano ogni sapore di Sale, essendo di pochissimo nutrimento, si fanno à i corpi cibo, e medicina, per-

Cappari come si feminano.

Cappari scritti da Galeno.

A cioche per far tornare l'appetito perduto, e per radere, e cacciar fuori la flemma, che s'attacca allo stomaco, sono molto convenevoli, e così per aprirle oppillationi del fegato, e della milza; ma debboni sempre mangiare avanti à tutti gli altri cibi, accoci à modo d'insalata con Olio, e con Aceto, ò vero con Aceto melato. Mangiano alcuni i germi de' Cappari, come quelli del Terebintho: e serbanli mentre che son verdi, ò nella salamoja fatta d'Aceto, ò nell'Aceto puro. Chiamano il Capparo i Greci *Kerapiss*: i Latini Capparis: gl'Arabi Cappar, & Kappur: i Tedeschi Kappern: li Spagnuoli Alkaparras: i Francesi Capprez.

B Del Lepidio. Cap. 165.

C Chiamano alcuni il Lepidio, Gingidio. E' herba volgarmente nota. Servasi con Latte nella salamoja. Le frondi sono acute, e ulcerative; il perchè applicate insieme con radice d'Enola per un quarto d'ora, è remedio presentaneo alle sciatiche. Giova similmente nel medesimo modo à coloro, che patiscono nella milza: e la scabbia. Stimasi, che tenendosi applicata al collo la sua radice, levivia il dolore de' i denti.

C LEPIDIO DI DIOSCORIDE.



D E Ssendo di sopra alla fine del primo libro al capitolo dell'Iberide stato detto, qualmente sieno il LEPIDIO, e l'Iberide una cosa medesima, non accade qui replicarne l'istoria, percioche quivi si può ciascuno soddisfare. Ma da questo è veramente differente il Lepidio, che commemora Plinio all'ottavo capo del 19. libro, imperochè dice egli esser pianta alta un gomito, con frondi di Lauro, e non di Nasturtio; i cui lineamenti (come dicemo di sopra al capitolo dell'Iberide) dimostrano, che'l Lepidio di Plinio sia una medesima cosa con quella seconda specie d'Iberide, che scrive Paolo nel terzo lib. al cap. 77 per la cura delle sciatiche, produrre le frondi di Lauro. La quale veramente (come dicemmo nel luogo già detto) non è altro, che questa herba fatta

E

LEPIDIO DI PAOLO, E DI PLINIO.



ha fatta hoggi volgare in Italia, chiamata da alcuni per l'acutissimo suo sapore Piperitis. Oltre a questo non mi posso se non grandemente maravigliare, che s'habbia creduto il Ruellio, Hermolao, & il Manardo, che'l Lepidio sia quella volgare, e nota pianta à tutta Italia, che volgarmente si chiama Raphano; percioche per produrre ella grandissime frondi, maggiori di quelle del Verbalco, e poco minori di quelle dell'Enola, non si può in modo alcuno rassembrare il Raphano al Lepidio di Dioscoride, il quale scrive esser picciola herbetta: nè manco à quello, che scrive Plinio, descrivendo egli il suo alto un gombito, e con frondi di Lauro: se già costoro, huomini de i nostri tempi dottissimi, non intendessero per il lor Raphano, il Lepidio di Plinio. Chiamano i Greci il Lepidio *Λεπίδιον*. i Latini *Lepidium*: gli Arabi *Seitaragi*, *Haufab*, *Afceitaragi*, e *Sitharegi*: i Tedeschi *Gauebluum*, e *Vuilder Krefz*: i Francesi *Pasterai-geravage*, & *Nasitort savvage*.

Del Ranuncolo, ò vero *Batrachio*.  
Cap. 166.

Le specie del Ranuncolo son più, come che habbiano tutte una medesima virtù, acuta, cioè, e valorosamente ulcerativa. Hà quello della prima specie le frondi di Coriandro, ma però più larghe, bianchiccie, e grasse: produce il fior giallo, e qualche volta purpureo: il fusto è sottile, alto un gombito: produce la radice bianca, picciola, e amara, con molte radichette capillari, ma con più sottili radici per intorno, come l'Elleboro. Nasce in luoghi humidi, e appresso all'acque. Quello della seconda specie è più lanuginoso, hà il fusto più lungo, e le frondi più intagliate, nasce abbondantemente in Sardegna, acutissimo al gusto, dove lo chiamano *Apio salvatico*. Il terzo è picciolino di dispiacevole odore, e produce il fior giallo. Il quarto è simile a questo, ma hà il fior bianco simile al Latte. Le frondi, i fiori, e i fusti di tutti questi, quando son verdi, e teneri ulcera-

A no, e brugiano con dolore, & imperò impiestrati fanno cadere l'unghie corrotte, guariscono la rogna, spengono le margini, cavano le formiche che si rassembrano à i thimi, e sanano la pelagione. La decottion loro applicata tepida giova alle bugnance. La radice secca, e trita messa nel naso fa starnutare, e tenuta tra i denti ne leva il dolore, ma gli fa rompere.

RANUNCOLO I.

B



C

D

E

F

Chiamasi (quantunque male) il RANUNCOLO, ò vero *Batrachio* scrittone qui da Dioscoride, Ranuncolo, e sua etimologia. quati per tutta Italia, come ben dicemmo di sopra al capitolo del Coronopo, Piè Corvino, ò vero Piè di Gallo. E' herba veramente nota à ciascuno, e ritrovansene in Italia più specie. E quantunque Dioscoride non scrivesse di più che di quattro, ionondimeno posso affermare haverne veduto e la quinta, e la sesta specie. Tra le quali ve n'è una (quantunque se la taccia Dioscoride) non punto dissimile da quella prima, che produce la radice, simile à una grossa Castagna, bianca, e ulcerativa, laquale hò spesso usata io il verno per far vescicare, quando non hò potuto haver l'herba: il che hò parimente veduto fare ad altri. Oltre à ciò quello, che nasce in Sardegna, più languinoso, ò (come dice Plinio) più cespuglioso, acutissimo al gusto, non per altro chiamavano alcuni *Apium riuus*, se non perche scrivono alcuni, che se ne muojono ridendo, come per allegrezza, coloro, che lo mangiano. Ma in vero (per quanto io me ne creda) la cosa ità altrimenti; imperoche scrive Pausania, che mangiandosi questa herba fa ritirare i nervi, di modo che fa slongar la bocca, di sorte, che nel morire par propriamente, che ridano coloro, che se lo mangiano: onde diceva Salustio: nasce in Sardegna una certa herba, la qual si chiama *Sardonìa*, simile all'*Apio salvatico*, laquale ammazza gli huomini, talmente loro storce la bocca, e le parti circostanti, che par veramente, che ridano nel morire. Il che disse similmente Dioscoride nel sesto libro scrivendo de veleni, ove particolarmente tratta de gli accidenti, che fa l'herba *Sardonìa*, quando ella si mangia.

Apio riuo, ò vero di Sardegna.

RANONCOLO II.

A

RANONCOLO IV.



RANONCOLO III.



Ma volendosi sapere in quanto errore siano coloro, che tengono il Ranuncolo per il Piè Corvino, ò vero Piè di Cornacchia, leggasi il commento nostro fatto

B



C

RANONCOLO V.

D



E

F

di sopra al cap. del Coronopo, e ritrovassene qui quanto fa del bisogno. Scrisse del Ranuncolo Galeno nel festo libro delle facultà de semplici con queste parole:

RANUNCOLO VI.



A Sono amendue acuti; e per questa cagione il succo tirato per il naso purga la testa. La radice masticata tira la flemma: cotta in Vino passo, e applicata in forma di linimento, medica le infiammazioni, le debolezze, e le cicatrici degli occhi, e mondifica l'ulcere sordide. I fusti, e le frondi cotte con Ptisana, e mangiate ne i cibi, fanno abbondare il latte: applicate con lana a i luoghi naturali delle donne, provocano i mestru: impiastrate guariscono la scabbia. Sono alcuni, che ingannandosi, si pensano, che l'Argemone si chiami Eupatorio, perche per la similitudine del colore, che hanno amendue questi ne fiori, non fanno separare l'Argemone, e quella specie di Papavero, la qual chiamano Rheda (del quale diremo nelle specie de Papaveri) dal salvatico Anemone. Ma i fiori dell'Argemone, e del Papavero, che chiamano Rheda, hanno il colore men tinto, e amendue fioriscono piu tardi. Olive a cio l'Argemone ha il succo giallo, molto al gusto acuto: & il Papavero detto Rheda, quantunque l'abbia ancor egli acuto, l'ha nondimeno bianco come latte. Appresso l'Argemone, e il Rheda hanno le teste simili al Papavero salvatico: ma nell'Anemone è piu grosso nella cima, e nel Rheda piu sottile. L'Anemone per lo contrario non fa succo alcuno, nè ha il nasetto simile a quel del Papavero, ma ha una certa cima simile allo Sparago. Nascono quelli per lo piu ne i campi.

C

ANEMONE I.



parole: Il Ranuncolo è di quattro forti, ma tutte sono nelle facultà loro acute, di modo che ulcerano la carne con dolore. Per questa adunque ragione, usandosi con discrezione, guariscono la rogna, e la scabbia: stirpano le unghie guaste, levano i segni delle cicatrici, e cavano via i porri pendenti chiamati acrochordoni, e le formiche. Giovano similmente alla pelagione, lasciandovisi sopra poco tempo; imperoche lasciandovisi sopra troppo, non solamente scorticano la pelle, ma abbrugiando la carne, vi generano l'escara. Tutte queste cose fanno i fusti, e le foglie, quando s'impiastrano verdi. La radice secca fa stannutare, come fanno l'altre cose, che disseccano valorosamente. Giova ancora a i dolori de i denti, di modo che li rompe per esser valorosamente disseccati. E per dirlo in una volta sola, sono tanto la radice, quanto l'herba, eccessivamente calide, e secche. Chiamano i Greci il Ranuncolo Βαρπαχιον: i Latini Ranunculus: i Tedeschi Hanen fuosfz: li Spagnuoli Hierva belida: i Francesi Bacins.

D

E

Dell' Anemone. Cap. 167.

L'Anemone è di due specie, l'uno de quali nasce in luoghi salvatici, l'altro in luoghi coltivati. Il quale è di varie specie; imperoche l'uno produce il fior rosso, l'altro bianco, come il latte, o veramente purpureo. Le frondi di questi son simili al Coriandro, ma intagliate piu minutamente, ove s'inclinano a terra. I fusti sono lanuginosi, e sottili, sopra cui sono i fiori simili a quelli del Papavero, in mezzo a i quali sono le teste nere, o ver cerulee. Hanno la radice grande come una oliva, o poco maggiore; cinta come da certi nodi. Il salvatico è in tutte le sue parti maggiore. Ha le frondi piu larghe, e piu dure, e capo piu lungo. Il fiore è rosso, e le radici son molte, e capillari. Enne di quelle, che ha le frondi nere, ilquale è maggiormente acuto.

F

Cinque sono le specie de gli ANEMONI, che da me sono state osservate. La prima fa le foglie simili a quelle del Coriandro, ma piu intagliate per intorno, con gambi sottili, pelosi, e strisciati, ne quali sono da luogo a luogo le foglie piu picciole, e piu sottili, con i fiori rossi, come quasi di Papavero salvatico, e con un capitello nero nel mezzo, stipato di neri capelli, come si veggono nel predetto Papavero. Produce la radice come una Oliva ritondata con alcune fibre per intorno, e al gusto acuta. Quello della seconda specie fa foglie maggiori, e molto piu minutamente intagliate, quasi come sono quelle dell'Aconito

Anemone, e sua emanazione.

ANEMONE II.



ANEMONE III.



Cinottono, e i gambi simili al sudetto, ma alquanto più grossi, diritti, e vacui di dentro, ne i quali sono

A

ANEMONE IV.



B

C

ANEMONE V.



D

E

F

i fiori purpurei chiari, e con un capitello in mezzo di una zazzara di capelli, come propriamente il primo sudetto.

fudetto.  
 lo con m  
 zo hà le f  
 & i Gam  
 zo, eto  
 con cinq  
 vatiche,  
 reggino.  
 La rad  
 ne i co  
 qui al f  
 minutan  
 tri, e no  
 specie la  
 e chi cr  
 fioride,  
 pure no  
 medefim  
 mente l'  
 se egli m  
 co tutto  
 sarebb  
 due div  
 vreboc  
 puolo  
 ro sal  
 nel ton  
 che giu  
 mone i  
 del Pap  
 tunqu  
 fioride  
 ri più  
 flo, g  
 oltre?  
 d'Oliv  
 pavet

sudetto. La sua radice è corta, simile à un Raponzo-  
lo con molte fibre, e al gusto parimente acuta. Il ter-  
zo hà le foglie come il Ranoncolo della prima specie,  
& i Gamboncelli sottili, lunghi un palmo, e mez-  
zo, etondi, nelle cui sommità escono i fiori bianchi  
con cinquefoglie attorno, ma grandi come Rose sal-  
vatiche, i quali nell'aprirsi par che alquanto purpu-  
reggino, e massimamente di sotto presso al picciuolo.  
La radice hà egli sottile, e fibrata, e nasce in Boemia  
ne i colli. Il quarto poi, & il quinto, de i quali sono  
qui al suo luogo le figure, hanno amendue le foglie  
minutamente intagliate, e con fiori nell'uno purpu-  
ri, e nell'altro di color d'oro. Fioriscono tutte le  
specie la primavera nel mese di Maggio. Ma non man-  
ca chi creda, che'l Papavero salvatico scritto da Dio-  
scoride, e l'Anemone siano una cosa medesima, ò se  
pure non è una cosa medesima, almeno piante d'una  
medesima specie. Il che non mi pare, che sia vera-  
mente l'intelletto di Dioscoride; imperochè se havef-  
se egli inteso, che l'Anemone, e il Papavero salvati-  
co fussero state piante d'una medesima specie, non  
haverebbe diviso egli le specie dalle specie; nè per  
due diversi capitoli così l'un dall'altro lontani l'ha-  
vrebbe egli scritto; nè come si vede nella fine del ca-  
pitolo haverebbe differenziato l'Anemone dal Papave-  
ro salvatico; dicendo, che l'Anemone non sparge  
nel romperlo liquore alcuno come fa il Papavero,  
che gitta fuor il latte, e che'l capitello che hà l'An-  
emone in mezzo al fiore, non si rassembra punto à quel  
del Papavero, ma alla cima d'uno Sparago. Quan-  
tunque il Brasavola voglia, che l'Anemone di Dio-  
scoride sia quel Papavero salvatico, che produce i fio-  
ri più rossi, non s'accorgendo che rompendosi quel-  
lo, giocciolano subito i suoi fusti di latte. E che più  
oltre? hà questo la radice lunga, e non tonda à modo  
d'Oliiva, & il suo capitello, come tutti gli altri Pa-  
paveri, e non punto simile alle cime de gli Sparagi.

PULSATILLA.



- A** Il Fuchfio nel suo picciolo Herbario compilato do-  
po al maggiore, dipinge per l'Anemone purpureo,  
quella pianta, che molti chiamano PULSATILLA,  
molto veramente diversa dall'Anemone, per non gli  
si rassembrare ella in parte alcuna; imperochè questa  
nasce nell'uscir di terra con frondi del tutto hirsute,  
minutamente intagliate, e così valorosamente acute,  
che non altrimenti veseicano la pelle, che si faccia-  
no quelle della Flammola, e del Ranoncolo. Il fiore,  
il quale tien forma di stella, esce da terra la pri-  
mavera avanti alle frondi, tutto per intorno parimen-  
te hirsuto, di colore di scurissima porpora, nel cui  
ombelico sono alcuni fioretti gialli simili à quelli, che  
nascono nelle Rose; in mezzo a' quali si vede un pic-  
ciol fiocchetto, come di purpurea seta. Sotto al fiore  
intorno al fusto è similmente un fiocco, come di big-  
gia, e sottilissima piuma. Resta dopo al disfiore  
nella sommità del fusto un fiocco tondo, e canuto di  
sottilissimi capelli, della grossezza d'una noce. Pro-  
duce la radice per lo più lunga due palmi, stessa per  
lungo, quasi del tutto simile nella forma, e nel sapo-  
re à quella della Carlina. Questa laudano alcuni ma-  
ravigliosamente contra la peste, e contra i veleni mor-  
tiferi. Il Ruellio afferma, che nasce l'Anemone in  
Francia copiosamente, e che egli è quella pianta, che  
chiamano gli Herbarj Herba Venti. Il che non cor-  
risponde à quello, che ritrovo io da Simon Genove-  
se, il quale espressamente dice, che l'herba Venti  
maggiore è la Vetriuola, ò ver Parietaria, e la mino-  
re la Consolida minore. Scrisse dell'Anemone Gale-  
no al sesto delle facultà de semplici, così dicendo:  
Hanno tutte le specie dell'Anemone facultà di cava-  
re, e di tirare, e di aprire le bocche delle vene. E pe-  
rò tira la sua radice masticata valorosamente la flem-  
ma dalla testa: e parimente fa il succo quando si tira  
sù per il naso. Assottiglia questo le cicatrici de gli oc-  
chi. Oltre à ciò gli Anemoni purgano ulcere fordidie,  
e la scabbia. Provocano applicati i meltrui, e il latte  
ancora. Chiamano i Greci l'Anemone, *Ανεμώνη*:  
i Latini Anemone: gli Arabi Jaehaik alnahamen,  
Sakaik anchamen: i Francesi Pissefleur. Chiamano la  
Pulsatilla i Latini, Pulsatilla: i Tedeschi Ruechen-  
schell oder hokenkrauth.

Errore del Fuchfio.

Pulsatilla, e sua historia.

Errore del Ruellio.

Anemone scritto da Galeno.

Nomi.

Dell' Argemone. Cap. 168.

**L'** Argemone è del tutto simile al Papavero salvati-  
co. Hà le frondi intagliate, come l'Anemone: Il  
fiore rosso: e la testa nella parte più alta del gambo, più  
lunga di quella del Papavero, che si chiama Rheda, e  
più larga nella cima. Fa la radice tonda, e il succo di  
colore di Zaffarano. È acuto. Leva i fiocchi, e le nu-  
volette de gli occhi. Le frondi impiastrate mitigano l'  
infiammagioni.

**R**itrovansi alcuni testi di Dioscoride, che hanno  
dell'Argemone due diversi capitoli: e alcuni al-  
tri, che solo hanno il qui di sopra approvato da noi;  
improchè veramente crediamo (come è ancora opi-  
nione di molti dotti) che vi sia il secondo stato aggiun-  
to, e per non ritrovarsi egli in alcuni Dioscoridi, e  
per non haverne fatto Galeno, nè Paolo ne i volu-  
mi loro alcuna menzione. Laonde accioche sia sodis-  
fatto fuor del testo, lo rimetto qui, così esponendolo.  
L'altra Argemone è di frondi simile al Papavero sal-  
vatico. Hà virtù, trita e impiastrata fresca, di sana-  
re i tagli, e di mitigare l'infiammagioni de gli occhi.  
Bevuta utilmente alla disenteria con acqua: consoli-  
da le ferite, è utile all'infiammagioni, Giova impia-  
strata allo spasimo, e becsi per rimedio presentanco  
con Vino à i morsi de velenosi animali. Plinio all'or-  
tavo cap. del 25. libro dice, esserne di tre specie, e  
che quella più si commenda, la cui radice hà odore di  
Incenso. Nasce l'Argemone in Toscana alla campa-  
gna per tutto. E però non è stata poca l'ignoranza de i

Argemone, e sua esamina-  
tione.

Capitolo a-  
dulterino in  
Dioscoride.

Errori de nostri vecchi.

Argemone scritta da Galeno.

Nomi.

Medici, e degli Speciali passati, l'haver sempre usato per l'Argemone l'Eupatorio, il quale chiamano pur ancora Agrimonio. Del che più à lungo (concedendocelo Iddio) diremo qui di sotto nel quarto libro al suo capitolo proprio. Scrisse brevissimamente Galeno dell'Argemone al sesto delle facultà de i semplici, non dicendone altro, se non che l'Argemone è astringiva, e digestiva. Chiamano i Greci l'Argemone *Αργεμόνη*: i Latini Argemone.

Dell'Anagallide. Cap. 169.

L'Anagallide è di due specie, ma differenti però solamente nel fiore; imperoche la femina lo produce celeste, & il maschio rosso. Sono amendue picciole piante, che giacciono per terra. Le frondi loro son picciole, e alquanto ritonde, di figura simile all'Hel sine, e procedono da un gambo quadrangolare. Il seme è ritondo. Hanno amendue virtù di mitigare: spengono le infiammazioni, cavano i bronconi, e le spine fuor de membri, e fermano l'ulcere che mangiano. Il succo loro gargarizato purga la testa della stemma, e tirato sù per la narice della parte contraria, leva il dolore de denti. Messo ne gli occhi con Mele Attico, ne leva via i fiocchi, e giova alle debolezze della vista. Bevuto con Vino, giova contra al morso delle Vipere, e contra à i difetti del fegato, e dell'ereni. Dicono alcuni, che quella, che fa il fiore celeste, ritorna dentro il budello, che esce dal sedere, e che l'altra impiastrato lo fa venir fuori.

ANAGALLIDE MASCHIO.



Anagallide, e sua esaminatione.

L'ANAGALLIDE tanto maschio quanto femina, la quale communemente si chiama Morsus Galinae, è notissima à ciascuno, quantunque di gran lunga s'ingannino coloro, che si pensano, che sia l'Anagallide quella, che chiamiamo noi in Toscana Centone, e in Lombardia Pavarina, che produce il fior bianco; imperoche la vera Anagallide produce il fiore, o celestino, o rosso, e il fusto quadrangolare, e non ritondo, come fa il Centone. Scrisse dell'Anagallide al 6. delle facultà de semplici Gal così dicendo:

ANAGALLIDE FEMINA.



MORSUS DIABOLI.



L'una, e l'altra Anagallide, cioè tanto quella, che fa il fior celestino, quanto quella, che lo fa rosso, è molto astringiva: e oltre à ciò possiede alquanto di calore, e di

edi virtù attrattiva, di modo che può tirare à se le cose, che si ficcano, e rimangono nelle membra di tutto il corpo. E per la medesima ragione purga la testa il succo loro tirato su per il naso. In somma l'Anagallidi hanno virtù di dissecare senza mordacità alcuna; e però consolidano le ferite fresche, e giovano alle putride. Questo tutto dell'Anagallide disse Galeno. Ma havendomi il Morsus Gallinæ, così chiamato da gli Speciali, ridotto à memoria il MORSUS DIABOLI, e sapendo io di dover sodisfare à molti descrivendone l'istoria, e le facultà, dico però, che il Morsus Diaboli è una pianta, che nasce in luoghi inculti, nelle selve, tra gli spini, con frondi appresso à terra simili à quelle di quella Piantagine, che si chiama Lanciuola: ma sono liscie, e polite con un solo nervetto per mezzo. Quelle poi, che nascono all'intorno de' fusti, i quali crescono alti due gombiti, sono più strette, e più brevi, & alquanto intagliate. Produce i fiori la state simili à quelli della Scabiosa. Fa molte radici, che di colore quasi tendono al nero, tutte corrose, e spuntate; onde trasse ella il nome di Morsus Diaboli; percioche alcuni sciocchi de nostri antecessori scrissero, che havendo il Diavolo invidia grande delle virtù di questa herba, vò mangiando, e rodendo le sue radici. Sana, secondo che si dice, pestata così cruda, & applicata in forma d'impiaastro i carboni, e le anthraci, ò vero bevendosi il Vino della sua decoctione, il quale tengono alcuni per sicuro rimedio da preservarsi nella peste, e per li dolori della matrice. Al gusto è ella molto amara, e però si può sicuramente affermare, che sia nelle qualità sue calida, e secca. Il perche si dà la radice trita in polvere per ammazzare i vermini, & impiastrasi su le percosse per risolvere i lividi, & il sangue stravenato. Chiamano i Greci l'Anagallide *Αναγallis*: i Latini Anagallis: i Tedeschi Gauch heyl: li Spagnuoli Muruges: i Francesi Morgelline, e Mouron.

Dell' Hedera. Cap. 170.

**H** Hedera nelle sue specie molte differenze, le quali specie generalissime per lo più sono solamente tre; percioche una è bianca, l'altra nera, e la terza chiamano Helix. La bianca produce il fior bianco; la nera, la quale il volgare chiama Dionista, nero, ò simile al Zaffarano; e la chiamata Helix non produce frutto alcuno, ma alcune frondi viticelle, e le frondi brevi, angolose, e più accorte. Sono tutte l'Hedere acute, e costrette: nuocono à i nervi. I fiori di tutte alla quantità di quanto se ne possa torre con tre dita, bevuti due volte il dì con Vino, guariscono la disenteria: & ungonsi tutti con cervotto utilmente in le cotture del fuoco. Le frondi tenere, cotte nell'Aceto, ò vero trite crude con Pane, medicano la milza. Il succo delle frondi, e de i corimbi messo nel naso con un punto Iriuo, Mele, over Nitro, giova à gli antichi dolori della testa: al che si sparge in su'l capo ancora, con Aceto, & Olio Rosato. Distillasi con Olio nell'orecchie, che menano, & in quelle, che dogliono. I corimbi della vera bevuti, ò veramente il succo delle frondi, fanno il corpo languido, e conturbano la mente; tolti però in maggior quantità del bisogno. Distillasi nell'orecchia della parte contraria l'Olio Rosato, nel quale in un guscio di Malagano habbiano bollito cinque acini d'Hedera tolti dal corimbo per il dolore de denti. Fanno i corimbi impiastri à i capelli neri. Le frondi di tutte le specie cotte nel Vino, medicano à tutte l'ulcere, quantunque maligne, & alle cotture del fuoco; spengono cotte nel medesimo modo le macole della faccia. I corimbi triti, & applicati provocano i mestruj, e bevuti al peso di una dramma doppo le purgationi de mestruj, fanno diventare sterile. I piccioli delle frondi infusi nel Mele, & applicati alla natura delle donne, provocano i mestruj, & il parto. Il succo infuso sana l'ulcere putride, & il puzore del naso. La gomma dell'Hedera unita ammazza i Pedocchi, e fa cascare i peli. Il succo delle radici bevuto con Aceto giova al morso de i Phalangi.

