

DEL TRATTATO
DELL'AGRICOLTURA
D I
PIERO DE' CRESCENZI
CITTADINO DI BOLOGNA,

Compilato da lui in Latino,

*Nel quale distintamente si tratta delle Piante,
e degli Animali, e di tutte le
Villerecce utilità,*

Già traslatato nella favella Fiorentina, e di nuovo
rivisto, e riscontro con Testi a penna

DALLO'NFERIGNO
ACCADEMICO DELLA CRUSCA,

Ed in questa nuova impressione ripurgato da più errori.

VOLUME II.



IN NAPOLI,
Nella Stamperia di Felice Mosca, MDCCXXIV.
CON LICENZA DE' SUPERIORI.

DONO EREDI DI
NICOLA E NICOLETTA GATTINI

GATTINI
T
136/2

I N C O M I N C I A
I L
L I B R O S E S T O

Degli Orti, e della natura, e utilità, così dell'erbe, che si seminano in quelli, come dell'altre, che in altri luoghi, senza industria, naturalmente nascono.



Dover trattar degli Orti, e della industria del loro coltivamento, e di tutte l'erbe, che per alimento dell'uman corpo si seminano in quelli, dirò mischiatamente, secondo l'ordine dell'a, b, c, di quelle, che senza operation d'huomo, per commistione degli alimenti, in altri luoghi nascono: le quali spesse volte usiamo, acciocchè per la lor virtù, i corpi, in alcuna infermità caduti, alla prima sanità si riducano, o vero, che innanzi al cadimento sani si servino: imperocchè il conoscimento di queste cose molto utile sarà a tutti, e massimamente agli abitanti nelle ville, dove la copia delle medicine non s'ha.

*Della virtù dell'Erbe in comune.
Cap. I.*

DIciamo adunque, che l'arbore solo ha perfetta natura di pianta, e in quella le qualità elementali maggiormente si partono dall'eccellenze, le quali hanno in quelli semplici elementi. Ma l'erbe, e i camangiari, secondo assai minor cagione, prendono la ragione, e'l nome di pianta, e le qualità elementali, in quelle maggiormente sono acute, e meno dall'eccellenze de' semplici elementi
Vol. II. A par-

partentisi. Perlaqualcosa ancora sono migliori, e perchè dal primo umore, ingrassante in terra, meno si partono, e non si levano alte, per la debol virtù dell'anime vegetabili in quelle, e in quanto sono più prossime agli elementi, tanto sono più presso alla materia: e quella forma, ch'è di vegetevole anima, meno vince in quelle, e però son più efficaci a trasmutare i corpi: e imperò maggiormente date sono alle medicine, che altra cosa. Dico adunque, siccome dice Alberto Filosofo nobile, che alcune qualità hanno da' componenti, alcune dalla composizione, e alcune dalle spezie, secondo le Stelle. Ma da' componenti hanno lo scaldare, il raffreddare, inumidire, e seccare. Ma dalla composizione hanno queste qualità rotte, e alcuna volta inerenti, e alcuna volta sottili, e passanti. Imperocchè molte di quelle, se non hanno calori rotti in umido, massimamente freddo, senza dubbio, quelle cose, che s'accostano, arderebbono, e incendiarebbono. Quel medesimo è della frigidità, che, se rotta non fosse, mortificherebbe. Similmente è dell'umido, e del secco: ed anche il caldo, il quale s'aggiugne a' fiori, non istarebbe, se non fosse retto dall'umido, e dal secco, alquanto passo: nè il secco passerebbe, se non ricevesse sottilità dall'umido, e aguzzamento dal caldo, e la retinenza dal freddo. Dalla specie hanno qualità, e operazioni molte, e mirabili, siccome quello, che con alcuna virtù, purga la collera, siccome la scammonea, e che, per alcuna virtù, purga la flemma, siccome l'ebbio, e altra la malinconia, siccome la senna, e così dell'altre. Ma queste virtù non hanno da' primi componenti elementi, nè dalla composizione: imperocchè la composizione non dà virtù, ma alla virtù del componente ella dà modo da operare, o vero di patire: ma son queste qualità, e operazioni, cagionate dalla intera sostanza, dalle virtù celestiali, e dalla virtù dell'anima: imperocchè mai il caldo non purgherebbe, ma più tosto consumerebbe, se dalla virtù celestiale non si criasse questa operazione. Imperocchè, siccome nello intelletto pratico sono forme, le quali muovono per se il corpo di colui, nel cui intelletto sono, e nell'estimazione degli animali son forme, che muovono gli animali, così sono forme da' motori de' Cieli, nelle cose generate, influsse per figure di Stelle, che sono forme moventi, ancora per se medesime, ad alcune cose, alle quali le qualità elementali, per quel modo, in niuno modo, muovono. Per esperimento sappiamo la forma della femmina per lo intelletto stante, muovere a lussuria, per se medesima: e quella a se muove gli strumenti,

ti, e i membri, per li quali s'adopera la lussuria. E similmente la forma dell'arte, per se medesima, muove, e adomanda gli strumenti al suo fine convenienti. E secondo questo modo più efficaci sono i moventi de' Cieli, moventi le forme, a muovere, o vero discorrere alle sue materie, le quali muovono per movimento di Stelle, e del Cielo, che sia l'anima ad influere cotali forme al corpo a se congiunto. Queste forme continent le materie delle cose da generare, e da corrompere, con molti effetti si pruovano delle pietre, e delle piante. Imperocchè molti effetti sono di pietre, e di piante, i quali per isperimento s'imprendono in quelle cose, nelle quali studiano i magici, e per quelli maravigliose cose adoperano: e queste operazioni son quelle, le quali, nè di composti elementi sono, nè di sua composizione, secondo se: ma sono delle forme, secondo che influsse sono, cioè discorse dalle intellettuali, e separate sostanze. Ancora è da sapere, che la materia niente adopera per se, ma in ogni cosa patisce, e non son se non tre cose formalmente nelle piante. Le forme, che sono in loro, o elle sono complessionali, o elle son celestiali, o animali d'anima vegetabile, la quale è in loro. E la forma della complessione è in loro assoluta, o composta. Assoluta è siccome il caldo, ed il freddo, l'umidità, e sechezza: e queste assolute forme si variano, massimamente, secondo due cose, che sono nelle piante, delle quali l'una è la quantità degli elementi componenti, secondo la virtù: imperocchè nell'una è più di calore, nell'altra più di freddezza. Ma l'altra cosa, perchè si varia questa forma, in adoperare, è la natura del luogo, nel quale cresce. Le piante hanno le qualità de' luoghi, ne quali crescono, e secondo le diversità delle regioni, si varia l'operazione delle qualità delle piante. Le piante radicalmente alla terra s'accostano, e hanno più della qualità del luogo, che tutte l'altre cose, le quali si muovon da luogo a luogo, avvegna che sieno, secondo il luogo, immobili: ma perchè son dure, non succianti gli umori de' luoghi, imperò non tanto, quanto le piante acquistano proprietà de' luoghi: e quelle ancora, che morbide sono primamente, e massimamente l'erbe, e succiano il nutrimento suo da' luoghi, siccome da alcun ventre: e queste medesime qualità composte, diventano acute, e deboli. Il calore si sotiglia per signoreggiamento del secco, debilitasi, e impigrisce dall'umidità dell'acqua, e quindi si fa, che alcuna volta due piante hanno due qualità eguali, secondo l'essenzia, e nientedimeno disuguagliatamente adoperano, secondo quella,

la, imperocchè la caldezza dell'una è aguta, e dell'altra è debole. E ancora si fa, che l'una più fortemente aopera in profondo, e l'altra più forte nella superficie. Quella in verità, che è in sottile umido, più forte passa nel profondo, e a quello s'accosta, e in quello si raguna la sua virtù, e quella, che s'accosta al grosso del secco, fors'è maggiore, e nientedimeno non aggiugne, se non alla superficie, imperocchè passar non può la grossa secchezza sua: e in questo modo ancora, il freddo è agguagliato al secco, e all'umido. Imperocchè, avvegnachè ogni qualità operativa si fortifichi in grossa sostanza, poichè l'avrà ricevuta, non per tanto la grossezza sua impeditifce il passare, ed imperò meno aopera nell'altra, che la minore, o vero l'eguale, la quale è in sostanza sottile: e anche quella qualità attiva, la quale è in sostanza sottile, avvegnachè per la ventura maggior sia, che l'altra, che è in sostanza grossa: impertanto non compierà l'operazion sua, imperocchè evaporrà col sottile umido, nel quale è, innanzi che compia l'operazion sua. Ma la secca, per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è ritenuta in sostanza grossa.

*Degli Orti, e della loro coltivazione.
Cap. II.*

PArlando generalmente degli Orti, dico prima, che l'aere desideran libero, e temperato, o al temperato prossimo, e ciò è manifesto: imperocchè i tempi, e i luoghi di troppa caldezza, o vero freddezza, temono. E in quegli l'erbe, quasi all'ultima aridità pervengono, se allora da molte piove, o vero da bagnamento, non s'ajutino. E similmente veggiamo, che i luoghi, e i tempi non possono sostenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombrosi di niuna, o vero poca utilità sono. E la terra desiderano mezza asciutta, e umida più tosto, che secca: imperocchè la terra creta, e l'argilla sono agli orti, e a' loro coltivatori, molto nimiche. E l'erbe, nella troppo soluta terra, poste nel principio di Primavera, ottimamente si producono, ma nella State si seccano. Ancora l'orto desidera d'essere innaffiato, e che sopra se rivo abbia, per lo quale si possa, per convenienti solchi, quando bisogno sarà, innaffiare. E se questo non puote avere, abbia in se una piscina, o vero fonte, o pozza, che in luogo di rivo succeda. E se niuno di questi puote avere, faccianfi molte fosse piccole per l'orto, nelle quali l'umor

l'umor delle piove, per alcun lungo tempo si ritenga. Onde Palladio nobilmente disse, che l'orto, che al Cielo temperato soggiace, e di fontane, o umore innaffiato, è quasi libero, e non abbisogna d'alcuna scienza di seminare. Anche richiede la terra grassissima, e imperò nella più alta parte sua, letame sempre abbia, il cui sugo quello da se seconda. E di quello una volta ogni anno, sed e' sen'ha abbondanza, catuno spazio degli orti s'ingrassi, in quel tempo, che seminare, o vero piantar si dovranno. Sia ancora l'orto alla casa prossimo, ma il sito sia di lungi dall'aja, imperocchè la polvere della paglia ha per nimica, perchè fora, e secca l'erbe. La venturosa postura dell'orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corso dell'acqua discorrente, per li spazii spartiti, fa discorrere. Sed egli s'ha copia della terra agli orti disposta, le parti sue così sono da dividere, acciocchè quelle, nelle quali l'Autunno si semina, nel tempo del Verno si venghino: e quelle, che nella Primavera semineremo, nel tempo dell'Autunno dobbiam cavare, acciocchè l'una, e l'altra vangata si ricuoca, per beneficio del caldo, e del freddo. Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera, utile sarà, e appresso alla fine di Novembre, far molti solchi concavi, a' quali discorra il soverchio umore dell'aje, nel tempo della sementa, acciocchè più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno ripieni, si riempian di semi. Ma se mancanza di terra s'abbia, in qualunque tempo dell'anno la terra intra umidità, e siccità si truova uguale, si può lavorare, e incontanente seminare. Ma se ottimamente sarà ingrassata, quelle cose, che seminate saranno, maggior riceveranno l'acrescimento: ma il pastino si faccia profondo. La prima volta grosso con vanga, e si spanda letame sopra la terra, e poi, co' marroni ancora minutamente si pastini, e quanto far si può, il letame, e la terra si mischino, e in polvere si riducano. Ma quando sarà da seminare, con una fune si facciano ajuole, quasi due, o tre piedi ampie, e lunghe quanto vorrai, sopra le quali si gitterà il seme, e col rastrello si copirà. E s'alcuna cosa di terra dura nella superficie sarà rimasa, si triti, e di nuovo l'ajuole, cioè le porche, si cuoprano di letame, e massimamente, quando si fa sementa vernale, imperocchè ingrassa la terra, e'l seme dal freddo difende. All'erbe, cioè lattughe, bietole, borraia, cavoli, e tutte l'altre, che nel luogo, dove si fa il sementajo predetto, erano divelte, quando si fa il posticcio, utilmente si piantano attorno alle porche, acciocchè sen'abbia la Quaresima

seguente , e non faranno nocimento al semenzajo : e di quelle potrai, quante vorrai, serbar per seme. Puoi ancora negli orti far sementa di più erbe tutto l'anno, nel quale l'aria, e la terra naturalmente, o per industria d'huomo si truovano iguali, intra umidità, e siccità, o che non partano troppo dall'egualità. Ma la principale, e miglior sementa è in due modi. L'una è di Primavera, che si fa del mese di Febbrajo, o vero di Marzo: l'altra Autunnale, che si fa del mese di Settembre, o vero d'Ottobre, in tal modo, che ne' luoghi freddi l'Autunnale sementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi si faccia. Ma nelle calde regioni l'Autunnale più tardi far si puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma questo impertanto sappi, che, ne' temperati luoghi, e ne' caldi, la sementa miglior si truova, se fatta sarà in fine di Novembre, o vero nel principio di Dicembre, che se del mese di Marzo, o di Febbrajo si faccia (avvegnachè innanzi all'avvenimento di Febbrajo i semi non nascano) che molto più maturamente l'erbe per la Quaresima s'avranno, e i porri, e le cipolle più tosto si potranno trasporre. E possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente, e mescolatamente, imperocchè se mischiatamente si semina, quando saranno cresciute, si divelgano quelle, che faranno da trasporre, sicome cavoli, porri, e cipolle. E di queste, quelle, che traspor non si debbon prima, si divelgano, come gli atrebici, e gli spinaci, che non durano negli orti: rimangano la bietola, e'l pretosemolo, e santoreggia, e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe, e de' finocchi, e altre, le quali catuna, a convenevole radezza ridotte, si sarchieranno, acciocchè a dovuto compimento vengano. E l'erbe si debbono seminar più rade, che trasplantar non si dovranno: ma quelle, che si traspongono, più fitte sono da seminare. Ed è da notare, che colà, dove piantar si debbono i porri, cipolle, e cavoli, fagiuoli, miglio, panico, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli, e poponi, si possono del mese di Dicembre Gennajo, e Febbrajo seminare tutte l'erbe, che si consumano, o vero si trasplantano, innanzi alla piantagione delle predette cose, sicome sono spinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline, e tutte altre simili: è da guardare, che i semi, che si spargono, non sien corrotti. Ed imperò da elegger sono quelli, che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente saranno pesanti, e grassi, e grossi, e ne' più di queglii sieno tali, che non avanzin l'età d'un'anno. Impertanto spesso volte adivien, che i semi, quan-

tunque buoni sieno, se seminati faranno, non nascano, per alcuna malizia de' corpi celesti, impediti. Ed imperò utile spesso volte si truova, seminarli insieme diversi semi, acciocchè l'anno, ad alcuno de' semi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s'impediscono alcuna volta, sicome di sopra provato è nel libro secondo. Ma l'erbe, il più delle volte, veggiamo commodevolmente insieme nascere, e vivere, sicome apertamente si manifesta ne' prati, ed in altri luoghi, ne' quali diverse erbe insieme, e rade volte solamente d'una generazione, la natura, per suo natural movimento, produce, la quale seguitar dobbiamo in tutte le cose, sicome guida. Ma sappi, che di tutte l'erbe ottima sementa è, quando la Luna sarà in crescimento, per la ragion, che di sopra dissi, nel libro secondo. E spesso volte adivien, che non sia utile sementa, che si fa, quando avrà proceduto troppo oltre, con lo scemare. L'erbe si traspongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo, o nelle porche, o dattorno a molte porche, le quali sieno nuovamente seminate. Il traspiantamento si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci, e atrebici, e anèti, in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute, e la terra non sarà troppo secca, avvegna non sia molle, sicome molte richieggono. Fassi il trapiantare, acciocchè l'sapor dell'erbe in meglio si muti, e dimestichisi. E quelle, che troppo spesso nate saranno, così rade si pongano, che sarchiar si possano, e pervenire al dovuto accrescimento. E non è necessario, nel trasporre, fermar le radici: ma in alcune utile è tagliar la sommità delle radici, sicome nel trattato di catuna si manifesterà apertamente. Sarchiansi quante volte l'erbe nocive nascon tra loro, che così col sarchio, come con mano, ottimamente si tolgono, acciocchè alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Fassi ancora sarchiamiento, quando per lo peso della terra, e per l'operazioni de' ventipiovoli, e calcamento degli andanti, la terra sarà troppo assodata: ma questo sappi, che quando la terra è troppo molle, non si tocchi: ma se sarà troppo secca, avvegnachè la terra muover non si possa, l'erbe nientedimeno col sarchietto si ricidano, la qual cosa molto farà pro' agli orti. Avvengono agli orti molti nocimenti, imperocchè alcuna volta la necessità ci costringe fare orto in terra troppo soda, e cretosa, alla quale molto fa prode, se sabbione vi si mischi, o vero moltitudine di letame, e la terra spesso volte si muova. E alcuna volta è sì rara, cioè asciutta, che l'umor ricevuto agevolmente si risolve, e l'orto

l'orto nel tempo della State troppo si secca: al quale fa prode se vi si mescola letame, e creta, se non può agevolmente innaffiarsi, o non piova per lungo tempo. Ma se l'orto è al postutto troppo acquoso, sia attorniato di grandi fossi, e per l'orto si facciano anche tali, che l'umore acquoso superchievole, discorra alle parti estreme. Ma se sarà troppo secco, e arido, non sia intorno affossato, imperocchè traggono l'umor dell'orto: e si lavori alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la secchità. E nel tempo del gran caldo s'innaffi, e le piante piccole s'adombrino: e nel Verno freddo si cuoprano le nuove semenze, acciocchè dal soverchio freddo, quelle, che lavorate saranno, non si corrompano. Contra le nebbie, e ruggine, come dice Palladio, dei ardere paglie, e i purgamenti in più luoghi, per l'orto disposti insieme tutti, quando vedrai soprar la nebbia. Contro alle lumache sieno raccoglitori, che quelle dell'orto rimuovano. Contro alle formiche, se hanno nell'orto foro, il cuor della coccovaglia al foro si ponga, siccome Palladio dice, o vero, con origano, e zolfo trito, spargi il forame. Se di fuori vengono, tutto lo spazio dell'orto con cenere, o vero di creta cigniamo: e se farai una linea d'olio, non ardiranno d'entrare, infinattanto, che sia secco. Ma questo è malagevole: ma sarà utile questo fare intorno all'arbore, ch'ha le formiche. Contr'all'eruche, i semi, che da seminar sono, di sugo di sopravvivo sempre s'imbagnino, o vero del sangue dell'eruche, o vero per mano de' fanciulli si colgano, e uccidansi, quando l'orto molestanto. Il cece è da seminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari, infestevoli animali non generino. In cuojo di testuggine tutti i semi, che sparger dei, secca, o vero metti in più luoghi, o la menta semina tra'l camangiare, in molti luoghi, e massimamente intra i cavoli. Contro a' topi, e talpe fa prò negli orti gatte, o mansuete, e domestiche donnole. Alcuni i forami loro con creta, e con sugo di cocomeri salvaticchi empiono, e alcuni il foro con lavorio, infino alla terra s'oda, cavano, e poi pongono acqua nel forame, il quale è in terra s'oda, e uccidono l'animale, il quale esce quindi. E ancora ogni seme degli orti, o vero de' campi, si potranno salvare da ogni male, e nocevoli animali, o vero cose contraffatte, se nel sugo delle radici de' cocomeri salvaticchi, e dell'eruche, mescolate insieme, si macerino. L'erbe, che si colgono per lo cibo, alcune si ricidono col coltello, rasente terra, e di molte solo le foglie si colgono,

no, le quali a dovuto crescimento sien pervenute, siccome s'osserva nella bietola, schiarèa, berrana, prezzemolo, e cavoli: ma nel Verno i cavoli al tutto si ricidano. Ancora in tutte queste cose, fuori che nel prezzemolo, e finocchio, e salvia, e alcun'altre, se spesso volte lo stipite, quando nato sarà, e cresciuto, si tolga via, più lungo tempo verde, e senza seme s'avrà. Ma per medicine si convien cogliere, poichè cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi, che de' fiori si varj il colore, e caggiano. Ma i semi si colgono, poichè'l loro termine è compiuto, e seccansi da loro la crudezza, e l'acquositate. E le radici sono da corre, quando le foglie caggiano. I fiori coglier si vogliono, poichè interamente sono aperti, innanzi che si disfacciano, e caggiano. Ma tutta l'erba coglier si dee, quando alla sua integrità sarà pervenuta: e i frutti sono da cogliere, poichè finisce il compimento loro, e innanzi, che sieno a cadere apparecchiati. E tutte cose, che si colgono, al crescere della Luna, migliori sono, e più conservevoli, che quelle, che si colgon nel crecimiento. E similmente tutte cose, che si colgon nel tempo chiaro, son migliori, che quelle, che si colgono in disposizione d'umidità d'aria, o prossima a piova. E le salvatiche in veritate sono più forti, che le domestiche, e di minor grandezza, secondo Plinio: e delle salvatiche quelle de' monti, e quelle, i cui luoghi son ventosi: e i più alti son più forti. E quelle, il cui colore sarà più tinto, e il sapore più apparente, e l'odor più forte, saranno, in sua generazion, più potenti. Ancora sappi, che la virtù dell'erbe s'addebolisce in due, o in tre anni al più. L'erbe, e i fiori, e i semi da servir sono in luoghi secchi, e oscuri, ed in sacchi: od in vasi ben turati meglio si servano, acciocchè l'odore, e la virtù non si parta, e specialmente i fiori. Ma le radici meglio in sottile rena si servano, se elle non son radici, che seccate si servino, le quali similmente in luogo secco, e scuro meglio si serveranno. Ma i semi de' porri, e delle cipolle, meglio che altrimenti, ne' suoi gusci si serveranno.

Dell' Aglio. Cap. III.

L' Aglio del mese di Novembre ottimamente si pianta, in terra, massimamente bianca, cavata, e lavorata, senza letame, avvegnachè in altra terra letaminata provenga: ma seminar si può del mese di Settembre, e d'Ottobre, e ottimamente di Febbrajo, e di Marzo: e in luoghi caldi, del

del mese di Dicembre: e se si lascino nella terra, quando maturi sono, rinnuovansi le lor radici, e foglie, e fanno seme nel seguente anno, che seminar si può, e agli produce. Piantansi nelle lor porche, per distanza d'un palmo, o di quello andare. Anche si posson piantar nelle porche, due, o tre ordini d'erbe in catuna. Da sarchiar sono spesso, acciocchè meglio i lor capi crescano. Se lo vorrai far ben capitato, quando comincerà a nascere, il suo stipite dalla lungi calca, e così il sugo tornerà a lui. Colgonfi quando i loro stipiti più sostener non si possono, nel mancar della Luna, e nel chiaro aere. Si dice, che se si seminano, quando la Luna è sotterra, e sotterra la Luna stante, si divulgano, faranno senza mal'odore. Ancora nella paglia posti, o vero al fummo appiccati, dureranno. L'aglio è caldo, e secco nel mezzo del quarto grado. Virtù ha di consumare, e dissolvere, e di scacciare il veleno. Contr' al morso de' velenosi animali toglie gli agli, e pestagli, e impiastragli. Il sugo ancora dentro ricevuto discaccia il veleno, onde è detto utriaca de' villani. Contra i vermini prendi aglio, e un poco di pepe, sugo di pretosemolo, e di menta, e aceto, e fanne salsa, e intignivi dentro il pane, o la carne. Ad aprir le vie del fegato, e gli andamenti dell'orinare, facciasi fassamento con vino, e con sugo d'erbe diuretiche, e diessi al paziente. Contr' alla stranguria, diffenteria, e dolor di fianco, toglie agli, e cuocigli in vino, e olio, e fanne impiastro, e imponi al pettignone, e intorno alla verga, e a' luoghi, che hanno la doglia. L'aglio alla vista nuoce, imperocchè disecca, e a tutto il corpo nuoce, se oltre modo si prenda, imperocchè genera lebbra, e apoplessia, smania, e molte altre cose. Avicenna ancora dice, che l'aglio cotto chiarifica la voce, e' l' gorgozzule; ed è utile alla tosse antica, e a' dolori del petto, per freddo. Isac dice, ch' e' danno poco nutrimento, e son nocivi a' collerici, e a coloro, ch' hanno calor naturale forte: a' freddi, e umidi naturalmente l'orina provocano, e' l' ventre inumidiscono: e a' secchi, di natura, fanno il contrario. Ma volgiendo del calor loro il nocimento schifare, quegli bislessino, e poi condiscano con aceto.

Dell' Atrebice. Cap. IV.

L'Atrebice si semina del mese di febbrajo, e di Marzo, e d'Aprile, e tutti altri mesi, infino all'Autunno, se si può innaffiare, e non desidera esser trapiantata: e da alcuni si semina del mese di Dicembre, in terra ben coltivata

vata, e letaminata, e meglio si proviene se sarà seminata rada. Puossi seminare da se in sue porche, ed insieme con altre erbe, e sempre è da tagliare con ferro, imperocchè pullular non cessa. Spesse volte anche innaffiarsi desidera, se sarà tempo di gran secchezza. I semi suoi, per quattr'anni, serbar si possono. L'atrebice è fredda in primo grado, e umida in secondo: poco nutrica, e' l' suo liquore è acquoso, e tosto si gitta, ed imperò è del ventre solutiva. Impiastrata sopra caldo apostema, incontanente raffredda, e sana. Il seme suo mondificativo, e colativo è utile agl' itterici, i quali hanno itterizia, la qual nasce da oppilazion del fegato. Se di quello due dramme con mele, e acqua calda, in beveraggio fia dato, provoca il vomito grandemente a' collerici.

Dell' Anice. Cap. V.

L'Anice desidera la terra ben lavorata, e grassa: e ottimamente proviene, se, con bagnare, s'ajuti, e con letame. Seminafi del mese di febbrajo, e di Marzo, di per se, e con altre erbe, e' l' seme suo appiccato, per tre anni dura. L'anice è caldo, e secco in secondo grado: per altro nome è detto comino, o vero finocchio Romano, ed è seme d'un'erba, che per simile nome è chiamata. Virtù ha di dissolvere, e di consumare. Puossi serbar per quattr'anni con molta efficacia. Quando si lava la faccia dell'acqua sua, la chiarifica: e similmente il prender di quella, e usarla con misura: ma il troppo uso suo fa la faccia gialla. Contr' alla ventosità, e indigestione, e acetosa eruttazione, deasi. Il vino della decozion dell'anice, e del finocchio, e della mastice, o la polvere di questi, in cibo, aggiunto polvere di cinnamomo, il dolor degl'intestini, fatto per freddezza, mitiga. Contra' l' vizio della matrice per freddezza, vale la decozion sua, con triferamagna. Contr' all'oppilazion del fegato diessi la decozion sua con altre erbe diuretiche. Contra' l' lividore di percossa, e massimamente della faccia, intorno agli occhi, cuocasi con comino, e mischisi con cera calda, e pongavisi. Ad accrescimento del latte, e di sperma, vale la polvere sua, presa in cibo, e in beveraggio, e questa aopera, aprendo le vie del latte, e dello sperma, per suo calore.

Dell' Aneto . Cap. VI.