**L**'HEDERA, di cui fece Dioscoride tre specie generalissime, come dica egli esser le specie dell'Hedera molte, è pianta per tutto nota. Ma chi fosse però desideroso di saperne più specie, non contentandosi di quelle, di cui scrisse Plinio abbondantemente al 34. capo del decimoquinto libro, legga nel terzo libro di Teofrasto al 18. capo dell'istoria delle piante, dove ne trattò egli molto diffusamente, e per ordine; ò vero oda qui le sue parole, le quali sono queste: L'Hedera ancora è di molte specie, tra le quali ve n'è di quella, che vò serpendo per terra: e di quella, che s'arrampa in alto. Le specie di quella, che faglie in alto, sono più, ma tre però quelle, che ne son note; la bianca, cioè, la nera, e quella, che chiamano Helix. Queste hanno tutte diverse specie, imperoche l'una si chiama bianca per produrre il frutto bianco, e l'altra per haver bianche frondi. Più oltre tra quelle, che hanno il frutto bianco, alcuna lo fa maschio, ferrato, e come agomicciolato insieme, la quale chiamano alcuni Corimbia, e gl'Atheniesi Acharnica; & alcuna lo fa minore, e più sparso, come la nera. La nera hà ancora ella le sue differenze, ma non così apparenti. Ma della Helix si veggono grandissime differenze; imperoche è molto differente nelle foglie, così per esser minori, come per esser angolose, e più acconcie di forma; avvenga che l'Hedera l'hà più ritonde, e più semplici. Sono differenti ancora nella lunghezza de gli internodi, & anco per la sterilità, per esservene di quelle, che non fanno frutto alcuno, per non trasformarsi in Hedera, come vogliono alcuni. Ma se ben tutte diventano Hedera, come dicono alcuni altri; questa veramente farà la differenza ò dell'età, ò della dispositione, e non del genere, come del Pero domestico al salvatico. Nondimeno le sue frondi sono molto differenti da quelle dell'Hedera: ma ciò rare volte accade, & in poche; cioè che per vecchiezza si mutino le frondi, come fanno nel Popolo bianco, e nel Ricino. Adunque la Helix è ancora ella di più specie; ma tre sono però quelle, che ne sono più evidenti. Una verde simile all'herba, la quale è copiosissima: l'altra bianca: e la terza di color vario, la quale chiamano alcuni Thracia. E tutte queste sono differenti tra loro; percioche della verde ve n'è di quella, che hà le frondi più sottili, più lunghe, ancora più dense: e di quella, che non hà cosa alcuna di queste. Di quella di vario colore ve n'è forte, che produce le frondi più larghe: e forte, che le fa minori, e differenti nell'habito d'alcune macchie: e parimente sono differenti nella grandezza, e nel colore. La verde, chiamata Herbacea agevolmente cresce, e si diffonde molto. Dicono, che quella, che cresce in Hedera, si conosce non solamente alle frondi, le quali hà ella maggiori, e più larghe, ma à i germi ancora; imperoche ella egli produce diritti, e non torti, sottili, e lunghi. Ma l'Herbacea fa i suoi più grossi, e più brevi. E l'Hedera, come comincia à fare il frutto, fa i suoi germi alti, e diritti. Tutte l'Hedere hanno infinite radici, dense, torte, e legnose, non troppo profonde, e specialmente la nera: e tra le bianche, quella, che è asprissima, e salvaticissima; il perche guasta gl'alberi, avvinchiandosogli addosso, & ammazzali tutti al fine, e falli seccare, togliendo loro il nutrimento. Questa s'ingrossa molto, e di tal forte, che diventa per se stessa albero; nondimeno per la più parte suole ella sempre attaccarsi à gl'alberi, e viverse sopra quelli, à ciò destinata di sua propria natura. E però genera continuamente radice da i suoi germi tra le frondi, con le quali faglie ne gl'alberi, e nelle mura, & attaccaseli addosso; onde pare, che indistevolmente gli sieno quelle radice state date dalla natura. E così tirando con quelle l'humore, e succhiandose, fa seccare gl'alberi; di modo che se ben si taglia dal piede, può nondimeno vivere ancora, e durare assai. Hà un'altra non mediocre differenza anco-

Hedera, e sue specie.

## HEDERA ARBOREA.

A

## HEDERA HELIX.



B



C

## HEDERA TERRESTRE.

D



E

F

Hedera Ar-  
borea.

ra nel frutto, imperocché l'uno è dolce, e l'altro molto amaro tanto nella bianca, quanto nella nera. Del che danno manifesto inditio gl'augelli; perciocché uno ne mangiano, e l'altro lasciano. Questo tutto disse dell'Hedera Teofraſto. Ma quantunque ne scriveſſe Teofraſto di tante ſpecie; nondimeno appreſſo di noi ne ſono in conſideratione ſolamente due ſpecie; cioè la maggiore, e la minore. La maggiore adunque, la quale chiamiamo ARBOREA, non ſolamente naſce nelle ſelve, abbracciando gl'alberi, e ſoſtentandoſi ſopra di loro, e ſpingendoli tanto gagliardamente, che ben ſpeſſo gl'ammazza, ma occupa coſi ancora gl'antichi edifizj, i ſepolchri, e le muraglie delle Città, che ſmurandone le pietre con le radici, che à viva forza ſi cacciano nelle commefure loro, finalmente gli rovina, & inſieme con loro ſe ne cade in terra. L'Arborea adunque fa le prime foglie, che tendono al lungo, quaſi come quelle del Pero, ò per dir meglio, del Popolo bianco. Le quali creſcendo, & invecchiandoſi diventano triangolari, come quelle del Popolo bianco. Sono oltre à ciò groſſe, e robuſte, molto liſcie al toccare, & attaccate per lungo, e ſottile picciuolo, d'un ſapore, che partecipa dell'amaro, dell'acerbo, e dell'acuto. Cominciano à fiorire quaſi nel fine dell'autunno con piccioli, e moſcoſi fiori di giallo colore, da i quali poi naſcono i Corimbi in grappoletti maggiori di quelli del Liguſtro, le bacche de quali prima ſono verdi, e nere poi, quando ſono mature il meſe di Gennajo, e di Febrajo. La minore chiamata Helix non produce nè fiori, nè frutti. Queſta rariffime volte ſi vede ſopra gl'alberi grandi; perciocché la ſua natura è d'arrampicar ſolamente intorno à i ſaſſi groſſi, ò andarfene ſerpendo per terra, ò intorno alle maccie, à i terragli, & alle ſiepi con foglie ſempre triangolari, e macchiate. Verdeggiando amendue perpetuamente, nè mai ſi veggono ſenza le frondi. Amano l'Hedera non poco i

Serpenti, per ricoverarſi eglino il verno commodamente fra eſſa, godendoli del ſuo nativo calore. il ſucco

fuoco delle foglie bevuto con Vino brusco sana i difetti della milza. Cotte sette frondi d'Hedera con altrettante animelle monde di noccioli di Pesche, nell'Olio, e nell'Aceto, e dipoi poste in su la fronte, & in su le tempie guariscono il dolore del capo, che procede dal cervello. Usano le foglie dell'Hedera molto commodamente coloro, che hanno le fontanelle nelle gambe, o nelle braccia, o in altri luoghi del corpo; perciocche mettendovi sopra aiutano a cavarne fuori gl'humori, che vi concottrono, e corroborano il luogo. Fasiene berrette tonde, cucendosi le foglie insieme per li fanciulli, che hanno il capo ulcerato, e scanzoso di lattime; perciocche ne tirano fuori l'acquistà, e la marcia, e guariscono il male. La gomma che destilla dal tronco dell'Hedera ammazza, ungendosene, i Lendini, & i Pidocchi. E ancora un'herba chiamata volgarmente HEDERA TERRESTRE, la quale producendo lunghi funiculi se ne tra scorre lungamente per terra, da i quali nascono le foglie tonde, creste, ruvidette, e per intorno intagliate; fa i fiori picciolini, e purpurei, i quali se ne vengon fuori dall'istesso nascimento delle foglie la Primavera nel mese d'Aprile. Le radici hà ella sottili, la maggior parte delle quali nascono da i nodi de i suoi lunghi farnenti, e pian piano penetrano poi in terra. Nasce per lo più in luoghi ombrosi lungo le strade, e le mura delle Città, e delle case, e degl'orti. Tutta la pianta è amara, onde può ella agevolmente astergere, assottigliare, & aprire. Credono alcuni, & affermano ancora, che habbi questa pianta una special virtù di consolidare le ferite intrinseche del corpo, ove elle si fanno, bevendosene la polvere nella sua istessa decottione: ma per fare il rimedio più efficace, v'aggiungono radici di Rubbia, e di Dittamo bianco, Betonica, Pimpinella Italiana, Stellaria, Coda di Cavallo, Virga aurea, Pirola, foglie di Cavolo rosso, e radice di Cinque foglie, di Bistorta, e di Tormentilla, e facendone decottione nel Vino ne preparano la bevanda, e dannone à i feriti un bicchiere, che sia caldetta alla volta la mattina, e la sera tre hore avanti mangiare, aggiungendovi tanto Mele Rosato, che basti per farla dolce; di modo che tutta la bevanda sia al peso di quattro oncie per volta; e par che questo medicamento facci molte volte miracoli, come io posso con verità affermare. Il succo accompagnato con Verderame s'adopera utilmente per sanar le fistole. L'herba fresca petta fra due pietre vive, e legata sopra i porri gli secca, e falli cadere. L'Hedera (diceva Galeno al 7. delle facultà de semplici) è composta di facultà contrarie; imperocche ella hà un certo che di sustanza costrettiva, la quale è veramente tetra, e frigida. Hà ancora alquanto al gusto dell'acuto, il che arguisce, ch'ella sia calda. Et oltre à ciò si conosce, e massime nella verde, una certa sustanza acqua, e tepida, la quale nel seccarsi svanisce, e solo gli resta la qualità terrestre, frigida, e costrettiva, e quella che è calda, & acuta. Chiamano i Greci l'Hedera *Kwros*; i Latini Hedera: gl'Arabi Cuslus; i Tedeschi Maver, Ephevubaum, Ephevu: li Spagnuoli Edera, Era: i Francesi Lierre.

Della Chelidonia, o vero Hirondinaria maggiore.  
Cap. 171.

**L** Chelidonia maggiore produce il fusto sottile, alto un gombito, e qualche volta maggiore, con frondi fransibili. Le frondi fa ella simili al Ranoncolo, ma più tenere, di colore, che tende al cerulco. Sono i suoi fiori simili alle Viole bianche, i quali escono secondo l'ordine di ciascuna delle sue frondi. Hà il succo giallo, acuto, mordace, amaretto, e di grave odore. La radice nella parte di sopra è solamente una, ma nel basso si divide in più capillari, di colore simile al Zaffarano. Produce siliquole simili à quelle del Papavero cornuto, sottili, lunghe, di forma piramidale, nelle quali è il seme maggiore di quello del Papavero. Il succo cotto à fuoco di carboni in

**A** un vaso di rame, insieme con mele, vischiava la vista. Spremessi dalle frondi, da i fusti, e dalle radici il succo nel principio della state, e seccasi all'ombra, e fansene poscia pastelli. La radice bevuta con Vino bianco, & Anesi, conferisce al trabocco di bile: impiastata con Vino guarisce l'ulcere serpiginoso: masticata lerva il dolore de denti. Credesi, ch'ella si chiama Chelidonia, perche nasce nel tempo, che vengono à noi le Rondini; e seccasi, quando elle si partono. Dissero alcuni, che accieccandosi Rondini nel nido, le madri gli guariscono, mettendo loro questa herba in su gli occhi.

**B** CHELIDONIA MAGGIORE.



**L** A CHELIDONIA, chiamata da Dioscoride maggiore, si chiama volgarmente Chelidonia. Quelli da alcuni ignoranti, e massime Alchimisti impazziti non sapendo bene eglino, che Chelidonia, vuol dir Hirondinaria, è chiamata Donum cœli. Nella cui sentenza confidandosi spesso predicano cavarla da questa pianta una certa lor quinta essenza, non solo utile à condurre le loro fallaci opinioni à perfezzione; ma ancora mirabilmente giovevole per la vita de gl'huomini in diversi morbi pericolosi. Nasce la Chelidonia in Italia per tutto, e massime appresso alle siepi lungo le vie, & in su le muraglie vecchie. Scrive Dioscoride nella fine del capitolo, che narrano alcuni, che accieccandosi i Rondinini, mentre che sono nel nido, le madri con la Chelidonia, gli rendono il vedere. Ma non però afferma ciò Dioscoride per cosa vera; imperocche tutto questo fa per se stessa la natura, e non l'arte, nè la medicina. Del che fa chiaro testimonio Aristotile al sesto capo del quarto libro della generatione de gl'animali, con queste parole. Sono ancora alcuni Augelli, che fanno i figliuoli ciechi, e questi son quelli, che essendo piccioli generano molti figliuoli, fra i quali sono le Cornacchie, le Gaze, le Passere, e le Rondini, e però pungendosi gl'occhi delli Rondinini novellamente nati, li nuovo si risanano; imperocche non essendo

Chelidonia maggiore, e sua esaminatione.  
Vanità d'Alchimisti.

## AQUILINA.



fendo ancora perfetti non si corrompono, ma pullulano, e di nuovo rinascono, e nel 6. libro dell'istoria de gl'animali, pungendosi (diceva) gl'occhi delle Rondini nate di fresco rinascono, e riacquistano di nuovo la virtù visiva. L'herba messa nelle scarpe, e calcata co i piedi ignudi giova (come credono alcuni) al trabocco del fiele, e messa sopra le mammelle delle donne ristagna il flusso de i mestruai; pestata insieme con la radice, e cotta con Olio di Camamilla, & applicata sopra l'ombelico mitiga i dolori del ventre, e della matrice. La polvere di tutta la pianta sana l'ulcere, e le ferite sparfavi sopra. Il succo è ottimo medicamento per levare i fiocchi, le nuvolette, e le cicatrici de gl'occhi, ma per essere acutissimo, non si deve adoperar solo, ma incorporato con quelle cose, che possono in parte raddolcire la sua acutezza, come è il Latte di donna. Messo il medesimo nelle concavità de i denti, gli rompe, e li fa cascare, & il medesimo fa ne i porri, ungendoli spesso. Il succo delle foglie, cotto con oglio Rosato, & un poco di cera à modo di unguento, risolve l'enfiagioni delle hemorroide, e ne leva il dolore. Mostrano alcuni Herbolarij per la Chelidonia maggiore una certa pianta, la quale chiamano alcuni **AQUILINA**, altri Aquilegia. Nasce l'Aquilegia con foglie non guari lontane da quelle della Chelidonia maggiore, intagliate però all'intorno quasi come quelle del Coriandro. Produce il mese di Giugno più, e più gambi lunghi, e sottili, nella cima de i quali nascono i fiori in alcune piante purpurei, in alcune bianchi, & in alcune di color d'oro, tanto è il piacere, che si prende la natura nel variare di diversi colori le piante. Spargonfi i fiori in modo di stella con cinque raggi d'intorno, e quattro cornetti vi si veggono dalla parte di sotto intorno al picciuolo con la punta ritorta, e vacui di dentro, da i quali nascono alcuni lunghetti capi, come di Melanthio, ne i quali si contiene dentro il seme minuto, lucido, e nero, il quale (come scrivono alcuni sperimentatori) bevuto con Malvasia al

Aquilina.

- A** peso d'una dramma, & un poco di Zaffarano guastice il trabocco del fiele, ma bisogna che i pazienti si mettino subito nel letto à sudare. Altri lo danno à bere à gli epilettici: ma per non saper io con che fondamento, non sò con che verità affermare se vi vaglia, come dicono costoro. Fece della Chelidonia memoria Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: La Chelidonia è fortemente calida, & astringiva. Il suo succo per acuire la vista è molto comodo, e massime in quegli occhi, nella cui pupilla si genera grossezza d'humori, i quali richieggono medicamenti digestivi, e risolutivi. Alcuni hanno usato la radice al trabocco di fiele, che procede da opillatione di fegato, dandola à bere nel vino bianco insieme con Anesi. Conferisce masticata parimente al dolore de i denti. Chiamano i Greci la Chelidonia maggiore *Χελιδόνιον μέγα*: i Latini *Chelidonium majus*: gl'Arabi *Kauroch*, *Chalidunium*, *Chilodomonthoma*, e *Memiram*: i Tedeschi *Scheluurtz*, e *Schekraut*: li Spagnuoli *Celiduenha*, & *Yerva de las gundrinhas*: i Francesi *Chelidonic*, & *Esclere*.

Della Chelidonia minore. Cap. 172.

- L**A Chelidonia minore, la quale alcuni hanno chiamata *Grano salvatico*, è picciola herbeta. Le frondi escono col picciuolo di fatto dalla radice, simili à quelle dell' *Hedera*, quantunque più ritonde, più picciole, più tenere, & alquanto grassette. Ha molte, e picciole radici procedenti da una medesima base, agglomerate, simili al *Grano*, delle quali solamente tre, o quattro s'allungano. Nasce appresso all'acque, & à i laghi. È acuta, & ulcera le parti superficiali, come il *Asomone*: fa cadere l'unghie corrotte, e guarisce la roga. Tirasi il succo, che si sprema dalle radici, su per il naso per purgare la testa. La sua decottione gargarizza nel Mele, fa molto bene gli effetti medesimi, & purga il petto, e della testa.

## CHELIDONIA MINORE.



Quella,

**Q**Uella, che ci si dimostra hoggi per la CHELIDONIA MINORE, nasce abbondantissima in ogni parte d'Italia su per le rive de i fossi, & in altri luoghi acquastrini, con frondi hederacee, ma più picciole, e più ritonde, & alquanto grassette. Non produce alcun fusto, e fa il fior giallo (quantunque se lo tacesse Dioscoride) nel principio della primavera, attaccato con sottil picciuolo. Hà assai radici, simili veramente à granella di Formento, benchè qualche volta maggiori, bianche, e pendenti, tra le quali sempre ne sono alcune di lunghe capillari. Dura questa pianta poco tempo, perciocchè sempre nasce, e si perde nella primavera. Chiamanla alcuni per la somiglianza delle radici, Scrofolaria minore; come che sia ancora chi voglia, che cotal nome gli sia stato posto per sanare ella le scrofole. Noi in Toscana la chiamiamo Favoscello, per haver forse ella le foglie grassette, come le Fave. Nè per altro fitiene, ch'ella sia chiamata Chelidonia, che per nascer nel ventre delle Rondini, come parimente la maggiore. Ma se questa sia quella, di cui intesero Dioscoride, e Galeno, non si può se non dubitare, perciocchè nè nelle frondi, nè nelle radici sue si ritrova punto d'acutezza, dovendo però ella essere acutissima, e mordacissima al gusto assai più della maggiore, essendo calida (come scrive Galeno) nel quarto ordine. Il che dimostra, che non sia questa la vera. Benche agevolmente dir si potrebbe, che, come dice Galeno al secondo delle facultà de gl'alimenti, che l'Aro nasce in Cirene senza acutezza, & acrimonia alcuna, e che però si mangia quivi ne i cibi come si mangiano le Rape, & in Asia, & in Italia nasce di tal sorte acuto, che non s'usa per altro, che per le medicine, così parimente possa intervenire della Chelidonia minore, cioè che in Italia ella nascesse senza acutezza alcuna, & in Grecia, dove forse la gustò Galeno, acutissima, imperocchè dall'acutezza in poi si ritrovano nella nostra Italiana tutte l'altre note, che gl'assegna Dioscoride. Il che ne persuade à credere, che se ben la nostra manca d'acutezza non però ne manchi la Chelidonia minore. Quantunque dire non si possa, che la così fatta conferisca à quei morbi, à cui la lodarono Dioscoride, e Galeno; imperocchè mancando ella delle qualità proprie, che se gl'assegnano, non può in modo alcuno operare in quei morbi, in cui dicono esser ella valentissima. Onde non posso per modo veruno accostarmi all'opinione del Fuchσιο, quantunque sia egli famoso Medico; imperocchè ei nel suo libro delle compositioni de i medicamenti ultimamente stampato, e da lui aumentato, & emendato, vuole che la Chelidonia sia una seconda specie d'Hedera tenera, e molle. Ma non ritrovando io di corali Hedere historia alcuna, se non appresso il Fuchσιο, e vedendo, che la non è sarmentosa, come sono tutte l'altre specie dell'Hedera, credo, che il Fuchσιο si sia qui, come in altri infiniti luoghi, ingannato. Ma è molto più da esser ripreso quel così maligno ciurmatore, il quale sprezzando gli scritti nostri, uscito per propria rabbia de i sentimenti, non s'è vergognato di contendere meco, che questa pianta non sia la Chelidonia minore, ma l'Amello, di cui nella Georgica scrisse Virgilio, trattando de i medicamenti per le Api: e di qui si conosce, che non è cosa, che faccia diventare gl'huomini più pazzi, e più temerarij, che l'invidia, e l'ambizione. Scrisse Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: La Chelidonia minore per esser più acuta della maggiore, ulcera applicata la carne più valorosamente, e fa cadere l'unghie scabrole. Il suo succo tirato su per il naso purga, come cosa acuta, la testa. E però si può dire, ch'ella sia dissecativa, e calida nel quarto ordine. Chiamano la Chelidonia i Greci *Χελιδόνιον μικρόν*: i Latini *Chelidonium minus*: gl'Arabi *Memitem*, & *Chilodomon*: i Tedeschi *Feiguvartzen*, *Blacterkraut*, *Pfa-fenh oedlin*, & *Mejenkraut*: li Spagnuoli *Scrofu-*

A laria menor: i Francesi *Covillons des prestres*, & *Esclere petite*.

*Dell'Othonna. Cap. 173.*

**S**ono alcuni, che dicono, che l'Othonna è succo di Chelidonia maggiore: altri di Glaucio: altri succo di fiori di Papavero cornuto. Altri dicono esser l'Othonna una mistura fatta di succo d'Anagallide celeste, di Hiosciamo, e di Papavero. Sono ancora altri, che si credono, ch'ella sia il succo d'una certa herba Trogloditica, la qual si chiama Othonna, e che ella nasca in quella parte d'Arabia verso l'Egitto, con frondi simili alla Ruchetta, squallide, e poche, ma pertugiate, come un crivello, e come se fossero mangiate da Bruchi, e che'l fiore si rassembra à quello del Zaffarano, quantunque sia egli più largo di frondi. Il perche se pensarono alcuni, ch'ella fusse una specie d'Anemone. Cavasi di questa il succo per le medicine de gl'occhi, dove sia bisogno di mondificare, imperocchè rode, e leva tutte quelle cose, che impediscono la chiarezza loro. Dicono oltre à questo, che da questa pianta distilla un certo liquore, del quale ben lavato, e ben netto da sassi, si formano pastelli utili à i predetti difetti. Dicono alcuni, che l'Othonna è una pietra, che nasce in Thebaide d'Egitto, bianca di colore, picciola, mordente, & acuta, calida, e costrettiva.

**V**Edesi manifestamente, che le molte opinioni recitate da Dioscoride dell'Othonna dimostrano, che ella gli fusse incognita, non soggiungendo egli à quelle cose alcuna del suo. Nondimeno con tutto ciò non mancano periti Semplicisti, che vogliono, che quella pianta, che produce quei vaghissimi fiori chiamati volgarmente Garofani d'India (de quali si troveranno due figure nel fine del quarto libro) sia l'OTHONNA, alle cui opinioni ancora io m'accostarei, se questa pianta avesse le foglie simili alla Ruchetta fragili, e pertugiate à modo d'un crivello, ò come mangiate dalle Tignuole, e poche. Ma essendo ella piena è copiosa di foglie, le quali più presto si rassomigliano al Tanaceto, che alla Ruchetta, e che non sono pertugiate, non veggio veramente come io possa ragionevolmente venire nell'opinione di costoro; imperocchè non mi muove à far ciò il colore de i fiori, nè la grandezza delle foglie loro, non vi si vedendo l'altre più importanti note, essendo un numero grande di piante, che producono i fiori gialli, e larghi. Io veramente se mi fusse dato licenza di far sopra ciò la mia determinazione, direi, che questa pianta appresso à gl'Indiani fusse una specie di Crisanthemo, ma lascio determinar ciò à coloro, che più di me in questa facultà si sono esercitati. E dico, che ella è una pianta fruticosa, con li gambi lunghi due gombiti, e qualche volta maggiori, strisciati, dirittiti, e rosigni, de quali escono copiose foglie minutamente intagliate, quasi come quelle del Tanaceto, ma maggiori, e più profondamente divise. Le radici hà elle corte, ma copiose, le quali, non molto si profondano in terra. Di questa hò io osservato tre specie differenti solamente ne i fiori, imperocchè quella, che è di tutte la maggiore, produce i fiori gialli, e grandi quanto le Rose, stipati per tutto di numero grandissimo di foglie. L'altra produce i fiori minori con due, ò al più tre ordini di foglie all'intorno con alcuni filettin mezzo, come nelle Rose. Questi fiori nel colore, e nella forma son differenti da i sudetti, perciocchè sono d'un color d'oro, e purpureo insieme, & hanno le foglie grossette, e così splendide, che pajono fatte propriamente di velluto dalla natura. La terza minore di tutte non è dalla seconda differente in altro, se non che non cresce tanto alto, e fa i fiori con un sol ordine di foglia, e di tutte l'altre specie minori, nè altra differenza vi si vede. Nascono tutti questi fiori da un calice, over recettacolo distinto di lungo via da alcune costole evidenti, simile quasi à quello della Lichnide coronaria, e tutti pendo-

Othonna, e sua esamina-tione.

no da lunghi, e strisciati picciuoli. Nasce di quindi il seme nero, lungo, fragile, e sottile. Scalda questa pianta, e dissecca, onde si può ella ragionevolmente usare nella medicina, essendo ancora un poco amareta, ove sia bisogno d'aprire, d'astergere, e di fottigliare. Questa mettendo qualche volta Paolo Eginetta con le sue medicine, dichiara in alcuni luoghi essere succo di Chelidonia maggiore, standosene forse all'opinioni di coloro, che così scrissero, come riferisce Dioscoride. Chiamano i Greci l'Othonna O'theta: i Latini Othonna,

Nom.

Dell'Orecchia di topo. Cap. 174.

**L'**Orecchia di topo ha più fusti tutti procedenti d'una radice, alquanto rosetti, e concavi dal nascimento loro. Le frondi sono lunghette, e strette con il dosso alto, & elevato, nereggianti: procedono per intervalli a due, a due, e sono appuntate in cima. Produce dalle concavità de' fusti alcuni sottili ramuscelli, ne i quali nascono i suoi piccioli fiori celesti, come quelli dell'Anagallide. La radice è grossa un dito tutta piena di capelli. Sana questa impiestrata le fistole lagrimali. Sono alcuni, che chiamano l'Alfine Orecchia di topo.

## ORECCHIA DI TOPO.

Orecchia di topo, e sua ciaminatio-  
ne.

**R**itrovansi alcuni volumi di Dioscoride, che hanno in questo luogo il capitolo dell'Alfine, che seguita nel quarto libro dopo l'Helsine, per chiamarsi ancora ella ORECCHIA DI TOPO. Dal che forse incitati alcuni scrittori la tolsero dal quarto, ove era il proprio suo luogo, e la messero appresso a questa altra. Ma perche l'istessa scrittura dimostra, che ella doveva seguire dopo all'Helsine per rassembrargliela molto Dioscoride, e dire, che ella farebbe stata una cosa medesima con l'Helsine, se non fusse stata così picciola, mi pare di dover dirne nel suo proprio luogo nel quarto libro.