L'Aneto desidera comune terra degli orti, e seminafi del mese di febbrajo, e di Marzo, e di Settembre, e d'Ottobre, ed in luoghi temperati, ed ancora nel mese di Dicembre, per se, e con altre erbe. Ogni stato del Ciel sostiene, ma più del tiepido si rallegra. Rado si semina, e innaffia, se non piove. Alcuni i semi suoi non ricuoprono, pensando, che da niuno uccello sia tocco. L'aneto è caldo, e secco in secondo grado, e'l suo seme principalmente si conviene a medicina. Secondamente la radice verde ha virtù diuretica, di romper la pietra, e d'aprir le vie all'orina, ma la secca non è da nulla, e poscia l'erba. Il seme per tre anni si può serbare: meglio è se catuno anno si rinnova. La decozion dell'erba, e del seme, vale alla stranguria, e alla dissenteria, e il latte accresce. Contra'l dolor della matrice, un fascetto d'aneto bollano in vino, e faccianne impiastro. Il seme suo la ventosità, le infature, e ogni tumor dissolve: e similmente i rami suoi. E il seme, il ventre dalla putredine degli umori mondifica. Hae ancora proprietà di spegnere il singhiozzo, fatto per ripieno. Ma, se sia arso, è caldo, e secco in terzo grado, e vale contro alle fedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel ventre nate. Avicenna dice, che la continuanza del mangiar l'aneto addebolisce la vista.

Dell' Appio . Cap. VII.

L'Appio del mese di febbrajo, o di Marzo, d'Aprile, e di Maggio, si può seminare, e dove si semina molto moltiplica intorno: ma i suoi più vecchi semi, più tosto nascono, e i novelli più tardi. Dell'appio altro è dimestico, e altro è salvatico. Il dimestico, altro è d'orto, e altro d'acqua. Quello, che negli orti nasce, è caldo nel principio del terzo grado, e secco nel mezzo: e imperò dato cotto, o crudo a mangiare, l'oppilazione apre, l'orina provoca, e'l ventre strigne, ed ha proprietà di dissolvere la costipazion de' membri, e di far via agli umori, e quegli allo stomaco, alla vulva, e al capo attrarre; onde nuoce agli epilectici, e alle pregnant, e'l vomito induce. Il vino della decozion sua, le doglie del ventre, fatte per ventosità, costringe. Il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice, e poscia l'erba. L'aquatico è detto rani-

ranino, imperocchè nell'acque nasce, dove le rane dimorano, o vero, perocchè alle rane fa prò. E poco caldo, onde più digestibile è, e a' caldi di natura conveniente. Ed impiastro fatto di questo, con midolla di pane, posto sopra lo stomaco, il suo ardor mitiga. Il salvatico è detto Appioriso, perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la tristizia si genera. L'Appioriso, in vino, o in acqua decotto, dissolve la stranguria, e la disuria. La suffumicazion di lui fatta, i mestruai provoca, o vero il fugo suo sottoposto. E nota, che l'Appioriso, per bocca prendere non si dee, imperocchè in alcuni luoghi si truova violentissimo in tanto, che se sene prende, è cagion di morte.

Dell' Assenzio . Cap. VIII.

L'Assenzio è caldo in primo grado, e secco in secondo, e dicefi aver due virtù contrarie, cioè purgativa, e costringitiva. La prima, per la caldezza, e amaritudine, la seconda per la grossezza, e ponticità di sustanzia, onde non è da dare, se la materia non è digesta. Desi cogliere presso a mezzo Maggio, e all'ombra seccarlo. Contra i vermi, che stanno nelli più infimi intestini, diesi con polvere di centuria, o vero di persicaria, o vero di noccioli di pesche, o vero delle foglie. A provocare i mestruai, pongasi nella natura delle femmine il fugo suo, o facciasi suppositorio di quello, e d'appio, e artemisia, cotte in olio. Contr'alla ebrietà, diesi il fugo suo, con mele, e acqua tiepida. Contr'alla suffocazione per funghi, diesi lo fugo suo con aceto, e acqua calda. Alla durezza della milza, facciasi impiastro d'assenzio cotto. Contra'l dolore, e lividore de' membri, per percosse, facciasi impiastro con fugo d'assenzio, e polvere di comino, e di mele. Contr'a' vermini degli orecchi, stillisi il fugo suo. Il suo fugo, bevuto, la vista chiarifica, e agli occhi posto, la roschezza, e'l panno rimuove. I libri, e i panni da topi, e da tignuole sicuri rende: e lo nchiosiro, e le carte da corrosione, e da corruzione.

Dell' Artemisia . Cap. IX.

L'Artemisia, che per altro nome è detta madre dell'erbe, è calda, e secca in terzo grado, e le foglie sue maggiormente, che le radici, si convengono in medicina, e le verdi più, che le secche. Vale contra la sterilità, che

si fa per freddezza : ma se fosse per caldezza , o siccità , più nocerebbe , che assai avveder sene puote , per la complession della femmina , s'ella è magra , o grassa . Diefi adunque la polvere sua con la polvere della bistorta , e noce moscada , con mele confettata , o vero sciroppo semplice , in modo di lattovaro . Anche s'imbagni in acqua , nella quale cotta sia l'artemisia , o vero di cotale acqua sia fomentata la natura , o vero di quella , e d'olio comune si faccia suppositorio . A provocare i mestruai facciasi suppositorio del sugo suo . Contra i pondi , per fredda cagione , il paziente riceva il fummo suo , per lo sesso , e segga sopra l'erba scaldata , e posta sopra la pietra .

Dell' Aristologia . Cap. X.

L'Aristologia è di due maniere , cioè lunga , e ritonda , e catuna è calda , e secca in secondo grado , e alcuni dicono , che è secca in terzo . Le radici , più che le foglie , si convengono a medicina . La radice si coglie nell'Autunno , e seccata , per due anni , si può ferbar , con molta efficacia . Le foglie , co' fiori , hanno virtude dissolutiva , e di consumare , e di cacciare il veleno , e servar si possono per due anni . Contra 'l veleno , e morso de' velenosi animali , diefi la polvere sua con sugo di menta . La sua polvere la carne corrode nella ferita , e nella fistola . A cacciare il feto morto , cuocasi bene in vino , e olio la radice sua , e facciasi imbagnamento nelle parti del pettignone . La sua polvere , con aceto mischiata , da puzza , e scabbia , ottimamente mondifica la cotenna . Alberto dice , che ha mirabil virtù in trarre spine , e altre cose fitte nella carne . Quel medesimo dice ancora Avicenna . Anche dice , che mondifica ogni bruttura degli orecchi , e conforta l'udire , quando si pone in quelli con mele , e cessa la puzza , se si generasse in quegli . E se s'unga sopra la milza con aceto , molto fa prò : e la ritonda in ogni cosa è più forte .

Dell' Abruotina . Cap. XI.

L'Abruotina è erba calda , e umida in primo grado , e sottigliativa , e apritiva molto , e 'l suo impiastro rimuove l'attrazion de' nervi alle membra . Anche spezza la pietra nelle reni , e provoca i mestruai , sedendo sopra la sua decozione , e fa prò all'ulcerazioni sue . Caccia fuori la seconda , e 'l feto , e fa prò al ragunamento della

della matrice , e apre quella , e la sua durezza , bevuta , e a modo d' impiastro sottoposta : e bevesi di quella infino in cinque dramme .

Degli Anfodigli . Cap. XII.

GLi Anfodigli , cento capi , e Albuzio , sono una medesima cosa : è caldo , e secco in secondo grado : le foglie sue sono simiglianti alle foglie del porro . La radice sua si conviene a medicina , più che l'erba , e la verde è miglior , che la secca . Nelle radici sue si truovano alcuni capi , a modo di granelli dell'huomo . Ha virtù diuretica , d'attrarre , e di seccare , e di consumare , e vale a quelle cose , che val l'anèto , e in quel medesimo modo . Anche vale contro alle macole , e ogni vizio d'occhi , in questo modo . Togli once una di gruogo , e once tre di mirra , e bolli , in mezza libbra di buon vin rosso , e mezza libbra di sugo d'Anfodigli , infino alla consumazion della mezza parte , o vero si ponga al Sole in vaso di rame , per tanti dì , che al mezzo si riduca : e maravigliosamente fa prò , se di cotale decozione s'ungano gli occhi .

Dell' Acetosa . Cap. XIII.

L'Acetosa è fredda , e secca in secondo grado : in quella è stitichezza , e soprastà alla collera , e 'l suo umore è lodevole . La radice sua , con l'aceto , fa prò alla scabbia ulcerosa , e allo scorticamento dell'anguinaja . Di quella si fa impiastro alle scrofole , sì che si dice , che se la radice sua s'appicchi al collo di quegli , che ha le scrofole , che gli vale . E la sua decozione , con acqua calda , fa prò al pizzicore : e simigliantemente ella medesima è utilissima in bagno , e si mangia per desiderio del cibo .

Della Bietola . Cap. XIV.

LA Bietola desidera la terra grassissima , umida , letaminata , e lavorata , acciocchè ben profitti . Seminafi quella , che per cibo si vuole , del mese di Dicembre , di Gennaio , di febbrajo , e di Marzo massimamente : ma puossia anche d'ogni tempo seminare , se la terra si truova eguale : e ottimamente quella si diradi , che sarà spessa , e altrove si trasponga (quando alquanto sarà cresciuta alle quattro , o vero cinque foglie) con le radici col letame recente sotterrate : e quella , che si truova ne' luoghi dove

è seminario d'erbe, si divelga, e alle lavorate aje si ripianti, da ogni parte de' solchi. Anche si può seminare in campi, dove sono i poponi, o cedriuoli, o vero zucche, quando incominciano a sfendere i rami, avvegnachè vi sieno quivi cipolle, o nò. Quelle che rimarranno, levatine i poponi, o vero zucche, o vero i cedriuoli, son da farchiare spesso, e dall'erbe inutili liberarle, se farà posta da se sola. Ma la bietola, che per aver seme si semina, ottima farà, se del mese d'Agosto si semina, e di poi del mese di Gennajo, per gli solchi degli orti, o vero per aje si trapianti. Queste in verità, poi più nobili semi producono. E nota, che d'un medesimo seme di bietole, ne nascono alcune nobili, che'l primo anno semi non producono, ma solamente l'anno seguente: e queste serbar si debbono per mangiare. E alcune altre nascono ignobili, che nella prima State si lievano in istipite, e seme producono: e queste si traggono dell'orto, quando'l seme producono, imperocchè utili esser non possono. Ancora seminar si possono, per se, e con altri, mischiatamente: e quella, che rimane si farchierà, rimosse quasi tutte l'altre erbe: e'l suo seme, per quattro anni dura. La bietola è fredda, e umida in terzo grado, e genera buon sangue. Il ventre inumidisce, ed è sana a quelli di calda natura, o che accidentalmente son riscaldati, e cava la sete. La bietola i lendini, e altre brutture del capo, e le macchie della faccia ammenda. I capelli del capo ripara, e conserva. I mali umori nutrica, se troppo s'usa, come dice Dioscoride. Avicenna dice di questa, che sopra la sua radice, siccome sopra'l cavolo, si può piantare il forcolo, cioè innestare: il qual forcolo, alla per fine, fortificata la radice, in arbore si trasmuta.

Della Borrana. Cap. XV.

LA Borrana si semina del mese d'Agosto, e di Settembre, e ottimamente del mese d'Aprile, e non bene in altro tempo si può seminare, e trasponi comodamente, quasi tutto'l tempo dell'anno, o sola in porche, o vero intorno a nuove porche d'altre erbe. I semi suoi non si colgono maturi, acciocchè de' suoi gusci non caggiano: e l'erba co' semi suoi, per due, o vero tre dì, si pone in monticello, acciocchè i semi compimento di maturità abbiano, e sopra lenzuoli si percuote, sopra i quali il seme agevolmente cade. In altro modo in verità aver non si potrebbe: e'l seme per due anni si serba. La Borrana calda, e umi-

e umida è nel primo grado, ed ha proprietà di letizia generare, se in vino messa, a ber si dia, imperocchè il cuore molto conforta, onde vale a' cordiaci. Ed in acqua cotta, e con mele, o vero zucchero in beveraggio data, i canali del polmone, del petto, e della gola, ottimamente monda. Ottimo sangue genera, onde vale a' quelli, che si lievano di nuovo da infermità, e a' sincopizzanti, e a' cordiaci, e a' malinconici, mangiata con carni, o vero condita con lardo. Contr'alla sincope, si dia sciroppo fatto del sugo suo, e di zucchero. Contr'alla cordiaca, aggiungasi al detto sciroppo, polvere di cuor di Cervo. Contra l'itterizia mangisi frequentemente cotta con carni, e ancora il sugo suo, e della lattuga.

Del Bassilico. Cap. XVI.

IL Bassilico è caldo, e secco nel primo grado, del quale son tre spezie, cioè, garofanato, il quale ha le foglie minute, e questo è di maggiore efficacia, e virtude. L'altra spezie s'appella Beneventano, il quale ha larghissime foglie. E un'altra spezie di bassilico, il quale ha le foglie mezzane. Questa erba, per lo suo odore, ha virtù di confortare, e dalle sue qualità ha virtù dissolutiva, e consuntiva, estrattiva, ed esterfiva, e mondificativa. Contra'l tramortimento, e contra la cordiaca si dia la sua decozion con acqua rosata. A quel medesimo vale il vino, nel quale la medesima erba sarà stata una notte. E se in esso sarà cotta, cotal vino sarà molto confortativo, e odorifero, e vale contr'alle predette cose, e contra la indigestione, e contra'l flusso del ventre, per freddezza. Ma contra'l flusso specialmente vale, se l'erba, o'l seme, il quale è migliore, si cuoca in acqua piovana, e con un poco d'aceto si dia cotal acqua allo'nfermo. Anche vale a mondificar la matrice, e a provocare i mestruai.

Della Brettonica. Cap. XVII.

LA Brettonica è calda, e secca nel quarto grado, le cui foglie si confanno a uso di medicina, verdi, e secche. Alla doglia del capo, per freddo, si faccia gargarismo della colatura della sua decozione in aceto, con la straffizeca insieme. Contra la doglia dello stomaco si dia la sua decozione, in sugo d'assenzio, con acqua calda. A mondificar la matrice, e ajutar la concezione, si faccia fomento dell'acqua della sua decozione, e sene faccia ancora.

18 **L I B R O**
cora suppositoio, e si dia lattovaro confortativo, fatto della sua polvere, e di mele.

Della Brancorsina. Cap. XVIII.

LA Brancorsina è calda, e umida nel primo grado, ed ha virtù mollificativa. Contr' alle fredde aposteme si pestino le sue foglie, con la sugna del porco vieta, e vi si pongano. Contra'l vizio dalla milza sene faccia unguento, pestandola prima, e mettendola a macerare in olio, e alla sua colatura s'aggiunga cera.

Della Bistorta. Cap. XIX.

LA Bistorta è radice d'un'erba, che s'appella similmente Bistorta, la quale è fredda, e secca nel secondo, e nel terzo grado, ed ha virtù di costringere, e di saldare, e di confortare. Contra'l vomito, per freddezza, o per riscaldamento, si confetti la sua polvere con albumi d'uovo, e si cuoca sopra una tegghia, e si dia allo nfermo. Contr' alla dissenteria si dia col sugo della piantaggine. A costringere i mestruai, si faccia fomento dell'acqua della sua decozione, e della sua polvere.

Della Zucca. Cap. XX.

LA Zucca desidera terra grassa, ben lavorata, letaminata, e umida. Piantasi nella fine d'Aprile, e nel cominciamento di Maggio, tre, o quattro piedi l'una dall'altra lontana, in questa maniera, cioè. Due granella si sotterrino insieme adentro, intorno di tre dita, per modo, che la punta venga di sopra. Ma innanzi una notte, che si piantino, si mettano in un vaso pien d'acqua, e poi si gittino quelle, che vanno a galla, e si piantino l'altre, che vanno sotto. E nel luogo, dove si pongono, si mescoli il letame con la terra, e non si deon piantare in fosse, acciocchè le piove non si raunino, e covinle, e ammortino il germoglio. E quando saranno nate, e alquanto levate sopra terra, si sarchino, e vi si ponga intorno terra, e quando sarà mestiere, soavemente s'adacquino. E se saranno piantate in terra poco lavorata, e cavata, quando cominceranno a crescere, si cavi tutta la terra dattorno ad esse profondamente, acciocchè possano spandere le radici per tutti gli spazii: e quando saranno cresciute, si faccia sopra copritura a modo di vigna, d'altezza, e statura d'un'uomo,

S E S T O. 19
mo, e i rami fogliuti si pongano di sopra, per l'ombra. E sopra le dette zucche, per lo troppo caldo, si ponga erba, acciocchè meglio crescano, o si lascino, chi vuole, li suoi rami andar per terra: alla quale sarà utile molto, acciocchè più tosto, e più zucche produca, se i suo' capi principali, e più grossi, un poco nella vetta si rompano, acciocchè facciano i rami, i quali producon le zucche. Anche s'è trovato un modo di piantar più tosto le zucche, e i melloni, e averne più tosto i frutti, cioè. Che si pone un poco di terra trita sopra la massa del letame caldo, che di presente, delle stalle si cava, del mese di Marzo: e sopra la detta terra si piantino i semi, i quali tosto nasceranno, per lo caldo fummo del letame. E poichè saranno nate, si deono dalla rugiada della notte difendere con alcuna covertura: e nel tempo, che la rugiada sarà ristata di cadere, incontanente si traspongano, con un poco di quella terra, e di letame, nel luogo, ove vorrai, che stieno. Quelle, che si serbano per seme, sien quelle, che prima nascono, che son più grosse, le quali si deono lasciare indurare in sul gambo, infino al Verno, e poi si deono appiccare sopra picciolo fummo, e ottimamente si conserveranno. E sappi, che la grossezza del picciuolo dimostra, per innanzi, di che grossezza sarà la zucca. Poi quando la vorrai piantare, aprila, e trane il seme: e sappi, che quanto in più alto luogo saranno i semi nella zucca, tanto le faranno più lunghe. E anche sappi, che i semi serbati nel predetto modo, si serbano per tre anni. La zucca è fredda, e umida nel secondo grado, e genera umor flemmatico, onde si confa a coloro, che son di calda natura, e propriamente a' collerici, o a coloro, che sono accidentalmente riscaldati, imperocchè mitiga il lor calore, e spegne la sete, ed è loro ottima, e massimamente, se col sugo delle melecotogne, o delle melagrane si dia, o con agresto, o con aceto di melagrane. E a' flemmatici si dee dare con pepe, con senape, o con menta: e se s'arrostitisce, involta nella pasta, il sugo, che dentro si troverrà, se si dia a bere ad alcuno febricoso, mitigherà il calor della febbre, e spegnerà la sete. Nell'acute febbri si dia la sua acqua, o lo sciroppo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne, al tempo di State, fa utilità a' collerici. I suo' semi sono freddi, e diuretichi, per la sottilità della sua sustanzia, e spezialmente si convengono a medicina. Contr' all'oppilazion del fegato, delle reni, e della vescica, e contr' all'aposteme del petto, si prendano le sue granella monde, e si pestin bene, e si cuocano alquanto in acqua d'orzo, e

colata, si dia allo infermo. Ma se non potesse ber cotale acqua, si faccia d'essa sciroppo, e gli si dia. E nota, ch'avranno maggiore efficacia, se non bolliranno, ma sene faccia latte.

De' Cocomeri, e Cedriuoli. Cap. XXI.

I Cocomeri, e i Cedriuoli desiderano una medesima terra, con la zucca, e di quelli mesi medesimi, ed in un modo si piantano, e si cavano dattorno, ma deono aver minori intervalli: e poichè saranno nati i semi suoi, non s'annaffino, imperciocchè, per annaffiamento, agevolmente si distruggono: e posciachè saranno piantati, per sei, o per otto dì, si cerchi i semi, se son corrotti: la qual cosa si saprà, se son duri, o s'aprano. E se saranno molli, non son buoni, ed imperò in lor luogo si debbe porne degli altri, e ancora dopo i sei giorni si deono cercare, e se sarà bisogno, si deono ancora scambiare. Sono ajutati dall'erbe, ed imperciò non hanno mestier di farchiello, e di monda-mento d'erba. E se macerrai le sue granella, o vero semi, in latte di pecora, ed in mulla, cioè in acqua melata, diventeranno dolci, e candidi, e lunghi, e teneri, secondo che certi dicono. E se metterai acqua in vassello aperto, due palmi sott'esse, diventeranno altrettali, secondo che Virgilio, e Marziale afferma. I cocomeri, e i cedriuoli son freddi, e umidi nel secondo grado, e sono molto indigestibili. E i cedriuoli sono piggiori, che i cocomeri, ed in ciascuno è la parte di fuori durissima a smaltire, ma la loro midolla genera più perfetto umore, e fanno prode, con la lor sustanzia, mangiati, a coloro, ch'hanno lo stomaco caldo, e forte, e a coloro, che non si travagliano, Ma a flemmatici, e a coloro, che non si travagliano, noccono molto, e spezialmente allo stomaco, e alla sua nervositate. E l'acqua loro, o vero il sugo, vale a color, ch'hanno febbre, e mitigano la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi. Ma le zucche si mangiano cotte solamente. I cedriuoli quanto minori sono, e più tenere, e più verdi, o vero più bianchi, tanto sono migliori, e non son buoni, poichè la lor sustanzia a durezza, e il colore a citrinitade perviene: ma i cocomeri son migliori, quando son maturi, la qual cosa si conosce, quando im- mezzano, e diventano più leggieri.

De' Cavoli. Cap. XXII.

I Cavoli quasi in ogni aere allignano, e desiderano terra grassa, letaminata, e profondamente cavata. Amano maggiormente terra mezzana, che l'abbione, o creta. E de' cavoli, certi hanno le foglie piane, late, e grosse, e questi comunemente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespiissime, e questi, avvegnachè sieno molto buoni, tuttavia son meno netti, per l'eruche, e altri vermini, che in essi troppo si nascondono. Sono ancora certi cavoli, che hanno le foglie grandi, sottili, e alquanto crespe per tutto, i quali s'appellano cavoli Romani: e questi son migliori, che tutti gli altri, e che più avaccio si cuocono, s'egli avranno terra ben grassa, imperocchè nella magra, non sono miglior, che gli altri. Possonsi seminare, e trapiantare, per tutto l'anno, nel quale non sia la terra ghiacciata, nè secca, per modo, che non si possa lavorare. Ma quelli, che si seminano del mese di Dicembre, di febbrajo, e di Marzo, d'Aprile, e di Maggio, si potranno avere tutta la State, e'l Verno, infino, che non si consumano, e guastano per brina, o per troppo freddo. E se i loro gambi non si divellano, produrranno nella Primavera il seme, il quale, quando sarà maturo, si coglie. Ma se si schianteranno da essi più volte i rami de' semi, quando nascono, sì che la materia de' semi si consumi tutta, sì si domano, e poi producono belle foglie, e per questo modo durerà la lor vita più anni. Tuttavia son certi cavoli, i quali troppo agevolmente producon seme, e questi non si possono, in cotal modo, agevolmente conservare. Altri sono, i quali non così agevolmente fanno seme, e a questi propriamente si convien questa cautela. E quelli, che si seminano dopo mezzo l'mese d'Agosto, infino d'otto dì, entrante Settembre, si piantano poi del mese di Settembre, o d'Ottobre, quando saranno alquanto cresciuti, e saranno grandi, e belli la seguente Quaresima: e poi appresso non faranno seme in quella State, e non temeranno il gelo, o la rugiada del Verno. Ma se innanzi il detto tempo si semineranno, produrranno la Quaresima il seme, e non faranno convenevoli a manicare. E se si semineranno dopo l'anno predetto, saranno troppo teneri, e debili, e vegnendo il freddo, non dureranno: e queste cose nelle contrade di Toscana, e a Bologna sono provate. Possonsi seminar molto spessi, e si possono adacquare in tempo di

di grande asciutto: e dicesi, che i lor semi si posson ferbar per cinque anni. Quando si piantano nel pertugio, fatto col palo, si taglino le sommitadi delle radici, acciocchè, quando si pongono, non si ripieghino in su, la qual cosa farebbe ad essi molto dannosa. E nota, che le più cresciute, e maggiori piante si deono porre, che, benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti. E non è bisogno, che le radici s'impiastrino con fango, o con molle letame, nè che la terra sia molle, imperocchè nella mezzanamente secca, piantati, allignano, avvegnachè si secchino le foglie, infinattanto, che'l lor vigor si conforti, per la prima pioggia vegnente. E non solamente i cavoli, piantati del mese di Marzo, o d'Aprile, ma eziandio quegli, che di Giugno, o di Luglio, o del mese d'Agosto si piantano, faranno il Verno grandi: e piantinsi soli, in luogo, ove niun'altra cosa sia. E similmente si piantano ottimamente, per li solchi di tutte l'erbe, come delle cipolle, e degli agli, cioè una riga per solco, o due, cioè una riga in ciascuna ripa del solco, spartiti l'uno dall'altro, per un braccio, o meno. Ma quanto più radi si piantano, tanto maggiori diventano, e quanto più spessi, minori. Anche i cavoli, i quali disse, che si deono, per la Quaresima, piantare, ottimamente si piantano intra i grandi cavoli, il doppio più spessi, che i grandi, lavorata prima ottimamente la terra, e quasi ridotta in polvere, i quali, levati via i cavoli grandi, rimarranno, e potranno diradare, acciocchè diventino grandi, e durino per tutto l'anno, imperocchè in quella State non produrranno seme. Ancora si possono per li campi piantare, intra l'miglio, panico, e fave, e per li solchi del grano, e dell'altre biade: e intra i ceci, e intra i solchi de' melloni, e de' cocomeri, e cedriuoli. Anche si posson piantar nelle vigne, nelle quali bene allignano, ma molto le dannificano, perocchè si truova, per esperienza, che'l cavolo è nimico della vite, imperocchè la indebolisce, e la riarde, quando le fosse allato. Ancora abbi riguardo, quando pianti il cavolo, che non lo sotterri tanto, che la sommità del gambo della pianta, sopra terra non rimanga, imperocchè incontanente perirebbe. I cavoli si deon sarchiare, e purgare dall'erbe inutili, e quando verranno le piove, dopo gran secco della State, per li quali si spera, che rinverdiscano, e si rinnuovino, si deono rimuovere da essi le foglie inutili, le quali faranno secche, o forate. Il cavolo è freddo, e secco nel primo grado, ma Avicenna dice, che egli è secco nel secondo, e genera sangue torbido, e mal-

lin-

linconico, e'l suo nutrimento è picciolo. Ma quando si cuoce con carne grassa, o con galline, diventa migliore. La lor cocitura, o vero brodo, poco mollifica il ventre, e provoca l'orina, e la lor sustanzia è secca, ond'è costrettiva. Adunque in operazione son temperati, se si mangerà l'uno, e l'altro insieme, cioè il brodo, e la foglia. Ma, dato solamente il brodo, solve il ventre, e la sustanzia sola costringe, e indura. Il loro nocimento si rimuove, e corregge, se si lessano, e gittata via la prima cocitura, sien cotti in altra acqua, con carne grassa di pecora, o di porco, e si diano a mangiar con pepe, o comino, o coriandoli. E Avicenna dice, che la sua decozione, e'l seme, tardano l'ebrietade, ed ha proprietà di diseccar la lingua, e far sonno, e di chiarificar la voce. E Galieno dice, che se i cavoli si danno arrostiti a mangiare a' fanciulli, gli ajuteranno più tosto andare. E Plinio dice, che le foglie de' cavoli maravigliosamente sanano i morsi de' cani. Anche dice, che'l cavolo, poco cotto, solve il ventre, e molto cotto, lo stringe. Anche dice, che'l cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici, e a' tremolosi, e fa abbondanza di latte, e'l suo fugo vale contra'l veleno, e contra'l morso del can rabbioso.

Delle Cipolle. Cap. XXIII.

LE Cipolle desiderano terra soluta, grassa, e ottimamente lavorata, e i suo' semi trebbiati durano un'anno solamente, ma, sospesi, ne' gusci, si conservano, per tre anni, senza lesione. Seminansi da alcuni intorno al cominciamento del mese di Novembre, e massimamente per tutta Toscana, e fassi sopra lor semenzajo, quasi come un pergoleto, coperto di certi strami, di verso Aquilone, per ispazio d'un braccio, e verso il Meriggio, per ispazio di due, levato da terra. E molti sono, che le seminano di Dicembre, di Gennajo, di febbrajo, e di Marzo, allora che dopo'l Verno, primieramente seminar si possono, e si seminano sole nelle porche: e ancora si possono con l'altre erbe mescolatamente seminare. E quando faranno alquanto cresciute, benchè d'Aprile, o di Maggio, o di Giugno sia, si piantino l'una dall'altra un sommessio, o vero per una spanna, dilungi. E sene deono porre quattro righe nella porca. E quelle, che vorrai mangiare, innanzi che sien mature, planterai nelle porche, ove sono le zucche, cedriuoli, i cocomeri, o vero melloni, e quando faranno cresciute, si colgano: ove eziandio, se faranno lasciate, si man-

cu-

curanno, avvegnachè non diventino così grosse, come quelle, che nelle porche sole si piantano. E quando si deono piantare, si ricidano le loro radici, infino alla grossezza d'un dito, o d'un mezzo, allato alla cipolla, e si ficchino solamente un dito sotterra: imperocchè sì agevolmente s'appigliano, che se si ponessero solamente, o cadessero sopra la terra, o si portassero in lontane parti, eziandio discoperte, o si piantassero in terra, quasi secca, purchè fosse bene polverizzata, nascerebbono, e crescerebbono ottimamente. Desiderano d'essere spesso cavate dattorno, e d'esser purgate da tutte l'erbe. E se la terra non sarà stata in quel medesimo anno letaminata, sì si dee nel tempo, che si piantano, letaminare, acciocchè ottimamente allignino. E colte le cipolle mature (la qual cosa si manifesta, quando non si possono sostenere, e non crescon più) le migliori di quelle si piantano del mese d'Agosto, acciocchè l'anno seguente facciano seme. E le più cattive si piantano, acciocchè la Quaresima si possano aver verdi. E le mezzane si serbano, le quali, se saranno, a Luna crescente, divelte, essendo 'l tempo chiaro, e asciutto, si conserveranno meglio in luogo tuttavolta oscuro, e asciutto. Le cipolle son calde, e umide nel terzo grado, e se s'usaranno spesso di mangiare, con la loro acuitade, ingenerano nello stomaco mali umori, e generano sete, e enfiamiento, e ventosità, e fanno doler la testa, e venir pazzo, per la loro fummosità, che saglie al capo, e che percuote al celabro: onde coloro, che s'ausano a mangiarne, impazzano, e hanno terribili, e maninconici sogni, e specialmente se le mangeranno, levandosi d'infermità, e se le mangiano crude, non danno al corpo nutrimento nessuno: ma se si lessano, e gittasi via la prima acqua, ed in un'altra si cuocano, danno buon nutrimento, e assai, massimamente, se con grassissima carne, e con buon condimento odorifero si condiscano. E se si prenderanno crude temperatamente, secondo che si conviene, per via di medicina, riscaldano, e tagliano i grossi umori, e viscosi, e aprono le bocche delle vene, e provocano i mestruai, e l'orina, e accrescono l'appetito, e provocano la lussuria, per la lor caldezza, e umidità. Il lor sugo messo per le nari, o se si riceverà il suo odore, per le nari, dallo 'nfermo, purgherà il capo ottimamente: e mangiate crude, fanno crescere i capelli. Avicenna dice, che nella cipolla è acuità (*) incisiva,

e ama-

(*) incisiva

e amaritudine, e stiticitade, cioè afrezza, o vero lazzitade, e quella, che è più lunga è più acuta: e la rossa è più acuta, che la bianca, e la secca più che l'umida, e la cruda è più acuta, che la cotta: ed ha virtù di trarre il sangue alle parti di fuori, perlaqualcosa fa rossa la cotenna. Anche è utile al nocimento dell'acqua, quando si mangia. E il suo seme rimuove la sozzura della cotenna: e quando si frega intorno al luogo, ov'è l'opitia, molto giova: e se si mescola col mele, rimuove i porri. E il molto uso della cipolla fa una infertà nel capo, la quale è chiamata subet. E la cipolla finalmente è di quelle cose, le quali noccono allo 'ntelletto, perocchè genera mali umori.

Del Comino. Cap. XXIV.

IL Comino desidera grasso terreno, e aere caldo, e seminafi del mese di Marzo, ed è caldo, e secco nel terzo grado, e si può serbar cinque anni. Ha virtù diuretica, e di sotigliar la fummosità, onde, preso con cibi, e ne' beveraggi, e ne' favori, conforta la digestione. Il vino della sua decozione, e de' fichi secchi, e del seme del finocchio, mitiga il dolore, e torsione delle budella, per cagion di ventosità, e l' medesimo vino vale contr' a fredda tosse. Contr' all'enfiamento della gola, si cuoca il comino, e i fichi ben pesti in vino, e fattone impiastro, si ponga sopra 'l luogo, dov'è il dolore. Contr' alla fredda reuma del capo si ponga così. Prendasi polvere di comino, e orbacche d'alloro, e insieme si metta in un testo caldo, e posto in un sacchetto, poichè sia caldo, sel ponga in sul capo. Contr' alla stranguria, e dissenteria, e altri dolori, per frigidità, si ponga il comino cotto col vino, sopra 'l luogo. Contra 'l sangue degli occhi, non nel principio, ma poi, si prenda la polvere del comino, e s'intrida con tuorlo d'uovo, in testo caldo, e fattone due parti, vi si riponga spesso. Contra 'l lividore, per percossa, o in altro modo avvenuto, quando sia fresco, si prenda la polvere del comino, sottile, e ben confetta, con cera nuova al fuoco, e vi si ponga spesso: ed è rimedio certissimo. E sappi, che per lo troppo uso del comino, la cotenna diventa discolorata.

Del Gruogo. Cap. XXV.

IL Gruogo è di due fatte, cioè salvatico, e dimestico. Il salvatico si semina, come l'altre erbe, il quale è di picciola utilità, ma fa il gambo alto, e molte mazzuole, nelle quali nasce il gruogo, il quale, quando apparisce, nel levar del Sole, si coglie. Il dimestico è buono, il qual non si semina, perocchè non fa seme, ma le sue cipolle si colgono del mese d'Aprile, o di Maggio, quando son mature, e si lasciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè si maturino: allora si mondano, e si seccano in luogo caldo, non però al Sole, acciocchè non si cuocano. La cui maturitate si conosce allora, che le foglie son secche, e conservansi sopra alcuna cosa, o solajo, che non s'accosti alla terra, infino al mese d'Agosto. Ma l'ottimo tempo da piantarlo è, da mezzo Agosto, infino a mezzo Settembre. E allora, o innanzi, o dopo si piantano in porche lavorate, dilungi l'una dall'altra, con le radici, per ispazio d'una spanna, o assai meno, ne' luoghi, ove la terra fosse cara. E si piantino sotterra quattro dita ne' solchi, e si lascino due, o tre anni, e ciascuno anno, del mese d'Aprile, se allor son secche le foglie, e del mese di Maggio, di Giugno, e di Luglio, se nasce erba nelle porche, si dee stirpare, zappando la terra, per tutto, nella cortecia di sopra due dita, e non più adentro, acciocchè non si tocchino le cipolle. E se intorno alla fine d'Agosto, o del mese di Settembre, si rada la terra, a modo d'un'aja, e d'ogni verdume si rimondi, e dipoi si colga i fiori, quando nascono. E il gruogo si secca a debile, e lento fuoco, e chiuso in alcun luogo, si conserva. E passati due, o tre anni si divelle tutto del mese d'Aprile, e da capo si pianta al modo predetto. Il gruogo desidera terra cretosa, o mezzana, e si puote ottimamente piantare, ove sieno state le cipolle, poichè sono divelte. Alcuni vi seminano grano, e fave, ma meglio, che non si ponga alcuna cosa, se non se forse cavoli. Ed è da sapere, che'l gruogo non si dannifica molto, per l'ombra, ma dannificasi molto da' topi, i quali, sotterra, rodono le sue cipolle, contra i quali niuna cosa vale tanto, quanto tender la trappola a' lor pertugi: e fare i solchi, tra le porche, cavati, i quali lo difendano dall'umor dell'acqua, il quale molto teme, e oltre a questo, impediscono il trapassamento de' topi, e delle talpe, le quali ancora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogo è caldo, e secco nel primo grado, ed è nelle
sue

sue qualitati temperato, ed imperò è confortativo. Onde, contra la debilità, e difetto del cuore, molto vale, e rimuove il rossor degli occhi, per sangue, o per altra macula, se vi si pon pesto con rose, e con tuorlo d'uovo, secondochè dice Dioscoride. Ancora colui, che berà il gruogo innanzi, non temerà l'ebrietà, nè la crapula. Anche le ghirlande fatte di quello non lasciano altrui inebriare. Anche induce sonno, e stimola la lussuria, secondo che dice Plinio. Anche dice, che cura i morsi de' serpenti, e de' ragnateli, e le punture degli scarpioni.

Delle Cipolle maligne. Cap. XXVI.

LE Cipolle maligne si piantano, come i porri, con palo, del mese di Giugno, cioè una per pertugio, scostata, per un piede, l'una dall'altra, le quali gran cesto fanno: le quali poi usiamo la State seguente, dopo la Pasqua della Resurrezione: e sono quasi d'una medesima complessione, con l'altre comuni cipolle.

Del Cardo. Cap. XXVII.

IL Cardo si semina di Marzo, e desidera terra letamata, e soluta, avvegnachè nella grassa meglio allignare, e apprendersi potrebbe: e se si pongono in più saldo terreno, sarà loro utile, contr'alle talpe, e agli altri animali, perocchè non si può così agevolmente forare. Deonsi seminare i cardo a Luna crescente, nella porca già loro apparecchiata, e si feminino, spartiti l'uno dall'altro un mezzo piede. E si dee prender guardia, che i suoi semi non si pongano a ritroso, cioè quel di sopra, di sotto, perocchè nascerebbono i cardo debili, piegati, e duri, e non si deono i semi profundar nella terra: ma si profundino, per lo spazio di tre dita, tanto, che la terra aggiunga alli primi nodi delle dita, e si purghino spesso dall'erbe, infinattanto, che i gambi indurino, e se caldo sopravvenisse, s'innaffino. E se strignerai le punte de' suoi semi, non avranno spinole, secondo che scrive Palladio. Del mese d'Ottobre si pongono le sue piante, tra'l grano, già nato, o intra altre biade, con palo, la qual cosa è più utile, che porgli in crudo terreno. Li quali, quando porremo, taglieremo le sommità delle sue radici, e impiasterremle di letame, e spartiremo l'una dall'altra tre piedi, acciocchè meglio crescano, mettendone in una fossa, d'un piede alta, due, o tre: e spesso nel tempo asciutto, fot-

sotto 'l Verno, vi metteremo cenere, e mescoleremola con letame. E quando si colgono, non si colgono tutti insieme, perocchè non si maturano insieme, ma l'uno dopo l'altro: e si dee cogliere allora, ch'ha i fiori nella parte di sotto, a modo d'una ghirlanda, e non prima. E non si dee aspettare, che i fiori sieno tutti caduti, imperocchè sarebbe peggior. E continuamente ciascuno anno sene deono levar le piante, acciocchè non affatichin le madri; e i figliuoli, o vero i rampolli, per altri spazii possano crescere, i quali si deono, tuttavolta, con alcuna parte della radice, divellere. E quelle piante, che serberai per seme, purgar prima da tutti i rampolli si deono, e di sopra, con terra cotta, o secca, o con alcuna corteccia coprire: imperò i semi, per Sole, o per ventipiovoli, fogliano a niente venire.

Della Camamilla. Cap. XXVIII.

LA Camamilla è calda, e secca nel primo grado, ed è prossima alla virtù della rosa, nel suo sottigliamento, e la sua caldezza è conveniente, come la caldezza dell'olio, ed è apritiva, e sottigliativa, e mollificativa: ed è solutiva, senza attrarre, e questa è la sua proprietà. Intra le medicine giova molto, mollificando, e risolvendo: a calde postume, e tutte le nervose membra conforta: ed è fra le medicine, che più vagliono alla stracchezza, che null'altre: ed è confortativa del cerebro, perocchè risolve le materie del capo.

Della Cuscute. Cap. XXIX.

LA Cuscute, cioè podagra lini, o grungo, è calda nel primo grado, e secca nel secondo, la quale si dee cogliere co' fiori, e si può due anni serbare, e la sua virtù principalmente è di purgar la malinconia, e secondariamente la flemma. Onde convenientemente si pon nelle decozioni purganti la malinconia, e la flemma. E l'acqua della sua decozione vale contr'alla stranguria, e dissenteria. E anche la sua erba, se sene potrà avere in gran quantità, cotta in vino, e olio, e impiastata, vale alle reni, e al pettignone, e all'altre parti, ove fosse il dolore. E Avicenna dice, che l'acqua della cuscute è mirabile all'icteria. E Serapione dice, che una delle sue proprietà è di scacciar l'antiche superfluità delle vene.

Del

Del Calamento. Cap. XXX.

IL Calamento è di due fatte, acquatico, e di monte. L'acquatico s'appella mentastro, quello delle montagne si chiama nepitella. Il montano è migliore, perocchè è più secco, e si dee cogliere allora, ch'è fiorito, e all'ombra seccare: e puossi per tutto l'anno serbare, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa, e confortativa; e'l vino della sua decozione, e della regolizia, e dell'uve passe, e'l vino della decozione della sua polvere, e de' fichi secchi, vale contr'alla fredda tosse, e asma fredda, imperocchè della nepitella predetta, e d'alcune altre cose, si fa il diacalamento, il quale a quel medesimo vale. Anche la sua polvere, data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. Contra 'l dolor dello stomaco, per frigiditate, usi lo nfermo la sua polvere cotta nel vino, o ne' cibi. Contra la fredda reuma si dee unger la parte di dietro del capo col mele, nel quale farà fatta decozione della sua polvere. Data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. E posta in sacchetto la detta polvere, scaldata in pentola nuova, o la detta erba, molto vale. Contr'alla rilassation dell'uvola, si faccia gargarismo d'aceto, nel quale sia cotta la sua polvere, o la sua erba, e vi si ponga la sua polvere, e la polvere delle rose. Contr'a tenafimo, per flemma vitrea, o per altro umor freddo, le reni s'ungano di mele, e della decozione della sua polvere, o dell'erba, e pongasi la sua polvere, e della colofonia, e de' semi del nasturcio, calda, sopra 'l culo, con bambagia, e in cotal maniera ancora si libera la matrice. Anche si faccia fomento dell'acqua della sua decozione, a disseccar le superfluitadi della matrice, e varrà molto.

Della Centaura. Cap. XXXI.

LA Centaura, cioè fiel di terra, è calda, e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima, ed enne di due maniere, cioè centaura maggiore, e minore. Ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente si confà ad uso di medicina, quanto alle foglie, e a' fiori. Onde si dee cogliere allora, che comincia a fiorire, e si dee all'ombra seccare, e si può in molta efficacia serbare per un'anno, ed ha virtù diuretica, attrattiva, e consumativa. Il vino

Vol. II.

C

della

della sua decozione vale all'oppilazion del fegato, della milza, delle reni, e della vescica, e alla stranguria, e diffuria. Onde dice Galieno, che la centaurea è delle più nobili, e migliori medicine all'oppilazion del fegato, e fa grande utilidade alla durezza della milza, impiastrata, e bevuta. Contra i vermini dell'orecchie, vi si metta il suo sugo, col sugo de' porri mischiato. Contra i lombrichi si dia la sua polvere col mele. A chiarificare il vedere, si mescoli il sugo della radice della centaurea maggiore, e con acqua rosata s'ungano gli occhi.

Del Capelvenere. Cap. XXXII.

IL Capelvenere è freddo, e secco temperatamente, ed ha virtù diuretica, per la sottile sostanza sua. Fresco è di molta efficacia, e si puote poco serbare, perocchè è sottile erba. Contra'l riscaldamento del fegato si dia l'acqua della sua decozione. Anche della detta acqua, e del zucchero si faccia sciroppo: e se'l riscaldamento predetto sia con vizio di milza, vi s'aggiunga alcuna cosa calda, e diuretica. Anche le pezzuole intinte nel sugo suo, o la sua erba pestata vi si ponga suso. E Avicenna dice, che poco declina a caldezza, e per cotal cagione è sottigliativa, resolativa, e apertiva. Ed in esso è stitichitate, e quando si mescola nel cibo de' galli, e delle coturnici, gli fa forti a combattere, e a uccidere. E la sua cenere, con aceto, e con olio, è utile all'apoplezia, e con l'olio della mortella, e con vino, e con ranno, fa crescere i capelli, e non gli lascia cadere. E la sua cenere con ranno, è utile alle forfore del capo, e le consuma, e diradica, e rimuove da esso l'umide piaghe: ed è utile al polmone, in ciò, che molto il purga: e provoca l'orina, e rompe la pietra, e fa venire i mestruai, e mena fuori la secondina, e purga la femmina dal feto, e rimuove il flusso del sangue.

*Del Cerfoglio, cioè Cerconcello.
Cap. XXXIII.*

IL Cerfoglio si semina d'Agosto, ed è buono per tutto'l Verno, e dopo'l Verno.

Del.

Della Cicuta. Cap. XXXIV.

LA Cicuta è calda, e secca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva, e consumativa, e dissolutiva, ma non s'usa nelle medicine dentro, perocchè è venenosa, e nella sostanza, e nelle sue qualità, imperocchè dissolve tanto, che gli spiriti infralescono, e vegnon meno: per lo quale infralescimento si mortificano le membra: ed ha virtù potentissima nelle radici, e poi nelle foglie, e ultimamente nel seme, onde il suo seme alcuna volta si mette nelle medicine. Contra'l mal della milza, si dee in questo modo usare, cioè. Che tutta l'erba dimori in aceto, con una libbra di bolo armenico, per dieci giorni, e poi si mettano a bollire le dette cose, infinattanto, che l'armenico sia ben risoluto, e strutto, e poi si coli con panno. E questa colatura, da capo si faccia bollire, e aggiuntovi cera, olio, sene faccia unguento, il quale è potentissimo contra la durezza della milza, e contro le dure aposteme, e contra l'artetica infertà, e contro all'epilessie, se sene farà unzione. Contr'all'artetica, e podagra, o vero gotta, si cuoca la sua radice in pasta, e poi, fessa per mezzo, si ponga sopra l'artetica, ed è sicurissimo rimedio. Contra'l mal del fianco, e contr'alla stranguria, e diffuria, si deono impiastare della sua decozione in vino potente, e olio, i luoghi, dov'è la doglia. A mondificar la matrice, e purgare de' freddi umori, e viscosi, e a provocare i mestruai, si faccia fomento della sua decozione in vino, e acqua falsa. Contra le scrofole secche si deono usar prima l'erbe diuretiche, e poi si faccia impiastri di due parti di cicuta, e terza di scabbiosa.

Della Scatapuzza. Cap. XXXV.

LA Scatapuzza è calda nel terzo grado, e umida nel secondo. Ma Gherardo dice nel suo modo di medicare, ch'ell'è calda, e secca nel terzo grado. Ed è seme d'una certa erba, che per simil nome s'appella: il qual seme, levatone la corteccia di fuori, si serba tutto l'anno. E si dee scegliere quella, ch'è verde, e non forata dentro, e che non è livida, ma bianca. La scatapuzza ha virtù di purgare, principalmente la flemma, appresso la collera, e la malinconia. Ed ha ancor virtù purgativa, per le parti di sopra, per la ventosità, e levità, che ha in se, onde alcuna volta si dà a' sani, a conservazion della sanitate, alcuna volta

C 2

volta agl'infermi, a rimuover la nfermitade. Contr'alla cotidiana febbre per flemma falsa, e contr' alla rognà, si pesti la scatapuzza, in molta quantità, e poi, involta nelle foglie de' cavoli, si metta sotto la cenere, e vi si lasci affai, acciocchè si cuoca bene: e poi, quando è cavata, si preme, e l'olio, che n'esce, si serbi: il quale si può per ispazio d'un'anno conservare: e quando sarà bisogno, si dia allo nfermo, ne' cibi, o in alcuno altro modo. E in questo modo si può fare inganno a molti, o sene faccia chiara, pestandola bene, e cocendola con mele, e poi mischiandola col vino. E nota, che in venti libbre di vino debbe essere una libbra di scatapuzza, e quel medesimo nell'oncia; e negli altri pesi minori. Anche si può metter la scatapuzza, ben pesta, in brodo di carne, o di pesce, o d'altri cibi, e mangiata, molto vale a' sani, e agl'infermi. E Gherardo dice, che la scatapuzza è molto lassativa, e purga di sopra, e di sotto faticosamente, e con angoscia: onde si dee prender guardia, che non si dia, se non a coloro, che agevolmente vomitano, e se non se la materia è digesta. E non si dee dare a coloro, che hanno stomaco debole, e le budella, perocchè fa sovversione. E non si dia, se non distemperata, acciocchè non dimori nello stomaco. E non si dee sopr'essa dormire, nè riposare, come eziandio è da fare in tutte altre medicine, da vomito: e l' suo uso è, acciocchè le medicine (*) di scatapuzza si facciano acute, il che si fa con dieci, o undici granella digusciate, e peste, che si mescolin nella medicina. Anche dice, che per se medesima, si può dare, pesta, e stemperata con acqua calda, o con vino: e dice, che purga principalmente la flemma, e gli umor viscosi, e massimamente dello stomaco, e delle budella, onde fa prode a' collerici, a' cordiaci, e a quegli, ch' hanno il mal del fianco, e agli artetici, e alla febbre continua, per flemma vitrea, o naturale. E Dioscoride dice, che sene danno da cinque, infino a nove granella, per volta: e quando lo stomaco sarà forte, si dien intere, e se fusse debole, si dien peste. Anche dice, che se le foglie della scatapuzza si cuocano con polli, o con erbe, o altri cibi, purgano la flemma, e la collera.

Del

(*) per la scatapuzza

Del Cretano. Cap. XXXVI.

IL Cretano, cioè sono i ricci marini, è caldo, e secco nel terzo grado, ed è erba, la qual si truova nelle parti marine, ed ha virtù molto diuretica, per la sottilità della sua sustanzia. Contr' alla stranguria, e contra' l' mal della pietra, e contra' l' mal del fianco, si prenda della detta erba, e in gran quantitate, e si bolla in acqua salmastra, e in vino, e olio, e in quella acqua segga, e stia lo nfermo, infino al bellico. E se non sene puote aver tanta quantitate, impiasterrane solamente i luoghi doglienti. E anche l'erba mangiata, o il vino, dove sarà cotta, bevuto, provocherà l'orina.

Della Celidonia. Cap. XXXVII.

LA Celidonia, cioè cenerognola, è calda, e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè indica, e nostrale. Quella d'India è di maggiore efficacia, e operazione, ed ha la sua radice citrina, ma la comune è quella, che si truova nelle nostre contrade, ed è di minore efficacia, tuttavolta l'una, per l'altra, si prende: e quando si truova nelle ricette, vi si dee metter la radice, e non l'erba: ed ha virtù dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Contra' l' dolor de' denti, per cagion di freddo, si prenda la sua radice, e si pesti alquanto, e si metta infra i denti, e di sopra pongasi l'aglio. A purgare il capo, e all'uvola, ripiena d'umor freddo, vi si ponga la sua radice cotta in vino, e lo nfermo riceva il fummo del detto vino, per la bocca, e poi gorgogli il vino: la qual cosa asciugherà l'uvola, e purgherà il capo. E Plinio dice, che per lo sugo della celidonia, gli occhi della rondine, tratti, o magagnati, si riducono al primo stato.

Del Curiandolo. Cap. XXXVIII.

IL Curiandolo è erba assai comune, la quale è calda, e secca nel secondo grado, il cui seme si dee metter nelle ricette, il quale si serba per due anni, e per lo suo odore, ha virtù confortativa, onde a confortar la digestione, e alla doglia dello stomaco, per ventosità, si dia il suo seme ne' cibi, e l' vino, dove sarà cotto, a bere. Anche la polvere del suo seme, gittata sopra la carne, la fa saporosa. E Isidoro dice, che l' suo seme, dato in vin dolce, inci-

incita gli huomini a lussuria. Ma si dee guardare, che non sene dia troppo, perocchè farebbe l'huomo furioso, e pazzo. E la sua erba, col seme, è venenosa a' cani, e gli uccide, se alquante fiate ne mangiano.

Della Consolida maggiore. Cap. XXXIX.

LA Consolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda, e secca complessione, e la sua radice propriamente è medicinale, la quale ha virtù di costringere la grossa sustanza, e serbasi cinque anni, e la sua polvere, data ne' cibi, vale contra'l flusso del sangue de' mestruai, e contra'l flusso del ventre: (*) e, posta di sotto, vale contra'l flusso de' mestruai, e similmente le fomentazioni fatte della sua erba.

Del Cocomero salvatico. Cap. XL.

IL Cocomero salvatico è erba nota, del cui sugo si fa lattovaro in questo modo, cioè. Che ne' di Caniculari il frutto della sua erba si colga, allora, ch'è quasi maturo: e si pesta, e sene cava il sugo, e si pone al Sole, e si secca. E certi lo cuociono al fuoco: e questo cotale è men lassativo, e mena più dolcemente. E altri bollono il sugo suo, col mele, quasi infino al consumamento del sugo, e dannolo a modo di lattovaro, il quale assai solve, per le parti di sotto. Puossi per due anni serbare, ed ha virtù di purgare, principalmente la flemma, e gli umor viscosi, e umidi, e poi la collera nera, o vero malinconia: onde vale contr'alla parlasia, apoplessia, ed epilessia, e colica, e contra'l mal del fianco, e contr'alla febbre cotidiana, per flemma vitrea, o naturale. Ed è utile agli sciaticchi, artetici, e podagrici, imperocchè trae a se dalle parti da lungi spezialmente, e purga anche cotto. E medicina utile a tutte le cose, o vero infermitadi, per flemma, e non però si dà solo: e purga per la bocca, e per lo ventre, e si dee usare, mescolandolo con altre confezioni, e si faccia la medicina acuta d'un'oncia. E colui, che prenderà il lattovario, non dee dormire sopr'esso, ma si muova incontanente, che l'avrà preso, siccome que' che prende l'elaboro, imperocchè suole inducer soffocazione.