**A** Ma parlando pure della presente, dico che veramente si vede fiorita il Maggio ne i prati, ne i campi, ne gl'horti, lungo le vie, & in ogni altro luogo. Ma non so però, che habbia ella alcuno volgar nome in Italia. Scrisse di questa brevemente Galeno all'ottavo delle facultà de' semplici, così dicendo: Dissecca l'Orecchia di topo nel secondo ordine, ma non però possiede ella alcuna facultà calida. Chiamano i Greci l'Orecchia di topo *Mvōs wra*: i Latini *Auricula muris*: i Tedeschi *Vualdt mangolt mitblauen bluomen*: li Spagnuoli *Oreya de raton yerva*: i Francesi *Orille du ratte*.

Dell'Isatide, ò vero Glasto domestico. Cap. 175.

B

**I**L Glasto domestico, il quale usano i tintori per tingere le Lane, produce le frondi simili alla Piastagine, quantunque più grasse, e più nere. Il suo fusto avvanza l'altezza di due gombiti. Le frondi impiestate risolvono tutte le posteme, saldano le ferite fresche, ristagnano i fusti del sangue, guariscono il fuoco sacro, l'ulcere, che mangiano, le putride, e quelle, che van serpendo per il corpo.

## GLASTO DOMESTICO.

C



D

E

Dell'Isatide, ò vero Glasto salvatico. Cap. 176.

F

**I**L Glasto salvatico è simile al domestico, come che produca egli le frondi alquanto maggiori, simili a quelle della Lattuca; & i fusti sottili, ramosi, alquanto rosseggianti, dalla cui sommità pendono molti follicoli, che rappresentano una certa figura di lingua, ne i quali è dentro il seme. Produce il fiore rosso, e sottile. Vale a tutte quelle cose, alle quali conferisce il domestico. Bevuto, & impiestrato giova ai fusti della milza.

Chia-

GLASTO SALVATICO.



A viscosa, e carnosae: Il fiore è hor giallo, & hor bianco. Nasce ne luoghi coltivati, e massime tra le Viti la primavera. Le frondi impiastrate per spatio di sei hore sanano le vitiligini: ma bisogna poscia fargli sopra un linimento di farina d'Orzo. Il che fa ancora unguendosene insieme con Aceto al Sole, lavando però il luogo, come è secco il linimento.

F A B A R I A.



D

E

F

Quantunque si tenga hoggi dalla maggior parte di coloro, che fanno la professione de i semplici, che sia il TELEPHIO quella pianta, chiamata da chi Fabaia, da chi Fava grassa, e da chi Fava inversa; nondimeno per non vi si ritrovare al gusto alcuna qualità, per cui si possa ella giudicare secca, & astringiva, come afferma Galeno essere il Telephio; & il produrre ella le frondi molto maggiori della Portulaca, hà fatto credere à molti, che non sia la Fabaia il Telephio, quantunque veramente non poco se li rassomigli. Scrisse Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo; Il Telephio è secco, & astringivo, ma non però troppo apparentemente caldo, e forse per questo stimano alcuni, che egli sia caldo nel primo grado. Difecca nondimeno nella fine del secondo, o veramente nel principio del terzo; e però vale egli con Aceto all'ulcere putride, alle vitiligini, & alle bianche macole del corpo. Questo tutto del Telephio scrisse Galeno. Ma cotali facultà non si ritrovano nella Fabaia, quantunque ( come poco di sopra dicemmo ) habbi ella molte note, che corrispondono senza dubbio al Telephio, come si vede per la figura qui dipinta. Però se altro ostacolo non habbiamo, che la Fabaia non sia il Telephio, se non che le facultà non vi corrispondono, in questo parmi, che molto vaglia quella ragione detta di sopra nel commento della Chelidonia minore; imperoche se ( come scrive Galeno ) l'Aro in Cyrene è infu-

Telephio, e sua cfamiatione.

Telephio scritto da Galeno.

Chiamasi il GLASTO, o vero Isatide volgarmen- te in Ioscana Guado, & è adoperato da i tintori de i panni di lana, ovunque se n'eserciti l'arte; imperoche questo conserva vivitutti i colori, con li quali egli si conviene. Fassene incetta nella Marca appresso Nocera in una terra più particolarmente, che nell'altre, chiamata Gualdo, nome veramente datogli dal molto Guado, che vi si semina, e vi si raccoglie. Del salvatico fece memoria Plinio al settimo capo del vigesimo libro tra le Lattuche salvatiche; perche assai se le rassembra. Fassi del Guado l'Indico, il quale adoperano i dipintori per li loro celesticuri, e per altri colori; imperoche meschiato con Orpimento fa bellissimo verde, di cui compiutamente diremo nel quinto libro al cap. proprio dell'Indico. Scrisse del Guado Galeno al sesto delle facultà de semplici, & in questo modo dicendo: L'Isatide domestica, la quale usano i tintori, difecca valentissimamente senza mordacità, & è insieme amara, e collettiva. Ma la salvatica è manifestamente acuta, il che si conosce al gusto, & all'operare. E però è molto più difeccativa della domestica: la onde più resiste all'humide putredini. Chiamano i Greci il Guado domestico *Isatis humeros*; il salvatico *Isatis sylvestris*; i Latini il domestico *Isatis sativa*, & il salvatico *Isatis sylvestris*; gl'Arabi chiamano l'un, e l'altro Dili, Dileg, Vesme, Chate, Chatis, Achat, Adlen, over Adhien, & Nil; i Tedeschi Vveidt; li Spagnuoli Pastel; i Francesi Pastel de Languedoc.

Del Telephio. Cap. 177.

IL Telephio è simile alla Portulaca, tanto nelle frondi, quanto nel fusto. Hà due concavità in ogni nodo, onde procedono le frondi. Produce dalle radici hor sei, hor sette sassi, pieni di frondi di colore celestino, grasse,

insipido, & in Grecia, & in Italia acurissimo, non è da maravigliarsi, che alcune altre piante variassero in questo per la diversità de i luoghi, ove elle nascono, come facilmente potrebbe intervenire nel Telephio, salvo però il giuditio di ciascuno. Le cui qualità nella Fava grassa non si ritrovano; quantunque non poco (come s'è detto) corrisponda el-

A la all'istoria, come si vede parimente corrispondere alla sua, quella che teniamo per Chelidonia minore: la quale manca però ancor ella in Italia delle doti, che debbe à mio giudicio possedere in Grecia, ove forse la Fava grassa nasce parimente acuta. Chiamano i Greci il Telephio *Τελεφίον*; i Latini *Telephium*.

*Il Fine del Secondo Libro.*



I DISCORSI  
DI M. PIETRO ANDREA MATTHIOLI  
MEDICO SANESE  
NEL III. LIBRO DELLA MATERIA MEDICINALE

Di Pedacio Dioscoride Anazarbeo.

PROEMIO DI DIOSCORIDE.

**H**ABBIAMO fin qui, carissimo Ario, narrato ne i due precedenti Libbri delle cose odorifere, de gli unguenti, de gli Olii, de gli Alberi, e de i frutti, e de i liquori loro; & oltre à ciò de gli Animali, delle Biade, de gli Herbaggi de gli horti, e delle Herbe, che sono acute. Ma hora in questo, che è il terzo della nostra già proposta Opera, tratteremo delle Radici, dell' Herbe, de i succhj, e de i semi, tanto domestici, e che s'hanno nel uso quotidiano per il vitto, quanto di quelli, che solo all' uso della medicina si convengono.

Dell' Agarico.

Cap. I.

**L'**Agarico si dice essere una radice, simile al Lasertio, ma nelle parti sue superficiale più solida, più dura, e per tutto fungosa. Ritrovase di due specie, maschio cioè, e femina. Precede di bontà la femina, che ha dentro di se le vene diritte. Il maschio è tutto involto in se stesso, ritondo, e serrato. Amendue nel primo gusto son dolci, ma amari come si spargono per la bocca. Nasce in quella regione di Samaria, che si chiama Agar. Dicono alcuni esser l' Agarico radice d' una pianta: e altri generarsi di certa puidine ne i tronchi de gli alberi, nel modo che vi si generano i Funghi. Nasce in Galatia d' Asia, e in Cilicia ne i Cedri, ma fragile, e senza fermezza. Ha l' Agarico virtù costrettiva, e calda. E' buono à i dolori delle budella, à gli humori crudi, e à i rotti, & à coloro, che cascano dall' alto. Dassi nella febre con acqua melata, e dove non ha febre, con Vino melato al peso di due oboli. Dasse utilmente una dramma à i segatofi, à gli stretti di petto, al trabocco di siele, à mal diveni, alla disenteria, e à provocar l' orina ritenuta: vale ancora alla purgatione della matrice, & à coloro che sono scoloriti, e pallidi. Dassi a i thisci con Vino passo: & a i difetti di milza con Aceto melato. Dassi così puro senza altro liquore a chi vomita il cibo per debilità di stomaco, e a gli acidi rutti. Bevuto con acqua al peso di tre oboli restringe gli sputi del sangue. Tolto con Aceto melato al medesimo peso, conferisce alle sciatiche, al mal taduco, e a dolori di giunture: provoca i mestrui, e vale alla ventosità della matrice. Leva, dato, il tremore, e il freddo, che viene nel principio delle febre. Bevuto il peso d' una dramma, o ver di due con acqua melata, purga il corpo, toltone una dramma con Vino inacquato, conferisce à i veleni. Soccorre grandemente al morso, e alle punture de i Serpenti, bevuto con Vino al peso di tre oboli. In somma è convenevole l' Agarico à tutti mali dell' interiora, dato secondo l' età, e le forze de gli huomini, à chi con acqua, a chi con Vino, à chi con Acetomelato, & a chi con acqua melata.

**E**L'AGARICO un Fungo, che nasce in su' gli alberi. E come dicemmo di sopra nel primo libro trattando del Larice, ne nasce dell' eccellentissimo per le montagne di tutto il Trentino in su i Larici, da

AGARICO.



i quali con le proprie mani n'hò raccolto, e spiccato io infinite volte bellissimi pezzi. Ma quantunque dica Plinio all'ottavo capitolo del 16. libro, che nasce l' Agarico in su tutti gl'alberi, che producono le Ghiande; nondimeno (per quanto io me ne veggia) in su'l Trentino, e in altri luoghi d'Italia, non nasce però egli se non in su'l Larice. Dioscoride dice, che in Galatia d'Asia, & in Cilicia nasce egli in su'l Cedro, non facendo di quello del Larice, ne di quello del-

Bb le pian-

Agarico  
scritto da  
Galeno.

le piante ghiandifere, che scrisse Plinio, mentione alcuna. Commemorò Galeno l'Agarico, chiamandolo radice, al festo delle facultà de semplici, in questo modo scrivendone: La radice dell'Agarico, che nasce nel tronco, al primo gusto è dolce; ma nel processo amaro, con alquanto d'acuto, e di leggiero costrettivo. E' nella sua sostanza raro; & imperò è manifesto per tutte queste cose, che questo medicamento è composto di sostanza aerea, e terrea, affottigliata però da calidità. E' veramente nell'Agarico pochissima sostanza acqua; e per questa ragione ha egli virtù calida, digestiva, incisiva, e aperitiva di tutte le viscere. E però guarisce egli valentemente coloro, à cui per oppillatione di fegato, è traboccato il fiele. Giova per le medesime facultà al mal caduco, & a i rigori periodici, causati da humori grossi, e viscosi. Giova parimente à i morsi, e alle punture de gl'animali velenosi, che nuocono con la frigidità dal loro veleno, tanto applicato di fuori in sul morfo, quanto preso dentro per bocca al peso d'una dramma con Vino inacquato. Hà ancora virtù di purgare. E al primo de gl'antidoti: L'Agarico (diceva) non si può sofisticare. L'ottimo è quello, il quale è leggerissimo: e tritto quello, che è denso, grave, e legnoso, e quello che è trà questi due mezzano, tanto è più, e meno buono, quanto è egli distante di segni, o dall'uno, o dall'altro. Scrisse dell'Agarico Mesue nel suo trattato de i semplici solutivi, così dicendo: Solvel' Agarico la stemma grossa, e la colera rossa. La sua proprietà è di mondificare il cervello, i nervi, i sentimenti, e i muscoli, e di tirar fuori le materie, che sono nella nuca, e nelle parti circonvicine. Mondifica l'Agarico il petto, e'l polmone dai putridi, e grossi humori, e similmente lo stomaco, il fegato, la milza, le reni, e la matrice, e tira le materie dalle giunture. Et imperò chiamò Democrito l'Agarico medicina famigliare. Sapendo egli come bene si confaceva à tutte le membra interiori, & esteriori del corpo. Vale l'Agarico à tutti i dolori intrinseci: & hà virtù veramente non debili à molte infermità del capo, del cervello, e de suoi pannicoli. Onde è egli mirabile à i dolori antichi del capo, al mal caduco, all'apoplezia, alla mania, alla melancolia, all'infiammagioni del cervello, e alle vertigini. Cura l'oppillationi, & imperò si conviene al trabocco di fiele, a gl'hidropici, & à coloro, che patiscono nella milza. Provoca l'Agarico l'orina, e i mestruai: ammazza i vermini del corpo, e fa buon colore. Giova alle sciatiche, e alle febrilunghe. Usasi utilmente l'Agarico in luogo di Savone per lavare il capo à chi patisce fredde indisposizioni, e malattie del cervello. Chiamano i Greci l'Agarico *Αγαρικόν*: i Latini Agaricum, gl'Arabi Garichum, & Garicum: i Tedeschi Dannenschuvam: li Spagnuoli Agarico: i Francesi Agaric: i Boemi Agarika: i Poloni Modrzewiowva.

Agarico  
scritto da  
Meiue.

Nomi.

Del Rhapsontico.

Cap. 2.

**L** Rhapsontico chiamano alcuni Rha, e alcuni Rheon. Nasce in quelle regioni, che sono sopra al Bosphoro, donde ci si porta. Ha la radice nera simile alla Cemaurea maggiore, ma minore, e più rossa, fungosa, alquanto leggiera, e senza odore. Il migliore è quello, che non è tarlato, e che masticato si sente mucillaginoso, e leggermente costrettivo, e che diventa di color pallido, o che s'appressa quello del Rassarano. Medica bevute le ventosità, e la debolezza dello stomaco, e ogni sorte di dolori: i rotti, gli spasimati, i difettosi di milza, i fegatosi, le reni, i dolori di corpo, le malattie del petto, quelle della vescica, i dolori de i fianchi, quelli della matrice, le sciatiche, lo sputo del sangue, e le strettura del petto, il singhiozzo, la disenteria, e i fusti stomacali, i periodi delle febrilunghe, e i morsi de i velenosi animali. Dassi come l'Agarico in ciascuna delle infermità predette, al

A medesimo peso, e ne i medesimi liquori; cioè, nella febre con acqua melata; dove ella non è, con Vinomelato; à i tiffici, con Vinopasso, à i difettosi di milza, con Acqua melata, & à chi vomita il cibo, così puro senz'altro liquore. Spegne il Rhapsontico i lividi, e le volmitiche, postovi suso con Aceto, e con acqua risolve tutte le lunghe infiammagioni. Hà virtù costrettiva grande, insieme con alquanto di calore.

RHEUBARBARO.



D

E

F

**C**hiamasi volgarmente il RHAPONTICO nelle Spezie Rheupontico, e chiamasi Rhapsontico dal fiume Rha, il qual scorre sopra alla ragione di Ponto, nelle cui ripe nasce egli copiosamente. Del che me fa vero testimonio Ammiano Marcellino nel duodecimo volume delle sue historie, così dicendo: Il fiume Tanai, il quale nasce tra le ripe Caucasiche, discende per lunghi giri, dividendo l'Asia dall'Europa, fino che se n'entra nelle paludi Meotidi. A questo evento di il Rha fiume, nelle cui ripe nasce una vegetabile radice, nominata del medesimo nome del fiume, utile in molte medicine. S'è cominciato à portare il vero da pochi anni in quà; imperò che prima s'era sempre usato per lo Rhapsontico la radice della Cemaurea maggiore, la quale fino à i di nostri usano ancora alcuni Medici, e speciali, per non havere ancora mai veduto, non che conosciuto il vero Rhapsontico, tanto veramente è la pertinacia d'alcuni. Oltre ciò si crederono alcuni buoni Medici de i tempi nostri passati, che'l Rheubarbaro fusse il vero Rhapsontico di Dioscoride, per non essere à i tempi loro stato veduto ancora il vero in Italia. Il che vedendosi poter, fece mutar loro opinione, come nelle sue epistole dimostra apertamente il Manardo da Ferrara; perciò che nella seconda epistola nel 6. libro teneva egli fermo, che'l Rheubarbaro nostro usuale, & il Rhapsontico di Dioscoride fussero una cosa medesima. Quantunque poscia nell'ultima epistola del 5. libro dimostrasse egli il contrario, per essergli stato pur all'ora

portato

portato il vero di Moscovia. E' questo, che di nuovo ci si porta, e che più volte hò veduto io in Venetia alla Speziaria del Medico, portato da Constantinopoli, ed ipoi in altri luoghi, portato d'Alessandria, del tutto simile alla scrittura di Dioscoride. Talsò Averroè nel quinto libro de i suoi Colligetti Galeno, et tutti gl'altri, che havevano detto, che il Rheubarbaro era costrettivo, e stittico, non conoscendolo solutivo. Del che è egli molto maggiormente da essere ripreso; imperoche Galeno, et tutti gl'altri antichi non parlano, nè scrissero alcuna cosa del Rheubarbaro de i tempi nostri, ma ben del Rhapontico scritto da Dioscoride, nel quale non è virtù, nè forza alcuna soltiva. Ed di questo medesimo, scrivendo del Rheubarbaro, intese Serapione al cap. 206. e Avicenna al cap. 585. dell'undecimo libro de suoi canoni; percioche amendue recitando le opinioni di Dioscoride, e de gl'altri antichi, scritte sopra al Rhapontico, non fecero, che fusse il loro Rheubarbaro solutivo; percioche per il Rheubarbaro loro altro non intendevano (per quanto io me ne veggia) che il Rhapontico. Il che manifestamente dimostra l'attribuire egli al loro Rheubarbaro quello, che attribui Dioscoride al Rhapontico. Onde non senza ragione si può credere esser ciò occorso per l'ignoranza de gl'interpreti, per haver egli permutato il Rhapontico in Rheubarbaro. Conobbe però il vero Rheubarbaro de i tempi nostri (se non m'inganno) Paolo Eginetta, del che chiaramente fa egli mentione nel sesto, al ventesimo primo capitolo, in quelle tre compositioni, le quali assegna per la cura delle podagre; delle quali chiama la prima Diacorallion, la seconda Antidotus Agapeti, e laterza Compositio atactos. Ma pensossi però egli, che fussero il Rheubarbaro, e il Rhapontico una cosa medesima. Del che ce ne fa segno il dire egli al quattordicesimo capitolo del primo libro; che data la Terebinthina nell'andare à dormire alla quantità d'una Fava, muove il corpo; ma volendo, che maggiormente ella solva, vi si debba mettere un poco di Rhapontico. Onde appare, che egli si pensasse non essere tra queste piante differenza veruna: come si eredettero quei Medici nominati di sopra; imperoche se appresso Paolo fusse differenza alcuna fra il Rheubarbaro, e il Rhapontico, haverebbe egli scritto da per se d'amendue ne i libri, ove particolarmente scrisse de i semplici medicamenti. Ma ritrovandoli, che non d'altro fece egli quivi memoria, che del Pontico, si può fare vera congettura, che non facesse egli tra l'uno, e l'altro differenza alcuna. Contende il Ruellio assai contra coloro, che fanno differenza dal Rheubarbaro de i tempi nostri al Rhapontico; imperoche vuole egli, che sieno una cosa medesima, e che se pure qualche differenza vi si ritrovi, non sia per altra cagione, che per la contrarietà delle regioni dove nasce. Nè per altra causa vuole egli, che manchi al Pontico l'odore, che per la frigidità de i luoghi Aquilonari, donde ci si porta. La qual ragione è totalmente frivola, ed in un valore, per non esser la regione di Ponto così frigida, che si possa però accettare la sua opinione; imperoche seguitarebbe che l'altre piante, che si ritrovano in Levante, e in mezzo giorno odorifere, fussero in Setentrione senza odore alcuno. Il che è manifestamente falso; percioche quantunque le piante, che nascono in Setentrione (di quelle parlo, che naturalmente spirano d'odore) per la frigidità de climi sieno e deboli, e rimesse nel spirare, e parimente in ogni altra qualità loro, non però se ne ritrovano elle talmente prive, che non si conoscano, e non s'usino dove si convengono; altrimenti perdendo per la frigidità delle regioni dal tutto le qualità loro naturali, mutarebbono le specie, nè farebbono conosciute per quelle che sono. Il che in modo alcuno non si ritrova esser vero; percioche vediamo, che se ben la Spica Celtica, la quale ci si porta d'alcuni monti di Stiria, e di Carintia provincie d'Alemagna, da cui à pena quattro me-

A si dell'anno si parte la neve, e parimente l'Acoro, che hoggis'usa per il Calamo aromatico, che si porta di Lituania, di Tartaria, & di Ponto, non hanno le qualità de i loro odori così vivaci, e apparenti, come hà quella Spica Celtica, che ci si porta di Liguria, e parimente d'Istria, e come hà quell'Acoco, che ne portano d'Alessandria; non resta però che non respirino, ancora che rimesse, de proprj loro, e naturali odori. Onde (per quanto io possa vedere) parmi che molto debile sia la ragione del Ruellio. Il perche voglio inferire, anzi determinatamente concludere, che il Rhapontico non è privo d'odore per la frigidità del paese, ove egli nasce, ma per esser altra specie di pianta diversa dal Rheubarbaro. Oltre à ciò dimostrano esser molto diverso il Rheubarbaro dal Rhapontico la virtù soltiva, che si ritrova in lui, l'odore di cui non poco respira, la densità della sostanza sua, il colore molto giallo, l'amaritudine, e l'aridità, che vi si sente al gusto, e la gravezza del suo peso, percioche nel Rhapontico non è odore alcuno, non solve, anzi più presto stringe, non è amaro, ma acutetto, non è arido, ma mucillaginoso, non denso, ma raro, e non è grave, ma molto leggero. Il che mi fa credere, che non poco in questo si sia ingannato il Ruellio, e massimamente dicendo egli non essere tra'l Rhapontico, e'l Rheubarbaro altra differenza, che nell'odore. E' oltre à ciò una sciocchezza il credere, che per essere molto simili al sentimento dell'occhio il Rheubarbaro, e il Rhapontico, sieno però una cosa medesima, vedendoli poscia noi essere del tutto differenti, e nelle qualità, e nelle facultà loro. In questo medesimo errore (molti questo si credono) sono coloro, che si persuadono, che l'Olio, o veramente il Lagrimo dell'Abeto sia una cosa medesima, quantunque più chiaro, e più limpido, con la resina, che distilla dal Larice, chiamata impropriamente Terebenthina, per vederli, che nella sostanza del corpo, nel colore, e in ogni altra parte, di cui possa l'occhio giudicare, tanto sono simili, che non si conosce co'l sentimento dell'occhio, che sia fra loro differenza veruna. Ma facendosi poscia il paragone co'l sentimento dell'odorato, e parimente del gusto, si ritrova l'Olio dell'Abeto essere odorifero, e insieme amaro: il che non si ritrova nel liquore, che distilla dal Larice. Et chi conoscerebbe la Gomma del Ginepro, chiamata volgarmente Sandaracha, dal Mastice propria Ragia del Lentischo, se il gusto non ne fusse giudice? E chi saprebbe distinguere l'Incenso dalla Ragia delle Pine, e parimente da alcune granella di Gomma, se non se ne facesse la prova co'l fuoco, e co'l gusto? Tanto oltre à ciò si rassomigliano i Pistacchi, e la Ghian-da unguentaria, che se questa mastificandosi non si sentisse amara, e quelli non si sentissero dolci, difficil cosa veramente sarebbe à distinguer questi da quella. E che cosa è più simile, che la Cassia e'l Cinnamomo, dicendo in più luoghi Galeno, che la Cassia si trasforma in Cinnamomo, quantunque sieno realmente differenti di specie. Il perche si può concludere, che di poco valore sieno gl'argomenti di tutti coloro, che ingannandosi giudicano delle cose solamente secondo alcune qualità loro, in cui spesso volte s'ingannano, come fanno coloro, che persuasi da così deboli ragioni, si credono, che sieno il Rheubarbaro, e il Rhapontico una cosa medesima. Fece del Rhapontico mentione Galeno all'8. delle facultà de semplici, così dicendo. Hà il Rhapontico mista temperatura, e miste similmente le facultà sue; imperoche hà egli del frigido, e del terrestre; del che ne dà indicio l'essere egli costrettivo: al che s'aggiunge una certa calidità, la quale ne dimostra il suo alquanto acuto sapore, che lascia quando di lungo si mastica. E' appresso à questo partecipe ancora d'una certa sostanza aerea, e sottile; del che ce ne fa segno la rarità, e leggerezza sua, e similmente l'operationi: imperoche non solamente si dà egli à gli spasimati, ma à i rotti, & à gl'impedimenti

Errore del Ruellio, e d'altri.