E nel-

(*) e, posta di sotto, vale contra'l flusso de' mestruai. Queste parole ci pajono senza necessità, e replicate

E nelle infermitadi del fianco, anzi che si dia, si dee allo'nfermo fare alcun cristèo mollificativo, e poi gli sene faccia un'altro di cocitura di malva, e d'olio, e di mele, con once cinque d'eraderii, e sarà ottimo contr'alla'nfermità del fianco, e contr'all'artetica, chiragra, e podagra. Anche la detta erba, se si puote avere, si pesti alquanto, e bollita in vino, ed in olio, e posta nel luogo, ove è la doglia, vale alla stranguria, e alla podagra, e al dolor del fianco. A provocare i mestruai si confetti la polvere dell'elatterio, e con olio mustellino, e con olio comune, e vi si ponga la bambagia dentro intinta. A maturar le fredde aposteme si prendano once cinque d'elatterio, e farina d'orzo, e confettisi insieme, con tuorlo d'uovo, e vi si ponga suso. Ancora dell'elatterio, e della trementina si fa ottimo untorio da rompere le posteme. A' vermi degli orecchi si dee confettare l'elatterio, in quantità di cinque grani, con poco aceto, e tiepido vi si metta dentro. Ad ogni dolor di stomaco, per cagion fredda, si dee ugnere dell'elatterio, con aceto confetto. Alle lentiggini della faccia, e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussia, cioè biacca, e canfora, ed elatterio, in quantità delle predette due cose, e confetta con aceto, in modo d'unguento, e pesta in mortajo di piombo, con pestello di piombo, e pongasi in vassello di vetro, e vi dimori per quindici di: e poi nel predetto mortajo, col pestello medesimo, si meni, giugnendovi aceto, se fosse sodo, e sen'unga la faccia, perocchè rimuove il panno, e le letiggini maravigliosamente.

Del Dittamo. Cap. XLI.

IL Dittamo, che per altro nome si chiama frassinella, perocchè ha le sue frondi, a modo di frassino, è caldo, e secco nel quarto grado, ed è radice d'un'erba, che dittamo simigliantemente s'appella, la quale, in luogo caldo, petroso, e secco spezialmente si truova, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare il veleno. Contra'l morso degli animali velenosi vi si ponga suso l'erba, o la radice della predetta erba, pesta: ancora il sugo suo si dia col vino. E la sua polvere s'intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso, e anche si dia a bere. Anche dice Isidoro, ch'egli è di tanta virtù, che svelle il ferro del corpo, e mandalo fuor della carne, onde le bestie, faettate, gittano le faette, mangiando quello.

Dell' Endivia . Cap. XLII.

L'Endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda, e secca nel secondo grado, e'l suo seme, e foglie si confà ad uso di medicina, e ancora le foglie si confanno ad uso di cibo: ma la sua radice non ha virtù alcuna, e le sue foglie verdi son di grande efficacia, e operazione, e secche niente adoperano. Ed ha virtù di confortare, e d'alterare, onde vale contr'all'oppilazion del fegato, e della milza per cagion di collera. E vale contr'alla semplice, e doppia terzana, e contr'all'itterizia, e riscaldamento del fegato, e contr'alle calde aposteme, mangiandole lesse, o crude. Anche lo sciroppo fatto della sua decozione, e del zucchero, vale a quel medesimo. Anche il suo sugo, o vero sciroppo, dato con reubarbaro, il quarto, o vero il sesto giorno, dopo la digestione della materia, vale. Anche contra'l calor del fegato, e contr'alle calde aposteme, vale la detta erba, pestà, e postavi sufo. A quel medesimo vale il sugo epittimato. E se non puoi aver le foglie, cuoci in acqua il seme dell'erba, pesto, e ponlo in suo luogo. E Alberto dice, che l'acqua dell'endivia con biacca, e aceto, è pittima mirabile a raffreddare qualunque cosa dee raffreddarsi.

Dell' Ella . Cap. XLIII.

L'Ella non si semina, perocchè non produce seme: ma la sua corona si pianta tutta, o la maggior parte, del mese d'Ottobre, in terra grassa, e profonda, cavata, e ben rivolta, e trita. L'Ella è calda nel terzo grado, e umida nel primo, ed enne di due maniere, cioè ortolana, e camporeccia. Quella del campo, è di maggiore efficacia, quanto alle radici, e la sua radice si coglie nel principio della State, e seccasi al Sole, acciocchè non si corrompa, per umore, e si dee la sua radice metter nelle medicine. Puossi serbar per due anni, e per tre, ed ha virtù lenificativa, e mondificativa, onde vale contra i nerbi per frigidità indignati. Contra'l dolore de' membri spiritali, per fredda cagione, diesi il vino della sua decozione, *secundum istud*. *Enula campana reddit, præcordia sana*. Contra'l dolor di stomaco, e contr'a ventosità, e contr'a fredda tosse, diesi il vino della sua decozione. La sua polvere, con la polvere del cenamo, a' dilicati solve la ventosità de' membri spiritali. L'erba tutta decotta in vino, e olio, e impiastata

strata, dissolve il dolor del fianco, il colico, e la stranguria. Contr'all'asma fredda, si dia la farina d'orzo, nella quale la sua polvere sia cotta. E sappi, che nell'Ella è virtù rubificativa, e ultima asterisione.

Della Fegatella . Cap. XLIV.

L'Epatica, cioè Fegatella, è fredda, e secca nel primo grado, ed è erba, che cresce ne' luoghi acquidosi, e spezialmente in luoghi petrosi, la quale ha molte foglie, che si stringono alla terra, e alle pietre: e la sua virtù è diuretica, per la sottil sostanza, e refrigerativa: onde l'acqua della sua decozione vale contr'all'oppilazion del fegato, e della milza per calda cagione, e contra'l riscaldamento del fegato, e contr'all'itterizia: e lo sciroppo fatto dell'acqua della sua decozione, giugnendovi reubarbaro, nella fine della decozione, sarà ottimo contr'alla giallezza.

Della Ruchetta . Cap. XLV.

L'Eruca è calda, e secca nel quarto grado, e la dimastica è di maggiore efficacia, che la salvatica, e i suoi semi si confanno spezialmente ad uso di medicina, appresso le foglie. La cui virtude è consumativa, e provocativa del coito: e cotta con la carne, vale ad incitare il coito, e dissolve la dissenteria, e la stranguria, e la parlasia. Ancora se si cocerà in vino, e s'impiastrerà alle reni, provocherà a lussuria, e posta sopra'l pettignon, provoca l'orina: e'l suo seme, massimamente della salvatica, fa rizzar la verga.

Dell' Ebbio . Cap. XLVI.

L'Ebbio è caldo, e secco nel terzo grado, e le cortecce delle sue radici, e le cime, spezialmente sono medicinali. Le cortecce delle sue radici si colgon la Primavera, e si seccano al Sole, e si serban per tutto l'anno, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare, e di purgar la slemma, e gli umor viscosi. E si dia il suo sugo, il qual purga, attraendo di sotto, e di sopra angosciosamente, onde non si dee dare, se non quando la materia è digesta, e quando il corpo è disposto a flusso, sicome nell'altre vomichevoli medicine. E vale alla febbre continua, e alla lunga terzana, per collera citrina, e vitellina. Anche vale all'oppilazion del fegato, e all'itterizia, e alla colica, e al

e al mal del fianco, e mena fuor l'acqua di que', che patifcon di flemma bianca. E'l suo uso è, che si dia il suo fugo per se, o nella sua decozione si distemperi altra medicina, o si giunga con isciroppo, e offimele lassativo, o si cuoca con mele, infino alla consumazion del fugo. Contr'all'enfiamento della stremità, e contr'all'artetica, e collora bianca, si faccia bagno d'acqua falsa, di decozion delle sue radici, e cime, o di tutta l'erba.

Del Finocchio. Cap. XLVII.

IL Finocchio si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, e di Febbrajo, e di Marzo, e d'ogni tempo si traspone, ed è caldo, e secco nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, e di sottigliar la grossa ventosità. E mangiato dopo l' cibo, vale a' rutti acetosi, li quali si fanno per indigestione: e questo fa per la sottile sostanza, e per le sue qualità. E'l suo seme, le foglie, e i fiori, e le cortecce delle radici si confanno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell'Autunno, e serbasi per tre anni. Le cortecce delle radici si colgono nel principio della Primavera, e si serban per mezzo l'anno. Contr'all' oppilazion del fegato, e della milza, e contr'alla stranguria, e diffuria, e contr' al vizio della pietra, per freddo umore, si dà l'acqua della sua decozione. Anche il finocchio cotto, e mangiato, contra le predette cose vale. Anche questa medesima acqua, o vino, solve il dolor dello stomaco, per freddezza, o per ventosità, e conforta la digestione. Quel medesimo fa la polvere del suo seme. Contr' al panno degli occhi, e pizzicore, si ponga il fugo delle sue radici in vassel di rame per quindici dì al Sole, e a modo di collirio, si metta negli occhi. Contra'l pizzicor degli occhi esperimento certano è: confettisi aloè ottimo, con fugo di finocchio, e si ponga in vasso di rame per quindici dì al Sole, e poi si metta agli occhi a modo di collirio.

Della Flamula. Cap. XLVIII.

LA Flamula è calda, e secca nel quarto grado, e chiamasi flamula, perchè ha virtù incensiva, ed è simile alla vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori sono azzurrini. Quando è verde, è di molta efficacia, e secca vale niente, o poco. A far cauterio, senza fuoco, pestisi la flamula, e pongasi sopra'l luogo, che si vuole incendiare, e vi si lasci un giorno, e troverassi la buccia arrostita,

ta, e arsa: e poi si curi a modo di cerusico. A rompere l'apostema, quando fosse convertita in marcia, e'l capo fosse duro, si dee la detta erba pestar con olio, e por di sopra, e l'olio si pone a rilassazione, acciocchè la flamula non disecchi troppo.

Del Fummosterno. Cap. IL.

IL Fummosterno è erba assai conosciuta, la quale è così detta, imperocchè è generata da alcuna grossa fummosità della terra, ed è calda nel primo grado, e secca nel secondo, ed è di grande efficacia verde, e secca, e principalmente purga la malinconia, e appresso la flemma falsa, e la collera adusta, ed è diuretica. Contr'alla rogna, si prendano once due del suo fugo, e giuntovi zucchero, sene faccia sciroppo, e si dia con l'acqua calda, o vi si giunga il seme del finocchio. Anche si faccia quest'unguento nell'olio delle noci, e vi si ponga polvere di filiggine sottile, e si confetti con aceto, il quale vi giugnerai, e col fugo del fummosterno, in maggior quantità, che dell'altre cose, e sen' unga lo'nfermo nel bagno, ed è ottimo. Ed abbi a mente, che se'l suo fugo si darà tre volte la settimana, come è detto, ottimamente purgherà gli umori, che la rogna producono. Anche la detta erba, cotta in vino, e posta nel luogo della podagra, vale molto.

De' Funghi. Cap. L.

DE' Funghi, certi son buoni, e certi mortiferi. I buoni son piccoli, e ritondi, a modo di cappello, i quali appariscono nel principio della Primavera, e vengono men del mese di Maggio, e così fatti funghi, mai non nocquero altrui, nè fecero nocimento subitamente. Ma tuttavia è da sapere, che tutti generano nutrimento malvagio. Ma i mortali, son quelli, i quali nascono appresso ferro rugginoso: e ancora sono altri funghi mortali, avvegna che incontanente non uccidano: e questi son quelli, che nascono appresso le cose putride, o allato all'abitazion d'alcun velenoso animale, o allato a certi arbori, ch'hanno di lor proprietade corruzione a' funghi, siccome l'ulivo. Il segno de' funghi mortali è questo, cioè. Che nella parte di sopra, la sua buccia ha una umidità viscosa corrotta, e che tosto si muta, e si corrompe intra le mani di coloro, che gli colgono. E nelle nostre abitazioni si trovano funghi, i quali son lati, e spessi, e che hanno alcun

rossor nella parte di sopra, e in quel rossore ha molte ampulle elevate, delle quali sono alcune rotte, e alcune nò, e quello è mortale, che tosto uccide, e chiamasi il fungo delle mosche, imperocchè, polverizzato in latte, uccide le mosche.

Del Fiengreco. Cap. LI.

L Fiengreco è caldo, e secco, ed ha sustanzia viscosa, onde ha virtù di maturare, e di lassare. A maturar le posteme si dee intridere la sua farina con tuorlo d'uovo, e porlavi fuso, perocchè matura, e sottiglia. A maturare, e a rompere si mescoli con trementina, e vi si ponga fuso. Anche l'erba del predetto seme, cotta in olio, sopraposta, è utile a maturare. All'apostema degli spiritali membri, si prende la farina del fiengreco, messa in un sacchetto, e cotta in acqua, con malvavischio, si ponga di sopra. All'apostema dello stomaco, e delle budella, facciasì della farina del fiengreco, e dell'acqua predetta, poltiglie, e vi si soprappongano.

De' Gambugi. Cap. LII.

I Gambugi si sono di natura di cavoli, ed hanno forma di cavoli, infino, che si vengono a chiudere, ma, poichè son chiusi, le lor foglie diventano quasi bianche, e grosse, come bucce di cipolle, e crespe. Desiderano aere freddo, imperocchè in caldo, o temperato non si chiudono, ma rimangono aperti, siccome i cavoli, e così desiderano la terra, che desiderano i cavoli, e fanosene composte, come delle rape, e anche si seminano come i cavoli.

Della Gramigna. Cap. LIII.

LA Gramigna ha virtude stitica, ed ha virtù di saldar le ferite, e dissolvere il ventre, e di sanar le piaghe delle reni, e della vescica, e a mitigare il dolor della milza: e'l suo sugo, dato a bere, ha proprietade d'uccidere i lombrichi. Questa erba conoscono i cani, i quali, quando purgar si vogliono, la mangiano, secondo che scrive Plinio.

Della

Della Genziana. Cap. LIV.

LA Genziana è radice d'un'erba, ch'è simigliantemente così appellata, la cui radice solamente è medicinale. Cogliasi nel fin della Primavera, e poich'è secca, si serba per tre anni. Nasce, il più, ne' monti, e luoghi ombrosi, e umidi. E calda, e secca nel terzo grado, ed ha virtù di solvere, di consumare, e d'aprire, onde è diuretica: e se la sua polvere si dà in vino, e con acqua d'orzo, vale contr'all'asma antica. Ed il sugo della sua radice, manda via la morfea, e sana le piaghe, e l'ulcerazion corrosive. E anche bevuta fa gran prode a chi fosse caduto d'alto, e fosse calterito, e lacero: ed è ultimo rimedio contra'l morso dello scarpione, e serpenti, e contr'alle ferite avvelenate, e al morso del can rabbioso, se sene bevono due once per volta, con vino.

Della Garofanata. Cap. LV.

LA Garofanata è simigliante alle novelle foglie del rogo, o vero a flaponi, e la sua radice è odorifera, e anche le foglie: ed è calda, e secca nel terzo grado, e la fresca è di maggiore efficacia, che la secca, e serbasi per un'anno, ed ha virtù consumativa, apritiva, e dissolutiva, e chiamasi garofanata, perocchè'l suo odore è simile a quel de' garofani, o il suo sapore, o la sua operazione. Contra'l difetto del cuor val molto, se cotta in acqua marina, e olio, si pone dalla parte dinanzi, e di dietro. Anche a confortar la digestione, e contr'alla doglia dello stomaco, e delle budella, per cagion di freddo, o di ventosità, si dia il vino della sua decozione.

Del Ruvistico. Cap. LVI.

L'Umulo, cioè Ruvistico, o vero Livertizio, lo quale fa fiori, i quali, per la loro secchezza, si conservano lunghissimamente in loro virtute, sì ch'è comune opinione, che giammai non si corrompano. E il loro odore è acuto, e forte, e sono caldi, e secchi, e dissolutivi delle viscosità, e incisivi, e conservan da corruzione i liquori, ne' quali si mescolano.

Del

Del Jusquiamo. Cap. LVII.

IL Jusquiamo è freddo, e secco nel terzo grado, ed è seme d'un'erba, che si chiama Cassilagine, o vero dente cavallino, e i suoi semi son di tre fatte: imperocchè alcuno è bianco, alcuno rosso, e alcuno nero. Il bianco, e il rosso si confanno ad uso di medicina, il nero è mortifero. Ed abbi mente, che se'l Jusquiamo si dee ricevere dentro per bocca, si de' dare il seme, e se di fuori si riceve, si dia l'erba. Ma il seme è di maggiore operazione, ed ha virtù di far dormire, costringere, e di mortificare. A provocare il sonno, in infermità acuta, si faccia fomento dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, intorno alla fronte, e intorno alle tempie, e intorno a' piedi, e anche sene lavi, e poi si faccia questo impiastro. Prendasi la polvere del suo seme ben sottile, con l'albumi dell'uovo, e con latte di femmina, che nutrisca fanciulla, e con un poco d'aceto, e si ponga alla fronte, e alle tempie. Anche a costringer le lagrime si faccia quel medesimo impiastro. Contr'alla dissenteria si faccia impiastro della detta erba, e vi si ponga, perocchè rimuove il dolore. Contra'l dolor de' denti, prendasi il suo seme, e si ponga sopra i carboni, e lo infermo riceva il fummo per bocca, e la tenga sopra l'acqua, e apparirà sopra l'acqua una cosa, a modo di vermini, i quali nuotan di sopra. Il suo seme posto ancora sopra'l dente, per cagion calda, rimuove il dolore. E serbasi per dieci anni.

Dell'Isopo. Cap. LVIII.

L'Isopo è caldo, e secco nel terzo grado, ed ha virtù, secondo le foglie, e i fiori, non secondo le radici, diuretica, e consumativa, e attrattiva; e'l vino della sua decozione, e de' fichi secchi, vale contr'alla fredda tosse. Anche'l vino della sua decozione, e del seme del finocchio, rimuove il dolor dello stomaco, e delle budella. E'l fomento fatto dell'acqua della sua decozione, mondifica, e netta la matrice dalle superfluitadi, e quel medesimo adopera il suppositorio fatto della sua polvere, e dell'olio mustellino. Ancora la sua polvere, o l'erba, scaldata nel testo, e posta al capo, o per se, o in sacchetto, vale contra'l freddo catarro, e al cadimento dell'uvola. Al mal dell'uvola, prendasi la detta erba, e si cuoca in aceto, e si gargarizzi. Anche la detta erba, cotta nel vino, e im-

e impiastata, rimuove la doglia, che per ventosità adviene.

Del Iaro. Cap. LIX.

L'Iaro, cioè Gichero, il quale per altro nome è detto barbaron, o vero piè vitellino, è caldo, e secco in secondo grado, e truovasi ne' luoghi secchi, e umidi, montuosi, e piani, e nel Verno, e nella State. Ha grande efficacia, secondo le foglie, e maggiore, secondo le radici, e grandissime, secondo certe tuberosità, che si colgono, fendonsi, e seccansi, ed ha virtù di dissolvere, d'ammorbidare, e di sottigliare. Contr'all'enfiamento degli orecchi si faccia impiastro della detta erba, insieme con le tuberosità predette, nel vino, e nell'olio, cotte, e vi si giunga comino, e si ponga sopra gli orecchi. Contr'alle fredde aposteme si prenda la detta erba tutta, con le sue tuberosità, e si pesti con sugna orsina, e così calda, si ponga sulla postema. Contr'alle novelle scrofole, si prenda la detta erba, e si pesti con sugna vieta, e squilla, o con sugna d'orso, se si può avere, e si ponga sopra essa, e se saranno fresche, ne guarrà lo infermo. A far bella, e netta la faccia, e assottigliar la buccia, si faccia polvere sottile delle sue tuberosità secche, e confette con acqua rosata, e si ponga al Sole, infino, che l'acqua sia tutta disseccata, e s'unga la faccia: e così si faccia tre, o quattro volte, o più, di quella polvere solamente, o con l'acqua rosata, e purga più, e fa più bella la faccia, che la biacca. Anche la sua polvere solamente rode la carne superflua.

Del Calcatreppo. Cap. LX.

IL Calcatreppo è un'erba molto spinosa, delle cui radici si fa la zenzeverata, in questa maniera. Che in due libbre di mele, e libbre una di calcatreppo mondo, o di pastinaca, si metta oncia una, o mezza di pepe, e due di Gengiovo, o mezza di pepe solamente, in questo modo. Lavisi ben primieramente il calcatreppo, e si gitti il legno, che v'è dentro, poi ottimamente si cuoca, o vero che si cuoca imprima, e poi si gitti il legno. Appresso si tagli minutamente, e posto il mele al fuoco, e ottimamente schiumato, si metta in esso il detto calcatreppo, e'l gengiovo, o vero pepe, e bollano infinattanto, che diventi spesso convenevolmente. E se nella fine della sua decozione si giungerà polvere di semi di ruchetta, e pinocchi, farà ottima al coito, e a rizzare il membro.

Del

Del Ghiaggiuolo. Cap. LXI.

IRis ireos, o ver Ghiaggiuolo, è una medesima erba, le cui foglie sono simiglianti a spada, con fiori porporini, o ver bianchi: imperocchè quello, che s'appella iris, ha fiori porporini, quello che s'appella ireos, gli ha bianchi, e sono d'una medesima virtù, e solamente nelle medicine usiamo la sua radice di dare. Cogliesi nel fin della Primavera, e si secca, e serbasi per due anni, ed è calda, e secca nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, onde dissolve, e apre. Contr'al vizio de' membri spiritali, contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e delle reni, e della vescica, e contra'l dolor, per ventosità, è utile il vino della sua decozione. E anche la sua polvere ha virtù di rodere soavemente la carne superflua. Al panno degli occhi rimuovere, si faccia collirio della sua polvere, e dell'acqua rosata.

Della Regolizia. Cap. LXII.

LA Regolizia è radice d'un'erba, che desidera terra ben soluta, e spezialmente sabbione, acciocchè iv'entro agevolmente metta molte, e lunghe radici. La quale, se si pianta, agevolmente s'appiglia, e intorno a se pullula molto, e forse, se'l suo gambo tenero si piega alla terra, e si cuopra, si convertirà in radice, a modo della graminia, e della menta, e della robbia. La qual radice è calda, e umida temperatamente, e si dee scegliere, e prender quella, che non sia troppo grossa, nè troppo sottile, e che sia gialla dentro, e che non faccia polvere, e la nera, e la bianca si dee gittar via. Il suo sugo è d'una medesima operazione con essa, e ancora di più forte: e fassi in questo modo, cioè. Che si dee prendere quando è verde, e si dee pestare, e bollire in acqua, e si cuoca quasi infino, che sia disfatta, poi si preme. E la sua decozione, fatta in acqua, vale contr'a tutti i vizj del petto, e contr'alla periplemonia, e pleuresi. Anche il vino, dove farà cotta, vale contr'alla tosse. A quel medesimo vale il lattovaro confetto della regolizia, pigliando il suo sugo, e fattone lattovaro con mele. Anche la regolizia masticata, e tenuta sotto la lingua, mitiga la sete, e l'asprezza della lingua, e del gozzo.

Del Giglio. Cap. LXIII.

IL Giglio si pianta del mese d'Ottobre, e di Novembre in terra grassa, e ben lavorata, e prendonsi gli spicchi suoi, o vero bulbi, cioè cipolle verdi, o secche, al modo, che si fa degli agli: e si pongono di lungi l'uno dall'altro una spanna, o un piede, e questo è meglio. Anche dice Aristotile, che se'l gambo del giglio, innanzi che sia aperto il suo seme, o vero fiore, si piegherà in terra, in tal maniera, che la sua cipolla non si dibarbi, e si cuopra con la terra, infra pochi giorni mette in ciascun nodo del gambo una piccola cipolla, a modo del suo bulbo. Il giglio è caldo, e umido, e sonne di due maniere, dimestichi, e salvatichi. Ma de' salvatichi alcuni fanno i fiori purpurini, i quali gigli sono di maggiore efficacia. Altri sono, che son gialli. Ma i dimestichi se saranno pesti con sugna vecchia, o in olio cotti, maturano il freddo apostema. Contra la durezza della milza, prendasi la sua radice, in gran quantitate, con la brancorsina, e con la radice del visco, e si metta in vino per dieci giorni, e poi si coli, e giuntovi cera, e olio, sene faccia unguento. A colorar la faccia, prendi le tuberositadi delle radici del giglio salvatico, e seccale, e poi le polverizza, e distempera, con acqua rosata, e falle seccare: la qual cosa fatta tre, o quattro volte solamente, quella polvere, stemperata con acqua rosata, te la freggherai sopra la faccia. Anche, lavando, sene mondificherà la faccia, e rimuoverà le crespe. Anche dice Dioscoride, che le sue foglie cotte, e poste sopra i luoghi arsi, vaglion molto. E quel medesimo fa la sua radice, se pesta con olio, vi si pone, imperocchè la sua virtude è mitigativa. Anche mena fuori la purgation de' mestrui, perchè è apritiva: e costringe l'enfiamento. Ed imperò vale contr'agli apostemi, per ventosità, se la sua radice, pesta con olio, spesso volte vi si pone. Ma Plinio dice, che le sue cipolle, cotte col vino, sanano le trafitte de' serpenti, e la malizia, e'l velen de' funghi. E se si coceranno in vino, mischiandovi olio, solvono i chiovi, e i nodi de' piedi, e fanno rendere i peli ne' luoghi abbruciati, e arsi. Anche se si cocerà in vino, e vi s'aggiunga mele, foccorreranno alle vene tagliate. Le sue foglie cotte in vino, sanano le ferite. De' suo' fiori si fa olio, e acqua, sicome delle rose, ed è poco meno d'una medesima virtù, che olio, e acqua di rose.

De lingua avis. Cap. LXIV.

Lingua avis, cioè correggiuola, è calda, e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole, e acute, fimiglianti alla lingua dell'uccello, ed ha fiori piccoli, rotondi, e bianchi, la quale, quando è verde, è di molta efficacia, ma secca niente vale. Ed ha virtù d'incitare a lussuria, e d'umettare: e se si cocerà la detta erba con carne, o con olio, o con grasso, inciterà a lussuria. E anche vale se si cuoce, o vi si giunge zucchero, a quegli, che sono consumati. Contr'alla secchezza del petto, si dia l'acqua dove sarà cotta, e varrà meglio, se vi si giugnerà draganti.

Della Romice. Cap. LXV.

Lapazio, o vero la Romice, è calda, e secca nel terzo grado, o nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere, cioè di quella acuta, che ha le foglie acute, e questa è più efficace: e di quella, che ha le foglie larghe, la quale è dimestica, e questa è più convenevole ad usare. Anche è di quella, che ha le sue foglie tonde, e la sua virtude è dissolutiva, e lassativa, apritiva, e sottigliativa. Contr'alla roga, prendasi il sugo del lapazio acuto, e olio mustellino, e pece liquida, e bollano insieme, e poi si coli, e alla colatura si giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino, e di fuliggine, e sene faccia unguento, il quale assai è convenevole a' rognosi. Avicenna dice, che la sua radice, cotta con aceto, vale alla roga ulcerosa, e alla mpetigine: e la sua decozione, con l'acqua calda, vale al pizzicore. E similmente la detta erba è ottima, per se medesima, in bagno. Contr'alla mpetigine, e serpigine, si faccia decozion del suo sugo, e della polvere dell'orpimento. A maturar gli apostemi, prendasi il lapazio ritondo, e si pesti, e si cuoca in olio, o con sugna. A rompere gli apostemi, prendasi il lapazio acuto, e s'apparecchi nel sopradetto modo, e vi si ponga. Contr'alla stranguria, e dissuria, prendasi la detta erba, e si cuoca in vino, e olio, e si ponga sopra l'pettignone, e provoca l'orina in molta quantitate. Anche l'acqua, o vero il vino, in che sarà cotta, ^{solve} l'oppilazion della milza, e del fegato. Contra le ^{solve} scrofole nuove, facciasi impiastro del lapazio acuto, e si pesti insieme con la sugna, e vi si ponga, e l'acqua suo dato con mele,

mele, vale contra i lombrichi. Contr'alla flemma, la quale abbonda nel cerebro, il sugo suo, con sugo di ruta, si metta nel naso in picciola quantitate, in caldo aere, o in bagno. Anche il lapazio crudo, o cotto, vale a' rognosi.

Della Lattuga. Cap. LXVI.

LA Lattuga si può seminare, e trapiantar quasi in tutto l'anno, in terra grassa, e ben lavorata, per se, o mescolata con altre erbe: e quella, che sarà seminata nell'Autunno, utilmente si pianta del mese di Dicembre, intorno alle porche dell'altre erbe, le quali, in quel tempo si seminano, imperocchè non teme il freddo, ma sene fortifica: e sarà buona dopo l'Verno, con altre erbe, infinitamente, che farà l'seme: ma quelle, che sono della natura delle picciole, non si trapiantano: ma quelle, che sono delle grandi, le quali s'appellano lattughe Romane, e che hanno il lor seme bianco, si deono trasporre, acciocchè crescano, e diventino dolci: e molto s'ajutan con l'innaffiar, nel tempo del secco. La lattuga è fredda, e umida temperatamente, e altri dicono, ch'ell'è calda, e umida temperatamente, e perciò è miglior, che tutte l'altre erbe, e temperatissima, rispetto all'altre, onde ingenera buon sangue, e molto, e copia, e abbondanza di latte, e se non si lava, con l'acqua, è migliore. Tosto si smaltisce, e provoca l'orina, e ammorta il mordicamento dello stomaco, che vien per collera rossa, e raffredda il bollimento del sangue, e a coloro, che non posson dormire, induce sonno laudabilmente. E se sene fa impiastro al dolor del capo, che avvenga per collera rossa, o per sangue, rimuoverà il dolore. Diventa più convenevole a mangiare cotta, che cruda, perocchè l'suo latte, per lo calor del fuoco, scema, per lo quale era induttiva del sonno: ma a' collerici è convenevole così cotta, come cruda. E nel suo principio, cioè quando è giovane, è più utile allo stomaco, e più convenevole ad accrescere il latte alla femmina, e lo sperma dell'huomo. Ma quando indura, e non è copiosa di latte, scema la sua umidità, e diventa amara, onde diviene apritiva, ma genera sangue pessimo, e però diventa nociva a color, che l'usano, imperocchè in tenebra gli occhi, e corrompe la materia dello sperma. Ma quando è tenera, vale molto nelle febbri, lessata, o cruda. Cotta nell'aceto, aggiuntovi gruogo, solve l'oppilazion della milza, e del fegato. A provocare il sonno,

prendaſi del ſuo ſeme, e ſi confetti con latte di femmina, che nutrica fanciulla femmina, e con l'album d'uovo, e ſene faccia impiastro ſopra le tempie. Anche la polvere del ſuo ſeme, con latte, provoca il ſonno: e quel medefimo fa a coloro, che hanno febbre, data con l'acqua calda. Contro al caldo apoſtuma, ſi confetti con olio roſato, e vi ſi ponga, e conſumalo, e rompe. Anche lo impiastro fatto delle ſue foglie, ſovviene a quegli, ch' hanno riſipola. Anche il ſuo ſeme, dato a bere, ſoccorre a coloro, che ſpeſſo ſi corrompono. Anche è una ragione di lattughe ſalvatiche, le quali hanno le foglie più lunghe, più ſtrette, e più ſottili, e più aſpre, e più verdi: e queſta è amara, e di maggior caldezza, e ſecchezza, che la dimeſtica. Anche dice Plinio, ch' è una ragione di lattuga, che per ſe medefima naſce, la quale ſ'appella lattuga caprina, la quale, ſe ſi gitta in mare, ſi muojono i peſci, che vi ſon proſſimani. Anche è un'altra ſpezie di lattuga, che naſce ne' campi, le cui foglie, peſte con la polenta, vagliono a' membri di dentro: e queſta cotale appellano i Greci *ἀγρία διδάκη*. Anche n'è un'altra ſpezie, che creſce nelle ſelve, la quale appellano ſcaricion, le cui foglie, peſte con la polenta, vagliono alle ferite, e ſtagnano il ſangue: e le ferite, che ſi corrompono, ſana, e guariſce. Ed è un'altra ſpezie di lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la quale molti appellano acria, nel cui ſugo gli ſparvieri, ſcarpellando la terra, cavando l'erba, e intignendovi gli occhi, diſcaccian l'oſcuritade, quando invecchiano. Il ſugo della quale erba ſana tutti i vizj degli occhi, e maſſimamente quando ſi meſcola con eſſo latte di femmina: e medica i morſi de' ſerpenti, e degli ſcarpioni, ſe'l ſuo ſugo ſi bee con vino, e ſopr'eſſo le ſue foglie, peſte, ſ'impiaſtrino, e ogni enfiamento rimuove, e coſtrigne.

Del Lentisco. Cap. LXVII.

IL Lentisco è di calda, e ſicca compleſſione, e ha virtù di coſtrignere, e di conſolidare. Contro'l fluſſo de' meſtrui, e contr'alla diſſenteria, e vomito, per debilità di virtù contentiva, ſe ſene faccia piccioli mazzuoli, con le ſue foglie, e ſi cuocano in aceto forte, e fattone impiastro, ſi ponga ſopra'l pettignone, e ſopra le reni. E contra'l vomito ſi ponga ſopra la forcella del petto. Anche ſi può uſare in queſte altre maniere, contr'alle predette coſe, cioè. Che ſi prenda il tenerume del lentiſchio, e ſi faccia

cia bollire, inſin che ſia conſumato l'aceto: e ciò fatto, ſi ponga a ſeccare, e ſene faccia polvere, la quale ſi dia ne' cibi, e ne' beveraggi. Contro l'ulcerazion della verga, ſi prenda la polvere fatta delle ſue foglie, ſeccate ſopra teſto caldo, e vi ſi polverizzi, imperocchè ſalda le piaghe, e conſuma la puzza, e non vi ſi de' porre, ſe non quando vi foſſe la puzza. Contr'all'ulcerazioni della bocca, e della lingua, e delle labbra, eziandio in febbre acuta, ſi faccia decozione delle ſue foglie in aceto, la quale lo nfermo ſpeſſo gargarizzi.

Della Laureola. Cap. LXVIII.

LA Laureola è un'erba molto laſſativa, ed è calda, e ſicca nel quarto grado. Il cui frutto, o vero ſeme è ritondo, roſſiccio, a quantità di pepe, il quale ſ'appella cocogrido, o vero coconidio, il quale è anche più laſſativo, che la laureola, bench'ella ſia laſſativa molto. Purga la ſtemma, e gli umor viſcoſi, e principalmente dalle parti remote, e dalle giunture de' membri, e appreſſo purga la malinconia, onde vale agli ſciatici, agli artetici, e a' podagrici. Anche vale contr'all'apopleſſia, e contr'alla parlaſia: e l'uſo ſuo è con altre medicine nell'oſſimele, e in ſimiglianti: e daſſi ancora ne' compoſti: ma per ſe ſola non ſi dà, perocchè ha natura d'ulcerar le budella, per la ſua troppa acuità. Ma tuttavolta ſe la voleſſimo uſar per ſe, ſi la doverremmo cuocere, e giugnervi gommaraſia, e maſtice, acciocchè la ſua malizia ſi rintuzzi. E non è mica da dar, ſe non a coloro, che ſon duri a ſolvere, ch'hanno il ventre, e le budella carnoſe, e'l ſuo ſeme è di quella medefima virtude.

Della Lappola. Cap. LXIX.

LA Lappola è un'erba, che nella ſua ſommitade ha certi capitelli, i quali molto ſ'appiccano alle veſtimenta, e ſonne di molte maniere, e tutte ſono medicinali. E Plinio dice, che ſon di tanta virtude, che medican le punture degli ſcarpioni, e non traſiggono gli huomini, che del ſuo ſugo ſoſſer bagnati, e unti. E anche la decozion delle ſue radici raſſerma i denti, ſe ſarà tenuta tiepida in bocca. E'l ſuo ſeme cura molto i vizj dello ſtomaco, e fa prode a coloro, che gittano il ſangue, e ſovviene alla diſſenteria: imperocchè la ſua radice, con vino, ſtrigne, e le foglie, giuntovi ſale, ſolvono.

Del Levistico. Cap. LXX.

IL Levistico è caldo, e secco, in secondo grado, il cui seme similmente s'appella Levistico, e nelle medicine si mette il seme solamente, e non mica l'erba, nè la radice, il quale ha virtù diuretica, e d'aprire, e di sottiliare, onde il vino, che sarà cotto con esso, vale contr' all'oppilazion della milza, e del fegato. E ancora l'acqua, dove si cocerà, vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, che avvien per ventosità. Anche alle predette vale la sua polvere, con quella del comino, mischiata, e data.

De' Poponi. Cap. LXXI.

I Poponi desiderano terra, e aere, chente i cedriuoli, e i cocomeri, ma meno grassa, e meno letaminata, acciocchè più saporosi, e sodi divengano, e più tosto si maturino. E si deono piantare a quel medesimo modo, e tempo, e poichè son nati, non si deono adacquare. De' quali alcuni son grossi, e mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diventare odoriferi, e gialli: de' quali i greceschi, ch'hanno i semi molto piccoli, son migliori di tutte le generationi de' poponi. E altri sono, che sono sottili, verdi, e molto lunghi, e quasi tutti torti, i quali si chiamano melangoli: e questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi, siccome li cedriuoli, e son d'un medesimo sapore: ma sono men freddi, e più digestibili, ed imperciò si dice, che son migliori, che i cedriuoli. I poponi son freddi, e umidi nel secondo grado, e que', che son dolci, son temperatamente freddi. E Avicenna dice, che la sua radice, in quel medesimo modo, è vomitiva, che detto è della radice de' cedriuoli, e de' cocomeri. Convien dunque, che quei, che gli vuole usare, alcun cibo non mangi innanzi a quelli, acciocchè non facciano abominazione. Ma Isac dice, che, poichè saranno mangiati, si dee dimorare, infino, che saranno smaltiti, innanzi ch'altro cibo si prenda. Anche dice Avicenna, che'l popone si digerisce tardi, se non quando si mangia con quel, ch'è dentro, e'l suo nutrimento è migliore, e'l suo umore è più convenevole, che quello de' cedriuoli, e de' cocomeri. Ma quando il popone si corrompe nello stomaco, si converte a natura venenosa. Adunque si conviene, che quando grava, ^{senza} cavi fuori incontanente: e di quelle cose, che dopo ^{man-}

mangiare danno ajutorio, sono ne' collerici, l'ossizzacchera, finocchio, e la mastice. Ma i flemmatici prendono ossimele, gengiovo condito, o solamente giengiovo, o decimino, e beono vin puro. Ma il lor seme provoca l'orina, e mondifica le reni, e la vescica dalla rena, e dalla pietra.

Del Meliloto. Cap. LXXII.

IL Meliloto è caldo, e secco nel primo grado, ed è erba, il cui seme, per simigliante nome s'appella, e anche s'appella coronaregis, imperocchè è fatta a modo di un semicircolo, e'l suo seme, con le sue cortecce, si mette nelle medicine, imperocchè egli è sì piccolo, e costante, che appena sene può partire, ed ha virtù di confortare, per la sua aromaticità, ed anche ha virtù diuretica, per la sua sottile sostanza. Il vino della sua decozione conforta la digestione, e caccia fuor la ventosità, e apre l'oppilazione delle reni, e della vescica. E'l suo seme, messo nel brodo, e ne' cibi, si fa di buon'odore, e sapore.

Della Marcorella. Cap. LXXIII.

LA Marcorella è fredda, e umida nel primo grado, e la sua sostanza è viscosa, onde, lenificando, mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco, e dalle interiora. E si dia il sugo non cotto col zucchero, perocchè perde in parte la virtù del menare.

Della Malva. Cap. LXXIV.

LA Malva è fredda, e umida nel secondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimestica, e salvatica. La dimestica ha più sottile, e fredda umidità. La salvatica è quella, la quale s'appella malvavischio, e bismalva: e questa cresce più alta, ed è meno fredda, e umida, ed ha la sua sostanza vischiosa. Contra'l caldo apostema, nel principio, si prenda le foglie della malva, e si pestino, e si pongano sopra, e vale a maturarlo: e voglionsi pestare con la sugna del porco fresca, e porre sopra testozza, e del fegato. E la fomentazione della decozione dell'acqua a' piedi, molto vale a provocare il sonno nelle febbri acute. La malva cotta, e manicata, solve il ventre, e vale nelle febbri, per costipazione del ventre. E anche della sua

sua acqua, si fa convenevol cristèo. Ma il malvavischio mollica più, e matura, cioè le sue foglie solamente. E la sua radice, pesta con la sugna, e alquanto scaldata, meglio matura gli apostemi, posta sopr'essi, e mollica la durezza. Anche se la sua erba, con la radice, si cocerà, infino al consumamento dell'acqua, apparirà una certa viscosità, la quale se si pone sopra gli apostemi, gli matura, e mollica la durezza, e ammorbidita. E dell'acqua, giugnendovi cera, e olio, si faccia unguento, il quale è conveniente alle predette cose. L'acqua, dove s'è cotto il suo seme, e della malva, vale contr'alla tosse secca. Anche vale all'etico. Anche il suo seme, posto in sacchetto, e cotto in olio, solve la durezza, e mondifica. Anche dice Isidoro, e Plinio, che chi s'ugnerà con sugo di malva, mischiata con olio, non potrà esser danneggiato dalle punture delle pecchie, nè sosterrà ne' membri, che ne faranno unti, puntura, nè morso di scarpione, nè di ragno.

Della Menta. Cap. LXXV.

LA Menta è calda, e secca nel secondo grado, e sonne di tre maniere. L'una è domestica, la quale propriamente si chiama Menta ortolana, e questa mezzanamente scalda, e conforta. L'altra è menta salvatica, la qual s'appella mentastro, e questa scalda più. Ed enne un'altra, la quale ha più lunghe, e più late, e più acute le foglie, e questa è la menta romana, o vero saracinesca, e volgarmente s'appella erba Santamaria: e questa è più diuretica, che l'altre. La menta domestica è un'erba, la quale agevolmente si moltiplica, e tosto esce, e mette fuori della terra, e cresce: e se'l suo gambo si piega in terra, e si cuopre di terra, si converte, e si muta in radice, e avaccio da se produce nuova schiatta, e confassi più a manicare, che ad uso di medicina: e verde, e secca è di grande efficacia. Ma si secca in luogo ombroso, e servasi in grande efficacia, per tutto l'anno: ed ha virtù di consumare, e di dissolvere, per le proprie sue qualità, e per aromaticità: ed ha virtù di confortare, per lo suo odore. Contr'al fetor della bocca, e putredine delle gengie, e de' denti, si lavino la bocca, e le gengie dell'aceto, ove sarà cotta la menta ortolana. Appresso si stropicchino con la polvere della menta secca, o con la menta secca. A provocar l'appetito, quando fosse impedito, per freddi umori, che fossero nella bocca dello stomaco, si fac-

si faccia salsa d'aceto, e menta, e un poco di cennamo, o ver di pepe. Contra'l vomito, che venga per debilità di virtù contentiva, o per cagion fredda, si cuoca la menta in acqua salmastra, e in aceto: intintovi una spugna, si ponga alla bocca dello stomaco: e ancora mangi lo 'nfermo la detta menta cotta. Contra'l tramortimento, e debilità, con febbri, o vero senza febbri, o con materia, cioè umori, o per qualunque cagione, sia pesta la menta, e messa in poco aceto, e in vino, se lo 'nfermo è senza febbre, e se è con febbre, in solo aceto, e mettavisi pane arrostito, e si lasci dimorare alquanto, infino che s'immolli, e s'appicchi al naso, e sene fregghino le labbra, e i denti, e le gengie, e le tempie, e si legghino sopra le veni, che battono delle tempie, e delle braccia. E ancora la mastichi lo 'nfermo, e traghetti l'umorosità. Contr'all'assodamento del latte, si sene facciano piccioli mazzuoli, e si cuocano in vino, e olio, e s'impiastrino sopr'alle poppe. E sappi, che quando alcuna medicina si dà contr'a veneno, desi dare col suo sugo, o col vino, dove sarà cotta, se non avessi il sugo. Contra'l veneno, prendi solamente il sugo della menta romana, o vero il vin, dove sarà cotta, o il suo sugo, mischiato con mele, e vale. Anche vale contr'all'opilazion della milza, e del fegato, e delle vie dell'orina, per freddo umore, e ancora per umor caldo, senza febbre. E anche il suo sugo, dato con mele, uccide i lombrichi del corpo: e messo negli orecchi, uccide i vermini. E cotta in vino, e olio, e impiastrata, solve la durezza delle fredde aposteme. Anche si prenda il mentastro, e si cuoca in vino, con la salvia insieme, e'l vino sia dato allo 'nfermo, e si dia contr'alla fredda tosse, il vino dove saranno cotte. Anche il suo fomento riscalda la matrice raffreddata, e la mondifica, e purga. La sua polvere messa in sacchetto, costringe la fredda reuma del capo. E nota, che la menta romana, si può mettere in luogo dell'ortolana.

Della Mandragola. Cap. LXXVI.

LA Mandragola è fredda, e secca, ma la sua quantità non si determina per gli Autori: le cui spezie sono due, cioè maschio, e femmina, ma ciascheduna indifferentemente usiamo. E certi sono, sicome è Avicenna, e altri, che dicono, che la femmina è fatta a modo di femmina, e'l maschio a modo d'uomo, la qual cosa è falsa: ma il maschio ha le sue foglie più lunghe, e la femmina più late.

late. Vero è, ch'è son certi, che fanno tali Intagliamenti, acciocchè ingannino le femmine. Onde principalmente le cortecce delle sue radici si confanno ad uso di medicina, e appresso i frutti, e ultimamente le sue foglie. E la cortecchia della sua radice, poich'è colta, si serbi per quattr'anni, in molta efficacia, ed ha virtù di costringere, e di raffreddare, e di far sonno nelle febbri acute. A provocare il sonno, si prenda la polvere delle sue cortecce, e si confetti con latte di femmina, che nudrisca fanciulla, con albume d'uovo, e si ponga sopra la fronte, e sopra le tempie. Contr'a dolor di capo, per calidità, le foglie sue trite pongansi sopra le tempie. Anche gli si faccia unzione con olio mandragolato, il quale si fa in questa maniera. Prendasi il frutto della mandragola, trito in olio comune, e lungamente vi stia in macero, poi gli si dia alcuna decozione, e si coli, e questo poi sarà l'olio mandragolato, il qual vale a provocare il sonno, e al dolore del capo, per caldezza, se la fronte, e le tempie s'ungono; e contrasta, e costringe il calor della febbre. Anche il predetto olio ripercuote la materia dell'aposteme calde, nel lor principio. Anche il suo frutto, o vero foglie, vi s'impiastrino suso, o almeno la sua polvere, con sugo d'alcuna erba. Contr'al flusso del ventre, per impeto di collera, si dee ugnere dell'olio predetto il ventre, e tutta la spina, e sene metta dentro un pochetto, con alcuno lieve cristèo. Avicenna dice, che se con le foglie si stropicceranno le macchie, si rimuoveranno: e del suo lattificio si rimuovono le litigginie. Anche induce sonno incontanente, e messa nel vino, fortissimamente inebbria. E la cura di tutti i predetti nocimenti della mandragola, è col biturro, e col mele, e col vomito. Anche si dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine sterili: la qual cosa non è vera, se non forse, quando la sterilità fosse per troppa caldezza di matrice, imperocchè allora si ridurrebbe la matrice a temperamento, acciocchè il seme dell'uomo non vi riardesse.

Del Meu. Cap. LXXVII.

IL Meu è caldo, e secco in secondo grado, ed è erba, il cui seme è detto con simigliante nome, la quale specialmente si confà ad uso di medicina, e si può serbar per due anni, la cui virtude è diuretica, per la sottile sostanza. E'l vino, o vero l'acqua, ove sarà cotta, vale contra alla oppilazion della milza, e del fegato, per fredda-

cagione, e dissolve la stranguria. Ma la sua acqua si può più convenevolmente dar nella State, e a' giovani; e'l vino nel Verno, e a' vecchi. E la polvere del meu, col seme del finocchio, data nel cibo, e nel beveraggio, caccia fuor la ventosità dello stomaco, e delle budella, e conforta la digestione.

Del Marrobbio. Cap. LXXVIII.

IL Marrobbio è caldo, e secco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato prassio, le cui foglie specialmente si confanno ad uso di medicina, appresso le sue cortecce, e radici: e la sua erba, appiccata in luogo ombroso, si conserva tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa, per le sue qualità; e dissolutiva, e apritiva, per la sua amaritudine. Contr'all'asma, per freddo umore, e viscoso, si dia il diaprassio, o si faccia lattovaro d'una parte del sugo, e quinta di mele schiumato, e si cuoca alquanto, infin che divenga fodo, e poi vi si metta polvere di dragante, e di gommarrabica, e di regolizia, il quale sarà ottimo contra'l vizio del petto: o almanco la sua polvere si confetti con mele schiumato, giuntovi la polvere del sugo della regolizia. Contr'alla tosse vale la sua decozione, e de' fichi secchi. Contr'alla stranguria, e dissuria, si dia il vino della sua decozione, e de' fichi secchi. Anche si faccia impiastro della detta erba, cotta in vino, e olio, sopra le reni, e sopra'l pettignone: e quel medesimo vale contra'la colica, per fredda cagione. Contr'alle morici enfiate, e che non gittano, si faccia encatisma, cioè vaporazion d'acqua salsa, e di vino, dove sia cotta, e poi si faccia suppositorio della sua polvere, confetta con mele, o si faccia decozione della polvere, o del suo sugo, con olio mustellino, e tintavi la bambagia, vi si ponga suso. Contra i lombrichi si dia la sua polvere, confetta con mele. Contra i vermi degli orecchi, si metta il sugo suo negli orecchi. Contra'l vizio della milza, si dieno, o vero si macerino per dieci giorni, in vino, e olio, e poi sene faccia decozione, e si coli, e alla colatura si giunga cera, e olio, e sene faccia unguento.

Della Majorana. Cap. LXXIX.

LA Majorana è calda, e secca in secondo grado, e per altro nome è detta escron, le cui foglie, e i fiori, si confanno ad uso di medicina, e si coglie la State co' fiori, e seccasi all'ombra, e si serba per un'anno, ed ha virtù di confortare, per lo suo odore, e di dissolvere, consumare, e mondificare, per le sue qualità. La polvere della majorana, data in cibo, o in vino, dove sarà cotta, riscalda lo stomaco raffreddato, e conforta la digestione: e posta alle nari, conforta il cerebro. I suo' fiori, e le foglie, poste in testo caldo, e messe in sacchetto, e poste nel luogo, ove fosse dolor per ventosità, lo solvono. Anche posta sopra 'l capo, vale contr'alla reuma del capo. E nota, che i topi volentieri fanno noja alle sue radici, per via di medicamento.

Del Navone. Cap. LXXX.

IL Navone sostien quasi ogni aere, e desidera terra grassa, e soluta, e nasce nel terreno asciutto, e presso, che magro, e dirupato, e sabbionoso. E la proprietà del luogo trasmuta il navone in rapa, e la rapa in navone. E acciocchè ottimamente faccia utilidade, richiede il terreno ben lavorato, e letaminato, e ben rivolto. E in que' luoghi ottimamente alligna, ne' quali le biade sono state in quel medesimo anno. E se faranno troppo spessi, divellerane alcuni, acciocchè gli altri si fortifichino, i quali potrai in luogo voto trasporre. Seminansi intorno alla fine di Luglio, e tutto 'l tempo del mese d'Agosto: e se non piovesse, s'ajutin con l'annaffiare. Possonsi eziandio acconciare feminare intra 'l miglio, e panico, massimamente ferotine, quando si sarchierà la seconda volta. Ajutasi anche molto il navone, e la rapa, col sarchiare: e de' navoni quegli son più nobili, che son più lunghi, e quasi crespi, non grossi, e che non hanno molte radici, ma una solamente acuta, e diritta. De' navoni si fanno ottime composte col rafano, e un poco di sale, e d'aceto, e mele, e senape, e spezie odorifere: e senza spezie si possono fare assai buone. I navoni son caldi nel secondo grado, e nutriscon molto, ma malagevolmente si smaltiscono, e fanno le carni molli, e gonfiate, ma meno, che le rape. I quali se si cuociono in acqua, e quella prima cocitura gittata via, e nell'altra si ricuocano, si tempera la durezza della

della sua sostanza, e mezzanamente generano nutrimento intra buono, e reo. Quelli, che non son ben cotti, malagevolmente si digestiscono, e fanno ventosità, e oppilazion nelle vene, e ne' pori. E perciò, se due volte si cuocano, sono utili, e ciascuna acqua gittata, si ricuocano in un'altra, con grassissima carne.

Del Nasturcio. Cap. LXXXI.

IL Nasturcio è caldo, e secco nel quarto grado, e 'l suo seme spezialmente si confà ad uso di medicina, e serbasi per cinque anni, e la sua erba verde è di molta efficacia, e secca di piccola. Ha per le sue qualità virtù di dissolvere, e consumare. Contr'alla parafasia della lingua, quando li nervi s'oppilano, e si riempiono delle umidità, come suole incontrar nelle febbri acute, si de' il suo seme masticare, e porre sopra la lingua. Contr'alla parafasia degli altri membri, si prenda il suo seme, e si metta in sacchetto, si cuoca in vino, e si ponga sopra 'l membro, che duole. E ancora l'erba cotta con la carne, e mangiata, vale a ciò. Contr'alla superflua umidità del cerebro, sicome nella letargia, si provochi lo starnuto con la polvere del suo seme, posta alle nari. Contra 'l cadimento dell'uvola, si faccia gargarismo dell'aceto, dove sia cotta la predetta polvere, e i fichi secchi. Contra 'l mal del fianco, e contra la colica, per cagion fredda, vi si ponga il suo seme, messo in sacchetto, e cotto in vino. A quel medesimo, e ancora alla stranguria, vale la sua erba, cotta in vino, e olio, e postavi sopra. Contra tenasmon, per umor viscosi, quando il culo enfia, si ponga sopra 'l culo la sua polvere, e le reni ancora s'ungano di mele, e vi si sparga la polvere del seme del nasturcio, e del comino, e della colofonia.

Del Nenufar. Cap. LXXXII.

IL Nenufar è freddo, e umido nel secondo grado, ed è un'erba, la quale ha le sue foglie late, e che si truova in luoghi acquidosi, ed enne di due maniere. Una, che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. Il suo fiore si confà ad uso di medicina, e cogliesi di Settembre, e serbasi per due anni, in molta efficacia. De' suo' fiori si fa sciroppo, spezialmente contr'alle acute febbri. E per colui, che fosse di disemperata caldezza, si cuocano in acqua i suo' fiori, e aggiun-

eo zucchero, sene faccia sciroppo. Contra 'l dolor del capo, per caldezza, usano i Saracini di fargli dimorare in acqua una notte, e la mattina appiccano alle nari cotale acqua, e i fiori.

Del Nappello. Cap. LXXXIII.

IL Nappello è Navon marino, che cresce nel lito del mare, ed è velen pessimo, e mortale, ed è di somma, e smisurata caldezza, e siccità, il quale se sia fregato, rimuove le macchie della buccia, e quando si prende in beveraggio, che sia, per istudio di medicina, rettificato, vale contr' alla lebbra, ed è veleno, a chi ne bevesse, oltre a una mezza oncia, e meno di questo ancora uccide l'huomo. Ed è maraviglia grande, che un piccol topo si truova, che 'l mangia, e allato ad esso si truova: e quel cotal topo, è triaca contra 'l detto nappello.

Della Nigella. Cap. LXXXIV.