Rhapontico scritto da Galeno.

del respirare: e così ancora unto con Aceto sana i lividi, e le utiligini. Che sia costrettivo, si può agevolmente conoscere dal giovamento, che se ne vede negli sputi del sangue, e nei flussi stomacali, e disenterici; imperoche l'aereo, che contiene, non impedisce il terrestre, e il frigido, anzi che facendolo penetrare à i luoghi lontani è causa di maggiore operatione. Et nel libro de gl'antidoti diceva: Fansi de gl'inganni ancora nel Rheo, imperoche coloro, appresso à quali nasce, per cavarne fuori il succo, lo cuociono fresco, e mandanelo poi per sincero. E però bisogna sapere conoscere il falsificato. Il che agevolmente possono far coloro, che l'hanno veduto, ove egli nasce. Il che (come poco qui di sotto diremo) disse Mesue del Rheubarbaro. Appresso al quale si ritrova essere il Rha, ò ver Rheo di tre specie, Turco cioè, Barbaro, e Indiano, quale egli chiama Scenico; tutti così cognominati dalle regioni, onde ci si portano, ò veramente dove nascono; imperoche il Turco non è altro appresso di lui, che il Pontico, chiamato Turco da lui, ò perche si porti di Ponto in Turchia vicina provincia, ò veramente perche si solesse egli portare in Ponto da quelle seluose valli di là dal fiume Tanai, dove (per quanto scrivono Pomponio Mela, e Plinio) i primi Turchi solevano habitare, vivendo quivi solamente di cacciagioni; imperoche non è di quindi molto lontano il fiume Rha, intorno al quale (come si può provare per assai autori, tanto antichi, quanto moderni) nasce il Rha, il quale i posteriori hanno chiamato Rhapontico, pianta veramente denominata da quel fiume, à cui nasce egli vicino. E però non posso se non giudicare, che in questo s'ingannasse ancora Mesue, per haver egli messo il Rhapontico costrettivo tra le specie solutive del Rheo, come quello che è diverso veramente da gl'altri non solamente di specie, ma di facultà ancora, quantunque forse meglio lo chiamasse egli Turco, che Pontico. Non è altro à ciò da dubitare, che l'Indiano nasce, ò si porti d'altronde, che d'India, dove nasce egli copiosissimo, e donde hà preso il cognome. Ma per qual ragione lo chiamasse Mesue Scenico, non s'io per certo affermare: se già non si dovesse leggere più presto Sincio, che Scenico, per portarsi egli (per quanto io me ne creda) da i Sini popoli ultimi dell'India, donde si portano ancora molte altre sorti d'aromati, e di droghe. Il che manifestamente dichiara Mesue, scrivendo egli, che il Scenico, e l'Indiano sono una cosa medesima; imperoche gli Scenici (come poseia diremo) non sono popoli d'India, ma bene i Sini, da cui si deve chiamare (per mia opinione) il Rheubarbaro Sinico, e non Scenico, come per difetto forse de gli scrittori, ò de gl'interpreti si legge in Mesue. Quantunque sieno alcuni, che vogliono, che il Scenico non sia l'Indiano, nè che manco ci si porti da i Sini, per esser chiamato da gl'Arabi Scenico, e non Sinico. Di cotale opinione ritrovo io essere Adamo Leonicerò, il quale vuole, che il Scenico nasca in Arabia, e che sia così chiamato da gli Sceniti popoli di quella regione. Il Fuchfio seguitando l'opinione di Mesue, non fa differenza veruna tra'l Scenico, e l'Indiano, scrivendo egli nel suo primo libro delle compositioni de i medicamenti, essere stato coral Rheo chiamato Indiano, per portarsi egli d'India, ò da luoghi all'India vicini, cioè da i popoli chiamati Sceniti, come scrive Stefano delle Città della Persia. Ma essendo gli Sceniti popoli dell'Arabia deserta privi d'ogni sorte d'aromati, e scrivendo Mesue, che il Scenico, e l'Indiano sono una cosa medesima, frivola parmi che sia l'opinione del Leonicerò. A quella poi del Fuchfio m'accotterei io volentieri, se non vi ritrovassi ostacolo. Ma essendo, secondo Strabone, gli Sceniti popoli del collegio de i Parti habitatori de i monti d'Arta, e di Martiana, & essendo oltre à ciò lontani da i Sini popoli ultimi dell'India più di mille, e cinquecento miglia, non s'io veramente in che modo il Rheo chiamato Indiano si possa chiamare Sce-

Rheo Turco  
dove sia  
nominato.

Rheo India-  
no dove  
habbia il co-  
gnome.

nonoquid  
ab m  
comit

A nico dalli Sceniti popoli di Parthia. Appo ciò per qual causa il Rheo Barbaro sia stato così chiamato, ritrovo veramente tra i moderni Medici varie opinioni; imperoche sono alcuni, che vogliono esser chiamato Barbaro da quella provincia d'Africa, che volgarmente si chiama Barbaria, dove già fù Cartagine Città famosissima. La cui opinione approva, e seguita il Fuchfio, per scriver egli nel primo libro delle compositioni de i medicamenti, quello essere stato vero, e legitimo Rheubarbaro, che portarono seco i soldati, i quali furono alla presa di Tunis in Barbaria insieme con Carlo Quinto Imperatore. Altri credono esser chiamato Barbaro, stimando che ci si porti da Barbari Città dell'India, posto in un'Isola tra le fauci del fiume Indo: e che non sia differenza tra l'Indiano, e il Barbaro. Altri sono ancora che vogliono chiamarsi Barbaro da Barbatia Isola del mare Erithreo, per essere stata quest'Isola anticamente scala, e ricetto delle navi, e delle galee Indiane, che portavano aromati, droghe, e altre merci infinite, donde poi passano lo stretto della Mecha, si trasportavano per il mare Arabico, e rosso in Egitto, e di quindi per altre infinite regioni. Ma in vero non accostandomi à veruna di queste opinioni, hò sempre stimato, che il vero Rheubarbaro ci sia sempre portato d'Ethiopia dalla regione chiamata Trogloditica, e che quivi nasce, e si ritrovi, per esser cosa certa, che da gl'antichi si chiama quella regione Barbarica; imperoche ritrovo, che Galeno nel settimo libro de i semplici medicamenti, & al sesto capo del quarto libro del modo di conservare la sanità, scrive che il Gengevo ci si porta da Barbaria, il quale Dioscoride nel secondo libro, e Plinio nel duodecimo al settimo capo dissero portarsi da i Trogloditi, e nascer egli parimente nella loro regione. Ritrovo oltre à ciò, che la Ghianda Unguentaria, la quale scrive Galeno portarsi da Barbaria, si portava (per quanto ne scrive Dioscoride nel seguente libro, & Plinio nel duodecimo al ventesimo primo capo) d'Ethiopia da i Trogloditi, appresso cui nasceva. Dal che è veramente chiaro, che la regione Trogloditica, e la Barbarica sieno appresso à gl'antichi un paese medesimo. Corroboro ancora questo un'altra autorità di Plinio, il quale al decimonono capo del predetto libro, ove rende la ragione, perche causa fusse fino al suo tempo il Cinnamomo così raro, scrive ciò essere accaduto, per essere state abbrugiate le selve, ove nasceva, da i Barbari adirati con i possessori di quelle; imperoche (come fa egli sede nel luogo medesimo) nascendo il Cinnamomo in quella parte d'Ethiopia, che confina con i Trogloditi, non è da credere, che le genti, le quali chiama egli Barbare, sieno altre, che gli stessi Trogloditi. E però chiamò ancora Barbara la Mirra Trogloditica al decimosesto capitolo del medesimo libro. Nè veramente senza ragione chiamarono Galeno, e Plinio i Trogloditi così particolarmente Barbari, scrivendo Pomponio Mela approvativissimo autore nel primo libro del sito del mondo, che il parlare di costoro non è altro, che uno stridere; le loro habitationi non altro, che spelonche; e il loro cibo non è altro, che Serpenti. Per le quali tutte cose di forte mi confermo nella mia opinione, che non posso credere altrimenti, se non che quello sia il vero, e legitimo Rheubarbaro, che si portava, e si porta da i Trogloditi. La quale opinione pare, che confermi Strabone, facendo egli chiara fede nel decimoquinto libro della sua Geografia, che tutte le sorti de gli aromati, che nascono nell'India, che rimira al mezzo giorno, nascono parimente in Arabia, e in Ethiopia, per essere queste regioni scaldate dal Sole d'un medesimo calore. Onde non mi piace punto (per dirne il parer mio) l'opinione del Fuchfio, e per le ragioni, e autorità assegnate, e perche non hò mai letto (ch'io mi ricordi) in veruno autore, che si porti da Barbaria d'Africa specie alcuna di Reubarbaro, che nasca in quel paese.

Nè parimente posso in modo veruno accostarmi alle opinioni de gl'altri; imperoche nè quello, che dicono portarsi da Barbari Città dell'India, nè quello, che già veniva per il mare Arabico da Barbaria Isola del mare Erithreo, si può legitimamente chiamar Barbaro; essendo cosa chiara, che amendue sono Indiani, e che non si ritrova autore alcuno, che scriva che il Rheubarbaro habbia mai havuto origine dalla Città di Barbari. E però sempre crederò io, che quello sia il legitimo, e vero Rheubarbaro, il quale ci si porta d'Ethiopia dalla regione Trogloditica. Questo veramente ci potrebbero agevolmente haver portato dall'India i mercanti, che spesso vanno in Alessandria d'Egitto con le galce Venetiane, per saper io per cosa certa, che oltre alle mercantie, e aromatici, che vi si portano d'India, ve ne vengono infiniti, e di Ethiopia, e della Arabia felice, portativi dalle caravane Araboliche. Ma è però da sapere, che non solamente nasce il Rheubarbaro ne i sudetti luoghi, ma copiosissimo ancora si ritrova in alcuni luoghi sottoposti al gran Chan Signore del Catajo, nella regione che in lingua loro chiamano Succuir, setanto si può credere à i mercanti Persiani, che vanno in quei paesi. Dicono adunque costoro, che questa regione produce tanta gran copia di Rheubarbaro, che può servire per il bisogno di tutto'l mondo: e dicono, che il miglior di tutti non nasce molto lontano dalla Città principale di quel paese, la quale si chiama parimente Succuir, come tutta la intera regione, in certi monti alti, e sassosi, dove risorgono molti fonti; e si ritrovano molte selve, tutte piene di diverse forti d'alberi, dove il terreno è rosso, e fangoso così per le molte pioggie, come per le fonti che irrigano, e bagnano tutti quei luoghi circostanti. In questi monti adunque (come pure riferiscono costoro) nasce il Rheubarbaro con il gambo non più lungo d'una spanna, dal quale nascono copiose foglie, lunghe due spanne, crescendo verso la fine sempre in larghezza, e piegate verso terra, come si vede dalla sua qui scolpita figura. Non sono queste punte dentate per intorno, ma circondate da una certa pelosa lanugine. Mentre che crescono sempre verduggiano, e invecchiandosi diventano rosse, e se ne calcano in terra. Esce dal mezzo delle foglie un germine dalla cima del gambo, nella sommità del quale nascono alcuni fiori non guari dissimili dalle Viole, ma di colore che nel celeste biancheggia, e un odore acuto, e così grave, che dispiace non poco all'odorato. Produce le radici lunghe due spanne, e qualche volta più, le qual di fuori via nel nero rosseggiano: ma non sono tutte d'una medesima grossezza, imperoche alcune sono più grosse, e alcune più sottili, come suol accadere in tutte l'altre piante. Nientedimeno quelle, che crescono quanto porta la natura loro, sono quanto la gamba d'un'huomo. Hanno all'intorno copiosa quantità de fibre, con le quali tirano il nutrimento della terra. La polpa loro interiore è gialla come d'oro, ma tutta piena di ben rosse vene, e di copioso succo giallo, e purpureo, il quale per esser viscoso s'attaca alle mani, e le tinge non poco, mentre che si mondano le radici, e si tagliano in pezzi; imperoche subito che sono cavate le mondano, e letagliano, ma non però subito che l'hanno tagliate le infilano, e le appiccano, accioche il succo non ne goccioli in terra, e si perda; il perche le distendono per ordine à parte per parte sopra tavole, e le voltano, e rivoltano più volte il giorno; e così facendo il succo s'ingrossa pian piano, e non si perde, ma resta tutto nella sua radice; e dipoi passato il quarto giorno l'infilano, e le applicano all'ombra in luoghi aperti, ma dove però il Sole non le possa toccare. Così adunque si seccano al vento in spatio di due mesi, e poscia si vendono à mercatanti. Cavansi le radici nel principio della primavera, quando cominciano à spuntare fuori le foglie: imperoche cavandosi la state quando la pianta

A è cresciuta, sono come vane, nè hanno quel succo giallo dentro di loro, e però si reputano di poco valore. Le fresche sono in vile prezzo, imperoche un carro pieno non si vende più che quattro dramme d'argento; e però se non venissero molti mercatanti, i quali vengono à comprarlo, gl'habitatori di quei luoghi non usandolo, nè havendolo in veruna considerazione, non lo caverebbero mai per l'uso de i loro medicamenti. Sono alcuni, che non credono, che il Rheubarbaro nasca in altro luogo, che in questo paese, essendo cosa certa che gl'Indiani, e gl'habitatori della China venghino ogn'anno à comprarlo quivi. Ma se questo sia vero, io non lo posso affermare, e massimamente essendomi stato detto (se però non è bugia) che il Rheubarbaro, che si porta in Alessandria, non solamente vi si conduce d'India, ma ancora d'Ethiopia, e forse d'altri luoghi di mezzo giorno. Al Catajo, e nelle circconvicine regioni il Rheubarbaro non è in uso per altro che per metterlo ne i profumi de i sacrificj, che fanno à gl'Idoli loro. Dicono ancora che il fresco è tanto amaro, che à pena si può gustare. Ma non essendo del Rheubarbaro solutivo stata fatta menzione alcuna da Dioscoride, ne da qual si voglia altro de gl'antichi, ne narerò qui l'istoria sua, togliendone la maggior parte da Mesue, percioche solamente egli tra i Medici d'amendue le fattioni n'è stato il più vero scrittore. Ma è prima da sapere, che erronea, e falsa è veramente l'opinione del volgo, e di ciascuno altro, che si creda, che sia il Rheubarbaro fortissima medicina, e che solamente si dia da i Medici ne i casi disperati; imperoche (come nel processo si dirà) si può il Rheubarbaro dare à i fanciulli in ogni età, e in ogni tempo, e similmente ancora alle donne gravide. Ma è nata questa vana opinione nella mente de gli huomini, percioche ne i tempi passati era il Rheubarbaro in molto prezzo, e vendevasi à peso d'altrettanto oro; il che hà poscia fatto creder alla gente, che l'ultima medicina delle malatie sia il Rheubarbaro. Ma per cavar tal falsa opinione della mente de gl'huomini, ascolti si quello, che più diligentemente di tutti gl'altri ne scrive Mesue nel suo trattato de i semplici solutivi, così dicendo: E' il Rheubarbaro medicina benedetta, eccellente, e solenne, nella quale si contengono molte doti, e belle qualità, che si ricercano in un medicamento solutivo. Enne di tre specie: imperoche uno ne nasce in India, e chiamasi Ravedseni: un'altro in Barbaria, e India, e chiamasi Ravedseni: un'altro in Turchia, e chiamasi Ravedurcor. Il migliore, e il più lodato è l'Indico, e dopo questo il Barbaro, percioche il men buono è il Turchesco. L'ottimo è il fresco, che nel rosso nereggiava, grave, quantunque raro di sustanza, e che rompendosi si ritrova di colore rosso, e celestino, e che mastichato tinge di giallo, come fa il Zaffarano. Vendesi di quello, che vale per le medicine poco, o niente, quantunque all'occhio habbia egli qualche comparenza; imperoche sono alcuni, che infondono il Rheubarbaro nell'acqua per cinque giorni continui, e cavandogli l'anima, e tutta la virtù solutiva, disseccano poscia l'infusione, e di quella fanno troscisci per le medicine de i Re, e d'altri grandi Signori, e così fatto seccare gl'interi pezzi di quel Rheubarbaro, da cui hanno prima cavato per questa via ogni bontà, lo vendono per buono. Ma si conosce la fraude ponendovi mente, percioche così guasto non tinge, hà perduto il colore, che spezzando si ritrova nel buono, diventa leggiero, e sentesi al gusto molto più stittico. E' il Rheubarbaro caldo, e secco nel secondo grado, quantunque dicono alcuni che solamente nel primo: ma concorrono ne' temperamenti suoi alcune parti acquee, e terrestri, le quali gli danno la facultà costrettiva, e gli conservano la sustanza: alcune aeree, che gli danno la rarità: e alcune sottili di focosa natura, che gli danno l'amaritudine, con l'ajuto però dalle terrestri ancora. Ma la ter-

Erronea opinione.

Rheubarbaro scritto da Mesue.

Reductio ad aliam causam.

restreità sua è nel profondo, e la calidità nella superficie: & imperò separa l'infusione l'una dall'altra queste sostanze. L'operatione sua solutiva nelle oppillationi non è per altro veramente, che per il dominio del calor suo, il quale hà nella sua superficie; e la costretriva non è per altro, che per la sostanza sua terrestre, e stitica. Non è nel Rheubarbaro nocumento alcuno apparente, & imperò dassi egli in ogni tempo, e in ogni età; di modo che si può agevolmente dare à i fanciulli, e alle donne gravide. Magnifica il fero delle Capre le sue operationi, e similmente si gl'aumentano infondendolo in acqua d'Endivia, e d'Apio, o nelle loro decottioni. Costumasi di mettere sempre con esso il Nardo, per esservi molto conveniente, nè ciò bisogna dimenticarsi. Mettesi sempre nelle infusioni sue un poco di Vino bincho aromatico, e massime quando intendono i Medici d'aprire le oppillationi. L'infusione dell'eletto è per il vero solamente convenevole per solvere, astergere, e disoppillare; e il darlo trito in sostanza, quando si ricerca, che dopo il solver suo lasci egli il corpo stitico, il che si consegue meglio dall'arostito, e molto più dall'abbrugiato. Puossi pestare in fortill polvere quello, che è puro, saldo, denso, e grave: e per lo contrario perde la virtù sua nel pestarsi l'impuro, lasso, e leggiero. Cavategli ogni virtù, cocendosi nell'acqua, o veramente nel Vino. Solve il Rheubarbaro per il corpo la colera, e la flemma: e la maggior sua proprietà è di mondificare il fegato, e lo stomuco, e di conferire à i loro dolori pungitivi. Chiarifica il Rheubarbaro il sangue, conferisce à tutte l'oppillationi delle viscere, e à tutte le malatie, che si causano da quelle, come sono hidropisie, trabocco di fiele, difetti di milza, e molte fortidi feбри. Hà proprietà per vigore della sostanza sua di conferire à gli sputi del sangue, & à i flussi di qual si voglia membro del corpo. Giova à coloro, che cascano dall'alto ne i precipiti, e sana tutte le rotture intrinseche, & estrinseche, massime dandose una dramma con Vino stitico insieme con Mumia, e Rubbia di tintori. E' il Rheubarbaro medicina del singhiozzo, e della disenteria, e propriamente l'arostito bevuto con succo di Piantagine, e Vino stitico. Conferisce alle feбри periodiche, à quelle delle oppillationi, e alle antiche. Conservasi il buono tre, o quattro anni, al che molto giova il coprirlo di Cera, il tenerlo nel Mele, nel Pillio, e nel Miglio; percioche così si conserva più in lungo. E' ancora un'altro Rheubarbaro più presto falso che vero, ilquale volgarmente chiamano Rheubarbarum Monacorum, già fatto volgere in ogni luogo. Ma non hà però egli (se ben credono alcuni il contrario) virtù veruna di vero Rheubarbaro; imperoche io tengo per certo, che altro egli non sia, che l'Hippolapato di Dioscoride, come più diffusamente fù detto di sopra al suo luogo: ma non però lasciano alcuni di darlo nelle infusioni, e nelle decottioni in luogo del vero: ma non sò con qual successo, e utilità egli lo dichino. Ma con tutto ciò è cosa certa, che la radice presa in polvere con Vino bianco potente, apre le oppillationi delle reni, cacciandone fuori le pietre, e le renelle. La medesima bevuta quaranta giorni continui, e insieme impiastrata sopra la piaga, è potentissimo rimedio per li morsi de' Cani rabbiosi. Chiamano i Greci il Rhapsontico Ραψοντιον: i Latini Rhapsonticum: gl'Arabi Raved, & Ravend.

Rheubarbaro Italiano.

Nomi.

*Gentiana maggiore.*

Cap. 3.

**C**Redesi, che la *Gentiana* fosse ritrovata da *Gentio Re dell' Illiria*, dal quale si prese ella il nome. Le frondi, le quali produce appresso alla radice, sono simili à quelle delle *Noce*, o vero à quelle della *Piantagine*, di colore rossigno; ma quelle, che sono da mezzo il fusto insù, e massime quelle della sommità, sono alquanto inta-

**A**gliate. Produce il fusto concavo, liscio, grosso un dito, alto due gombiti, e compartito da più nodi, nel quale sono le frondi con maggiori intervalli. E' il seme, ilquale si contiene ne i suoi ricettacoli, largo, leggiero, scaglieso, simile à quello dello *Sfondilio*. La radice è lunga, simile à quella dell' *Aristolochia*, longa, grossa, e anara. Nasce nelle sommità de gli altissimi monti, in luoghi ombrosi, e acquastrini. Hà la radice sua virtù di scaldare, e diristringere. Bevuta con *Ruta*, *Pepe*, e lino al peso di due dramme, giova à i morsi de *Serpenti*. Una dramma del suo succo à i dolori laterali, à coloro che caggiono dall'alto, à i rotti, e à gli spasmati. Bevesse acqua utilmente per li difetti del fegato, e dello stomuco. **B**Messa la radice in forma di collirio nella natura delle donne gravide, lo fa partorire, e messa nella spirita, come si fa col *Licio*, le consolida, e è vera medicina dell'ulcere cavernose. Il suo succo massimamente vale per tal effetto; è utile linimento all'infiammazioni de gli occhi, mettesi ne i colliri acuti in cambio d' *Apio*. La radice sana le vitiligini. Ricogliessene il succo in questo modo. Pestasi la radice, e lasciasi cinque giorni continui in molle nell'acqua, con la quale si cospaccia tanto, che restino quasi sole le radici, e come si fredda ogni cosa, si cola la decottione, la quale si riuoca, infino che s'ingrossi come *Mele*, e così si serba in un vaso di terra.

**C**GENTIANA MAGGIORE.



**E**' La GENTIANA pianta volgare, e nota à ciascuno. Nascene copia infinita per tutte le più alte montagne del Trentino, dove in su i monti della valle Anania spesso volte n'hò cavate io le radici della grossezza del braccio d'un'huomo, e della lunghezza di due gombiti. Questa esser stata ritrovata da *Gentio Redella Illiria*, da cui s'acquistò ella il nome, non solamente testifica *Dioscoride*, ma molti altri de gl'antichi scrittori; & imperò diceva *Plinio* al settimo capo del ventesimoquinto libro: La *Gentiana* ritrovò *Gentio Re della Illiria*, della quale quan-

GENTIANA MINORE.

A

GENTIANA MINIMA.



B

C

D

E

F

le quantunque sia la Illirica eccellentissima, ne nasce però copia grande ne i monti, che sono sotto all'Alpi. Scrisse Galeno assai brevemente all' II. della facultà de semplici, così dicendo: La radice di questa herba è efficace molto dove sia dibifogno d'affottigliare, mondificare, astergere, e disopillare. E non è maraviglia ch'ella possa fare tutto questo, essendo ella amarissima. E' la Gentiana, secondo che commemora Avicenna, calda nel terzo, e secca nel secondo ordine: provoca l'orina, e i mestruj, & è ella l'ultima medicina alle punture de gli Scorpioni. L'acqua fatta dalle radici al bagno, che chiamano di Maria, fa marabilmente, come più volte hò sperimentato io, le febbri causate dalle oppillationi, ammazza i vermi del corpo de fanciulli, e purga tutte le macole della faccia, lavandose spesso. Nasce oltre à ciò una volgar pianta in luoghi inculti, e fodi, chiamata da alcuni moderni CRUCIATA, e da quelli della valle Anania Pettimborsa, la quale quantunque picciola sia, nondimeno e nelle fattezze, e nelle qualità non poco si rassembra alla Gentiana; il che mi hà fatto credere, che si possa ella veramente chiamare Gentiana minore. Nasce adunque questa ne fodi, con fusto tondo alto una spanna, e verso la cima rossigno, su per il quale distanti quasi di pari spatio sono alcuni nodi, dalle cui concavità escono à due per due le frondi grasse, lunghe, e quasi simili à quelle della volgar Saponaria, e però non punto dissimili da quelle, che produce la Gentiana nel più alto del fusto, I fiori, i quali sono celesti, nascono in cima del fusto, & all'intorno delle frondi, che sono più appresso alla cima, quasi tutti in un fiocco ritondo. Fà la radice bianca, lunga, amarissima, e pertugiata in più luoghi à modo di croci, onde s'hà preso appresso alcuni il nome di Crucata. Sonvene due altre specie, la minore delle quali hà molte radici sottili, e bianche, e i rami, ò veramente gambocelli per lo più strati per terra, e i fiori, che nel ceruleo purpureggiano. Lodanle tutte alcuni non poco per la peste, per li veleni, e per li mor-

fi, e punture degl' animali velenosi. Io sò ben certo, che impiastata la loro radice in su'l corpo, ammazza i vermi, e sana le scrofole ulcerate, messavi sopra in polvere. Dicono alcuni che hà tutte le virtù della Gentiana: il che per le ragioni predette agevolmente si può credere: e però credo veramente, che coloro, che la chiamano Pettimborsa, v' habbino corrotto il nome; perciocche Metimborsa, si dovrebbe ella chiamare, avvenga che per le molte virtù sue sia degna come cosa pretiosa d'essere tenuta, e serbata tra l'oro nelle borse. Chiamano i Greci la Gentiana Γεντιανη: i Latini Gentiana: gl'Arabi Gentiana, Genthiana Basilica, ò vero Basateca: i Tedeschi Entzian, Biter vurtz, ò vero Creutz vurtz: li Spagnuoli Gentiana: i Francesi Gentiane.

Virtù della Crucata.

Nomi.

Dell' Aristolochia.

Cap. 4.

E' La Aristolochia, così nominata, imperocche mirabilmente aiuta alle donne di parto. Ritrovansene tre specie. La ritonda, la qual si chiama femina le frondi, che si rassembrano all'Hedera, di buono odore, ma acuto, e son tenere, e ritonde. Produce questa da una radice molti germi, e lunghi sarmenti. Fà i fiori bianchi, simili à cappelletti, ne i quali, quella parte, che vi si ritrova rossa, spira di grave odore. La lunga si chiama maschio, e da alcuni Dactilite. Questa hà le frondi più lunghe, che la ritonda, e i rami sottili, e lunghi una spanna, e'l fiore rosso, che respira di grave odore, il quale maturandosi diventa tondo come un Pero. La radice della ritonda è tonda à modo d'una Rapa, ma quella della lunga è grossa un dito, e lunga una spanna, e qualche volta più: l'una, e l'altra hanno color di Rosso, e sono al gusto amare, e di grave odore. Enne una terza specie pur di lunga, chiamata Clematite, che produce i ramoscelli sottili, per tutto carichi di frondi ritondette, simili à quelle del minor Sem-

previvo. Genera quest. a i fiori simili alla Ruta, le radici più lunghe, e sottili, vestite di grossa, e odorata corteccia, molto convenevole per ispessire gli unguenti. Vale la ritonda contra a tutto il resto de' veleni. Ma la lunga vale contra a i Serpenti, e contra a i veleni bevuta, & impiastata con Vino al peso d'una dramma, Tolta con Mirra, e Pepe provoca le secondine, i mestruai, il parto, e tutte le superfluità della matrice, e il medesimo fa applicata di sotto. Tutto questo fa ancora la ritonda. Giova oliv. a ciò singolarmente bevuta con acqua, agli stretti di petto, al singhiozzo, al freddo, che vien nel principio delle febrì, all'amilza, agli spasmi, e al dolore del costato. Oltre a questo, cava applicata a modo d'impiastro le spine, le saette, e le scheggie dell'ossa; ferma l'ulcere corrosive: purga, e mondifica le fordaie, e riempie le concaue, mescolata però con Melle, e con radice di Iride: mondifica le gengive, e i denti. Credeasi, che la Clematite possa far tutto questo, ma con minor e efficacia.

Aristolochia, e sua esaminazione.