LA Nigella è calda, e secca nel terzo grado, ed è seme d'un'erba, la quale in luoghi paludosi, e intra 'l grano ancora, si truova. Il qual seme si serba per dieci anni, ed è ritondo, e piano, e rossiccio, e amariccio, ed ha virtù diuretica per la sua amaritudine, ed ha virtù di dissolvere, e consumare per le sue qualità. Lo 'mpiaistro fatto di farina di nigella, e di sugo d'assenzio, intorno al bellico, e specialmente a' fanciulli, uccide i lombrichi: e a quelli, che son di maggiore etade, si confetti col mele, e si dia loro la farina della nigella, con l'aceto tiepido, e soffiata nelle nari, uccide i vermini. Unguento di nigella si fa così. Prendasi nigella in molta quantità, e si cuoca in forte aceto, insin che divenga alquanto spesso, e allora, aggiuntovi olio, diventerà quasi unguento, il quale è ottimo alla rogna, e rimuove agevolmente la 'mpetigine della faccia.

Dell' Origano. Cap. LXXXV.

L'Origano è caldo, e secco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunila, ed enne di due maniere, cioè salvatico, e dimestico. Il salvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente. Il dimestico ha le sue foglie piccole, cioè minori, che quelle del salvatico, ed è quello, che si truova negli orti, e adopera più soavemente,

te, il qual si dà nelle medicine. Cogliessi nel tempo, che produce i fiori, e appiccasì all'ombra, e si secca. E le sue foglie co' fiori, si deono mettere nelle medicine, gittati via i gambi, e si serba per un'anno, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, e d'attrarre. Contra la fredda reuma del capo, prendasi le sue foglie, co' fiori, e si mettano in testo ben caldo, senza alcun liquore, in un sacchetto, e si ponga poi sopra 'l capo il detto sacchetto, e lo 'nfermo si cuopra bene con panni, acciocchè 'l capo sudì. Il vino, dove sarà cotto, gargarizzato, consuma l'umidità delle gengie, e delle fauci. Anche la sua polvere, postavi sopra, consuma l'umidità. Contr'all'asma fredda, si dia il vin della sua decozione, e de' fichi secchi: o si dia la sua polvere confetta con mele, e si dia con acqua calda. Il vino ancor dove sarà cotto, conforta la digestione, e si rimuove il dolor dello stomaco, e delle budella. Anche se della sua erba si faranno mazzuoli, e si cuocano in vino, e si pongano sopra le reni, solvono la stranguria, e diffuria.

De' Porri. Cap. LXXXVI.

I Porri sostengono quasi ogni aere, e desiderano terra mezzanamente soluta, acciocchè ottimamente facciano utilitate, e anche grassa, e letaminata. Seminansi in luoghi caldi, e in quelli, che sien quasi temperati, del mese di Dicembre. Ne' temperati, e freddi, del mese di Gennaio, e di Febbrajo, e di Marzo, allora che la terra sarà ridotta ad egualtade. E questa sementa si fa, o sola nelle porche, o mescolatamente con altre erbe, in terra, che sia ottimamente lavorata, e di sopra di letame coperta. E questi semi si deono seminare spessi, e poi si divellono imprima le porrine più grosse. Non si rimuova alcuna cosa delle loro radici, quando ne' solchi si piantano. Ma quando si piantano col palo, sene rimuovono le radici, quasi infino alla porrina, e ancora la cima delle lor foglie, e si piantano del mese d'Aprile, e di Maggio, e per tutto 'l mese di Giugno, e ancora si posson piantar del mese di Luglio, e d'Agosto, di Settembre, e d'Ottobre, e faranno utili nel seguente mese di Marzo, e d'Aprile. E non si dee nel piantamento de' porri, ricercar terra molle, ma mezzana, è ottima; e anche quella, che fosse quasi secca, sarebbe assai buona, e piantansi in due modi. Nell'un modo si piantano in solchi, come a Bologna si costuma, cioè in maniera, che per una spanna intera, l'un solco sia dell'al-

tro partito, e i porri sieno posti ne' solchi, insieme giacenti, l'uno dall'altro partito quattro dita. E quando l'altro solco si fa, si tiri la terra sopra i porri, e co' piedi soavemente si calchi. Nel secondo modo si piantano con palo: nelle porche ben lavorate, e disposte si facciano pertugi col palo, grosso, quasi come un'asta di lancia, e adentro per una spanna, e più, e l'uno dall'altro un sommessio spartito, ne' quali si mettano l'apparecchiate porrine, e non si riempiono i pertugi, nè vi si mette niente: ma, passate tre settimane, si sarchiano, allora, che l'erba nasce tra essi, e si purgano dall'erbe. E dicesi, che i porri, in tal maniera piantati, son migliori degli altri, e non si possono agevolmente imbolare, ma questo modo è più malagevole. Anche si piantano ottimamente intra le cipolle, che s'ien già quasi grosse. E divelte le cipolle, si sarchiano, e truovasi, che utilmente allignano, e crescono. E quando si divellono, in un luogo sene lasciano alcuni, i quali si serbano per seme: il cui seme, si può per tre anni, senza lesion serbare. Il porro è caldo, e secco nel terzo grado, e per via di cibo, non è mica laudabile, imperocchè nuoce allo stomaco, facendo enfiammento, e ventosità, e con la sua acuità morde i suo' nervi. Anche ha proprietà di far nera fummosità, che a malinconia s'appartiene, la quale, salendo al capo, oscura il vedere, e induce sogni terribili, e paurosi: onde sene debbono guardare i collerici, maniaci, e quelli, che hanno oppilazion nel capo. Ma quegli, che gli amano di mangiare, prendano, dopo essi, lattughe, e porcellane, indivia, e simiglianti cose, acciocchè il lor calore di quelle cose si temperi; o si lessino, e appresso due, o tre volte si lavino, e poi si diano a mangiare. Ma secondo medicina vagliono, imperocchè mangiati crudi, mondificano la canna del polmone da' grossi umori, e aprono l'oppilazion del fegato. Anche il sugo del porro con aceto, e olio rosato, e incenso, messo nelle nari, costringe il sangue a coloro, che son di fredda natura. Anche, distillato nell'orecchie, mitiga il dolor generato per freddezza, e umidità. Anche il porro crudo impiestrato sopra'l morso de' serpenti, fa utilidade. Anche cotto, e con olio di mandorle condito, fuscita la lussuria. E Plinio dice, che'l porro pesto col mele, e impiestrato sopra le ferite, le sana. E'l suo sugo bevuto col vino, solve la doglia de' lombi; e mischiato con sale, tostante chiude le ferite, e sana, e ammorbidisce le durezza, e le rotture tostante salda. Anche il porro crudo mangiato, vale contr'all'ebrietà, e stimola la lussuria. Anche solamente

mente con l'odore scaccia gli scarpioni, e i serpenti. Anche vale contra'l dolor de' denti, e i loro vermini uccide: ma ingrossa la sottilità degli occhi, e grava lo stomaco, e genera sete, e incende il sangue, e infiamma, se sene mangia disordinatamente. Il suo seme è più secco, e di più forte operazione, del quale se si danno tre dramme a bere, con due di seme d'aglio, maravigliosamente stringe il sangue a coloro, che sputano il sangue del petto.

Del Papavero. Cap. LXXXVII.

IL Papavero si semina del mese di Settembre ne' luoghi caldi, e secchi, ma ne' temperati, e freddi, del mese di Gennajo, di febbrajo, e di Marzo, e di Novembre. Puossi anche con l'altre erbe seminare: ed è freddo, e secco nel primo grado, ed è di due fatte, bianco, e nero. Il Papavero bianco è freddo, e umido, e'l nero è freddo, e secco, e più mortificativo. Il suo seme colto, per dieci anni si serba: ed ha virtù di far dormire, e di lenificare, e di mortificare. A provocare il sonno, facciasi impiastro dell'uno, e dell'altro seme, o dell'uno col latte della femmina, e con l'albuma dell'uovo intorno alle tempie. E le femmine di Salerno danno la polvere del papavero bianco, cioè suo seme, a' fanciulli, col proprio latte. E non si dee mica dare il seme del papavero nero, imperocchè più mortifica. Contr'alle calde aposteme, nel cominciamento, e contra'l riscaldamento del fegato, si prenda il seme del papavero, o la sua erba pesta, e si confetti con olio rosato, e vi si ponga suso. Contr'alla secchezza de' membri, come nell'etica, e nell'altre infermitadi, prendasi l'olio violato, e si scaldi alquanto, e con esso si confetti la polvere del papavero bianco, e sen'unga la spina per tutto. Ancora a questa medesima infermitade, e contr'alla secchezza del petto, vale molto il diapapavero, il qual si fa principalmente d'esso. Dicono ancora Plinio, e Dioscoride, e Macrobio, che del sugo delle foglie, e suo' capitelli, si fa oppio, donde il sonno si provoca a coloro, ch'hanno febbre. Il quale cautamente si dee dare, imperocchè molto oppila, e infredda, e mortifica, e massimamente il papavero nero.

Del Peucedano. Cap. LXXXVIII.

IL Peucedano è un'erba, che per altro nome s'appella finocchio porcino, il quale è caldo, e secco: e'l vino della sua decozione vale contr'alla stranguria, e dissuria, e contr'all'oppilazion della milza, e del fegato. Ancora cotta in vino, e olio la detta erba, e impiastata al fegato, e alla milza, mollifica la lor durezza. Contr'agli umor freddi, che sien ne' membri spiritali, si dia l'acqua della sua decozione, e dell'orzo: e se sono molto freddi, si dia il vino della sua decozione, e'l sugo della regolizia.

Del Prezzemolo. Cap. LXXXIX.

IL Prezzemolo si può seminare del mese di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo, e d'Aprile, solo, e insieme con l'altre erbe, e si può trapiantare quasi tutto 'l tempo dell'anno. Il suo seme si serba per cinque anni, ed è caldo, e secco nel secondo grado, ed è diuretico, ed incisivo, e provocativo dell'orina, e de' mestrui, e dissolve la ventosità, e l'enfiamento, e specialmente il suo seme. E Galieno dice, che impiastato sopra le pustule, maravigliosamente mondifica la rogna, e la morfea: onde vale agl'idropici, e a quelli, ch'hanno febbre periodica, e mitiga il dolor delle reni, e della vescica, imperocchè rarifica i pori, e le vie del corpo, e caccia gli umori, sotigliando, con l'orina, e col sudore, e mondifica il fegato, e le ferite, e apre la loro oppilazione, e le loro aposteme cura, massimamente quelle, che son nelle reni, e dissolve la ventosità della colica. E pesto, e messo nella natura della femmina, provoca i mestrui, e caccia fuori la secondina, e la creatura morta; il quale ancora dato a bere, mondifica il feto dagli umor grossi, e viscosi.

Del Psillo. Cap. XC.

IL Psillo è freddo, e umido nel quarto grado, ed è un'erba, il cui seme, psillo s'appella, il qual seme si debbe nelle medicine mettere. Cogliesi nella State, e serbasi per due anni, ed ha virtù di purgare, e di raffreddare, e di mondificare, o vero mollificare. Contr'alla secchezza della lingua, nelle febbri acute, si prenda il suo seme, e si legghi in sottilissimo panno, e mettasi nell'acqua, e rasa prima la lingua col coltello di legno, sen'unga la lingua.

Con-

Contr'alla secchezza de' membri spiritali, e costrizione del ventre, nell'acute febbri, si prenda il psillo, e si metta in acqua, e si lasci alquanto. Appresso, gittata via quell'acqua, si dia con l'acqua fredda in isciroppo. Anche si mette convenientemente il psillo nello sciroppo, contr'all'acute febbri, e desi tanto cuocere, che la gocciola s'accosti alla mestola, la qual tosto vi s'appicca, per la viscositate del detto psillo. Contr'alla dissenteria desi prendere il psillo, e ardere in alcun testo, e fattone polvere, si dia con uovo da inghiottire, e con acqua rosata, che sia meglio, se ciò avvien per vizio delle budella di sopra. Ma se addivenisse per vizio delle budella di sotto, si faccia supposta della sua polvere. E a questa medesima cosa, facciasi impiastro della sua polvere, con albume d'uovo, e con un poco d'aceto, e acqua rosata sopra'l pettignone, e sopra le reni, o sopra'l bellico, s'avvien per vizio delle budella di sopra. Contra'l flusso del sangue del naso, vale quel medesimo impiastro, sopra la fronte, e sopra le tempie, o si metta nelle nari, essendo fatto della sua polvere, e del sugo della sanguinaria. Contr'alle calde aposteme, si prenda un sacchetto pieno di seme di psillo, e vi si ponga spesso su. Contr'all'asprità de' capelli, si prenda l'acqua delle decozioni del psillo, e sene lavi il capo. Anche per la sua freddezza, e umidità, conserva la canfora, perocchè la canfora è di troppo sottil sostanza.

Della Piantaggine. Cap. XCI.

LA Piantaggine, la quale per altro nome è detta Lingua Ericina, o petacciola, è fredda, e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, e a questo niuna cosa è migliore, secondo che dice Dioscoride. E par mirabil cosa, che se si bee il sugo di tre barbe di quella, con tre once di vino, alcuna volta cura la terzana, e se si bee il sugo di quattro, con quattr'once di vino, alcuna volta cura la quartana. Anche dice Dioscoride, che sana le ferite del can rabbioso, e aiuta gl'idropici, e contrasta al veleno, e'l suo sugo uccide i lombrichi, e mitiga la gran soluzion del ventre, e costringe i mestrui, ripercuote gli enfiamenti delle posteme, nel cominciamento, e disagli: e reprime, e mondifica le gengie enfiate, e piene di sangue.

Del Polipodio. Cap. XCII.

IL Polipodio è caldo nel quarto grado, e secco nel secondo, secondo alcuni, ma altri dicono, che è caldo, e secco nel secondo grado, ed è un'erba simigliante alla felce, la quale cresce sopra le querce, e sopra le pietre, e muri, e volgarmente s'appella felce quercina: ma quella, che cresce nelle querce è migliore. La sua radice colta, e alquanto netta, e secca al Sole, per un dì, si conserva in molta efficacia, per due anni. E quella, la quale, rompendola, mostra secchezza, si dee gittar via, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, e di purgare, principalmente la flemma, e la malinconia, e massimamente dallo stomaco, e dalle budella: ed è un pò lassativa. E nota, che nella cocitura del Polipodio, si dee mettere alcuna cosa, che cacci via la ventosità, siccome anici, finocchio, e comino, perocchè l'Polipodio solo muta gli umori in ventosità. Anche l'usiamo ne' composti, nelle cociture, e nelle confezioni, e nel brodo della gallina, o d'altra carne. Ancora diamo la sua polvere a solvere, e vale alla cotidiana, e alla terzana, per cagion di collera gialla, o citrina, e solve ancora l'oppilazion del fegato, per grossi, e viscosi umori. Anche vale alla febbre quartana, e a quelli, ch'hanno mal di fianco, e colica, e a quelli, ch'hanno flemma mucilaginosa nelle budella, utilmente sovviene. Contr'alla quotidiana, e al mal di fianco, e alopetia, e al dolore delle giunture, e a conservazione di fantà, cotal sia l'uso. Prendasi il Polipodio, e si pesti in quantità d'onze una, o di due, il più, s'egli è molto lassativo, e si cuoca in acqua con le susine, e viuole, giugnendovi seme di finocchio, e d'anici, in molta quantità; e colato, si dia la mattina, o la sera allo infermo.

Della Pastinaca. Cap. XCIII.

LA Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, e di febbrajo, e di Marzo, in terra grassa, e soluta, e di dentro cavata, e ottimamente lavorata, ed è di due maniere, salvatica, e dimestica: e ciascuna nelle radici è di duro nutrimento, e meno nutrisce, che la rapa: ma ha alcuna acuità, onde sottiglia, e fa soluzione, e però provoca i mestrui, e l'orina. Ha ancora in se alcuna virtude infiammatoria, per la quale ajuta il coito,

la quale, quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque, acciocchè si riduca a temperamento, si convien due volte lessare, e gittata via l'acqua, tre volte si cuoca. La pastinaca salvatica, per altro vocabolo, è appellata dauco asinino, e la dimestica dapco cretico. E la loro radice, secondo Isac, è calda nel mezzo del secondo grado, e umida nel mezzo del primo. Ma le foglie, e i fiori, secondo gli altri, son calde, e secche nel terzo grado, e l'una per l'altra si mette nelle medicine, perocchè son quasi d'una medesima virtude. Ma la dimestica è migliore. Anche è un'altra pastinaca, la quale è rossa, e puossi mangiar cruda: e cotta co' navoni, fa bellissime composte, abbellite con color rosso, la qual si semina a modo dell'altre pastinache. La pastinaca salvatica ha efficacia, e operazione, spezialmente, secondo le sue foglie, e fiori, ma poco, secondo le sue radici. Questa erba si dee cogliere, quando produce i fiori, gettate via le radici, e deli in luogo ombroso seccare, e serbasi per tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Di sua qualità è diuretica, per la sua sustanzia sottile. Contr'alla fredda reuma, si metta in sacchetti, sopra'l capo, della polvere fatta della predetta erba, ben calda. Al dolor dello stomaco, per ventosità, o per freddezza, e contr'alla stranguria, e dissuria, e contr'alla colica, ed iliaca passione, si dia il vin, dove sarà cotta, e l'erba, in molta quantità cotta in vino, e olio, e pongasi sopra'l luogo dolgente. Contr'a stranguria, e dissuria, e vizio di pietra, si dia il vin della decozion del suo seme, e di sassifraga. Contr'all'oppilazion di fegato, e di milza, per cagion fredda, e contr'a idropisia, facciasi sciropo del sugo del finocchio, e della decozion sua. Contr'a durezza di fegato, e di milza, pongasi l'erba, in molta quantità, in vino, e olio, e sia così macerata per dieci dì, e l'decimo dì si cuoca, infinattanto, che si riduca in olio, e tutto'l vino sia consumato: e si priema l'erba ottimamente, e quel che rimane, si coli, e si prenda poi la colatura, e si ponga al fuoco, e aggiuntovi cera, sene faccia cerotto, il quale, contr'alle predette cose, e contr'a cotali aposteme, è convenevole.

Della Porcellana. Cap. XCIV.

LA Porcellana, quasi in qualunque tempo si semina, nasce vegnente il caldo, e spezialmente del mese d'Aprile, di Maggio, e di Giugno: e puossi seminar per

se, e mischiata con polvere, e ottimamente alligna fra i cavoli, e intra le cipolle, e i porri: e seminafi convenevolmente nelle vigne, e desidera terren grasso molto, acciocchè ottimamente cresca: e dove sarà una volta seminata, nascerà ciascano anno seguente, e massimamente, se in quel luogo sarà pervenuta ad alcuna maturitade. E riceve gran danno nel tempo asciutto, se per continuo adacquamento non s'ajuta, e sotto l'ombra degli arbori non fa cespuglio. E sonne di due spezie, perocchè egli è una spezie di porcellana, ch'ha le sue foglie molto larghe, la qual s'appella romana, o vero beneventana, e questa cotale è umida molto, ma di poco sapore. Sono altre porcellane comuni, le quali fanno picciole foglie, e questa è meno umida, ma più saporosa. E se si seminerà intra l'altre erbe, seminate fitte, non si potrà dilatar, nè crescere, nè far cesto. La porcellana è fredda nel terzo grado, e umida nel secondo: e quando è verde, è di molta efficacia, e secca non è di tanta, ed ha virtù d'ammorbidare, e d'immollare, e di raffreddare: e cruda, e cotta è ottimo cibo a' febricitanti. Contra l'costringimento del ventre si debbe cuocere in acqua con fusine, e mangi lo nfermo le fusine, e le porcellane, e poi beva l'acqua. Anche è da sapere, che la porcellana convenevolmente si pone nelle cose diuretiche. Anche la porcellana ha in se alcuna laz-zitade, o vero afrezza, ed imperò conforta lo stomaco, e le budella, e vale contr'alle ferite, che nascono nelle reni, e nella vescica. Vale ancora al flusso del sangue, e strigne qualunque luogo, orde fosse uscito. Anche se nel capo, o nella fronte, o ver nelle tempie sene fa unzione, rimuove il dolore, e l'calore. Ancor vale, mangiata, contr'alla dissenteria, e vale a coloro, che hanno collerici assalimenti. Avicenna dice, che la porcellana di sua proprietà eradica le verruche, se si stropicceranno con essa, e rimuove l'allegamento de' denti, e toglie via la volontà del coito, ma nella calda complessione accresce nel coito.

Del Papiro. Cap. XCV.

IL Papiro si dice quasi nutrimento di fuoco, imperocchè seccato, è molto acconcio a nutrimento del fuoco nelle lucerne, e nelle lampane, ed è un'erba, la quale è dalla parte di fuori molto piana: ed ha la sua midolla molta bianca, spugnosa, e porosa, la qual fuga molto l'umidità, e nasce in luoghi acquosi, e dicefi volgarmente giun-

giunco appo noi. Seccasi, e scorticasi in modo, che rimane un pò di corteccia dall'un lato, acciocchè la midolla si sostenga: e quanto ha meno della corteccia, tanto arde meglio, e più chiaro nella lampana, e più agevolmente s'accende: del quale in alcun luogo si fanno vasselli, e navvi, cioè in Menfi, e in India, secondo che dice Plinio: e questo testimoniano le Storie d'Alessandro. Anche sene fanno sporticelle, e belle stuoje, e varie stoviglie, e sene legano le vele delle navi. E certi sono, che ne fanno vestimenta. E dice Plinio, che la sua midolla val molto a trar l'acqua degli orecchi, perocchè naturalmente la suga, e trae a se: ed imperò col papiro si cava l'acqua del vino.

Del Puleggio. Cap. XCVI.

IL Puleggio è caldo, e secco nel terzo grado: cogliesi nel tempo, ch'è fiorisce, e seccasi all'ombra, e serbasi per un'anno. Le sue foglie, co' fiori, gittati via i gambi, si mettono nelle medicine, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa. E l'puleggio, scaldato in tegghia, senza alcun liquore, vale contra reuma fredda, posto in un sacchetto, sopra l'capo. Il gargarismo, che si fa dell'aceto, dove sia cotto il puleggio, e i fichi secchi, vale contr'alla fredda tosse, la qual vien per umor viscoso, e per acquidoso. Anche il vino della sua decozione, vale contra l'dolor dello stomaco, e delle budella, che avvegna per freddo, o per ventosità. Anche lo mpiastro fatto di quello, cotto in vino, e postovi sopra, vale a quel medesimo. Anche il fomento fatto della sua decozione, disecca l'umidità della matrice, e strigne il membro della femmina, e imperò le femmine di Salerno usano molto questa fomentazione.

Della Rapa. Cap. XCVII.

LA Rapa, quasi in ogni aere abitevole alligna, e desidera terra grassa, e soluta, intanto, che quasi sia ridotta in polvere, acciocchè ottimamente alligni: e l'suo seme, acciocchè non nasca troppo fitto, si semina mischiato con polvere, intorno all'uscita di Luglio, e infino a mezzo il mese d'Agosto, o poco dopo: e ne' luoghi caldi, e secchi, per tutto l'mese d'Agosto, e specialmente, quando la terra sarà inrugiadata per la piovà passata. Se si semina rada, diventa maggiore. E imperò, dove le sue piante troppo spesse fossero, quando saranno for-

tificate alquanto, sene divellano alcune, e si traspongano in luoghi voti, o si gettino. E ajutasi molto col continuo adacquamento, e con la spessa sarchiatura. Anche si semina ne' campi nudi, e ancora nelle secce acconciamente, se ottimamente saranno arate. E desi il suo seme solamente con l'erpice coprire, acciocchè non si fondi troppo adentro. Possonsi ancora ottimamente seminare intra'l panico, e miglio ferotine, quando si sarchiano la seconda volta, e quando il panico, e miglio ne sarà levato, si dovranno sarchiare: e allegrasi di campo scoperto, e molto si dannifica per l'ombra. Ma se sarà il tempo di tanta secchitate, che non si possa in acconcio tempo seminare, si può in alcun luogo, acconcio da potersi adacquare, e ombroso, seminar fitta, a modo di cavoli. E poi quando saranno cresciute le sue piante, e la terra sarà bagnata di piove, si potranno trasporre, intorno alla fine del mese d'Agosto, infino a mezzo Settembre, in terra ottimamente coltivata. Colgonfi le rape del mese d'Ottobre: e quelle, che saranno più belle, levate via le foglie, si piantano, acciocchè semenziscano la State seguente. Delle rape si fanno composte con acqua, acciocchè di Verno, e di Quaresima, si possano aver per cuocere, in questo modo, cioè. Che imprima si lavino ottimamente, e appresso s'ordinino nel vaso, a suolo, a suolo: e in ciascun suolo si semini sale, co' semi del finocchio, e della santoreggia, o solamente in sale si soppressino, e così si lascino per otto giorni: e poi vi si metta acqua fredda tanta, che si cuoprano, e così si conserveranno per tutto l'anno. Anche sene fanno composte con aceto, rafano, senape, finocchio, sale, e mele, in questo modo, cioè. Che nella quantità di due comunali secchie, si prenda una libbra di rafano, o più, se le vorrai ben forti, e si prenda libbra una di senape, e mezza di finocchio, e libbre tre di mele, e libbre una di sale, e si ricida il rafano sottilmente per lo lungo, e si pesti minuto, e vi si mescolino i semi, e'l sale. E'l mele si faccia liquido, e si mescoli con senape, distemperata con ottimo aceto, intorno alla metà d'una secchia. Appresso si faccia suolo delle rape, e navoni, carote, e pastinache, e pere. E se vorrai, mele, convenevolmente cotte, e ottimamente freddate, e divise, e fatto suolo, e si semini di sopra il rafano, con gli altri semi, e col sale, messa prima la senape, e gli altri semi, e così si faccia, infino, che sieno allogate tutte, e poi si serbino. La rapa, secondo, che dice Iſac, è calda nel secondo grado, e nutrica molto più, che l'altre erbe. Tutta.

tavolta si smaltisce malagevolmente, e fa la carne molle, e enfiata per la sua ventosità, e enfiamento, e però succita il coito; la qual se si cuoce in acqua, e gittata via quella cocitura, ed in un'altra si cuoca, la sua durezza, o vero la durezza della sua sostanza, si tempera mezzanamente, e intra bene, e male nutricherà. Quella, che non è ben cotta, malagevolmente si smaltisce, e genera ventosità, e fa oppilazion ne' pori. Ed imperò è utile, se due volte si cuoce, e ciascuna acqua si gitti, e si ricuoca con grassissima carne. Ancora, secondo medicina, è convenevole a' gottosi, se del suo brodo si lavino i piedi.

Del Rafano. Cap. XCVIII.