**L'**ARISTOLOCHIA, la qual volgarmente chiamano gli speciali Aristologia, è di tre specie, cioè tonda, lunga, la terza chiamata Clematite conosciuta da pochi. La tonda, quantunque non nasca per tutto in Italia, nasce però copiosissima, bella, e di buono odore nel Contado di Gorizia, benché non sia tanto eccellente, quanto è quella che ci si porta di Puglia dal monte di Sant' Angelo. L'una, e l'altra produce i fiori in tutto'l fusto lunghetti, i quali dall'origine d'un picciol capitello s'allungano in forma d'una orecchia come di Topo, d'un colore che di fuore nel verde gialleggia, e di dentro nel nero purpureggia, da i quali nascono i frutti, ma è però differenza tra loro, perciocché i frutti della lunga sono lunghetti, simili alle Pere, maggiori delle Noci; e quelli della tonda ritondi, e minori. Onde non posso se non molto maravigliarmi, che scrivesse Plinio all'ottavo capitolo del ventesimoquinto libro, che l'una, e l'altra non facevano maggior frutto de' Cappari; cosa che mi fa credere, che Plinio non vedesse i frutti loro se non nel tempo che crescevano, e non quando erano finiti di crescere alla loro debita grandezza; e così si può agevolmente egli di ciò scusare. Ma ben egli scusare (secondo il mio giudicio) non si può dell'haver detto più oltre, che fù dato il nome alle Aristolochie dalle donne gravide; anzi che oltre all'errore, dimostra manifestamente d'essersi poco esercitato e nelle lettere, e nella lingua Greca; imperocché cotal nome fù posto loro dalle donne di parto (come ben dice Dioscoride) e non dalle gravide. Del che dà manifesto inditio, anzi vero testimonio il nome loro, sapendosi che questo nome Greco *αριστολοχία* altro non significa, che buona alle donne di parto, e non (come dice Plinio) alle gravide; come parimente l'affermano le virtù loro, essendo elle medicamento valoroso per provocare le secondine dopo al parto, e i mestruai ancora. Il che nelle donne grosse non si ricerca in modo alcuno, anzi che sarebbe loro più presto pessima cosa, e mortale, che convenevole: avvenga che tutte quelle cose, che provocano i mestruai, e parimente le secondine, provochino ancora il parto, e non solamente fanno uscire le creature del corpo avantial tempo, ma il più delle volte l'ammazzano, e massimamente quando cotali medicamenti sono amari, come veramente sono di amendue le Aristolochie. Nè manco posso fare di non maravigliarmi del Leonicensi huomo de' nostri tempi di buon intelletto, ritrovando io, che volendo con troppo studio correggere gl'errori de' altri, cascò ancor egli nel medesimo errore, che Plinio, la dove lo tassa dell'Aristolochia, e del Ciclamino; imperocché quivi disse, che l'Aristolochia s'haveva preso il nome dalle donne gravide. E accioche non parebbe che ciò dicesse egli d'autorità di Plinio, disse contra la verità, che Dioscoride lo diceva; non ricordandosi bene, che ciò non disse egli mai. Sono ol-

Errore di Plinio, e del Leonicensi.

tre à ciò alcuni moderni, come Valerio Cordo, Adamo Lonicero, e i Frati commentatori di Mesue, che vogliono, che la vera Aristolochia Clematite sia quella, che è in commune uso per la lunga nelle Speciarie, per vedersi manifestamente, che produce questa le sue radici molto lunghe, e sottili à modo di sarmenti. E per meglio corroborare la loro opinione, dicono che in questo luogo il testo di Dioscoride è guasto, e scorretto, imperocché dove si legge ne i più usati testi *κλωρια ισχυροσαλεπτα, φύλλοις υποκυλλοις, αειζ δ υ μικροδ εικοσι*, cioè ha i ramoscelli sottili, con ritondette frondi, simili al Semprevivo minore, non vogliono, che si legga *αειζ δου μικροδ*, ma *αειζ ου μικροδ*, cioè simili all'Asaro minore, e non simili al Semprevivo minore. La quale opinione non solamente non ha mai potuto seguire, ma né anco credo, che ella si possa accettare da i periti Semplicisti per più varie ragioni, e autorità; imperocché Oribasio, il quale di parola in parola afferma haver trascritto da Dioscoride, non ha altrimenti di quello, che si legge comunemente ne' Dioscoridi, che vanno attorno: né altrimenti si ritrova in Serapione imitatore grandissimo di Dioscoride, come parimente non ha altrimenti Avicenna. Appo ciò non essendo appresso Dioscoride altro Asaro, che uno solo, e non havendo egli fatto in luogo alcuno veruna menzione dell'Asaro minore, che si sappia, non è così veramente ragionevole, nè consentanea, che egli avesse rassembrato l'Aristolochia Clematite all'Asaro minore, di cui non è memoria alcuna appresso a' antichi. Più oltre non producendo l'Aristolochia, che volgarmente si chiama lunga, fiori, che in parte alcuna si rassembrino à quelli della Ruta, e facci le foglie molto maggiori dell'Asaro, non può in modo veruno essere le Clematite. Al che s'aggiunge, che se noi consideriamo bene il testo, e la scrittura di Dioscoride, pare, che la lunga commune non possa essere altro, che la lunga di Dioscoride, ò veramente specie di quella, per vedersi chiaramente, che ella produce le frondi simili alla ritonda, quantunque più lunghe, e più spatiose di larghezza, i rami lunghi una spanna, il fiore, che spira di fastidioso, e grave odore, da cui nasce il frutto ritondo, come un Pero. Ne s'ò ritrovare io, che scriva Dioscoride, che la Clematite produca frutto veruno, nè le foglie così lunghe, e così larghe, come si veggono nella lunga del commune uso; ma ben ritondette, e simili à quelle del Semprevivo minore. Ma se fusse alcuno, che contradiccendone, dicesse, che la lunga sudetta non sia quella di cui scrive Dioscoride, per non produrre ella il fiore purpureo, ma più presto gialliccio, e per non haver la radice lunga un palmo, nè grossa un dito, ma molto più lunga, e molto più sottile, se gli può agevolmente rispondere, avvenire ciò per la varietà de' luoghi, e delle regioni; e che la natura nelle piante prende non poco piacere ne i fiori di variare loro i colori, come veggiamo in altre diverse piante, che essendo una cosa istessa, fanno qual il fior bianco, e qual vermiglio, qual celeste, qual giallo, e qual purpureo, e che già vidi io una radice d'Aristolochia lunga portata di Calabria, lunga (come scrive Nicandro nelle Theriache) un gomino, e grossa quanto il dito grosso della mano, le cui foglie non seppi però io mai discernere dalla nostra lunga commune. Più oltre la radice della Clematite, per quanto scrivono Dioscoride, e Plinio, è ricoperta da grossa corteccia, il che non si vede però nella lunga, che è in uso comunemente, producendo ella manifestamente le radici ricoperte di sottile corteccia, il cui odore è più presto fastidioso, e grave, che aggradevole, e odorato, come debbe essere nella radice della Clematite. Il perchè non hò mai potuto inchinarmi à credere, che la volgar Aristolochia lunga, di cui è quila figura, sia la legitima Clematite. Ma più presto son trascorso à sospiccare, che sia ella forse la PISTOLOCHIA, chiamata

ARISTOLOCHIA RITONDA.

A

ARISTOLOCHIA LUNGA.



B

C



chiamata così da Plinio, per essere lodata per le donne di parto, imperocché oltre al connumerarla egli tra l'Aristolochie nel quarto luogo, dice essere questa più sottile della Clematite, con radici simili a giunchi più grossi, per tutto piene di radice capillari. Et ha ammene cresciuta la suspitione, per haver io veduto di quella, che produce la radice lunga un palmo, e grossa un dito, ma in tutte l'altre parti tanto simile alla lunga commune, che non vi si poteva notare altra differenza veruna. Sono oltre a ciò alcuni moderni nelle facultà de semplici dottissimi, & esercitatissimi, che si persuadono, e non senza qualche ragione, che l'Aristolochie lunghe, oltre alla Clematite, sieno di due specie: una cioè, che produce la radice grossa (come dice Dioscoride) un dito, e lunga una spanna: e l'altra lunga, e sottile, chiamata da Andromacho (come dicono) e da Galeno nel primo lib. de gl'antidoti, *Αριστολοχία λεπτή*, cioè Aristolochia sottile. E questa dicono essere veramente la lunga del commune uso, di cui è posta qui la figura. Di modo che vogliono, che questa sia quella, che si debba mettere nella Theriaca, fondandosi sopra la descrizione del giovane Andromacho, e parimente di Damocrate, i quali vogliono, & ordinano, che quella radice d'Aristolochia si metta nella Theriaca, che si chiama sottile. Il che par che dimostri, che ve ne debba essere un'altra specie pur di lunga, oltre alla Clematite, di più sottile radice. E questo pare, che confermi Galeno nel luogo sudetto, dichiarando questo passo con queste parole: Se altro ci resta ancora, che non sia stato dilucidato dal padre Andromacho ne verbi elegiaci, dove descrive la Theriaca, può hora ciò essere chiaro a' lettori, che leggono quella, che descrive il figliuolo in prosa. Il vecchio Andromacho mette nella sua Theriaca senza alcuna distinctione la Centaurea, & il giovane scrivendo in prosa disse Centaurea sottile, per ritrovarsi ancora Centaurea chiamata grossa. Il medesimo fece egli nell'Aristolochia, per ritrovarsi oltre all'Aristolochia sottile un'altra Aristolochia di grossa radice, & un'altra terza

D

E

F

che le fa tonde. Questo tutto disse Galeno, sopra le cui parole si fondano costoro. Ma io tengo per fermo, che per l'Aristolochia sottile altro non intendano Andromacho, e Galeno, che la Clematite; imperocché non ritrovandosi appresso Dioscoride, e Galeno, se non tre specie d'Aristolochia, cioè tonda, lunga, e Clematite, non mi pare veramente, che si possa concludere altrimenti, se non che Andromacho, e Galeno intendessero della Clematite prima, per esser ella (come scrive Dioscoride) una specie di lunga, che produce sottili, e farmentose radici, e poscia per ritrovar io, che Plinio scrive all'ottavo capo del 25. libro, che la Clematite supera di virtù tutte l'altre, e che quantunque tutte spirino d'odore medicato, nondimeno si sente egli nella Clematite molto più soave, & aggradevole. Il che conferma Galeno nel sesto libro delle facultà de semplici, dove scrive le virtù di tutte l'Aristolochie. E però non è da credere, che per l'Aristolochia Lepta, cioè sottile, intendino Andromacho, e Galeno una quarta specie d'Aristolochia; perciocché *λεπτή*, in questo luogo non fa per le specie veruna; e non solamente significa sottile, ma minore, etale delle due lunghe e la Clematite. Onde dico, che se l'Aristolochia *λεπτή* facesse, o fusse una specie per se, sarebbe parimente necessario dire, che fusse ancora una terza specie di Centaurea oltre alla maggiore, & alla minore chiamata specialmente *λεπτή*, come la chiama Andromacho. Ma questo per due ragioni si ritrova, esser falso: prima per non ritrovarsi appresso Dioscoride, e Galeno se non due forti di Centaurea, cioè maggiore, e minore: e poi per vedersi, che descrivendo Plinio al 6. capo del 25. libro la Centaurea Lepta, dice di lei di parola in parola tutto quello, che scrive Dioscoride della minore. Onde concludo, che non essendo appresso Dioscoride, e Galeno più che tre Aristolochie, e la Clematite delle due lunghe la più sottile, la più valorosa, e la più soavemente odorata, non possano eglino haver inteso d'altra per mettere nella Theriaca, che della Clematite. Cosa che vera-

veramente conclude, che la lunga qui figurata da noi, non sia altrimenti quella, che deve entrare nella Theriaca: ma più presto, ò la Pistolochia scritta da Plinio, come poco qui di sopra s'è detto, ò altra specie d'Aristolochia incognita a gl'antichi. Ma altra pianta è quella, che ne fuoi volumi dipinge il Fuchfio per la Pistolochia, come che punto non si rassomiglia alla Pistolochia, di cui scrive Plinio. Questa che descrive il Fuchfio è una pianta di frondi, e di fusti tenerissima, la quale nasce nel principio della primavera insieme con la Chelidonia, e dura tutto il mese di Maggio, ò al più per tutto Giugno. Produce questa le frondi tenerelle, e bianchiccie, simili al Coriandro, ò vero al Ranoncolo della prima specie, e la radice quasi ritonda, ma piatta verso terra, & acuta verso il gambo, per tutto di dentro concava, ricoperta di nera scorza, di dentro gialla, d'odore simile all'Aristolochie, & al gusto amara. E però l'usano i Tedeschi in vece d'Aristolochia ritonda, per non nascer la vera ne paesi loro. Ma non però si deve credere, che questa sia la Pistolochia scritta da Plinio; imperochè la sua non produce radice tonda, nè concava, ma più sottile dell'Aristolochia Clematite. Onde parmi (per quanto il mio giudizio porta) che più ragionevolmente si possa dire, che sia questa pianta appresso Plinio quell'altra specie di Fumaria, ch'ei descrive al 12. cap. del 25. lib. con queste parole: E un'altra specie di Fumaria fruticosà, e tenera, con frondi di Coriandro, di colore cenericcio, e fiori purpurei. Nasce negl'horti, e nelle biade. Di questa credo, che parimente scrivesse Aetio all'11. capo del 12. libro nella cura del fegato oppillato, dove fa mentione d'una Fumaria Chelidonia, per nascer ella (come s'è detto) insieme con la Chelidonia nella primavera nel venire delle Rondini, come più diffusamente diremo poi nel quarto lib. dove si tratterà della Fumaria. E' opinione del Fuchfio, che la radice di questa pianta si possa usare in vece dell'Aristolochia ritonda, come chiaramente si legge nel suo libro delle composizioni de' medicamenti ultimamente aumentato da lui, ma come possa con ragione seguire la sua opinione, non veggio offerirsi veruna ragione. Però (per mio giudizio) molto meglio sia starsene con Galeno, il quale mancando l'Aristolochia ritonda, usa in suo luogo la lunga. Scrisse di tutte tre le sorti dell'Aristolochia Gal. al 6. delle facultà de' semplici, così dicendo: La radice dell'Aristolochia è veramente molto utile ne' medicamenti: è amara, & alquanto acuta. Ma di tutte le specie la ritonda è sottilissima, & in tutto più efficace. E delle due altre specie, quella, che si chiama Clematite, è più refragante d'odore, come ch'ella sia manco buona per le medicine; & imperò molto l'usano i profumieri per gl'unguenti odoriferi. La lunga è manco utile, che la ritonda, quantunque non sia ancor ella se non efficace, per esser astringiva, e calefativa; ma però meno astringiva, e digestiva della ritonda, come che non scaldi manco di quella, anzi che forse ancora più. Et imperò dove sia di bisogno d'astringer poco, come farebbe nell'ulcere della carne, e nelle fomentationi della matrice, è più conveniente la lunga. Ma dove più validamente sia di bisogno d'affottigliare i grossi humori è valentissima la ritonda. Il perchè assai più giova questa ne' dolori, che si generano da crude ventosità, causate da oppillationi, e grossi humori. Tira questa fuori delle membra i bronconi, e le faette, sana le putredini, mondifica l'ulcere sordide, fa bianchi i denti, e le gengive. E' convenevole a gl'asmatici, al mal caduco, al singhiozzo, & alle gotte, massime quando ella si beve con acqua: e vale parimente a i rotti, & a gli spasimati quanto ogn'altro medicamento. Commemorò Mesue l'Aristolochietrà i semplici solutivi (quantunque se lo tacevano Dioscoride, e Galeno) così dicendo: L'Aristolochia solve per di sotto l'humidità flemmatiche, e secondo che dissero alcuni, solve ancora le coleriche, & oltre à ciò è ella veramente una di quelle

Opinione  
del Fuchfio  
rifiutata.

Aristolochie  
scritte  
da Galeno.

Aristolochie  
scritte  
da Mesue.

A cose, che mondificano efficacissimamente il polmone, e'l petto dalla flemma, e dalle putredini, come ne fa manifesto segno il giovamento, che ella fa à gl'asmatici. Chiamano i Greci l'Aristolochia *Aristolochia*: i Latini Aristolochia: gl' Arabi Zarand, Mafmocra, ò vero Zaraved: i Tedeschi Otterleycey: li Spagnuoli Astronomia: i Francesi Foterle, over de la Sarrafine: i Boemi Podrazec: i Poloni Kokoroonak D'ugij.

Della Glicirrhiza. Cap. 5.

B **L**A Glicirrhiza nasce abbondantemente in Cappadocia, e Ponto. E' breve, e sarmentoso arborescello, produce i rami alti due gombiti. Le sue frondi sono simili a quelle del Lentisco, dense, grasse, & al toccarle gommose. Produce il fior Hiacinthino, & il frutto simile in grandezza a quello del Platano, ma più aspro, in alcuni baccelli simili a quelli delle Lentichie, ma rossi, e piccioli. Sono le sue radici lunghe, come quelle della Gentiana, di colore di bosso, acerbe, e dolci, il succo delle quali si condensa a modo di Licio. E' efficace questo nell'asprezza della canna del polmone, ma bisogna tenerlo a distarsi sotto alla lingua; è buono all'infiammazioni dello stomaco, al petto, & al fegato. Sana bevuto con vino passo la vena della vescica, & i dolori delle veni. Disfatto in liquore, cava la sete: sana applicato le ferite; mangiato giorno allo stomaco. Vale à tutte queste cose la decottione della radice fresca, la cui polvere utilmente si mette sopra a i pterigi de' gli occhi.

GLICIRRHIZA.



C Hiamasi la GLICIRRHIZA in Toscana volgarmente, Regolizia, ma quasi da tutti gli Speciosi, e da i Medici, che più si diletta de' vocaboli corrotti, e barbari, che de' Greci, Liquiritia. E' pianta veramente da pochi non conosciuta. Ma per dire il vero è ella di due specie, una cioè sterile, e l'altra fruttifera. Enne abbondantissima la Puglia, e specialmente in tutta quella provincia il monte Gargano, donde si porta ogni

ogni anno à noi il succo condensato in pani, e parimente gran fasci delle sue radici. Vedesi ancora in più luoghi d'Italia trapiantata ne gl'horri, e ne' giardini, non solamente per ornamento di quelli, ma ancora per l'uso della medicina; imperoche le radici fresche, e cavate di nuovo sono molto più valorose delle secche, e molto più aggradevoli al gusto messe nelle medicine. La fruttifera descritta da Dioscoride nasce copiosa in Germania nel Territorio del Vescovado di Bamberg, non molto lontano da Norimberga, e come intendo, in alcuni altri luoghi. Produce adunque questa il frutto maggiore di quello del Platano, ma più ruvido, e più peloso, conformato tutto di piccioli follicoli, come di Lenticchie, stipati insieme, pelosi, e circondati da sottilissime spine, d'un colore, che nel nero rosseggia. Ma non è se non molto da maravigliarsi, che Plinio commemorasse la Regolitia tra le piante spinose al principio del 9. capo del 22. lib. così dicendo; E' senza dubbio la Regolitia di quelle piante, che sono spinose, percioche ella produce le frondi ricciute, grasse, e gommose. Et al 15. capo del 21. lib. connumerando quasi tutte l'erbe spinose, diceva egli: Le piante spinose sono di molte specie. In tutto spinoso è l'Asparago, e lo Scorpione. Alcune sono spinose nelle frondi, come è il Cardo, l'Iringo, la Regolitia, e l'Ortica; imperoche in tutte le frondi di queste è una spinosa mordacità. Il perche si può comprendere, che Plinio non vide mai la Regolitia, la quale produce le frondi, come disse Dioscoride, non in modo alcuno spinose, ma simili à quelle del Lentisco, dense, grasse, e gommose. Del cui errore può agevolmente essere stato cagione l'havere havuto Plinio il testo Greco di Dioscoride scorretto, dove tal' hora era scritto *ioxōra ἔχ'iva*, che vuol dire simili al Riccio, cioè spinose, in luogo di *χ'iva*, che vuol dire simili al Lentisco, essendo da i poco diligenti scrittori stato mutato il, o, in, e, ovvero, che non essendo egli peravventura troppo dotto nella lingua Greca, ingannato dalla similitudine nelle parole (come in altri luoghi ancora habbiamo dimostrato) erò inavvertentemente ancora in questo; imperoche cotal opinione hà tanto del verace, che si può agevolmente dire, che non poco s'allontanino dalla verità coloro, che per difender Plinio, dissero scioccamente, che già era la Regolitia spinosa, ma per esser ella poscia stata diligentemente coltivata, haverli perdute le spine; percioche se ella non era spinosa al tempo di Dioscoride, come per la descriptione appare, manco doveva esser spinosa al tempo di Plinio, nato più, e più anni dopò esso Dioscoride. Ma che ditemo noi di quella, che nasce per se stessa senza alcuna coltura, non ritrovandosi in alcuna parte spinosa? veramente non altro, se non ch'ella faccia vero testimonio dell'errore di Plinio, e della sciocchezza de suoi difensori. Chiama Teofrasto la Regolitia al 13. capo del 9. lib. dell'istoria delle piante, Scithica, per essere cosa certa, che gli Scithi vivono alle volte, e passano dieci, over dodici giorni di tempo solamente masticando, e succhiando la Regolitia, senza pigliare altro cibo; imperoche (come egli scrive) nasce copiosissima attorno alla palude Meotide. La Regolitia è aspersiva, mitigativa, e lenitiva, e tempera l'acuità de gl'humori, e però si dà ella utilmente ne gl'ardori dell'urina. La radice masticata fresca non solamente spegne la sete, ma ritarda ancora la fame, conservando più, e più giorni le forze. Il medesimo fa il succo delle radici condensato, e ritenuto in bocca fino, che si liquefaccia. Giova il medesimo al petto, & al polmone, e però si dà utilmente à i thistici, à i pleuratici, & à coloro che malagevolmente respirano. Galieno commemorò la Regolitia al 6. delle facultà de semplici, così descrivendola: Il succo delle radici della Regolitia è parimente utile, e similmente dolce, come sono le sue radici, e leggermente costrettivo: onde può lenire l'asprezza non solamente della canna del polmone, ma ancora della vescica; e questo fa

A egli per la mediocrità della sua temperatura. Et imperò è famigliare al temperamento nostro; percioche così fatte è stato dimostrato esser le cose dolci. Ma essendo à questo aggiunto una certa facultà costrettiva, tutto il temperamento suo, quanto egli si sia per calidità, e facultà costrettiva, è veramente caldo d'un tepido calore, accostandosi molto al temperamento. Oltre à ciò perche sempre hà alquanto dell'humido quella cosa, che è mediocrementemente dolce, è ella ragionevolmente medicina convenevole alla sete. Chiamano i Greci la Regolitia *Γλυκύριζα*: i Latini *Glycyrrhiza*, & *Dulcis radix*: gl'Arabi *Sus*: i Tedeschi *Lecktrit*, ò vero *Suezholtz*: li Spagnuoli *Regaliza*: i Francesi *Reclisse*, ò vero *Reygalisse*: i Boemi *Le-Korice*: & i Poloni *Lachrijca*.

Nomi.

Della Centaurea maggiore. Cap. 6.

L A Centaurea maggiore produce le frondi simili alla Noce, lunghe, di colore di quelle del Cauolo, intorno per tutto dentate à modo di sega. Rassembra il suo fusto a quello della Rombice, è alto due, ouero tre gombiti, & hà assai rami, i quali produce sù dalla radice, nelle cui sommità sono alcuni capi, come di Papaueri, che nel tondo s'allungano. Il fiore è di color ceruleo, & il seme simile à quello del Carthamo, inuolto in certi lanuginosi fiocchetti. Produce la radice grossa, graue, salda, di lunghezza di tre piedi, piena di succo, rossigna, & alquanto costrettiva, con alcuna dolcezza, & acutezza insieme. Ama luoghi grassi, & aprichi, le selue, e le colline. Trouasene copia grande in Licia, nel Pelopponeso, in Helide, in Arcadia, in Messenia, & in molti altri luoghi circa à Pholoe, Licia, e Smirna. Conuiensi la radice à i rottiti, allo spasimo, à i dolori del costato, à gli stretti di petto, alla tosse uecchia, & allo sputo del sangue, data al peso di due dramme con acqua, doue sia la febre, e doue non è febre, con Vino. Giova à i dolori di corpo, e della matrice presana nel medesimo modo. Raschiata, e messa in forma di collirio nelle parti secrete delle donne, provoca i mestrua, e'l parto. Il succo fa questo medesimo. Giova la radice alle ferite; imperoche fresca, ò vero secca alquanto innanzi bagnata, e poi pesta, le consolida. Cuocendosi la radice pesta con la carne in più pezzi tagliata, la congiunge insieme. In Licia se ne sprema il succo, il qual s'usa in cambio di Licio.

L A CENTAUREA maggiore, per quanto il mio giudizio porta, altro veramente non è (come trattando del Rapontico dissi ancora poco di sopra) che quella molto notabile radice, la qual tennero i nostri più nuovi antecessori, per il vero Rhapontico, come fanno parimente à nostri tempi alcuni, i quali più presto vogliono errare con gl'ignoranti de tempi passati, che accostarsi al giudizio de periti Semplicisti moderni, da cui potrebbero sensatamente conoscere veri, e legittimi semplici medicamenti. Ma quantunque con alcune sue ragioni contenda il Brasavola Medico de' nostri tempi dottissimo, che non sia radice di Centaurea maggiore, quella, che il più delle volte s'usa nelle Speciarie per vero Rhapontico, parmi però che s'inganni egli manifestamente, avvenga che in cotal volgare Rhapontico si ritrovino veramente tutte le note, che si richieggono nella Centaurea maggiore, essendo egli (come si vede) una radice grossa, graue, densa, lunga tre piedi, e tutta piena di sanguineo succo, il quale non solamente si sente nel gustarlo alquanto acuto, ma dolce ancora con alquanto di costrettivo. E come hò diligentemente osservato io, si vede questa radice per lungo strisciata, e ravvolta come una fune; il che confermano le foglie, i fusti, i capi, i fiori, & il seme, per essere del tutto quelli, che scrissero della Cetaurea maggiore Dioscoride, e Galeno. Nasce la Centaurea maggiore, che si porta à noi, in Puglia in su'l monte Gargano, chiamato volgarmente di Sant'Angelo; e per quanto più volte à bocca m'hanno riferito coloro, che di là ce la portano, non ritrovo io, che ella sia pian-

Centaurea maggiore, e sua esaminatione.

Errore del Brasavola.

## CENTAUREA MAGGIORE.



ta punto dissimile dalla maggior Centaurea, che descrive Dioscoride. Nascene ancora, benché non molto copiosamente, in monte Baldo sopra al lago di Garda; ma non così vi si matura, come fa in Puglia. Sono oltre quello alcuni de' tempi nostri del tutto ignoranti della materia de' semplici, che dimostrano per la Centaurea maggiore una certa pianta, che nasce in luoghi humidi, con fusto quadrangolare, lungo due gombiti, con foglie simili a quelle del Salcio, e fiori rossi, e spicati, la quale prendono alcuni per la Lisimachia, non havendone però altro indicio, se non per vederli produrre questa pianta i fusti quadrangolari, & il fiore rosso come fa la Centaurea minore. Ma quanto miseramente s'ingannano costoro, giudichino coloro, che molto più ne fanno. Fece dell'una, e dell'altra Centaurea mentione Mesue in un solo capitolo, ma così confusamente mescolando le facultà dell'una con quelle dell'altra, che non è da maravigliarsi, se sia egli di ciò stato ripreso da alcuni valentissimi Sempliciisti de' tempi nostri; quantunque non manchino alcuni nuovi commentatori, che con assai deboli argomenti si sforzano di voler contraddire alla censura de' sudetti valenti huomini in così manifesto errore. Nel quale ritrovo ancora Avicenna, e parimente Serapione, il quale scrisse d'autorità d'Aben Mesue, che la radice della Centaurea maggiore solveva insieme mangiata la colera, e la flemma, e che ella giovava alle sciatiche. Le quali virtù non sono però della maggiore, ma della minore, come si dirà nel seguente capitolo. Scrisse Plinio al 25. libro, dove in verità si farebbe assai bene concordato con Dioscoride, se non avesse egli detto, che fusse insieme la Centaurea dolce, & amara; imperochè l'amaritudine non si ritrova se non nella minore. Dassi la radice della Centaurea maggiore tanto infusa nel Vino, quanto trita in polvere, à bere à gl'hidropici, à i fegatosi, & à coloro, à cui è traboccato il fiele. Il succo cavato dalla radice fresca giova bevuto al peso d'

Errore d'alcuni.

Errore degli Arabi.

Errore di Plinio.

Virtù della Centaurea maggiore.

- A un'oncia al morfo de' Serpenti velenosi, e parimente messo sopra la morfura: Scrisse della Centaurea maggiore Galeno al 7. delle facultà de' semplici, così dicendo: La radice della Centaurea maggiore, come dimostra al gusto esser composta di qualità contrarie, così medesimamente nell'usarla fa ella contrarij effetti. Sentesi manifestamente essere ella al gusto acuta, costrettiva, e leggermente dolce. Ma nell'operare l'acutezza sua veramente dimostra lei esser calda, del che dà indicio il provocare de' mestruj, il far partorire le creature morte, e' corromper delle vive, che ella fa. Oltre à questo manifestano la facultà sua costrettiva, frigida, e terrea, il saldare, che fa ella delle ferite, e dell'ulcere, & il ristagnare de' vomiti de' gli sputi del sangue. Dansene in cotali casi due dramme, ove sia febre, con acqua, & ove non sia, con Vino. Conviensi oltre à ciò secondo l'operare di tutte le sue qualità insieme à i rotti, à gli spasimati, à gli stretti di petto, & à gl'asmatici, che malagevolmente ricolgono il fiato, e parimente alla tosse vecchia; imperochè in cotali pazienti non solamente bisogna evacuare le superfluità, che non sono naturali, ma confortare ancora, e stabilire le membra, che si sono votate. Per votare adunque è atta l'acutezza sua, e massimamente non essendo ella sola, ma accompagnata dalla dolcezza, o veramente non del tutto dall'amarrezza; imperochè così non può essere in lei né violenza, né fierezza, essendo meschiata con tale temperata sustanza, quale è la dolcezza. Ma dove bisogna corroborare, è necessaria la facultà costrettiva. Il succo fa i medesimi effetti, che la radice. Sono alcuni, che l'usano in cambio di Licio. Chiamano i Greci la Centaurea maggiore *Κενταύριον μέγαν*; i Latini *Centaurium magnum*; gl' Arabi *Chanturion Kibir*, *Sacurion habre*, o vero *Canthurium*; i Tedeschi, con errore, *Reupontic*; li Spagnuoli *Rupontico*; i Francesi *Rhepontico*.

## Della Centaurea minore. Cap. 7.

- D **L**A Centaurea minore è stata da molti chiamata *Linnesio*, per nascere ella ne i rivvi, e luoghi acquosissimi. È simile all'Origano, o vero all'Hiperico, produce il fusto quadrangolare, più lungo d'un palmo. Fa il fiore simile alla *Lichnide*, di colore rosso porporoeggiant. Le frondi sono simili alla *Ruta*, alquanto lungheette, e picciolina. Rassembra il seme suo al Grano. La radice è picciola, leggiera, inutile, & al gusto amara. L'herba fresca pestata, e messa in su le ferite le salda, purga l'ulcere vecchio, e le consolida. Mangiata cotta purga per il corpo la colera, e i grossi humori. Fassi della sua decoctione cristalli alle sciatiche, imperochè ella solve il sangue, e cava il dolore. Il succo è utile nelle medicine de' gli occhi, perciocchè mescolato con Mele, ne toglie le caligini: applicato di sotto con lana provoca i mestruj, e' parto: bevuto giova à i difetti de' nervi. Cava il succo in questo modo. Cogliasi l'herba quando è piena di seme, e lasciasse in molle nell'acqua cinque giorni, e poscia tanto si cuoce, che l'herba sopra vada a bollire, e come è fredda, si sprema, e si cola con pezza di lino, e gittata via l'herba si rimette la colatura à bollire, tanto che si restringa come Mele. Tolgonla alcuni verde, e piena di seme, e pestanla, e spremuto il succo, lo mettono in un vaso di terra non impacciato, e mescolato al Sole, e spesso mescolandolo con una spatola di legno, lo spessiscono; e se pur qualche poco se n'attacca all'orlo della bocca del vaso, lo spiccano, e lo mescolano con il resto: la notte diligentemente lo cuoprono, imperochè la rugiada non lascia condensare i liquori. Spremessi un liquore dalle radici secche, e dall'herba, cocendole, come facemmo mentione nella *Gentiana*. Ma quelle cose, che si cavano dall'herbe peste, e dalle cortecce fresche, come è già detto, si diseccano al Sole. Così si prepara il succo della *Thassia*, così quello della *Mandragora*, & altri simili, e così dell'Agresto parimente; nondimeno il Licio, il succo d'Assenzio, l'Hipocistide, e simili, si condensano cuocendoli, come è stato detto.

CENTAUREA MINORE.



**A** ce in queste parti la qualità amara, la quale hà in se un pocchetto del costrettivo: per il qual temperamento è la minor Centaurea medicina molto dissecativa senza mordacità alcuna. Sana questa herba impiastata fresca tutte le gran ferite del corpo, e l'ulcere vecchie, e quelle che difficilmente si consolidano. Metteli secca con tutti i conglutinativi, e dissecativi medicamenti, e con quelli massime, che sono nati per sanare l'ulcere cavernose, maligne, e difficili, e le fistole, e per mollificare le durezza antiche. Mescolasi similmente con quelle cose, che medicano à i morbi, il cui fomento è da rheumatismi; nel che valenti sono quelle medicine, che dissecando valentissimamente con una certa virtù costrettiva, non hanno in se mordacità alcuna. Fanno alcuni della decoctione di questa herba cristeri nelle sciatiche, per esser cosa, che evacua insieme con la colera ancora i grossi humori, e come che nel molto suo operare solve fino al sangue; nondimeno per questo assai più giova. Il succo certamente, per essere egli di simil virtù, cioè dissecativo, & alterfivo, può agevolmente operare tutte le cose predette. Mettesi ne gl'occhi insieme con Mele, provoca i mestruj, e fa sconciare le donne gravide. Sono alcuni, che lo danno à coloro, che patiscono ne' nervi, per solvere egli, e dissecare senza alcuno nocimento gl'humori, de' quali sono pieni.

**C** E così come è egli rimedio buono applicato di fuori, alle oppillationi del fegato, & alle durezza della milza, non fa minor operatione à torlo per bocca à chi lo possa sostenere. Chiamano i Greci la Centaurea minore *Κενταυρίον μικρόν*: i Latini *Centaureum minus*: gl'Arabi *Chanturion sege*, & *segir*, ò vero *Katarion sages*: i Tedeschi *Tausent güldent Kraut* *Fieber Kraut*, *Erdgrall*, ò vero *Biber Kraut*: li Spagnuoli *Fel de tierra*: i Francesi *Centauree*, ò vero *Fiel de terre*: *Centauree poulet*: i Boemi *Zemez luc mensij*: i Poloni *Centurzya*.

Nomi.

Del Chameleone bianco. Cap. 8.

**D** **L** Chameleone bianco è chiamato d'alcuni *Ixia*, per ritrovarsi in alcuni luoghi intorno alle radici sue un certo vischio, il quale usano le donne in cambio di Mastice. Ha le foglie simili al Silibo, ò vero al Cardo, ma più aspre, più acute, e più valide di quelle del Chameleone nero. Non fa susto, ma produce nel mezzo spinosi, simili al Riccio marino, & alla Cinara. I fiori farossi, e lanuginosi. Il suo seme è simile al Charthamo. Nelle colline amene fa la radice grossa, e ne i monti sottile, bianca nella sua profondità, & alquanto aromatica, al gusto dolce, e grave d'odore. Questa bevuta con Vino austero, e succo d'Origano bollito al peso d'uno acetabolo, ammazzai vermini larghi del corpo. Dassene una dramma con Vino commodissimamente à gli hidropici, perciocche gli disseca. La sua decoctione vale à provocare l'orina ritenuta. Bevuta la radice con Vino, è buona al veleno delle Serpi. Mescolata con Polenta, ò vero con acqua, e con Olio ammazzai Cani, i Porci, & i Topi.

Del Chameleone nero. Cap. 9.

**F** **H** Avrebbe il Chameleone nero le frondi simili al Cardo, se non fossero di quelle alquanto minori, più sottili, e distinte di rosso colore. La gamba produce alta un palmo, grossa un dito, di colore rossigno. I fiori fa ella nell'ombrella spinosi, hiacintini, di diverso colore. La radice hà grossa, nera, densa, e qualche volta corrossa, la qual votta gialleggia, e nel mangiarla morde. Nasce nelle campagne in luoghi secchi, montagnosi, e nelle maremme. La radice trita con un poco de Vitriolo, Olio Cedrino, e Grassia, ungendosene guarisce la rogna. La medesima aggiuntovi Solfo, e Bitume, cotta nell'Aceto, e messa in su l'impetigini le sana. La decoctione della radice lavandosene la bocca, leva il dolore de' denti: & ancora posta la radice sopra al dente, che duole, con altrettanto Pepe, e Cera. Cotta nell'Aceto conforta i denti, e gli

rom-

**L** A CENTAUREA minore da tutti veramente conosciuta, perciocche cotta nella liscia fa biondi capelli, chiamiamo noi in Toscana Biondella. Quella adunque, che s'usa per tutto nelle Speciarie, non è dubbio veruno, che ella non sia la vera, e leggima Centaurea minore, per vederli in lei tutte le somiglianze, che l'assegna Dioscoride. E' pianta molto amara, non solamente nella radice, ma in tutto il resto delle parti sue; e però ragionevolmente è stata ella da alcuni chiamata Fiele della terra. Galeno invitato dalle rare, mirabili, e molte virtù sue scrisse d'essa sola un libro particolare, il qual dedicò à Papia. Solve del corpo la Centaurea minore la colera, e la flemma, della qual facultà è del tutto priva la maggiore. Dassi la decoctione della Centaurea minore utilmente à bere nelle febrì terzane, per cacciar ella per di sotto la colera; e però da alcuni viene chiamata Cacciafebre. Apre la medesima, ò veramente il succo l'oppillationi del fegato, e della milza, e risolve le durezza loro. Il medesimo bevuto con Mele al peso d'una dramma, e parimente unto sopra il bellico, caccia fuori i vermini del corpo. La decoctione dell'herba, e de' fiori asperge, e leva via le lentigini, i quosi, gl'alphi, e tutte l'altre macchie della pelle, applicatovi sopra più, e più volte. Distillasi il succo nell'orecchie verminose, & ungesi utilmente all'ulcere del capo, che menano la marcia, & alle broze. Onde manifestamente s'ingannano tra gl'Arabi Mesue, Avicenna, e Serapione, confondendo eglino inavvertentemente le facultà dell'una con quelle dell'altra. Scrisse della Centaurea minore Galeno, oltre al particular suo trattato, al settimo delle facultà de semplici, così dicendo: La radice della Centaurea minore è senza alcuna efficacia, ma i suoi ramuscelli, e massimamente le frondi, che vi nascono, e parimente i fiori sono utilissimi. Vin-

rompe ancora, mettendovi calda dentro con uno stilo. Spegne applicata insieme con Solfo le macole della pelle della faccia, e le vitiligini. Mescolati con le medicine, che corrodono, sana l'ulcere corrosive, nere, e sordide. Chiamasi Chameleone dalla varietà delle sue foglie, per mutare elle il colore secondo i terreni, imperocché quà verdi, là biancheggianti, & altrove cerulee, e rosse si ritrovano.

## CHAMELEONE BIANCO.



Chameleoni, e loro esaminate.

Errore di alcuni.

Errore del Fuchio.

Errore de i Frati commentatori di Meius.

Chiamasi il bianco CHAMELEONE volgarmente in Toscana, come quasi per tutto il resto d'Italia, Carlina; imperocché si crede il volgo (come si dice) che dall'Angelo fusse ella dimostrata à Carlo Magno per vero rimedio della peste. E però alcuni lo tengono per cosa eccellentissima contra la peste, alla quale per valere ella contra a i vermini del corpo, e parimente à i morsi delle velenose Serpi (come scrivono Dioscoride, e Galeno) non negarei io, che molto non vi potesse giovare. Errano di gran lunga coloro, che si pensano, che'l Chameleone bianco sia quella specie di Cardo simile à i Carcioffi, che noi adoperiamo in Toscana per fare apprendere il latte in vece di caglio. Del che dà manifesto indicio il produrre egli sopra lunghi fusti il suo spinoso, e ben ricciuto frutto; essendo però chiaro, che il bianco Chameleone non produce alcun gambo. Questo dimostra non haver mai veduto il Fuchio, huomo de'tempi nostri altrimenti chiarissimo, percioche quantunque dicesse egli, che non produce fusto alcuno, nondimeno dimenticandofelo poi lo dipinse co'l fusto ben grande. E così parimente parmi, che assai si sia ingannato nel nero, per non rassembrarsigli punto. Errano oltre à ciò i Frati commentatori di Mesue, persuadendosi certo, che la Carlina, per dire come dicono loro, che fa il gambo, sia la Spina bianca del medesimo, chiamata da gl'Arabi Bedeguar, e l'altra, che non fa fusto, sia la Spina Arabica, chiamata Suchaha; imperocché producendo la Spina bianca il fusto maggiore di due gombiti, concavo, biancheggiante, & i fiori purpurei, e quella specie di Carlina del fusto non più alto d'una spanna, rosseggiante, pieno, e non concavo, & i fiori giacintini, non può in alcun modo stare, ch'ella sia la Spina bianca di Dioscoride; ma più presto si potrebbe chiamare Spi-

na rossa. Come manco si può credere, che l'altra Carlina, che non produce il fusto, sia la Spina Arabica; imperocché non disse Dioscoride, ch'ella non produce fusto, ma che era simile alla Spina bianca. Dal che si può realmente arguire, e parimente concludere, che producendo la Spina bianca il fusto, lo produce similmente l'Arabica. Sono oltre à ciò alcuni altri,

## CHAMELEONE NERO.

B

C

D



E

F

che vogliono, che la Carlina, che produce il gambo, non sia differente dall'altra, che nasce senza esso, se non in questo, cioè che l'una sia forse il maschio, e l'altra la femina; e niegano assolutamente, che queste piante sieno i veri Chameleoni, e massimamente quella, che produce il gambo. E si fondano sopra l'haver scritto Galeno nell'8. libro delle facultà de semplici, che la radice del Chameleone nero hà in se alquanto del velenoso, e che però non s'usa, se non per medicamenti esteriori. Ma vedendosi, che molti la mangiano copiosamente in cambio di Rafano con l'insalate, però concludono, che in modo veruno possa la Carlina del gambo essere il Chameleone nero, nè specie alcuna di quello. Anche si può agevolmente rispondere, che in Grecia, o forse in Ponto, & in altri luoghi vicini, la radice del Chameleone nero nasce velenosa; & in Italia, e parimente in Germania salutifera, lasciando per la clemenza del Cielo de paesi nostri ogni facultà velenosa, come la Persea, la quale quantunque in Persia sia ella sempre velenosa, nondimeno in Egitto, per la bontà di quel Clima, si mangia il suo frutto copiosamente senza nocimento veruno. L'Aro oltre à ciò in Cirene è di forte dolce, che se lo mangiano ne cibi, come ci mangiamo noi le Rape; e nondimeno in Grecia, & in Italia nasce egli così acuto, e forte, che non si può mangiare nè crudo, nè cotto. Appo ciò gli Scorpioni in molti luoghi ammazzano gl'huomini, che trafiggono, quando si lasciano senza rimedio, & in altri luoghi, come nel territorio di Trento, trafiggendo non nucono se non tanto, quanto sarebbe la puntura d'un'aco, o d'una spina. Il che nel medesimo territorio si vede-

depa-

de parimente nell'Hellebero nero, per non ritrovarsi virtù solutiva veruna, come veggiamo parimente nell'Ephemero Colchico, usandolo senza nocumento (quantunque temeramente) i Medici per l'Hermodactilo. Ma fammi credere oltre à tutte le predette cose, che la Carlina, che produce il gambo, sia il

UNALTRO CHAMELEONE NERO.



nero Chameleone per vederli manifestamente, che cotal Carlina in tutto, e per tutto, in ogni parte lo rappresenta; imperoche produce ella le foglie simili al Cardo, ma minori, e più sottili con la costola di mezzo rossa: il fusto poco maggiore d'una spanna, grosso un dito, e rosseggiante: i fiori in un'ombrella spinosa di diversi colori: la radice grossa, nera di fuori, densa, e corrosa, la qual rompendosi gialleggia, e mangiandosi morde; nondimeno non posso dir altrimenti, se non che non produce ombrella veruna, ma una testa spinosa, come fa il bianco. Ma questo non mi rimuove del tutto dalla mia opinione, vedendo usare à Dioscoride in più luoghi vocaboli impertinenti. Pure con tutto ciò non ho voluto mancare di non dar qui l'immagine d'un'altro nero Chameleone, il quale mi mandò da Napoli il dottissimo Maranta, che se bene fa l'ombrelle hiacinthine, nondimeno non havendone egli pentecchiate di rosso, nè i fusti rubicondi, nè la radice in parte alcuna corrosa, nè vi si sentendo al gusto acutezza veruna, nè vi si veggendo giallezza, nè che sieno i gambi grossi un dito; non posso però affermare, che ella sia il vero, e legitimo nero Chameleone, come più diffusamente habbiamo scritto nel 4.lib.delle nostre Epistole medicinali, rispondendo al Maranta; ciò è in somma il parer mio, il quale lascio in consideratione di coloro, che si sono lungamente esercitati in conoscere le vere piante, e ne hanno qualche esperienza. Ma non risponderò io già qui à quel maligno, che nel discorso di questa pianta impertinentemente mi ha calunniato, per havermi io proposto di far ciò di sotto nel 6. libro nel proprio discorso dell'Ixia, di cui fra i veleni scrive

- A Dioscoride; imperoche quivi apertamente dichiarerò io la malitia, la temerità, e l'ignoranza di questo così presuntuoso, e falso Semplicista. Sono oltre à ciò non poco da esser ripresi gl'Arabi, i quali non senza grande errore, per la similitudine de' vocaboli, confondono il Chameleone con la Chamelea, la qual chiamano Mezereon. Il che manifestamente si conosce in Avicenna al proprio capitolo del Mezereon; imperoche, ancora che assai chiaramente nel processo di tutto il capitolo si conosca l'errore, più manifestamente però si discerne nel fine, quando così dice: Bevesi il Mezereon con Vino à morli delle velenose Serpi; ma il nero è propriamente veleno mortifero.
- B Quando si mescola il Mezereon con Polenta, con Acqua, e con Olio, ammazza i Topi, i Cani, & i Porci. Le quali proprietà diedero Dioscoride, e Plinio al Chameleone bianco, e non al Mezereon, chiamato Chamelea. E però si può agevolmente comprendere in quanti errori spesso ne menino gli scritti de' gl'Arabi. Scrisse d'amendue i Chameleoni Teofr. all'8. cap. del 9. lib. dell' historia delle piante, con queste parole: I Chameleoni sono due, uno bianco, e l'altro nero; ma sono differenti le radici nelle facoltà loro, come sono parimente differenti di specie. La radice del bianco è bianca, dolce, grossa, e di grave odore. È utile (come si dice) à i flussi, quando tagliata in fette, come il Rafano, e cotta s'infilza poi in un giunco à seccarsi. Giova mangiata con Uva passa, over bevuta con Vino brusco alla misura d'un'acetabolo, per ammazzare i vermini larghi del corpo. Ammazza i Cani, & i Porci; dandosi à quelli impastata con Acqua, Olio, e farina d'Orzo; & à questi insieme co'l Cavolo. Volendosi sapere se l'huomo ammalato sia per vivere, dicono, che potendo tollerare l'infermo d'esser lavato tre giorni con questa radice, non ha da morire. Nasce comunemente per tutto con foglie maggiori del Cardo, sparse per terra, e capo grande, simile à quelle dell'Acano; e però lo chiamarono alcuni Acanero. Il nero ha foglie simili al bianco, quantunque minori, e più liscie. La pianta ha in tutto forma d'ombracolo, produce la radice grossa, nera di fuori, e gialliccia di dentro. Nasce volentieri in luoghi frigidì, & humidì. Caccia la scabbia, e le vitiligini, trita, e fattone linimento con Aceto. Ammazza mangiata i Cani. Tutto questo de' Chameleoni scrisse Teofrasto. E' oltre à ciò da sapere, che quel Vischio, il quale chiamano i Greci Ixia, che si ritrova nelle radici del Chameleone bianco, quantunque sia veramente mortifero veleno, nondimeno preso in certa poca quantità vale contra la sonnolenza. Onde le donne di Candia per vegghiare la notte senza essere oppresse, ò molestate dal sonno, mentre che s'esercitano in diversi lavori, usano di torne dopo cena una certa poca quantità senza nocumento veruno. Fece dell'Ixia memoria Plin. in più luoghi, chiamandola semplicemente Vischio, non accorgendosi egli, che fusse differente dall'altro Vischio, che nasce in su gl'alberi. Onde si credette, che il Vischio de' alberi fusse velenoso, ingannandosi non poco. Chiamano i Greci il Chameleone bianco Καμηλιόν λευκός, & il nero Καμηλιόν μέγας: i Latini il bianco Chameleon albus, & il nero Chameleon niger: gl'Arabi il bianco Chameleon leute, e Chamelium, & il nero Chameleon melamos: li Spagnuoli chiamano amendue Cardo pinto: i Francesi il bianco Carline, e Chameleon blanc: & il nero Charponette: i Tedeschi il nero solo chiamano Eber vurtz: i Boemi Pupavva cerna.

Errore de gli Arabi.

Nomi.

Del Crocodilio. Cap. 10.

**I**L Crocodilio si rassomiglia al Chameleone nero. Nasce nelle selve. Ha la radice lunga, leggiera, alquanto larghettà, d'odore acuto, simile al Nasturtio. Bollita l'radice nell'acqua, e bevuta, provoca copiosamente il sangue del naso. Dassi nelle malattie della milza, dove giova manifestamente. Il suo seme è tondo, e doppio à modo di scudo: questo di sua propria virtù provoca l'urina.

Voglio-

Crocodilio,  
e sua efami-  
tione.

Opinioni  
riprobate.

Vogliono alcuni de' tempi nostri, che il vero, e legittimo CROCODILIO sia quella specie di Carlina, che produce il gambo. Ma in vero questa loro opinione non quadra punto con la mia, nè manco con la ragione; imperocchè (come è stato detto nel precedente capitolo (la Carlina dal gambo talmente rappresenta il Chameleone nero, che non mi potrò mai persuadere, che possa esser ella il Crocodilio: e specialmente vedendosi, che cotal Carlina (come dimostra l'esperienza) manca di tutte quelle facultà, e virtù, che danno gli scrittori al Crocodilio, la cui decottione bevuta fa subito uscire il sangue del naso copiosamente: il che non fa nè l'una, nè l'altra Carlina. Oltre à ciò il Crocodilio produce la radice lunga, leggiera, larghetta, d'odore acuto come di Nasturtio; e quella specie di Carlina la produce grossa, nera, densa, e corrosa; e non larga, nè leggiera, nè d'odore di Nasturtio. Alcuni altri vogliono, che'l Crocodilio sia l'Iringo marino; ma nascendo egli lungo à i lidi del mare, e non rassembrando punto al Chameleone nero, nè facendo uscir il sangue del naso; & il Crocodilio nelle felve, nè rassomigliandosi di figura, non posso in modo alcuno accostarmi all'opinione loro. O quanto stimarebbono i Medici nostri il Crocodilio, se nascesse egli in Italia, dove mai l'hò potuto io rintracciare, essendo la decottione delle sue radici di tanta virtù, che solamente bevendosi possa provocare il sangue del naso. Commemorollo Plinio all'8. cap. del 27. libro, ma non però altro nè disse di quello, che ne recita Dioscoride, anzi discordò egli da lui errando nella interpretazione, nel dire, che nasceva il Crocodilio in luoghi magri, & arenosi, dove selvosi doveva egli dire. Scrisse Galeno al 7. delle facultà de i semplici, così dicendo: E' il seme del Crocodilio acuto, & odorifero, giovevole à provocare i mestruai, e l'orina. Et imperocchè egli caldo, digestivo, e dissecativo. Il succo tanto del fusto, quanto del seme, per esser di simile facultà, provoca l'orina. Conferisce valentemente la radice à far sputar le materie del petto, per essere ella meno acuta del seme, come ch'ella non sia però meno amara. Fa oltre à questo uscire ancora il sangue del naso. Chiamano i Greci il Crocodilio Κροκόδιλον: i Latini Crocodilium.

Crocodilio  
scritto da  
Gal. no.

Nomi.

Del Dissaco, ò vero Labro di Venere.  
Cap. 11.

IL Dissaco è nelle specie delle piante spinose. Produce il fusto alto, pieno d'horride spine. Rassembransi le sue frondi à quelle della Lattuca, ma sono spinose, & à due à due abbracciano ciascun ginocchietto del fusto: sono lunghe, & hanno di dentro, e di fuori alcune bolle appuntate nel mezzo del dorso loro, nell'ali sono assai concave, e però spesso la ruggiada, ò la pioggia vi rimane; onde ha preso nome di Dissaco. In cima della gamba tutti i ramuscelli hanno una testa alquanto lunghetta, e spinosa à modo di Riccio, la qual poscia nel seccarsi biancheggia. Ritrovassi dentro in queste teste alcuni vermicelli, quando si dividono per lungo fino alla midolla. La radice cotta nel vino, e poscia pestata fino che venga à modo di Cera, sana le fessure del sedere, e le fistole. Debbe serbare questo medicamento in vaso di rame. Sana (secondo che si dice) i porri, e le pendenti formiche. Dice si, che i vermi delle teste legati in cuojo, & appiccati al collo, ò vero al braccio, sanano la febre quartana.

Dissaco, e  
sua efami-  
nazione.

IL DISSACO, il qual chiamano Labro di Venere, è notissimo in tutta Italia, e massime in tutti quei luoghi, dove si lavora di lana; imperocchè con la ricciuta testa, che produce egli con ritorte spine nelle sommità de' fusti, si cardano i panni, e le berette per trarne fuori il pelo. Chiamasi volgarmente in Toscana Cardo, & in molti luoghi, e massime in su'l Bolognese si semina, e

A

DISSACO.