IL Rafano non si semina, imperocchè non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca tutta, o mezza: o si fanno delle sue radici picciole parti, e si piantano di Novembre, di Dicembre, e di Gennajo, di febbrajo, e di Marzo, e desidera terra profondamente cavata, soluta, grassa, e ottimamente lavorata, siccome tutte l'altre erbe, le cui radici desideriamo, che diventino grosse, e lunghe. E usiamo il rafano spezialmente, quando facciamo composte delle rape. Il rafano, è caldo, e secco nel secondo grado, e la sua radice si confà più ad uso di medicina, verde, e secca, ma meglio è verde, ed ha virtù incisiva, e risolutiva, e fassene convenevole ossimele, in questo modo, cioè. Che si prendono le cortecce delle sue radici, e si pestano alquanto, e si lasciano due, o tre giorni in aceto. Poi vi si giugne la terza parte di mele: e cotale ossimele vale contr' alla quartana, e quotidiana, se non fosse già di femma falsa. E se nello stomaco fossero umori freddi, e indigesti, si prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel mele, e nell'aceto, sene fatolli lo nfermo: e poi bea l'acqua calda, e si metta le dita in bocca, o la penna intinta nell'olio, e si provochi il vomito. Contr' alla durezza della milza, e del fegato, si prenda la detta erba, e cotta nel vino, e nell'olio, vi s'impiastri. Anche impiastrata al pettignone rimuove la stranguria. Anche ha il rafano tal proprietà, che se un pezzuol sene pon sopra lo scarpione, l'uccide. E imperò dice Democrito, che chi avesse la mano unta del seme maturo del rafano, senza suo nocimento, può trattare i serpenti. Ermes dice, che se'l sugo del rafano si mescoli con sugo di lombrichi della terra, pesti, e si spremino con panno, e in quel sugo si spenga il coltello, quel coltello taglierà il ferro, come fosse piombo. Anche

che s'è trovato, che prendendo il rafano, e pestandolo, e legandolo col suo sugo, sopra'l capo rasò del maniaco, il detto infermo è guarito. Anche si dice, che il rafano è nemico alle viti, e dicefi, che se vi si pianta presso, per discordamento di natura, tornano addietro, secondo che Palladio, esperto Agricoltor, dice.

Della Radice. Cap. XCIX.

LA Radice è un'erba, la cui radice così s'appella, e dilettasi in aere nebbioso, avvegnachè in ogni aere nasca, e alligni. Anche ama terra grassa, e soluta, lungamente lavorata, e rivolta, e profondamente cavata, e schifa tufo, e ghiaja. Seminafi del mese di Luglio, o intorno alla fine di Giugno, in luoghi temperati; e del mese d'Agosto, e di Settembre in luoghi caldi, e secchi. E deonfi seminare con grandi spazii, e adentro cavati: e nell'arene diventano migliori. Anche si seminano dopo la nuova piova, se non fossero già, che si potessero adacquare, e si deono incontanente coprire con leggier marroncello. E non vi si dee metter letame, ma paglia innanzi, perocchè ne diventano fungose, e se s'adacquano spesso con acqua falsa, diverranno più soavi. E quelle radici, che son men forti, e che hanno le foglie più late, e più verzicanti, si dice, che son le femmine, onde prenderemo di queste cotali i semi. Anche si crede, che diventeranno maggiori, se levatone via le foglie, e lasciatone una picciola foglia, spesso si cuoprano con la terra, onde ottimamente si piantano ne' solchi; acciocchè la terra si possa più spesso, intorno ad esse, adunare. E se delle troppo forti, vorrai far dolci, macerrai in mele il suo seme, per un dì, e una notte. La radice è calda, e secca nel secondo grado, ed è di minor nutrimento, che la rapa, per la sua acuità. E'l suo nutrimento è grosso, e duro allo stomaco, e nocivo alla digestione, e non è convenevole agli occhi, nè a' denti, nè a tutte ferite, e dolori, presa, secondo cibo. Ma secondo medicina, è purgativa delle reni, e della vescica de' grossi umori, e provoca l'orina, e mangiata, rompe la pietra. E se si mangia cotta, vale alla tosse, che avvenga per fredda, e umida cagione: e mangiata, secondo cibo, genera torzione, e enfiammento, e diventa nociva allo stomaco: la qual cosa testimonia il puzzolente rutto, ch'avvien per quella, massimamente innanzi al cibo: imperocchè quella, che si dà a quelli, che son digiuni a mangiare, solliera il cibo, e costringelo, che non discen-

da

da al luogo, dove si cuoce: onde diventa cagione d'indurir la digestione, e di provocare il vomito, massimamente a coloro, che naturalmente hanno ventosità nello stomaco. Ma presa dopo'l cibo, genera minor ventosità, e con la sua gravità, discende giù, e avvala il cibo al luogo, dove si cuoce, e lo smaltisce, come si conviene: imperò coloro, che la volessero per provocare il vomito, la deono prendere innanzi al cibo. Anche la sua virtù è simile a quella del rafano, e contr'alle medesime cagioni, in quel modo si dia, ma non è tanto efficace.

Della Ruta. Cap. C.

LA Ruta si semina del mese d'Agosto, e meglio si propaggina, e si distende, rompendo i ramicelli, e ficcandogli nella terra. E se le sommità d'alcuno suo ramicello si china alla terra, incontanente, che sono fitte nella terra, s'appigliano, e malagevolmente si secca. Dice Plinio, che la ruta ha in odio, e schifa il freddo Verno, e l'acqua, e allegrasi de' tempi secchi, e vuolsi nudrire in terra bianca, o in cenere. Ed ama il fico, intanto, che sott'esso, o allato ad esso, meglio, che in altra parte alligna: e quando è invecchiata, diventa legnosa, se co' suoi rami, ogni anno, con terra, infino alle foglie, non si cuopre. E quando è indurata, e fatta legnosa, non pulula bene, se non si taglia appresso alle radici, imperocchè allora, rinnovati i rami, torna giovane. La ruta è calda, e secca nel secondo grado, ed è di due maniere, cioè di mestica, e salvatica, la quale s'appella pigamo. Le sue foglie, e seme si confanno ad uso di medicina, e si possono i suoi semi serbare per cinque anni, e le sue foglie seche, per un'anno, e la sua virtù è diuretica, dissipativa, e consumativa. Contr'a doglia di capo, ed epilessia, si prenda alquanto del suo sugo scaldato, e si metta nel naso, imperocchè mena fuori la flemma, e mondifica il cerebro. Anche il vino della ruta, dove sarà cotta, vale a quel medesimo. Contra'l difetto della vista, per fummosità collerica, si prenda la ruta, e si metta nel doglio del vino, e poi l'usi lo infermo. Anche, se si mischia con acqua rosata, e si pone sopra gli occhi cisposi, o vero sanguinosi, mirabilmente gli mondifica, e sana. Contra'l dolor de' denti, si prenda la ruta, e s'impiastri sopra'l luogo, dove è il dolore: o si faccia così, cioè. Che si prenda il suo gambo, e s'arda alquanto al fuoco, e s'incenda, e la sua concavità cauterizza, e molto giova. Contr'alla frigidità dello stomaco,

co, e la sua paralifia, e ancora degli altri membri, si dia il vino, dove sarà cotta la ruta, e la radice del finocchio, o la sua polvere, col sugo. Ancora, contr'alla stranguria, e diffuria, si prenda la ruta, cotta in vino, ed in olio, e s'impiaftri al pettignone. Contra tenafmon, per cagion fredda, si prenda la ruta, e si cuoca in vino, e sene faccia *exco*: o si prenda di buon vino, e si scaldi, e si giti sopra la ruta, e lo infermo riceva il fummo per imbuto. A provocare i mestrui, e la creatura morta, e a menare fuori la seconda, si dia la triferamagna, col sugo della ruta: e quel medesimo adopera il sugo pestato, e suo' talli, o vero cime giovani, fritte nell'olio, e poste sopra'l luogo. Contra'l dolor di fuori, per percossa, o per altra cagione, si prenda la ruta, e scaldata in testo, vi si ponga, sanz'altro liquore. Contra cispità, e rossor degli occhi, si tolga la polvere del comino, e si confetti col sugo della ruta; e intintavi la bambagia, si ponga sopra gli occhi. Anche la ruta bevuta, vale contr'a veleno bevuto, e contra'l morso degli animali velenosi: e anche, se vi s'impiaftra, adopera il fimigliante. E nota, che chi fosse coperto tutto di ruta verde, potrebbe sicuramente andare al basilisco. Anche dicono Plinio, e Dioscoride, e Gostantino, che quando la donnola s'apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore, e virtude, sicuramente assalisce, e uccide il basilisco. E il suo odore scaccia le botte degli orti, e tutte cose venenose, ed imperò acconciamente si pianta in luoghi, ove si riparano l'api. Anche coloro, che sono unti del suo sugo, non possono da scarponi, nè da ragnoli, nè da api esser punti.

Della Robbia. Cap. CI.

LA Robbia desidera terra soluta, e grassa, acciocchè ottimamente alligni, tuttavolta alligna in terreno mezzanamente grasso, la quale si dee cavare profondamente con le vanghe, del mese d'Ottobre, e di Novembre; e l' seguente mese di Marzo, o di febbrajo, o d'Aprile, si semina, spesso, come'l grano, o come la spelta. E fanno le porche, sicome negli orti, o quaderni, sicome nel seminar del grano. E si dee il suo seme, col rastro, solamente coprire, e da tutte l'erbe, e radici, e massimamente dalla gramigna, ottimamente purgare, quando si vanga, e quando si fanno le porche. Appresso si roncano, quandunque rinascano l'erbe in essa, con le mani, e col farchioncello. Poi d'Agosto, quando i semi saranno neri, si colgano, con

tut-

tutta l'erba, e secchi bene, si conservino al fummo. E poi del mese d'Ottobre, di Dicembre, o ver di Novembre, si cavino i solchi, e di quella terra si cuoprano un po' le porche. Poi appresso, la State seguente, si ronca, quantunque fiate l'erbe nascano in essa, e del mese d'Agosto, da capo, si colgono i semi, sicome è detto. Anche le sue radici, cavata la terra, a poco a poco, sott'esse si colgono, a cui piace di coglierle, e seccansi al Sole. Ma meglio è, che all'anno seguente si lascino in terra, acciocchè diventino più grosse, e migliori, cavando ancora i solchi, e coprendo le porche, sicome è detto. E quando le sue radici son secche, si battono co' coreggiati, acciocchè si rompano, e si purghino dalla terra, e dalla polvere, e diventin chiare, e se sene fa polvere, varrà meglio. E nota, che la terra, dove la robbia si pone, si potrebbe cavar solamente con l'aratro, messo bene adentro.

Degli Spinaci. Cap. CII.

GLi Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre, e d'Ottobre, per lo Verno, e per la Quaresima seguente. Anche del mese di Dicembre, di Gennajo, e di febbrajo, e di Marzo, per lo mese d'Aprile, e di Maggio: e ancora negli altri mesi si possono seminare. Se erbe, in terra grassa, e ben lavorata. E quando si colgono, se una volta si taglia la metà del suo gambo, e l'altra volta l'altra, durerà lungamente la sua utilidade. Gli spinaci son freddi, e umidi nella fine del primo grado, e ammollicono il ventre, e vagliono alla gola, a chi avesse dolor di fangue, e collera rossa, e son migliori allo stomaco, che gli atrepici.

*Dello Strigio, cioè Solatro, e Morella.
Cap. CIII.*

LO Strigio, Solatro, e Morella è una medesima erba, ed è fredda, e secca, e diuretica alquanto: e quando è verde, quanto alle foglie, e i fiori, è di molta efficacia (e secca niente adopera) ed ha virtù refrigerativa. Contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e massimamente contr'all'itterizia, quando è oppilata la parte di sopra del cistis fellis, si dia il suo sugo a bere, o si faccia sciroppo di zucchero, e del suo sugo: o si dieno, e varrà meglio, once due

due del suo fugo, con cinque scrupole di Reubarbaro. Contr'alla postema dello stomaco, e delle budella, e del fegato, si dia il suo fugo, con l'acqua dell'orzo. Contra'l riscaldamento del fegato, si prenda una pezza intinta nel suo fugo, e vi si ponga fuso: e quel medesimo si faccia sopra la calda gotta, o vi si ponga spesso la sua erba pestata. Anche varrà meglio, se col suo fugo si giugne aceto, o agresto, o olio rosato. Contra'l caldo apostema, nel cominciamento, si prenda la detta erba pestata, e vi si ponga, per far tornare addietro la sua materia.

Della Sempreviva. Cap. CIV.

LA Sempreviva, cioè barbajovis, è un'erba così nominata, perocchè sempre si truova verde, ed è fredda nel secondo grado, e secca nel primo; e quando è verde, è di molta efficacia, e secca, di niuna operazione, ed ha virtù refrigerativa. Le pezze intinte nel fugo suo, e nell'aceto, ed in agresto, e poste sopra'l fegato, molto vagliono contr'alla sua caldezza, e contra dolor, per calda cagione. Anche l'erba trita, e sopra posta, vale contr'agli apostemi caldi, nello 'ncominciamento, alla ripercussione della materia, avvegnachè, spessando la materia, poscia nocchia. Contro a arsure di fuoco, o d'acqua, si faccia unguento del fugo suo, e d'olio rosato, e di cera, ma non dee porsi ne' primi quattro dì, ma deesi ricevere il fumo della sua evaporazione: onde imprima ugniamo con sapone, e con simiglianti cose, poscia col predetto unguento: e contr'a flusso di sangue, il quale si fa per bollizion sua nel fegato, e nelle reni, nella State, le faldelle, intinte nel fugo suo, e nell'acqua rosata, si pongano alla fronte, e alle tempie, e al gozzo.

*Del Satirione, o vero Appio.
Cap. CV.*

IL Satirione si tiene, che sia l'Appio salvatico, ed è caldo, e secco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote, onde i suoi testicoli, confetti con mele, provocano il coito. Ma meglio si fa confezione di quelli, e de' datteri, pistacchi, e del mele. Anche il suo fugo, dato con l'ossimele, vale agli artetici.

Della

Della Sponfasolis. Cap. CVI.

LA Sponfasolis, la cicoria incuba, e'l solsequio, è tutta un'erba, ed è fredda, e umida. La quale erba, mangiata, vale contr'a veleno, se sia per morso. Anche il suo fugo, se si porrà sopra'l fegato, vale alla sua oppilazione, per calda cagione fatta. Anche vale, contra'l suo riscaldamento.

Del Silermontano. Cap. CVII.

IL Silermontano, o'l fileos, è caldo, e secco in secondo grado, e'l suo seme si può per tre anni serbare, e mettesi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Contr'all'asma, per fredda cagione, si dia il vino, dove sarà cotto il silermontano, o la sua polvere, con fichi secchi arrostiti. Contr'all'oppilazion del fegato, delle reni, e della vescica, e contr'alla stranguria, e disuria, si dia il vino della sua decozione.

Della Strafizzeca. Cap. CVIII.

LA Strafizzeca è calda, e secca nel terzo grado, ed è seme d'un'erba così appellata, il quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma, e asciuga l'uvola, e fa schifare la reuma, e lo stomaco mondifica. E'l vino della sua decozione, e delle rose, contra le predette cose, si gargarizzi. Contra la rogna, e pidocchi vale l'unguento fatto della sua polvere, e aceto. Anche vale contr'alla paralasia, se sene farà unzione. E la polvere del suo seme vale contra i lombrichi, data col mele.

Della Squilla. Cap. CIX.

LA Squilla è calda, e secca in secondo grado, ed è un'erba simigliante a cipolla, onde la sua radice grossa si confà più ad uso di medicina, che le foglie, e per se sola è mortale, la cui virtù è diuretica, onde vale alla distensione della materia, così in quotidiana, come in quarantana. Vale anche contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e contr'alla doglia del fianco, e delle giunture, secondo che dice Isac: e contr'alle predette infertà cotale sia

sia l'uso, cioè. Che si divida per mezzo, e tante tuniche dalla parte d'entro si gettino, quante dalla parte di fuori, e tante sene serbino nel mezzo. Quelle di fuori si deongittare, perocchè son venenose, e molto calde. Simigliantemente si gettino quelle d'entro, perocchè per troppa freddezza, sono mortali. Quelle del mezzo son temperate, onde di queste si faccia decozione nel forno, involte nella pasta, e poi si cuocano in aceto, e nella colatura si giunga mele. E se vuogli, che l'ossimele aoperi più fortemente, non cuocer la squilla nella pasta, ma nell'aceto solamente: e vale contr'a ogni dolor della parte di fuori, per fredda cagione.

Della Senape. Cap. CX.

LA Senape si semina innanzi al Verno, e dopo, e delidera terra grassa: e se si semina rada, diventa migliore: ma se fosse troppo spessa, sene possono alcune piante levare, e altrove trasporre. Questa erba moltiplica in tal maniera, che là dove si semina una volta, appena poi quel luogo sene può liberare, e dove cade il suo seme, al postutto germoglia, e verzica. La senape è calda, e secca nel mezzo del quarto grado, e intendi del seme, non mica dell'erba, il quale colto, per cinque anni si serba, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, d'attrarre, e di sottigliare. Contr'alla parlasia della lingua, vale lo suo seme masticato, e sotto la lingua ritenuto. Contr'alla parlasia degli altri membri, si metta in un sacchetto, e si cuoca in vino, e pongasi sopra'l luogo, ove la doglia è, e spezialmente nel cominciamento della infermitade. La sua polvere, posta alle nari, fa starnutire, e mondifica il cervello dalle superfluitadi. Contr'all'asma antica, per umor viscoso, si dia il vino, dove sia cotta senape, e fichi secchi. Contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e contr'alla flemma bianca, si cuoca in acqua la senape, con la radice del finocchio; e colata, vi si ponga mele, e si dia allo nfermo cotal decozione. Contr'alla durezza della milza, si pesti la sua erba, con la sugna del porco, ottimamente, e si ponga sopr'essa. Anche il fomento fatto della sua acqua, ove sarà cotta, mena fuori i mestruui. Ancora la detta erba cotta in vino, e impiastata, solve la stranguria, e la dissenteria. Il vino anche, dove farà il suo seme cotto, e de' draganti insieme, disecca l'umidità dell'uvola, del cerebro, e delle fauci, e vi si metta draganti, acciocchè non riarda, e dibucci. *Pittagora com.*

commenda la senape sopra tutte l'altre erbe. Onde Plinio dice, che la senape sottiglia, e purga i grossi, e viscoli umori, e sana i morsi de' serpenti, e degli scarpioni, giugnendo con essa aceto; e vince i veneni de' funghi, e mitiga il dolor de' denti, e passa al cerebro, e quel mirabilmente purga. Rompe la pietra, e i mestruui provoca, ed eccita l'appetito, e conforta lo stomaco, e aiuta gli epilentici, e sana gl'idropici, eccita i letargici, e ajutagli tutti molto, e purga i capelli, e il lor cadimento costringe: i bucinamenti degli orecchi rimuove, e purga la scurità degli occhi, e sovviene a' paralitici, perchè apre i pori, e dissolve l'umor, che bagna i nervi, e consuma: e dice, ch'è maggior virtude nel seme, che nell'erba.

*Dello Stuzio, cioè Cavolino salvatico.
Cap. CXI.*

LO Stuzio, e'l Cavolino salvatico sono una medesima cosa, il quale è caldo, e secco nel secondo grado. Il suo seme, e'l sugo delle foglie si confanno ad uso di medicina. Contr'alla parlasia della lingua si prenda il suo seme masticato, e si tenga sotto la lingua, per grande spazio. E se fosse in altra parte del corpo, si prendano le sue foglie, e si cuocano nel vino, e vi si pongano. Contr'alla litargia, si prenda la polvere del suo seme, e si metta nel naso. Anche si faccia decozion del suo seme pesto, e del sugo della ruta salvatica, in aceto fortissimo, del quale poi si stropicchino le parti del capo diritte, le quali prima si deon radere. Anche la fomentazione delle sue foglie, cotte in vino, e olio, solve la stranguria, e dissuria, e dissolve i mestruui. Anche lo impiastro delle sue foglie, cotte in vino, e olio, poste sopra'l pettignone, e sopra la verga, provoca l'orina.

*Dello Scordeon, cioè Aglio salvatico.
Cap. CXII.*

LO Scordeon, cioè l'Aglio salvatico, è caldo, e secco nel terzo grado, il cui fiore solamente è medicinale: onde l'acqua, o vero il vino, ove sarà cotto, mondifica i membri spiritali dalla flemma, e vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, per ventosità, e contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, per fredda cagione. Anche solve la stranguria, e dissuria, e dissenteria.

Degli Sparagi. Cap. CXIII.

GLi Sparagi son caldi, e secchi nel terzo grado, il cui frutto, e seme si confà a medicina, e le sue tenere vette, cotte con la carne, o vero con l'acqua, vagliono contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e dissolvono la stranguria. Anche vagliono contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, e contra'l mal del fianco. Anche il vino dove il suo seme farà cotto, vale contro alle predette cose.

Del Sisimbrio. Cap. CXIV.

IL Sisimbrio è caldo, e secco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimestico, e salvatico, il quale si chiama calamento, la cui virtude è diuretica, e dissipativa, e consumativa. Contra'l vizio del petto, si faccia poltiglia di farina d'orzo, e d'acqua, e vi si ponga, cioè vi s'aggiunga la polvere del sisimbrio, e si dia allo infermo. Contr'alla fredda reuma, si prendano le sue foglie, e si mettano in un vassello, e s'arrostitiscano, senza alcun liquore, e si mettano in un sacchetto, e pongansi sopra'l capo. Anche'l vino dove sarà cotto, vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, per frigidità, e contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e apre le vie dell'orina. Anche la sua erba cotta in vino, e impiastata, vale contra'l dolor dello stomaco, per ventosità, e ancora mena fuori i mestrui, e mondifica la matrice, e la sua fomentazione ajuta la concezione.

Della Salvia. Cap. CXV.

LA Salvia si pianta con le piante, e co' rami giovani, del mese d'Ottobre, e di Novembre, e meglio del mese di Marzo. La salvia è calda nel primo grado, e secca nel secondo, le cui foglie solamente si confanno a uso di medicina, verdi, e secche, e si serbano per un'anno: ed è salvia dimestica, e salvatica. La salvatica si chiama cupatorium. La dimestica è più consumativa, e confortativa, e la salvatica è più risolutiva. Il vino, dove sarà cotta la salvia, vale contr'alla paralasia, ed epilessia. Ancora cotta in vino, e impiastata sopra le parti paralitiche, molto vale. E la fomentazione fatta dell'acqua della sua decozione, vale contr'alla stranguria, e dissuria, e mon-

e mondifica la matrice. Anche si mette convenevolmente ne' favori.

Della Scabbiosa. Cap. CXVI.

LA Scabbiosa è calda, e secca nel secondo grado, la quale, quando è secca, è di nulla efficacia. Contr'alla rogna, vale l'unguento, che si fa del suo sugo, bollito con olio, e aceto, tanto che divenga ad alcuna spessezza. E'l bagno dell'acqua della sua decozione, e del tassobarbasso, vale contr'alla lopotia, e'l suo sugo, vale a quel medesimo, e uccide i lombrichi, e purga gli orecchi, ne' quali si mette, messovi con olio. E'l fummo del vino della sua decozione, vale contr'alle morici.

Del Crescione. Cap. CXVII.

LE Senazioni, cioè Crescioni, che per altro vocabolo s'appellan Nasturcio aquatico, son caldi, e secchi in secondo grado, e cotti in acqua, con la carne, purgano i membri spiritali: e'l fomento fatto dell'acqua salsa, e dell'olio comune, e della sua decozione, vale al mal del fianco, e alla stranguria, e dissuria: cotti ancora nel vino, e impiastati, vagliono a quel medesimo.

Della Serpentaria. Cap. CXVIII.

LA Serpentaria, la Columbaria, e la Dragontea sono una medesima cosa. E chiamasi serpentaria, o vero dragontea, imperciocchè'l suo gambo è pieno di macule, a modo di serpente, ed è caldo, e secco nel terzo grado: la cui radice si prenda, e si divida minutamente, e polverizzata, e stacciata col panno, allora si confetti con acqua, e si secchi al Sole, per due, o tre di: e di questo con acqua rosata, o sanz'essa, si faccia epittimazione, pe- ne il panno. Anche se la sua polvere si confetta con fatto che l'osso rotto, o fracido, sene può cavare. Anche la sua polvere confetta con calcina viva, e aceto fortissimo, è ottima al canchero, per modo, che sia la terza parte calcina. E Dioscoride dice, che quest'erba, col suo odore, scaccia i serpenti: nè riceve il corpo, il quale sia unto del suo sugo, lesione dal serpente.

Del Serpillo . Cap. CXIX.

IL Serpillo è caldo, e secco in secondo grado, ed enne di due maniere, dimestico, e salvatico. Il dimestico sparge i suo' rami per terra, e'l salvatico cresce in altezza, e in lunghezza. Le sue foglie, e i fiori si confanno ad uso di medicina, le quali messe in pentola rozza, e scaldate, e messe in sacchetto, e poste sopra'l capo, vagliono contr'alla fredda reuma del capo. Il vino della sua decozione, e del sugo della regolizia, vale contr'alla tosse, e dolor di stomaco, per ventosità. Anche'l vino della sua decozione, e degli anici, vale contra'l dolor dello stomaco. Anche la fomentation dell'acqua della sua decozione, vale contr'alla stranguria, e dissenteria, e mondifica la matrice, e riscalda, e conforta: e'l vino della sua decozione riscalda lo stomaco raffreddato, e similmente il fegato, e la milza.

Della Santoreggia . Cap. CXX.

LA Santoreggia è calda, e secca in secondo grado, e semina del mese di Dicembre, di febbrajo, e di Marzo mescolatamente con l'altre erbe: e anche sola può seminarli. La poltiglia di farina, e acqua, e della sua polvere fatta, mondifica i membri spiritali. Anche la sua polvere confetta, vale a quel medesimo. Dioscoride dice, che l'uso della santoreggia è convenevole a conservar la fantà, e mettesi ne' cibi. Albumasar dice, che la sua proprietà è di cacciar la ventosità, e gli enfiamenti, e le torzioni, e di smaltire il cibo, e di scacciar le superfluitadi dello stomaco, e provocar l'orina, e i mestrua, e sottigliare il vedere, indebolito di mala umidità.

Della Schiarèa . Cap. CXXI.

LA Schiarèa si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, di febbrajo, e di Marzo, e d'Aprile, e desidera tal terreno, quale desiderano l'altre erbe comuni. Questa erba è ottima, ed è perpetua: e quando è trapiantata in ordine, come le cipolle, poichè'l suo seme sarà maturo, e colto, se si taglierà sopra terra, per tre, o per quattro dita, rinasce, e diventa bellissima nell'Autunno: e se si taglia il suo gambo, secca, e nondimeno di Settembre ri-

rimette, o nella seguente State, sicome il finocchio, e ottimamente vive all'ombra. 81

Degli Scalogni . Cap. CXXII.

GLi Scalogni si piantano del mese di febbrajo, sicome gli agli, per se, nelle porche, e nelle porche dell'altre erbe, e ciascuno fa molti figliuoli, e massimamente se la terra sarà ben grassa, quando si piantano. Anche si dice, che se gli spicchi degli agli si metton nella cipolla pertugiata, e si piantano sopra la terra, diventeranno scalogni. Gli scalogni son della natura delle cipolle, ma son meno umidi, e di lor natura confortano l'appetito, e la malizia de' cibi venenosi correggono, e noccono al vedere, e fanno dolor di capo, e putir la bocca: e non si confanno a mangiare con carne grassa, perocchè ammendan la lor malizia.

Dell' Erba giudaica . Cap. CXXIII.

IL Tetrabit, cioè l'Erba giudaica, è calda, e secca nel terzo grado. Il vino della sua decozione aiuta la digestione, e cura il dolor dello stomaco, e delle budella, per ventosità. E le frittelle fatte della sua erba, e di farina, e d'acqua, confortano il natural calore, e provocano l'orina. E lo impiastro fatto della detta erba, cotta in acqua, solve la stranguria. Anche il fomento fatto dell'acqua, ove sarà cotta, riscalda, e mondifica la matrice.

Della Tassia . Cap. LXXIV.