B

C

D

UN'ALTRO DISSACO.



E

F

con molta cura si coltiva ne i campi. Come che comunemente ne nasca del salvatico per le campa-

gna

VERGA DI PASTORE.



A tendistel, Karten Kraut, Buobenstrel, e Vueberkarten: li Spagnuoli Cardencha Cardo penteador: i Francesi Cardon a carder, & Verge à bergier: i Boemi Stictke, & i Poloni Sczotki.

Della Spina bianca. Cap. 12.

**L** A Spina bianca nasce ne i monti, e luoghi selvosi, con frondi simili al bianco Chameleone, ma più strette, più bianche, e alquanto horride, e spinose. Il fusto, il quale è alquanto maggiore di due gombiti, produce ella grosso un pollice, e qualche volta più biancheggianti, e di dentro concavo, nelle cui sommità ha una testiciuola spinosa, simile al Riccio marino, ma più picciola, e più lunga. Sono i suoi fiori purpurei, e'l seme è simile a quello del Carthamo, ma più tondo. Bevesi la radice utilmente contra à gli spuiti del sangue, e contra il vomito, e flusso dello stomaco. Provoca l'ortna, e' impiastarsi in su le posteme. Lavandosi la bocca con la decoctione di quella, giova al dolor de denti. Conferisce il seme bevendo'lo à i fanciulli spasimati, e à i morsi delle Serpi. Diceasi, che portato attaccato al collo discacciati tutti i Serpenti.

**C** Hiamano volgarmente gli Speciali, imitando gl' Arabi la SPINA BIANCA Bedeguar. E non poca questione è tra loro, e parimente tra la più parte de i Medici, quale tra le molte spinose piante prodotte dalla natura, sia la Spina bianca. Del che non sapendosi eglino risolvere, pigliano chi il Cardo benedetto, chiamano herba Tuneci, o vero Turca: chi la Carlina, come fanno i Frati de zoccoli commentatori di Mesue, ripresi sopra ciò da noi poco qui di sopra nel discorso de i Chameleoni: chi quel Cardo, che noi in Toscana usiamo in vece di Caglio, per fare apprendere il latte: e chi altre specie di Cardo salvaticchi, così caminandosene senza alcuna vivida luce nelle tenebre de gl'errori. Tra i quali ritrovo io esser Leonard Fuchio, huomo de tempi nostri dottissimo; percioche, come si legge nell'ultimo capitolo del primo libro delle sue Paradoffe, si crede, che sia la Spina bianca quella specie di Cardone salvatico, che sopra alle sue grandissime frondi ha infinite macole bianche, il quale chiamano alcuni Cardo di santa Maria, & altri Herba del latte: non accorgendosi, che questa nasce ne i piani, e nelle campagne, come ne fa testimonio tutta Toscana, ove infinitissima copia ne nasce, e non ne i monti, e nelle selve, e che più oltre produce le frondi il doppio maggiori, e non minori di quelle del Chameleone bianco. E però è da sapere, che la Spina bianca nasce ne i monti, e massime ne i boschi, e nelle selve di quelli, come scrive benissimo Dioscoride. Ma se la Spina bianca legitima pur si ritrova, o in Italia, o altrove, non posso se non affermare che sia quella, di cui habbiamo qui nel primo luogo posta la figura. Questa ricevei io la prima volta dal Magnifico, e gentilissimo Signor Giacom' Antonio Cortuso gentil'huomo Padovano, Semplicista dottissimo de i tempi nostri, laquale rappresenta con tutte le sue note la vera; imperoche ha ella le foglie simili al bianco Chameleone, se bene sono esse alquanto più strette, più bianche, pelosette, e spinose, il gambo alto due gombiti, e grosso come il pollice; e qualche volta più bianchiccio, e vacuo, nella cui sommità è un capo spinoso, e bianchiccio, ma minore di quello del Chameleone, con fiori dentro purpurei, e il seme come di Cnico. Non è da questa guari dissimile quella, che nasce nelle montagne della valle Anania, di cui hò veduto io copiose piante tra le selve grandissime, che vi sono. Et imperò bene avvertiscano gli Speciali, imparino, e sappiano, che à i monti, e non al piano si ritrova il Bedeguar. Il che non solamente lor giovarà, per haverlo vero, per le loro compositioni, ma conoscerano l'errore di coloro, che si credono (come fa il Ruellio) che la Spina bianca, o vero Bedeguar sia il Cardo,

Spina bianca, e sua esaminatione.

Errore di molti.

Errore del Fuchio.

Spina bianca legitima.

Errore di alcuni.

gne in su gl'argini de fossi, e de i campi, e per le pubbliche strade appresso alle siepi, con tutte quelle vere sembianze, che Dioscoride gl'assegna. E come che dice Marcello Fiorentino, non havere egli potuto mai ritrovare nelle teste del Dissaco vermicello alcuno; nondimeno fermamente vi si ritrova nell'Autunno quando son ben mature, come l'esperienza chiaramente dimostra, e fanno i pescatori, i quali usano cotai vermi per esca del pesce. Chiamasi il Dissaco volgarmente da gli Speciali VIRGA PASTORIS maggiore; percioche la minore ancora ne dimostrano molto simile à questa: ma non però è nel fusto così strisciata, nè così spinosa, nè sono le sue frondi così grosse, nè le teste così grandi, nè così spinose; anzi che la quantità loro non è maggiore d'una Oliva, rasembrando un verde, e ben ritondo fiocco. Ma è da avvertire, che queste due specie di Dissaco, chiamate Verga di pastore, non sono la Virga Pastoris di Serapione, nè manco quella, che scrive Avicenna; imperoche questa è il vero Poligono, o vero Sanguinaria, che sotto le specie di maschio, e di femina nel 4. lib. scrisse Dioscoride. E però non pensato io, che non da gl'Arabi sia stato dato il nome di Verga di pastore al Dissaco, ma da quelli Speciali, che più si sono confidati nelle loro Pandette, che in tutti gl'altri buoni, e approvati autori; percioche quivi Matteo Silvatico autore di tale opera al cap. 205. chiama il Dissaco Verga di pastore, confondendo scioccamente questo con il Poligono: non accorgendosi che la Verga di pastore de gl'Arabi è la Correggiuola, o vero Centinodia volgare, chiamata Sanguinaria, e Poligono da Dioscoride, e non il Dissaco più differente da quello, che le Lepri da gl'Orsi. Fecce del Dissaco memoria Galeno al festo delle facultà de semplici, con una sola riga di scrittura, così brevemente scrivendone: La radice del Dissaco ditecca nel secondo ordine, & ha alquanto dell'asterivo. Chiamano i Greci il Dissaco δίσκος: i Latini Labrum Veneris; gl'Arabi Dibfacos: i Tedeschi Kar-

SPINA BIANCA, E NERA.

A

SPINA BIANCA D'ALCUNI.



B



C

che per appredere il latte chiamiamo noi Toscani Prefura. Sono alcuni, che pensano, che la Spina bianca sia quella, di cui habbiamo posto la figura nel secondo luogo, ma in vero non si veggono tutte quelle parti, e quelle note, che debbono ritrovarsi nella Spina bianca. Il quale errore si conosce apertamente considerando, che questo si femina ne gl'horti, che produce le frondi assai maggiori del bianco Chameleone, e sono le sue teste molto più grandi de i Ricci marini. Messè Mesue questa pianta, e similmente la spina Arabica, o vero Egittia, la qual chiama egli Suchaha (come diremo nel seguente capitolo) nel siropo d'Eupatorio, il qual compose egli per le feбри lunghe, e propriamente per quelle, che corrompono la virtù, e la forma dello stomaco, e del fegato. Contra al qual contendendo assai il Brasavola, biasima il metter, che si fa di queste due piante in questo siropo, dicendo che per essere elleno costrette, sono di fatto contrarie all'intentione del siropo, il quale è solamente per aprire, e per disfopillare. Nel che dimostra non solamente non haver inteso l'intention di Mesue, ma di non havere (salvo però sempre l'honor suo) se non poca pratica di medicare; per cioche essendo questo siropo composto per quelle feбри, che corrompono, e debilitano lo stomaco, meritamente vi convengono la Spina bianca, e l'Arabica, per havere elle proprietà di confortare gli stomachi rilassati, languidi, e indeboliti: alche sempre soccorrono i valenti, eben pratici Medici con le cose stitiche, e aromatiche. Et imperò tale erronea opinione non è in conto alcuno d'accettare. Nè si debbe (come vuole egli) in vece di queste due Spine porvi il polipodio, e la Sabina, per farlo più aperitivo; per cioche se (come pur dice) dovesse essere del tutto aperitivo, farebbe necessario rimuovere da questo siropo non solamente queste due Spine, ma le Rose, i Mastici, la Spica, e'l Folio: cose tutte, che vi sono state messe con gran consideratione, e avvertenza, accioche irritata la na-

Calunnia  
del Brasavola  
la contra  
Mesue.

tura de gl'aperitivi forti, fatta già debile in tutte le sue operationi da lunga febre universal morbo di tutto il corpo, non si causasse un flusso irremediabile, e mortale. Scrisse Galeno al festo delle facultà de semplici in questo modo: La radice della Spina bianca è dissecativa, e alquanto costrettiva, & imperò conferisce ella à i flussi stomacali, e disenterici, sana gli sputi del sangue, e risolve l'undimia. Lavandola la bocca con la sua decottione, sana i denti, che dogliono. Il suo seme è di sottile essenza, ma caldo nelle facultà sue, e però bevuto si conviene à gli spasmati. Chiamano i Greci la Spina bianca *A'xi d'axin*: i Latini Spina alba: gl'Arabi Bedeguard.

E

Della Spina Arabica, o vero Egittia.

Cap. 13.

**L**A Spina Arabica è simile alla bianca, & è ancora fa costrettiva. La radice è molto utile à i flussi delle donne, allo sputo del sangue, & à ciascuno altro flusso del corpo. Nasce in luoghi aspri.

F

**E'** Veramente da credere, che errino manifestamente coloro, che si credono, che la SPINA ARABICA, qui scritta da Dioscoride, sia quell'albero spinoso d'Arabia, da cui si ricava l'Acacia. Del che dà manifesto indicio primamente il non esser costume di Dioscoride di ripetere per diversi capitoli una medesima pianta, nè manco di mescolare gl'alberi con l'erbe; imperoche havendo egli descritto con lunga historia l'albero dell'Acacia, chiamata parimente Spina Egittia, di sopra nel primo libro tra gl'alberi, parrebbe veramente cosa fuor di ogni proposito, se qui tra l'erbe spinose n'havesse egli tornato à rescrivere. Onde si può concludere ragionevolmente, che havendo scritto Dioscoride di queste piante in diversi luoghi, sieno ancor elle tra loro diverse, e differenti. Nella dichiarazione dell'Arabica Spina,

na, di buon sonno veramente dormiva il Ruellio, non avvertendo, che qui parla Dioscoride d'una pianta d'un'herba simile alla Spina bianca, così chiamata per nascere ella in Arabia d'Egitto, e non dell'albero dell'Acacia, come si crede egli per vero. Del che, per esser stato huomo veramente dotto, molto mi maraviglio, e tanto più per essergli Plinio familiarissimo, il quale distintamente d'amendue scrisse al 12. cap. del 24. lib. e prima di questa, che si tratta, così dicendo. Le lodi della Spina Arabica dice mmo di sopra tra gl'odoris imperoche ella spessisce, e rassoda. Ristagna la sua radice valentemente tutti i flussi, gli spuri del sangue, e l'abbondanza de i mestruj. Il che di parola in parola tolse Plinio dal presente capitolo di Dioscoride, come quello, che ben s'accorfe, che questa Arabica Spina assai era differente da quella dell'Acacia, della quale nel medesimo capitolo trattò egli distintamente da questa, così dicendo: E' ancora da dire della Spina dell'Acacia, la qual si fa in Egitto d'un'albero, nella cui specie e'l bianco, e'l nero si ritrova, e partimente il verde de gl'altri molto migliore. Di cui intese egli similmente al 9. capo del 13. lib. quando havendo già celebrate le lodi del Perseo albero, così diceva: Non meno veramente viene celebrata la Spina Egitia, quantunque solamente la nera, per esser questa nell'acqua perpetuamente durevole, & imperò utilissima per le costole delle navi, ma la bianca facilmente si corrompe. Da i quali luoghi è chiaro non haver creduto Plinio, che la Spina Arabica fusse una sola, come si crede il Ruellio, il quale oltre à questo non attese à quello, che scrisse Galeno al 6. delle facultà de semplici, così dicendo: Chiamano alcuni la Spina Egitia Arabica ancora. E' simile alla nostra Spina bianca, ma nelle facultà sue è più costrettiva, e più dissecativa. Dalla qual dottrina senza dubbio si cava essere la Spina Arabica ne lineamenti della sua pianta, simile alla Spina bianca, nè si può intendere, come si crede il Ruellio, che ella le sia solamente simile nelle facultà sue; imperoche Galeno specifica ottimamente l'una, e l'altra sembianza, Ristagna, di mente di Galeno, ella il flusso de i mestruj, e di tutti gl'altri flussi, à cui si conviene la bianca, che nasce à noi. Ma queste tali operationi fanno più efficacemente le sue radici, e'l frutto, il quale giova à i difetti dell'ugola, e alle enfiagioni del federe, consolida l'ulcere, per essere ella senza molestia mediocrement costrettiva. Non si porta à i tempi nostri in Italia, e però in suo luogo si può usare commodamente la bianca. Questa chiaman gl'Arabi Suchaha: i Greci *Ακανθα αραβική*: e i Latini Spina Arabica.

Del Cardo. Cap. 14.

IL Cardo, è vero Scolimo, ha le foglie simili à quelle del Chameleone nero, o vero à quelle della Spina bianca, ma più nere, e più grosse. Ha il fusto lungo, e frondoso, nella cui sommità ha il suo spinoso capo. La radice ha nera, e grossa, laquale applicata leua via l'odore delle diuella, & similmente ogni altro odore grave del corpo: e il medesimo sà cotta nel Vno, e bevuta. Provoa similmente bevuta, l'orina copiosamente, ma puzza alente. L'herba teneretta, & nata di nuovo, si mangia cotta come gli Sparagi.

Quantunque qui habbia Dioscoride brevemente d'un' solo CARDO trattato, nondimeno, per quanto habbia io potuto cavare da Teofrasto, Plinio, & altri buoni autori, assai sono le specie dei Cardi. Ma parlando prima di quelli, che coltivati dalla natura nascono salvatichi nelle campagne, che noi volgarmente in Toscana chiamiamo Scardacci, se ne ritrovano di più, e diverse specie, quantunque Plinio al vigesimoquarto capo del ventesimo libro, non metta de i salvatichi altro, che due specie: uno cioè, che produce sù da terra più gambi: e l'altro che ne produce un solo, e più grosso. Ne sono

CARDO SPINOSO.



CARDO SENZA SPINE.



similmente de i domestici, che per compiacere alla gola con gran coltura hoggi s'allevano ne i giardini, varie, e diverse forti. Tra i quali primamente sono quelli,

## CARDIO VOLGARE.



quelli, che si chiamano Cardoni, i quali fatti con grande arte bianchi, e teneri, si danno hoggi per la maggior parte nella fine delle cene; imperoche con Pepe, e Sale per ultimo cibo si mangiano così crudi. Di questi (per quanto io possa giudicare) intendeva Teofrasto al quarto capo del sesto libro dell'istoria delle piante, quando così diceva: Quella specie di Cardo, che si chiama Catto, nasce solamente in Sicilia, nè si ritrova egli in Grecia. I fusti di questo, subito che escono dalla radice, si rivoltano verso terra insieme, e produce le foglie larghe, e spinose. Questi fusti, li quali chiamano propriamente Catti, mondati si mangiano, come che alquanto amareggino. A noi in Toscana sono stati portati da Napoli, e quivi di Sicilia. E però ben disse Teofrasto essere il Catto particolare pianta di quell'Isola. Sono nelle specie de Cardi domestici ancora i CARCIOFFI, chiamati Archicocchi in Lombardia, de i quali nel medesimo luogo subito dopo il Catto scrisse Teofrasto, così dicendo: E' un'altra specie di Cardo, la quale chiamano Pternice, simile al Catto, eccetto che produce questo il suo fusto diritto, il qual è ancor egli usitato ne i cibi. Cavasi, quando si vuol mangiare, prima del frutto il lanuginoso seme, il quale è simile a quello degli altri Cardi, e mangiasi quello, che vi resta, simile al cervello della Palma. Intese Teofrasto di quelle Palme, che si chiamano in Sicilia, & a Napoli Cefaglioni, e da Galeno Encephalos in più luoghi de i suoi volumi; delle quali di sopra nel primo libro al capitolo del Bdellio facemmo mentione. Veggonsi oltre a ciò à i tempi nostri i Carcioffi in Italia di diverse sorti; imperoche di spinosi, ferrati, aperti, e di non spinosi, ritondi, lungi, aperti, e chiusi se ne ritrovano: nelle cui specie ne sono di quelli, che quasi del tutto si rassembrano alle Pine de i Pini. Nascono i Carcioffi, secondo che ritrovo, senza spine, se si spunta il loro seme avanti che si femini. Il che similmente dicono accadere quando nel seminarlo s'asconde nelle radici della Lattuca. E questo può agevolmente havere pri-

Carcioffi, e loro specie.

**A** vato delle spine quelli, che ne sono senza. Dassi il decotto delle radici utilmente à gl'hidropici, à coloro, à cui è traboccato il fiele. La polpa de i Carcioffi cotti nel brodo di carne si mangia con Pepe nella fine delle mense volgarmente in Italia, e con Galanga per aumentare i venerci appetiti. Mangiansi crudi molto più, che cotti, ma non sono nè così delicati, nè così grati allo stomaco. Fece del Cardo memoria Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, nè alterne disse egli oltre à quello, che ne scrive Dioscoride, se non che lo descrisse essere caldo nel fine del secondo, ò nel principio del terzo ordine, e secco nel secondo. Et al secondo delle facultà de gl'alimenti, dove lo chiama Cinara, disse, che il suo nutrimento non era buono, per generare egli humori melanconici. Chiamano i Greci il Cardo *Συοδύπος*: i Latini Carduus, Cinara, e Strobilus: gl'Arabi Razos, Haxos, ò ver Sacolomas: i Tedeschi Strobildorn: gli Spagnuoli Cardo decomer, ò vero Cardos: i Francesi Artichault, e Charciophe.

Del Poterio. Cap. 15.

**I**L Poterio, gli Joni chiamano Neurada. E' frutivola grande, con i rami lunghi, molli, sottili, e ardevoli a modo di sarmenti, simili alla Tragacantha, con le frondi picciole, e ritonde. Vestesi il Poterio d'una sottile, e lanosa lanugine, e oltre à questo è per tutto spinoso. Produce i suoi fiori piccioli, e bianchi, e il suo di sapore al gusto acuto, e odorato, ma inutile. Nasce in luoghi acquosi. Sono le sue radici lunghe due, o tre gomiti, ferme, e nervose, le quali tagliate appresso à terra distillano poscia un liquore simile alla Gomma. Peste, & impiastate, consolidano i nervi tagliati. Accomodasi medesimamente la sua decottione, quando si bee, à i difetti de i nervi.

## POTERIO.



**I**L POTERIO è tanto simile alla Tragacantha, che par che sieno d'una medesima specie, se non che ha egli in cima

in cima i rami mazzochiuti, e lanuginosi, il che non si vede nella Tragacantha. La pianta, di cui è qui la figura, mi fu mandata da Costantinopoli dal Clarissimo Signor Augerio de Busbeke Ambasciatore dell' Imperador Ferdinando Primo al gran Turco Solimano. Onde non posso se non molto maravigliarmi del Cornario, il quale si persuade, che il Poterio altro non sia, che il Pruno salvatico, sciocchezza veramente grande, e però dannato in ciò meritamente dal Fuchio. Scrisse del Poterio Galeno, qual egli chiama Neuras, all'ottavo libro delle facultà de semplici, con queste parole. Il poterio, il quale chiamano alcuni Neuras, ha virtù di seccare senza alcun morfo, di modo che si crede, che ei possa conglutinare i nervi tagliati. Le sue radici hanno medesima-mente cotal facultà, e sono alcuni ancora, che ne danno la decottione a coloro, che patiscono infermità de i nervi. Chiamano i Greci il Poterio Πορριπιν : i Latini Poterion.

Dell' Acanthio. Cap. 16.

**H**A l' Acanthio le foglie simili alla Spina bianca, spinose nell'estremità loro, coperte d'una lanugine, simile alle tele de i Ragni, della quale colta, e filata se ne tessono vesti simili a quelle di seta. La radice, è vero le frondi bevute vagliono a quella specie di spasma, che si chiama opisthotono.

ACANTHIO.



**A** to fortissima senza alcun nervo, e del tutto frangibile, e disgregata. Chiamano i Greci l'Acanthio Ανανθιον: i Latini Achantium.

Nomi.

Dell' Acanthio. Cap. 17.

**L'** Acanthio, il qual chiamano i Romani Pederota, nasce ne gli horti, e in luoghi humidi, e sassosi. Sono le sue frondi più lunghe, e più larghe della Lattuca, intagliate come quelle della Ruchetta, nereggianti, lisce, e grasse. Produce il fusto lungo due gombiti, grosso un dito, liscio, vestito per intervalli fino alla cima da piccole frondi, lunghette, concave, e spinose, dalle quali esce il fior bianco. Produce il seme lunghetto, di rosso colore. Il capo del fusto ha figura di Thirso. Sono le sue radici molli, venticide, viscose, lunghe, e rosseggianti, le quali sono, impiastrate, convenevoli alle membra smosse, e alle cotture del fuoco. Bevute provocano l'orina, maristagnano il corpo, e sono grandemente utili a thisci, a irotti, e a gli spasmati.

Dell' Acanthio salvatico. Cap. 18.

**N**asce l' Acanthio salvatico simile al Cardo, spinoso, e più breve di quello, che si semina, e si coltiva ne gli horti. La cui radice è tanto in ogni cosa efficace, quanto la detta di sopra.

ACANTHO.



**S**E pianta alcuna nasce in Italia, che del tutto rassombrasi il vero, e legitimo ACANTHIO, è quella, di cui ho qui posta la figura, havendo ella le foglie di Bianca spina, spinose per intorno, e ricoperte d'una lanugine simile alle tele de i Ragni. Et imperò è senza fraude da credere, che di gran lunga s'ingannino coloro, che per l'Acanthio ci dimostrano una certa specie di Cardo montano, lanuginoso in tutto il circuito del fuoriccuto frutto: percioche oltre al non avere egli lanugine alcuna sopra le frondi, è questa del frut-

**F** Tengono sicuramente tutti i più valenti Semplici de i tempi nostri, che l'ACANTHO esser non possa altro, che quella pianta, che noi chiamiamo Branca Orsina. Il che non oso io negare, percioche mi costringe a crederlo oltre all'opinione di così fatti huomini, il vedere io haver la Branca Orsina, le frondi molto più larghe, e più lunghe della Lattuca, intagliate a modo di Ruchetta, nereggianti, grasse, e lisce; e liscio parimente il fusto, e alto alla quantità di due gombiti, grosso un

Acanthio, e sua craminazione.

dito, e vestito da intervallo ad intervallo da certe assai picciole frondi appuntate, e spinose, come dice Dioscoride, fra le quali nascono i fiori bianchi, e da questi il seme lunghetto, e rosseggiante, e più oltre l'aver ella la radice del tutto conforme alle note, che attribuisce Dioscoride à quella dell'Acantho, cose tutte, che mi confermano nella mia opinione; e però coloro che dicono che la Branca Orsina non è l'Acantho vero, veramente s'ingannano, perche devono haver veduto la Branca Orsina, avanti che producesse il fusto, e mentre che l'herba era tenera senza spine; essendo che nella matura, le foglie, che vestono il gambo, sono spinose e pungenti. Ma non però voglio dirio, che non si trovi Acantho, e non sia punto spinoso, se vogliamo credere à Plinio, il quale al vigesimo secondo libro, e capo, l'Acantho, dice di due specie, uno crespo, e l'altro liscio, il quale chiamano alcuni Pederota, e altri Melanfillo. Trovasi (come pur dice Dioscoride) ancora l'Acantho salvatico simile al Cardo, di frondi assai più brevi, che'l domestico. Del quale se ne vede copia in Germania, e massimamente in Inspruck nella fossa che circonda le mura, verso Oriente. Scrisse dell'Acantho Galeno al sesto delle facultà de semplici, così dicendo: Chiamano l'Acantho alcuni Melanfillo, e altri Pederota. Hanno le frondi med iocre virtù digestiva, come che sia la sua radice disseccativa, incisiva, e di parti sottili composta. Chiamano l'Achanto i Greci *Αχάνθος*: i Latini Achanthus, i Tedeschi Berenklayu, li Spagnuoli Yerva gigante, & Branqua Ursina: i Francesi Branque Ursine. L'Acantho salvatico chiamano i Greci *Αχάνθου ἄγρια*: i Latini Achanthus sylvestris.

L'Acantho è di due specie.

Acantho scritto da Galeno.

Nomi.

Dell' Anonide, o vero Ononide.

Cap. 19.

**H**A l'Anonide, la quale chiamano alcuni Ononide, i rami folti, più lunghi d'una spanna, cinti da molti nodi, e concavità d'ali. Sono i suoi capitelli viton-di, e le frondi picciole, e sottili simili à quelle delle Lenticchie, o vero della Ruta, o del Loto de i prati, alquanto pelose, e odorate, d'odore non ingrato. Serbasi l'herba nel sale, avanti che produca le spine, per essere così molto aggradevole nei cibi. Producono i suoi ramuscelli ferme, forti, e appuntate spine. È la sua radice bianca, calda, e disseccativa. La cui cortecchia bevuta con Vino, provoca l'orina, rompe le pietre, e corrode le labbra delle ulcere. Bollita in Aceto inacquato, lavandose la bocca, mitiga i dolori de i denti, Credesi, che la sua decoctione sani l'hemorroidi.

Anonide, e sua esaminazione.

**N**ASCE l'ANONIDE nei prati, e altri coltivati, e non coltivati terreni per tutta Italia, con frondi veramente simili à quelle del Loto, e con tutte l'altre sembianze, che gl'attribuisce Dioscoride. È conosciuta benissimo da i lavoratori; imperoche oltre al far ella gran resistenza all'aratro con le forti radici, e rami, che vi s'intrigano, dal quale effetto la chiamano alcuni *Resta bovis*, sentono spesso le gambe loro il dispiacere, che gli porgono le molte appuntate spine, di cui per tutto s'arma nel maturarsi. Chiamasi l'Anonide in assai luoghi di Lombardia, Bonaga. È quantunque del fiore niente scrive Diofcoride, nondimeno nasce ella per lo più con i fiori incarnati purpureggianti, come che se ne ritrovi di quella, che li produce gialli, laquale in alcuni luoghi non è spinosa. Enne in Boemia di quella che produce i fiori bianchi da me più volte veduta non molto fuori della città di Praga per la diritta via d'andare à Santa Margarita. Scrisse dell'Anonide sotto'l nome di Ononide Teofrasto al quinto capo del sesto libro dell'istoria delle piante, con queste parole: L'Anonide ha i rami spinosi, e dura solamente un'anno. Le foglie ha ella simili alla Ruta, all'intorno per tutti i rami, di modo che rappresentano quasi una specie di ghirlan-

Anonide scritta da Teofrasto.

A

B

C



**D** da. Fa il fiore minuto, il quale non è per tutto ferrato dall'invoglio, che lo circonda. Nasce in terra viscosa, e grassa, e specialmente tra le biade, e altri luoghi coltivati: e però è nimica de gl'agricoltori. È pianta vivacissima, imperoche dove ritrova buon fondo di terreno, fa le radici profonde, da cui nascendo poi ogn'anno dalla banda nuovi rami, l'anno seguente si profundano ancor loro in terra. E però à volerla distruggere bisogna cavarla, e stirparla tutta. Comincia à germinare la state, e matura si l'autunno. Scrisse ancora Plinio al quarto capo del vigesimosesto libro, così dicendo: L'Anonide, la quale Ononide ancora si chiama, è pianta folta di rami, e sarebbe simile al Fiengreco, se ella non fusse più ramola, e più hirsuta. Ha buono odore, e diventa spinosa dopo la primavera; il che disse Teofrasto accadere nell'autunno, come per il vero si discerne. Onde pare, che qui Plinio non intendesse ben Teofrasto, ne si pesse la natura dell'Anonide. Virtù grande ha la sua radice à fare orinare le renelle, e romperle quando oppillano le vie dell'orina, il perche assai da quella influenza si son liberati, usando di bere spesso la polvere delle radici con Vino. Ho conosciuto io chi con l'uso di questa fu liberato da una hernia carnosà, di notabile grandezza, laquale non pensavano i Medici di curare, se non col'taglio. La polvere dell'eradici messa sopra la callosa circonferenza dell'ulcere, l'assottiglia, e spiana egualmente. La decoctione delle medesime fatta nell'acqua, e nell'Aceto, tenuta in bocca calda, mitiga il dolore de i denti causato da freddi humori. Non manca chi scriva, che si sanano l'hemorroidi bevutone solamente la decoctione, laquale sò ben io esser non poco giovevole nelle oppillazioni del fegato, e delle reni, Fassi delle radici fresche un'acqua, laquale bevuta, non solamente rompe, e caccia fuori le pietre delle reni, e provoca parimente l'orina, ma disoppilla il collo della veltica, quando si ritrova pieno di tenaci, e viscosi humori.

E

F

ri. La

ri: Laqualacqua si fa in questo modo. Pigliansi di scorze di radici d'Anonide fresche quattro libbre, e maceransi prima minutamente tagliate in otto libbre di Malvagia, e dipoi si lambiccano per bagno d'acqua calda, e serbasene l'acqua, la quale è valorosissima per i sudetti malori. Commemorò l'Anonide Galeno all'ottavo delle facultà de semplici, così dicendo: La radice dell'Anonide è calda nel terzo ordine. La sua corteccia è grandemente utile. Hà alquanto dell'asterfivo, e dell'incisivo; & imperò, non solamente provoca l'orina, ma rompe ancora le pietre. Per la medesima facultà leva anco via prestamente l'eschare. Vale à i dolori de i denti, cocendola nell'Oxicrato, e lavandosi la bocca con la sua decoctione. Chiamano i Greci l'Anonide *A'vovis*, & *O'vovis*: i Latini Anonius, & Ononis: i Tedeschi Havuhechel, e Stallraut: gli Spagnuoli Gatillhos, e Gathinos: i Francesi Bugraves, e Burgrundes: i Boemi Gelhice: i Poloni Tglica, ò vero Lisogon.

Della Leucacantha. Cap. 20.

**L**A Leucacantha hà la radice simile al Ciperò, soda, e amara; la quale masticata leva via il dolore de i denti. Giova la sua decoctione, bevuta con vino al peso di tre ciatti, à gli antichi dolori del costato, alle sciatiche, ai rotti, e à gli spasimati. Fa il medesimo anco il succo della radice.

**E**Rano manifestamente coloro, che tengono, che la LEUCACANTHA, cioè Bianca spina, scritta nel presente capitolo da Dioscoride, e la Spina bianca, di cui poco qui di sopra s'è detto, chiamata Bedeguar da gl'Arabici, sieno, e s'intendano per una cosa medesima, come alcuni de i più dotti de i tempi nostri si credono. Tra i quali si vede tacitamente essere il Ruellio; imperochè, dovendo egli secondo il suo ordine subito dopo l'Anonide, nella fronte del cui capo segnò insieme il capo della Spina bianca ancora, la qual doveva egli à differenza dell'altra nominare Bianca Spina, trattare di quella l'istoria, non vene scrisse, trattato che à lungo hebbe dell'Anonide, parola alcuna. Il che ne dà manifesto indicio, che si pensasse essere queste due piante una cosa medesima, e haverne à bastanza sodisfatto al capo proprio della Spina bianca. Dove quantunque (poscia, che di quella, che Bedeguar pur chiamano gli Speciali; hebbe detto) commemorasse egli un'altra specie di Spina bianca, la quale cresce in assai grandetto, e folto arbuscello, usata da noi in Toscana, e in altri luoghi d'Italia per far le siepi de campi; nondimeno per questo non sodisfecce egli à dimostrare, che questa fusse la Leucacantha di Dioscoride; percioche parola alcuna di Leucacantha non vi si legge. Anzi che non accorgendosi nel fine del capitolo di quale egli si scriva; attribui alla radice di questo arbuscello spinoso, il quale (se non m'inganno) è il Rhamno bianco di Dioscoride, tutto quello, che alla sua Spina bianca, ò vero Bedeguar de gl'Arabici, attribuisce Dioscoride: cosa veramente erronea, e in tutto dal vero aliena. Il che mi fa credere, che ò sonnacchioso, ò con poca attenzione scrisse di ciò il Ruellio. Conoscetti fermamente non essere la Spina bianca, e la Bianca spina una cosa medesima, non solamente per Dioscoride diligentissimo Semplicista, ma ancora per Galeno, per Paolo, e per Plinio, li quali dell'una, e dell'altra scrissero diligentemente per diversi capi, dando à ciascuna varie, e differenti facultadi. Della Spina bianca, di cui sopra dicemmo, scrisse Plinio al decimo secondo capo del 24. libro, così dicendo: Il seme della Spina bianca aita contra alle punture de gli Scorpioni; e le Ghirlande, che si fanno d'essa, portate in capo levano il dolor di quello. Ma altre lodi da queste differenti diede egli alla Leucacantha al decimo sesto capo del ventesimo secondo libro, quando così diceva: La Leucacantha, la qual chiamano alcuni

**A** Phillon, altri Ischiada, e altri Poligonato, hà radice simile al Ciperò; la qual masticata toglie il dolore de i denti, e parimente quelli de i fianchi, e de i lombi, bevendosi (come scrisse Nicesio) otto dramme del suo seme, ò vero del suo succo. Giova ancora à i rotti, e à gli spasimati. Il che doveva pur vedere, essendo Pliniano, il Ruellio, ò veramente haverlo creduto ad Hermolao, da cui hà preso i capitoli tutti interi in ogni semplice, che ei descrive; percioche chiaramente avvertisce egli ciascuno, che non si debba credere essere queste due piante una specie medesima. Oltre di questo parmi da dire, che qui sia la Leucacantha una pianta d'un'erba, e non d'arbuscello, che nasce per le siepi, come si crede il Brasavola nel suo trattato de i siropi, nel siropo d'Eupatorio; percioche in questo luogo d'erbe, e non d'alberit tratta Dioscoride, il quale, come colui che delle piante hebbe vera notizia, scrisse di questo arbuscello (secondo il mio parere) al capitolo del Rhamno di sopra nel primo libro, dove parla egli di quella specie del bianco. Ma veramente per non scrivere Dioscoride, nè manco Plinio, quali, e quante sieno le frondi, il fusto, il fiore, e'l seme della Leucacantha, difficil cosa mi pare il sapere apporsi qual pianta si potesse hoggi per la Leucacantha mostrare in Italia; quantunque non fusse del tutto da biasimare chi dicesse, che quella specie di Cardone salvatico, le cui frondi sono per tutto macolate di bianco colore, il qual chiamano alcuni Cardo di santa Maria, e altri herba del Latte, fosse la Leucacantha, per le note che vi si veggono; percioche oltre al poterli conjetturare, che agevolmente le bianche, e spesse macole, che produce ella in su le grandi, e spinose sue frondi gli havessero dato nome di Leucacantha, si vede esser manifestamente la sua radice soda, e amara. Ma non però questo dico io, perche lo vogli affermare, non avendo veduto fin hora pianta veruna, che habbi tutte le note che alla Leucacantha si convengono. Ma havendomi la Leucacantha ridotto à memoria il CARDO DI SANTA MARIA sudetto, non m'è parso fuor di

**C**

**D** CARDO DI SANTA MARIA.



Cc 4 propo-

Errore del Brasavola.

Leucacantha

U

Cardo di S. Maria, e sua historia.

proposito di scriverne qui l'istoria, e le facultà sue. Onde dico, che questo Cardo, il quale io più presto chiamarei Asinino, che altrimenti, per esser egli la Lattuga de gl'Asini (come disse quel gran Romano) è una pianta, che fa le foglie grandi, grosse, intagliate all'intorno, e cinte d'acutissime spine, e oltre à ciò tutte penticchiate di bianco. Fa il gambo alto due, e fino à tre gombiti, tondo, espinoso, da cui nascono diversi rami, nelle sommità de i quali sono i ricci acutamente spinosi, i quali fioriscono la state, come gl'altri Cardi di colore purpureo, e capigliosi, e nel maturarsi diventano lanuginosi, con il seme simile à quello de i Carcioffi. Produce la radice ferma, profonda, e amara; nasce nelle campagne in luoghi incolti, e quasi per tutto lungo le pubbliche vie, massimamente in Italia, se ben in Germania lo seminano ne gl'horti. La radice scalda, monda, apre, & assottiglia. La decoctione si dà utilmente nelle oppillationi del fegato, e delle vene, e per provocare l'orina ritenuta. E però conferisce nell'hidropisie, nel trabocco del fiele, e ne i difetti delle reni. Provoca la medesima i mestruj, non solamente bevuta, ma ancora sedendovisi dentro. Danno alcuni la polvere della radice nella Pifana insieme con seme di Finocchio, e un poco di Pepe lungo per multiplicare il Latte alle donne. Altri danno l'acqua lambiccata delle foglie à i pleuretici, e per farla più vigorosa v'aggiungono alcuni mezza dramma del suo seme in polvere. Scrisse della Leucacantha brevemente Galeno al settimo delle facultà de semplici, così dicendo. Chiamano alcuni la Leucacantha Poligonato, e altri Ischiada. La cui radice è amara, e incisiva. Dissecca nel terzo ordine, e scalda nel primo. Chiamano la Bianca Spina i Greci *Αλευκάριον*: i Latini Alba Spina.

Virtù del Cardo di S. Maria.

Leucacantha scritta da Galeno.

Nomi.

#### Della Tragacantha. Cap. 21.

**L**ATragacantha è una radice, che nasce nella superficie della terra, larga, e legnosa, dalla quale procedono fermi, e bassi rami, i quali ampiamente s'allargano. Producono questi molte, piccole, e sottili frondi, le quali ascondono sotto di loro le spine bianche, ferme, e diritte. Chiamasi ancora Tragacantha il liquore congelato, che distilla dalla sua intaccata radice. Del quale quello è migliore, che è trasparente, e liscio, sottile, puro, e alquanto dolce. La virtù sua è di serrare i porri della pelle, come fa la Gomma. Hassi in grande uso per le medicine de gli occhi, alla tosse, all'asprezza della gola, alla voce fioca, e a tutti i flussi del catarro, acconcia in lettovario con Mele, tieni sotto alla lingua, e lasciasi à poco à poco liquefare. Liquefassi nel Vino passo, e bevesi al peso d'una dramma per li dolori delle reni, e rodimenti della vescica, aggiuntovi Corno di Cervo abbrugiato, e poscia lavato, o vero un poco di Alume scissile.

Tragacantha, e sua esaminazione.

**U**Na pianta di TRAGACANTHA, da cui è stata ricavata la presente figura, hebbi già io da alcuni amici portata di Puglia dal monte Gargano, la quale, come si vede, corrisponde in ogni sua parte all'istoria, che ne scrisse Dioscoride. La Gomma poi, che distilla dalla radice, quando in diversi luoghi si ferisce, chiamata da gli Speciali Gomma Draganti, è da tutti conosciuta, per ritrovarsi copiosa in tutte le Speciarie, e portafici di Candia, di Grecia, e parimente d'Asia.

**A** E' oltre à ciò da sapere, che non solamente distilla questa Gomma dalle radici prima ferite con ferro, ma ancora (come scrive Teofrasto) per se medesima, rompendo dalla banda la corteccia. Vogliono i venerabili Frati commentatori di Mesue, che la Gomma Draganti delle Speciarie non si deve in alcun modo tenere per quella, di cui intese Dioscoride; percioche questa tenuta sotto la lingua si liquefa, e la volgare, che è in uso nelle Speciarie, non si liquefa mai, ma diventa mollicchiosa, e viscosa, come una pasta. Ma parmi veramente, che habbiano inteso molto male il testo, e la mente di Dioscoride; imperoche non dice, nè intende egli che sia la Gomma pura della Tragacantha, che tenuta sotto alla lingua si liquefaci; ma dice, che ciò fa ella acconcia in lettovario con Mele. Così rispondo le sue parole. L'uso di lei è per le medicine de gli occhi, per la tosse, per l'asprezza delle fauci, per la voce fioca, e per tutti i flussi del catarro, acconcia in Lettovario con Mele: tieni sotto alla lingua, e lasciasi liquefar pian piano. Dal che è chiaro, che vuole Dioscoride, che si debba tenere la Gomma composta con Mele in lettovario sotto alla lingua, e non la Gomma pura: come fanno tenere gli sperimentati Medici le pilole bechiche, e con i Diadraganti istessi, dove entra dentro la Tragacantha. E perche i medicamenti, che hanno da purgare la canna del polmone, il polmone, e il petto, hanno bisogno di liquefarsi in bocca con lunghezza di tempo, accioche risudando penetrino à i predetti luoghi, volse in questo luogo Dioscoride, avendo descritto il lettovario, darne il metodo, come si dovesse adoperare; imperoche mangiandoli, e inghiottendosi in un tratto, niente vi gioverebbe. Et è da pensare, che se Dioscoride avesse inteso della semplice Gomma, haverrebbe soggiunto, perche effetto si dovesse far questo; percioche il dir solamente, tieni sotto alla lingua, e lasciasi liquefare, senza dire nè perche, nè per come, non ha apparenza alcuna, che intendesse egli della Gomma; ma ben del lettovario fatto con Mele, di cui già prima haveva detto i giovanenti per la tosse, per l'asprezza della gola, per la voce fioca, e per li flussi del catarro. Dal che è chiaro essersi in questo, come in molte altre cose, ingannati i Frati sudetti. Messa la Gomma della Tragacantha ne i collirj non solamente ristagna l'acutezza de gli humori che scorrono ne gli occhi, ma gli corroborata, per esser più costrettiva che la Sarcocola. La medesima macerata nel Latte, e messa ne gli occhi, guarisce l'ugnelle, e sana le pustule, il prurito, e la roga delle palpebre. Vale la medesima à tutti i difetti del petto, del polmone, del gorgozzule, e specialmente all'ulcere loro. In somma la Tragacantha è proprio medicamento di tutti li flussi, che nuocono alle fauci, alla gola, e al petto, e che fanno la tosse, e massimamente facendosene Trocisci con Zuccaro, e tenendosi

#### TRAGACANTHA.



sotto la lingua. Dassi con non poca utilità à bere nell' A  
 ulcere delle reni; nè manco vale prima arrostita, e  
 poi polverizzata, e bevuta nella disenteria con Vino  
 di Mele Cotogne, ò messa ne' cristeri. In somma ove  
 sia di bisogno di lenire, ripercuotere, proibisce, e  
 correggere, la Tragacantha sia sempre ottimo medi-  
 camento. Scrisse della Tragacantha brevemente Ga-  
 leno all'ottavo delle facultà de semplici, in questo  
 modo: La Tragacantha hà virtù simile alla Gomma,  
 con una certa viscosità, e più rimessa acutezza, e di-  
 secca nel medesimo modo. Chiamano i Greci la Tra-  
 gacantha Τραγακανθα: i Latini Tragacantha: gl' Ara-  
 bi Chitira, Itica, Cateth, Alcuted, & Alchatad: i  
 Tedeschi Dragant: li Spagnuoli Alquetira.

*Eringio montano. Cap. 22.*

**E'** Connumerato l'Eringio trà le piante spinose. Le cui  
 giovanette frondi s' usano ne' cibi condite con Sale.  
 Sono queste larghe, per intorno aspre, & al gusto odora-  
 te: ma crescendo poscia intorno à i fusti diventano spinose,  
 nelle cui sommità sono alcuni ritondi bottoni, armati da  
 dura, e pungentissime spine, le quali per ogni intorno in  
 forma di stelle gli circondano: è il color loro hor verde, hor  
 pallido, hor bianco, e qualche volta celestino. La radi-  
 ce sua è lunghetta, larga, grossa un pollice, nera di fuo-  
 ri, bianca di dentro, & odorata. Nasce nelle campagne,  
 in luoghi aspri. Hà virtù di scaldare. Provoca, bevuto,  
 i mestrua, e parimente l'urina; risolve le ventosità, & i  
 dolori del corpo. Bevesi utilmente con Vino ne' difetti del  
 fegato, al morso de' velenosi animali, e contra i veleni  
 bevuti. Bevesi il più delle volte al peso, d'una dramma  
 con seme di Pastinaca salvatica. Dicesi, che portata ad-  
 dosso, ò vero bevuta, risolve i tumori. Oltre à ciò bevuta  
 la radice in acqua melata, giova al mal caduco, & à  
 quello spasimo, che si chiama opisthotono.

ERINGIO MONTANO.



ERINGIO PIANO.



ERINGIO MARINO.



**E**rrano senza alcun dubbio i nostri Speciali Sane-  
 fi, togliendo per le radici dell' ERINGIO, che  
 volgar- Errone de  
 gli Speciali  
 sanei.

Eringio, e  
sua efami-  
natione.

volgarmente chiamano Iringo, le radici di quella spinosa, crespa, e breve pianta, che chiamano in Toscana Cacatreppola. Del che dà manifesto indicio il non rispondere ella punto alla sembianza del vero Iringo. Nasce però il vero in varj, e diversi luoghi d'Italia. Nasce una specie di marino appresso à i liti del mare intorno Venetia, con frondi molto più larghe del montano, le cui radici per esser più tenere, e più lunghe, sono per condire molto più convenevoli. Di questo non fece Dioscoride mentione, ma ne trattò ben Plinio al 7. capo del 22. lib. E però non posso io in modo veruno convenirmi con coloro, che vogliono che questo Iringo marino sia il Crocodilio, come hò detto di sopra. Errano similmente coloro, che si credono, che l'Iringo appresso à gl' Arabi sia il Secacul. Il che appare per non allegare Serapione in questo capitolo Dioscoride, nè Galeno citati, e per tutto imitati da lui, anzi e recitati fedelmente di parola in parola nel suo libro dell' historia, e facultà de' semplici: ma solamente usare autorità Arabiche. Il che dà inditio vero, che il Secacul sia una pianta non conosciuta da' Greci, e differente dall'Iringo; imperoche se l'Iringo, & il Secacul fossero una cosa medesima, non havrebbe poscia Serapione fatto dell'Iringo altro particular capitolo di mente di Dioscoride, e di Galeno; nè fattolo nelle virtù lungamente differente da quello. Ma per dire il vero, il SECACUL è una radice Indiana, e che ciò sia la verità, ne fa testimonio Avicenna nel 5. lib. con queste parole: *Secacul sunt radices Zingiberis similes, quæ convehuntur ex India, & fit ex eis, cum sunt recentes, conditum in loco suo, apud nos autem humectantur in primis in aqua calida*: Cioè, il Secacul sono radici simili al Gengevo, le quali ci si portano d'India, dove si condiscono, quando sono verdi: Ma appresso noi si humettano nell'acqua calda. Et il medesimo ne scrive Serapione nel trattato de' conditi. Onde non poco s'ingannano alcuni, che pensando essere il Secacul, e l'Iringo una medesima pianta, danno le radici del vero Iringo, condite hor con Zucchero, & hor con Mele per aumentare le forze veneree ne gl' huomini. Il che non ritrovo io, che scrivessero Dioscoride, e Galeno dell'Iringo, come che Serapione al Secacul l'attribuisca, non conosciuta da noi. Oltre di questo è d'avvertire, che confonde Serapione l'Aster Attico di Dioscoride, e di Galeno con l'Iringo, ingannandosi delle stelle, le quali fa l'Iringo attorno à i fiori, cioè quei bottoni, ch'egli produce. La decottione delle radici apre bevuta l'oppillationi del fegato, e della milza, e però si dà ella utilmente nell'hidropisie, e nel trabocco di fiele. La polvere della radice vale bevuta nel brodo delle Ranocchie, che si mangiano, contra al veleno delle Botte, del tossico, e dell'Aconito, o vero nel brodo d'Oca, dove le Ranocchie non si ritrovassero. Dassi la medesima utilmente à tutti i difetti del cuore con acqua di Buglossa, o di Melissa. Vale parimente alla stranguria, all'oppillationi delle reni, e della matrice. Impiastrata con Mele tira fuor le spine, i bronconi, e le faette che sono fitte in qualsivoglia parte del corpo, e risolve le scrofole, i tinconi, e le posteme, che vengono dietro all'orecchie. Presa avanti il cibo proibisce l'ubbriachezza, e ristagna il corpo. L'acqua lambiccata dalle foglie tenere si dà con manifesto giovamento quaranta giorni à bere à chi patisce ulcere di mal Francese; imperoche molto conferisce ella al fegato, e dassi parimente nelle febri quartane, e quotidiane, con il medesimo giovamento: Comemorò l'Iringo Galeno al 6. delle facultà de' semplici, così dicendo: L'Iringo supera di poco di calidità quelle cose, che sono temperate; ma veramente non è poca ficcità quella, che si ritrova nella sua sottile essenza. Chiamano i Greci l'Eringio Η'ρυγγιον: i Latini Eringyum: i Tedeschi Brachendistel, Mansfreu: li Spagnuoli Cardo corredor: & i Francefi Pannicault: i Boemi Mancha, & Muzska yuijra: i Poloni MiKolarek.

Errore di  
molti.

Secacul che  
cosa sia.

Errore di  
Serapione.

Virtù dell'  
Iringo.

Iringo scritto  
da Gale-  
no.

Nomi.

A

B

C

D

E

F

L' Aloe produce le frondi simili alla Scilla, grosse, e di fattioni poco larghe, ritonde, e aperte di sotto, le quali da ogni lato hanno inordinatamente certe corte spine disposte per assai lunghi intervalli. Produce il fusto simile all' Antherico, il fior bianco, e'l frutio simile all' Amphodillo. Spira tutta la pianta, la quale è amarissima al gusto, di grave odore. Procede da una sola radice, simile ad un palo fitto nella terra. Nasce abbondantissima in India, onde si porta à noi condensato il suo succo. Nasce parimente in Arabia, in Asia, & in alcuni luoghi marittimi, & Isole, come in Andro, non troppo utile per cavarne succo, ma per saldare le ferite molto buona, quando vi si mette sopra pestata. È il vero succo condensato di due specie: uno è arenoso, che pare esser il fondaccio dell'elettissimo: e l'altro è congelato à modo di fegato. Debbonsi eleggere l'odorato, il bianco, che sia senza sassi, e senza rena, splendido, rossogiante, frangibile, che si rassembri al fegato, che agevolmente si liquefaccia, e che sia amarissimo. Riprovassi per lo contrario quello, che è nero, e che non facilmente si rompe. Falsificasi l' Aloe con Gomma; ma si conosce la fraude nel gustarla all'amaritudine, al suo grande odore, & al non stritolarsi, quando si frega tra le dita, sino all'ultimo granello. Falsificanla alcuni altri ancora con l'Acacia. Hà l' Aloe virtù di ristagnare, di disseccare, di provocare il sonno, di rassodare i corpi, e di solvere il ventre. Bevuta al peso di due unchiari con acqua fresca, ovvero tepida, o con siero, purga lo stomaco, e ristagnagli sputi, e'l rigittare del sangue. Giova similmente bevuta al peso di tre oboli, o vero d'una dramma al trabocco di fiele. Tolta con acqua, o Ragia, o con Mele cotto solve il corpo: matura perfettamente togliendosene il peso di tre dramme. Corregge l'altre medicine purgative, quando s'incorpora con esse, e le fa manco nocive allo stomaco. Secca, e polverizzata, consolida le ferite, serra, e cicatrizza l'ulcere, e privatamente quelle delle parti genitali. Ricongiunge i prepuzj de' fanciulli, quando si rompono. Medica incorporata con Sapa le posteme del fegato, e parimente le fissure: ristagna l'abbondanza dell'hemorrhoidi, & i flussi del sangue: salda le redure delle dita. Impiastrata con Mele s'vanisce i lividi, addolcisce le scabrosità delle palpebre, e mitiga il prurito de' gl'angoli de' gl'occhi. Applicata alla fronte, & alle tempie con Aceto, & Olio Rosato leva il dolor del capo. Ferma con Vino i capelli, che cascano, e giova con Mele, e con Vino à i difetti del gorgoglio, e delle gengive, & all'ulcere della bocca. Usasi l' Aloe per le medicine degl'occhi in un testo affocato, e ben netto, meschiandola con una bacchetta, accioche più ugualmente si brusci. Lavasi poscia, e gittasi via la sabbia, che discende al fondo, e servasi quello, che è grassissimo, e leggero.

Non è veramente da dubitare, che l' Aloe, la quale s'usa copiosamente nelle Speciarie di tutta Italia, non sia quella vera, che ne scrive Dioscoride; imperoche in quella, che per la più eccellente, e più pura si tiene (come che della falsificata assai si ritrovi) si veggono manifestamente tutte quelle note, che si danno alla migliore. Sono à i tempi nostri le piante dell' Aloe in Italia notissime, dove non solamente in Napoli, & in Roma se ne veggono in su le finestre, & in su le loggie in diversi vasi di terra infinite, ma quasi universalmente, quantunque non così in gran copia, per ogni altra città d'Italia, tenute più per ornamento, che per medicina, con fiori non solamente bianchi come scrive Dioscoride, ma che nell'incarnato porporeggiano. Riprende agramente il Manardo da Ferrara, e parimente Leonardo Fuchio, Mesue; per havere egli affermato, che l' Aloe, che si toglie per bocca per solvere il corpo, apre le bocche delle vene, facendone uscir fuori il sangue, per essere