LA Tassia è calda, e secca nel terzo grado, e serbasi per tre anni, e truovasi in Arabia, in India, e in Calamite porre: e se perciò avviene enfiamento alcuno, si stropicci con panno lino, bagnato d'aceto, o vero, che'l luogo enfiato s'unga col populeone, giuntovi aceto. La tassia è erba tunicanorum, imperocchè pesta fa enfiar la faccia, e'l corpo, come se fosse lebbroso, e curasi, come è detto, col populeone, e aceto, e col sugo della sempreviva.

Del Tasso barbasso . Cap. CXXV.

IL Tasso barbasso è caldo, e secco, e la fomentazione fatta della sua decozione, vale contr' alle morici. E a quel medesimo vale, se la natura di dietro dello infermo, dopo l'uscita, sene forbe. Anche la sua decozione in acqua, vale a tenasmon, e contra'l flusso del ventre.

Del Testiculovulpis . Cap. CXXVI.

IL Testiculovulpis è buono, e dolce al gusto, e preso col vino, dà talento d'usar con femmina, e dà a ciò ajutorio, ed è caldo, e umido, ed è spezie di Satirion.

Del Testiculo del Cane . Cap. CXXVII.

IL Testiculo del Cane, è un'altra spezie di Satirion, ed è nelle foglie, e nel gambo, simigliante a' testicoli della volpe. E la sua radice è di due nodi, perocchè ha uno tondo di sopra, e un'altro di sotto, e l'uno è molle, e l'altro è duro, e pieno, e in quello è superflua umidità. E se innanzi al coito il maschio prenda il maggior testiculo, quello, che si conceperà, per lo coito, farà spesso volte maschio: e se la femmina prende il minore, ed impregni, diverrà il più femmina. E dicesi, che il maggiore accresce il coito, e'l minore lo consuma, e ciascuno di questi due, distrugge l'operazion dell'altro, secondo che scrive Frate Alberto nel Libro de' Vegetabili.

Del Timo . Cap. CXXVIII.

IL Timo è un'erba molto odorifera, il cui fiore è Epitimo appellato, ed è questo fiore medicinale, perocchè egli ha virtù di purgar la malinconia, e la flemma, e però vale contr' alla quartana, e l'altre malinconiche infermità: del quale dobbiamo dare acuitade alle medicine. E non mica per se medesimo dar si dee, perocchè egli ha natura di far tramortire, e d'inducere angustia de' membri d'entro.

*Del.**Della Viuola . Cap. CXXIX.*

LA Viuola è fredda, e umida, delle quali, quando sono verdi si fa zucchero, e olio violato. Ma lo sciroppo violato si fa delle secche, e delle verdi: ma quel, che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero violato si fa nel modo, che'l rosato. Lo sciroppo si fa in questa maniera, cioè. Che si prendono le vivuole, e si cuocono in acqua, e della colatura, e del zucchero, si fa sciroppo. Ma se si facesse del lor sugo, e del zucchero, farebbe migliore. L'olio violato si fa in questa maniera, cioè. Che si prendono le vivuole, e si cuocono in olio, e la colatura farà olio violato: il quale, ricevuto dentro, vale contr' alla distemperanza della disordinata fatica di tutto'l corpo. Anche la sua unzione, fatta sopra'l fegato, vale contra'l suo riscaldamento. Anche l'unzione fatta di quello, sopra la fronte, e sopra le tempie, rimuove il dolor della testa, che da caldo procede. Le vivuole hanno virtù d'ammorbidare, ammollativa, refrigerativa, e lassativa: ma sono poco lassative, e purgano principalmente la collera rossa: onde vagliono contr' alla terzana, e contr' alla distemperanza del fegato in calore, e contr' all'oppilazion del fegato, e contr' alla giallezza, e contr' al difetto dell'appetito, per cagion di collera. Ancora le vivuole peste, e poste sopra le calde aposteme, nel principio vagliono: e quel medesimo adopera la sua erba, e la fomentazione fatta dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, a' piedi, e alla fronte. Nell'acute infermitadi provoca sonno. Ed è da sapere, che lo sciroppo violato si dee più cuocere, che'l rosato: in altra maniera tosto si corromperebbe.

Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico . Cap. CXXX.

Virgapastoris è il Cardo salvatico, ed è freddo, e secco, e solamente le sue foglie si confanno ad uso di medicina, verdi, e secche: ma verdi sono di maggiore efficacia, ed hanno virtù di costringere, di ripercuotere, e d'infreddare. E lo'mpiastro fatto della sua polvere, e d'aceto, e d'albumi d'uovo, sopra'l pettignone, e sopra le reni, vale contra'l flusso del ventre. Anche la sua polvere, data in uovo da inghiottire, vale a quel medesimo. Ancora, data col sugo della petacciola, vale a quel medesimo, e al flusso della femmina. Anche vale a quel medesimo

F 4

la

la fomentazione fatta dell'acqua della sua decozione. E pesta, vale alle calde aposteme, in principio. E posta sopra'l capo raso, vale contra la frenesia, e dolor, per calda cagione. Anche è quest'erba molto consolidativa delle fresche ferite. Anche i semi, e i vermicelli, i quali sono ne' cardì secchi, sopra la radice, ricercano gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro, che la sua radice cotta in acqua, accende il desiderio a' bevitori. Anche dice, che'l cardo è utilissimo alla matrice, e aiuta le femmine, acciocchè generino figliuol maschio.

Della Volubile. Cap. CXXXI.

LA Volubile è un'erba, la quale s'involge sopra le piante, le quali son prossimane, ed è poco calda, ma molto secca, la qual cosa la sua tortura dimostra. Ed enne un'altra spezie, la qual s'appella funis pauperum, e questa è terrestre, e acqua, la quale, per la sua terrefrattade, è costrettiva, e per l'acqueitate, è mondificativa, e lenitiva, le cui foglie saldano le gran ferite, e non hanno pari in quella operazione; e si cuociono in vino, e s'impiastrano sopra le ferite, con aceto. E sono ancora medicinali all'arsura, o vero cottura del fuoco. Anche n'è un'altra spezie, che si chiama volubile maggiore, e'l suo latte rimuove i peli, e uccide i pidocchi.

Dell' Ortica. Cap. CXXXII.

L'Ortica è detta, imperocchè il suo toccamento riscalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio, ed è di due maniere: l'una è pugnente, e l'altra è morta, la qual non pugne, e le sue foglie sono più bianche, e più molli, o vero morbide, e più ritonde, e ciascuna di queste è medicinale, imperocchè lo suo sugo, bevuto col vino, vale contr'all'itterizia, e contr'alla colica, e data col mele, cura l'antica tosse, e purga'l polmone, e mitiga l'enfiamento del ventre. Le sue foglie peste col sale, purgano, e curano le brutte ferite, e'l morso del cane, e'l canchero. Anche la sua radice pesta, e cotta in vino, e olio, vale contr'all'enfiamento del ventre, o vero della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso. Ancora il suo sugo bevuto col vino, specialmente mischiato col mele, e col pepe, muove a lussuria, e provoca l'orina, e la sua erba fresca, e tenera, cotta, ammolli il ventre, e specialmente del mese di Marzo, cotta con olio.

Del-

Della Vetriuola. Cap. CXXXIII.

LA Vetriuola, che per altro nome, Paritaria s'appella, ed è erba calda, e secca nel terzo grado, e chiamasi vetriuola, perocchè sene purgano i vetri, la quale, quando è secca, è di niuna efficacia, e verde è di molta operazione: la cui virtude è diaforetica, ed estenuativa. Contr' alla frigidità dello stomaco, e delle budella, e contra'l lor dolore, e contra stranguria, e diffuria, si prenda la detta erba, e si riscaldi in un testo, senza alcun liquore, e si ponga nel luogo, dov'è la doglia, e si cuoca in vin bianco, alquanto acetoso, con la crusca. Contr' alla stranguria, e diffuria, si cuoca in acqua falsa, e olio, e impiastrisi sopra'l pettignone. Ancora val molto, cotta, e mangiata, contra'l dolor dello stomaco, per frigidità, e ventosità. Ancora pesta alquanto, e scaldata con vino, e crusca, disenia.



IN-

INCOMINCIA IL LIBRO SETTIMO

De' Prati, e Boschi.



POichè di sopra è sufficientemente trattato del coltivamento de' campi campestri, e delle vigne, e degli arbori, e degli orti, li quali richieggiono molta industria, sollecitudine, e dottrina, tratteremo al presente de' prati, e delle felve, i quali non richieggiono tanta dottrina, ma quasi, per lor medesimi, naturalmente nascono. E principalmente direm de' prati, perchè furono fatti, e quale aere, terra, e acqua, e sito desiderano, acciocchè producano maggiore abbondanza d'erbe. Poi appresso diremo, come si fanno, e come si procurino, e rinnuovino: e del fieno, il quale è il suo frutto, come si colga, e si conservi, e della sua utilidade.

Perchè i Prati creati furono, e che aria, terra, acqua, e sito desiderino, e di loro utilità.

Cap. I.

I Prati furono dalla Natura, per Divino comandamento, creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda, si vestisse, e ornasse, e acciocchè le loro erbe, così secche, come verdi, dessero agli animali convenevole nutrimento. Onde è da sapere, che in essi nascono diverse generazioni d'erbe, per la diversità degli umori contenuti nella parte di sopra della terra, la qual cosa la Natura sagace, che nelle cose necessarie non vien mai meno, ha adoperata, e fatta, perchè la diversità degli animali, si nutrisca di quelle cose, l'appetito de' quali, in tutte le cose è di-

è diverso, e strano. I prati desiderano aere temperato, o prossimo a freddezza, e umidità: ma se troppa freddezza fosse nel luogo, farannovi continuamente le nevi, e l'ghiaccio, i quali al tutto impediranno le generazioni dell'erbe. E se vi sia troppa caldezza, e secchezza, consumerà ogni verdume, se non vi si soccorrerà con continuo adacquamento. E desiderano ancora, acciocchè sieno copiosi d'erbe, grasso terreno. Vero è, che se non sarà troppo grasso, produrrà le sue erbe più saporose, e odorifere, e sottili: ma se sarà troppo magro, produrrà poca erba, o quasi niente; imperocchè cotal terreno, e similgiuntamente il salso, e l'amaro, per la sua debilitade, o vero malizia, non può vestirsi. Anche l'acqua, che a' prati è più convenevole, è l'acqua, che piove, la qual discende con calda corruscazione. E similgiuntamente l'acqua, che d'Aprile, e di Maggio piove sottile, e tutta quella, che di State discende, è buona, pur che non sia gelata, per natura di gragnuola liquefatta, e strutta. E di seconda bontade è l'acqua del lago, la quale è chiara, e calda, e grassa. Appresso è l'acqua de' fiumi, e ultimamente l'acqua delle fonti, la quale, quanto dal suo principio più si dilunga, tanto è migliore, perocchè nel tempo della State ha meno freddezza. I prati desiderano il lor sito basso, nel quale continuamente sia inchiuso umore: ma se sarà basso in tanto, che l'acqua ricuopra la faccia della terra, non sarà disposto ad alcuna buona erba produrre, ma sarà prossimo a natura di palude, e produrrà giunchi, pannie, e quadrelli, e similgianti paludali erbe, grosse, senza sapore, acquidose, e quasi inutili a tutti gli animali. E se il lor sito sarà tanto ad alto, che non si possa adacquare agevolmente, sofferrà secchezza, e aridità, se non fosse già nell'Alpi, e ne' luoghi freddi, imperocchè in cotali, benchè producano poche erbe, tuttavolta saranno sottili, saporose, e odorifere. E l'ottima postura del prato è quella, la quale abbia sopra se rivo, che corra, per lo qual si possa, quante volte sarà bisogno, adacquare.

Come si fanno i Prati, e procuransi, e rinnuovansi.

Cap. II.

I Prati naturalmente allignano in ciascuna parte, dove la terra è illustrata da' raggi del Sole. Fannosi ancora a mano, o di luoghi salvatici, e boscherecci, o di campestri campi. E nel primo modo, cioè di luoghi salvatici, si fa in questa maniera, cioè. Che si dee il luogo sterpare

pare del mese di Settembre, o d'Ottobre, e si dee da tutti gl'impedimenti purgare, e non solamente da pruni, e bronchi, ma eziandio dall'erbe larghe, e sode, o vero dure. Appresso, quando sarà lavorato, e minutamente, e spesso, e per molte arature, soluto, e rotto, e tolto via le pietre, e le zolle rotte, e disfatte, si dee a Luna crescente, con letame fresco, letaminare: e si dee attentamente guardare, che gli animali, in niuna maniera v'entrino, e specialmente i cavalli, e i buoi, e gli altri giumenti, e massimamente quando è umido, acciocchè le lor pedate non rendano il suo terreno in molti luoghi disuguale. Ma se si faranno de' campi campestri, si deon, per tutte le parti, agguagliare. E rotte le zolle, a modo di sopra detto, vi si puote sparger, col seme del fieno, quel della vecchia mischiatamente. E non si dee prima adacquare, che 'l suo sugo sia divenuto durq, acciocchè la forza dell'acqua, che vi corre per entro, non meni via la sua debile, e non dura corteccia. Ma que', che vogliono certi anni aver prati, e certi anni biada, eziandio delle terre magre, con adacquamento, ottimamente in questo modo fanno, cioè. Che mettono per lo campo, a ciò disposto, l'acqua torbida, acciocchè i solchi si riempiano di nuovo terreno, e 'l campo ancora s'agguagli, e senza seminazione d'alcuna erba, diventerà ottimo prato. E se si lascerà in cotal maniera, per quattro, o cinque anni, e poi s'ari, si potrà ogni anno, infino a cinque anni, seminare a grano: e sarà meglio, se dopo i due anni, si muterà biada d'altra generazione. Ma coloro, che vogliono avere l'uno anno grano, e l'altro prato, acconciamente questo modo osservano, cioè. Che mettono l'acqua nel campo, quando la biada è cavata fuori, e quivi la lasciano la State, e l'Autunno, se fa asciutto: e la State seguente rompon la terra, all'ora avranno segato il fieno, e la seconda volta, e la terza l'arano, e seminano. E se ancora vogliono aver grano, non l'arano, se non intorno alla fin d'Agosto, cavatone il guaime: e allora la rompono, e la seconda volta l'arano, e seminano ogni anno: e tuttavolta colgon l'erbe del guaime, con le secce, in questo modo, cioè. Che essendo il grano ne' campi, e incontanente, che ne sarà tratto, mettono l'acqua nel campo, anzi chiara, che torbida, e guardarlo dalle bestie, e poi segano il guaime, con la seccia, e la ripongono, e la danno il Verno agli animali, i quali scelgono l'erba, e della seccia si fanno letto, e letame. E quando hanno segato l'erba, e la seccia predetta, l'arano una volta, o due, e poi vi seminano, e hanno poi buon gra-

grano, o altra biada. Anche procurano, e che de' prati si divellano tutte quelle cose, che impediscono, ogni volta, che vi rinascono, e anche l'erbe, che non sono a' prati convenevoli, e specialmente si faccia dopo le gran piove, le quali mollificano in tanto la terra, che l'erbe nocive si divellano con le lor radici. Anche è molto utile a' prati, se nel Verno si letaminano con fresco letame, acciocchè l'erbe n'abbondino. Ancora se incontanente, che saranno segati, s'adacquino fortemente, si potranno tre, o quattro volte segar l'anno. Ma quando saranno vecchi, e coperti di muschio, si radano, e acciocchè 'l muschio si consumi, secondo che dice Palladio, vi si dee spesso metter la cenere. Ma se fossero del tutto sterili, si dee arare il luogo più volte, e ragguagliato più volte, si faccia il prato.

In che modo, e in che tempo si deon segare i Prati.
Cap. III.

I Prati si deon segare, quando l'erbe saranno a debito crescimento venute, e quando avranno compiuti i fiori, e innanzi, che pervengano a cadimento delle lor foglie, e de' fiori, e che si secchino. Imperocchè se prima saranno segate, sarà il fieno acquidoso, e non darà a' cavalli, e a' buoi, che duran fatica, fermo, e sodo nudrimento. E se sarà troppo maturo, consumato già il natural calore, e umore, diventerà senza sapore, e darà agli animali poco, e abbominabile nudrimento. Deon si segare per bello, e per chiaro tempo, quando si spera, che la caldezza, e secchezza dell'aere debba durare. E poi, sia segato il fieno, si dee lasciare per un giorno, o per due, ne' prati, innanzi che si volga. Appresso si dee volgere, e convenevolmente seccare, e poi si dee raccogliere, e portare, e riporre al coperto. Il quale, se mancasse, si dee porre all'aria, in tal maniera acconcio, che l'acqua, che piove non vi possa entrare. E se, poichè di nuovo fosse segato, nel prato piovesse sopra esso, innanzi che sia volto, riceverà poco, o quasi niun nocimento dall'acqua. Ma come dice Palladio, non si dee dopo la piovra volgere innanzi che la parte di sopra sia secca, o sia stato rivolto, o no. Ma se, poichè sarà rivolto, vi piova fuso, al postutto si guasta, e divien da niente, se non sarà curato al modo, che dinanzi dice Palladio. L'utilità del fieno è questa, cioè. Che tutto l'anno si serba, il quale anche acconciamente si può serbar per due anni, e sarà convenevole nudrimento a' buoi, e a' cavalli, e agli asini, e a certi altri animali, acciocchè possano tollerare le fatiche, che a pro degli huomini sono im-

imposte loro, e soccorrere alle pecore, nel tempo delle nevi, quando non possono dalla terra prendere nutrimento. E se sarà fieno sottile, e fogliuto, odorifero, e laudabile, sarà quasi annona agli animali, così nel caldo, come nel freddo tempo, sufficiente alla lor fatica. Ma se sarà fieno grosso di pantano, o che sia troppo tosto, o troppo tardi legato, non sarà sufficiente agli animali, che duran molta fatica, se con l'ajuto dell'annona non si soccorrano, se non si desse loro già nel tempo della gran freddura, nel quale gli animali non s'affaticano, e ogni pastura più disiderosamente rodono per lo freddo.

Incomincia la seconda parte del settimo Libro de' Boschi, e primieramente di quelli, che naturalmente sono prodotti, e fatti.
Cap. IV.

Dico primieramente, che le selve, o Boschi, o naturalmente avvengono, o per industria umana si fanno. Quelle, che sono dalla natura prodotte, si fanno per umore, e per semi, naturalmente nella matrice della terra contenuti, i quali, per la virtù del cielo, escono fuori alla sommità della terra, e si dirizzano in pedali di diverse piante, secondo la diversità degli umori, e del seme, e de' luoghi, ne quali nascono. Ancora fanno senza operazione umana, de' semi, i quali da' prossimi arbori caggiono in terra, o dagli uccelli, o da' fiumi, di lontane contrade, sono portati, e menati. Onde nell'Alpi naturalmente nascono le selve de' pini grandissime, e de' faggi, e de' castagni, e delle querce, e de' cerri, e di simiglianti arbori. E ne' luoghi bassi, e paludosi nascono, per se medesimi, i salci, i vinchi, i pioppi, gli ontani, le canne salvatiche, e simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diverse generazioni, e peri, e meli, e forbi, e olmi, e frassini, e oppi, e simiglianti arbori: e quanto il terreno è più grasso, tanto diventano gli arbori di maggior grandezza. Ma nel magro, e salso, o amaro terreno, nasceranno spineti, e arbori torti, e piccioli, e spinosi, e scabbiosi, e aspri. E deonfi queste selve diversamente procurare, e atare: imperocchè quelle dove sono i castagni, i peri, i meli, e simiglianti arbori, che fanno frutto, si deono purgar da tutti spineti, e piante strane, e diradare gli arbori fruttiferi, che fossero troppo spessi, e tagliargli alto, tanto, che le bestie non vi possano aggiugnere, e innestargli quivi di pian-

piante dimesliche, e nobili, secondo la dottrina data nel secondo Libro, dove trattammo de' nesi. E ancora quelle selve, le quali sono occupate da altri arbori, e spineti, se avranno arbori nobili, e belli, atti agli edificj, e altre opere, sono similmente da purgare: e dove saranno troppo spessi, si deono diradare, a poco a poco, levandone i più rustichi, acciocchè ogni umore del luogo si converta nella sostanza de' migliori arbori. Ma quelle, nelle quali sono gli arbori, solamente a fuoco disposti, non si deono toccare, se non si purgassono di spine, e triboli, le quali d'ogni quinto, o sesto anno, o più di rado, si deono tagliare, e raunare a legname, per ardere.

Delle Selve, che per industria d'huomo si fanno.
Cap. V.

Qualunque desidera di piantare, o di seminar la selva degli arbori, principalmente consideri la natura, e l' sito della terra, nella quale ordina di far la selva, e in ciascuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo si confacciano, e l' desiderio, e la volontà del ponitore adempiano. Imperciocchè se sia in alte Alpi, o nelle valli dell'Alpi, e la terra sia soluta, riceverà acconciamente le piante, e i semi delle castagne, li quali dovranno stare l'uno dall'altro partito, almanco, quaranta piedi. Ma se la terra è cretosa, o pietrosa, in cotali luoghi specialmente si confanno ad esse quercia, o rovere, o cerro. Ma se cotal terreno sarà in monti caldi, dilungi dall'Alpi, ad esso convenevolmente i mandorli si confanno. E se i luoghi saranno grassi, acconciamente si confanno ad essi pereto, e meleto: e ne' luoghi caldi l'uliveto, e l' ficheto, e selva di melagrani: ma ne' freddi, e temperati, l'avelane, le mele cotogne, e le nespole. E se l' luogo sarà umido, e basso, e soluto, riceverà più convenevolmente il falceto, l'albereto, l'ontano, e l' pioppo. E se cotal luogo sarà cretoso, si conformerà assai bene con esso l'olmeto, il frassineto, l'oppio, il rovereto. Ma se l' luogo sarà marino, arenoso, e sterile, desidera pineto: e ne' caldi climi predette cose s'ordinano, o di piante, a' detti luoghi, d'altre parti, portate, o de' semi, che vi si spandono, e in convenevoli luoghi, con mano, piantate. Ed è da sapere, che i castagni deono, per ciascun verso, esser distanti l'uno dall'altro, quaranta piedi almeno, acciocchè i rami si possano dilatare, e far molto frutto, senza impedimento, peroc-

rocchè naturalmente si dilatano, per li lati molto. E conviene, che le querce non abbiano minor distanza, imperocchè naturalmente molto si spargono per lato. I roveri, e i cerri, per venti piedi, o meno, deono aver distanza. E questi tre arbori fanno ghiande, le quali sono ottimo cibo per li porci. Ma i peri, e i meli sieno partiti venti piedi, o infino in trenta: ma gli ulivi, e i fichi, e i melagrani, e gli avellani, e i meli cotogni, e i nespoli, potranno star partiti da dodici, infino in venti piedi. E i melagrani si possono acconciamente più spesso piantare. Ma il salceto, o si pianti per pertiche, e vimini, o per legname di case; se si pianta per pertiche, e vimini, si dee venti piedi l'un dall'altro partire: se si pianta, per legname, basterà, che sia partito, l'uno dall'altro, due, o tre, o quattro piedi, perocchè la sua spessezza fa rettitudine, e accrescimento. Ma l'oppio, e l'ontano, perocchè non molto si spandono, ma naturalmente si levano in alto, non si deono por radi: ma l'albero è utile, che ngrossi nel pedale, per le tavole, le quali acconciamente si fanno di quello, in molti lavorii: e ancora sparge molto in alto i suo' rami, per li lati: ed imperciò, non disconvenevolmente, infino a venti piedi, spartito l'un dall'altro, si pianta. Il quale eziandio, da ciascun ramo, ch'abbia alcuna cosa di corteccia, con grande agevolezza nascerà. Possonsi ancora porre spesso, acciocchè facciano i rami sottili, e lunghi. Ma l'olmo, e l'pioppo, e l'frassino, non però sconvenevolmente si pongono spesso, e larghi, perocchè cotali arbori, così grossi, come sottili, e lunghi, s'adattano a diversi lavori. Ma il pino, e la palma, acconciamente potranno stare, l'un dall'altro, lontani, intorno di trenta piedi. Ma conciossiacosachè di ciascuna spezie de' predetti arbori, sia nel quinto Libro pienamente trattato, come ne' campestri campi si dispongono, basti al presente aver brevemente toccato, come di quegli si fanno boschi, e selve.



LIBRO OTTAVO

De' Giardini, e delle cose dilettevoli d'arbori, e d'erbe, e frutto loro artificiosamente da fare.



NE' Libri passati avemo trattato degli arbori, e dell'erbe, secondo che sono utili al corpo dell'huomo: ma ora è da dire delle predette cose, secondo che all'animo danno diletto, e poi appresso, conservan la sanità del corpo, perocchè la complession del corpo sempre s'accosta, e conforma al desiderio dell'animo.

De' Giardini d'erbe piccole. Cap. I.

I Verzieri, alcuni solamente dell'erbe, e alcuni degli arbori, e alcuni dell'erbe, e degli arbori si può fare. Quegli, che solamente si fan dell'erbe, desiderano terra magra, e sode, o vero salda, acciocchè possano creare le sottili erbe, e le minute, le quali massimamente dilettono il vedere. Convienfi adunque principalmente, che'l luogo, che s'apparecchia a verziere, o vero giardiniere, si purghi prima dall'erbe, e radici malvage, e grandi: la qual cosa appena si potrà fare, se imprima ottimamente non s'appiana il luogo, dibarbatone le lor radici, e in ciascuna parte si metta boglientissima acqua, acciocchè l'rimanente delle lor barbe, e de' semi, che nella terra son nascosi, in niuna maniera possano germinare. E appresso si prendano grandi cespugli di sottil gramigna, e sen'empia tutto'l luogo: i quali cespugli fortissimamente si calchino, con mazze di legno: e co' piedi si calchi la detta gramigna, inattanto, ch'appena sene vegga niente: e allora, a poco a poco, usciranno fuori della terra minutissimamente, e

la parte di sopra della terra copriranno, a modo d'un panno verde. Anche dee essere il luogo del verziere quadrato di tanta misura, che basti a coloro, che in esso dovranno dimorare. E nel suo circuito si piantano d'ogni generazione d'odorifere erbe, siccome ruta, salvia, basilico, majorana, menta, e simiglianti. E così simigliantemente vi si piantino fiori d'ogni ragione, siccome viuole, gigli, rose, ghiaggiuoli, e simiglianti. Intra le quali erbe, e cespuglio piano, sia un cespuglio rilevato, acconcio quasi a modo di seggiolo da sedere, fiorito, e bello. Ancora nel cespuglio, o vero erbajo, il quale è contr'alla via del Sole, si deono piantare arbori, o menarvi, o vero tirarvi le viti, delle cui foglie si difenda il cespuglio predetto, ed abbia dilettevole, e fresca ombra. E perchè in questi cotali arbori si ricerca più l'ombra, che 'l frutto, non è da curar del lor cavamento, o letaminamento, le quali cose al cespuglio, o vero erbajo, farebbono nocimento. E si dee prender guardia in ciò, che gli arbori non sieno troppo spessi, nè molti, per numero, imperocchè 'l rimovimento dell'aura, la sanità corrompe del luogo: ed imperciò il verziere desidera avere l'aere libero, e la troppa ombra genera infermitade. Ancora non deono essere i predetti arbori nocivi, siccome il noce, e certi altri. Ma debbono esser dolci, e odoriferi in fiori, e allegri in ombra, siccome sono le viti, i meli, i peri, e gli allori, e i melagrani, e i cipressi, e simiglianti. Ancora sieno, dopo il cespuglio, o vero erbajo, di molte, e diverse erbe medicinali, e odorifere, conciossiachè non solamente dilettono, per lo loro odore, ma daranno eziandio diletto, e recreazione alla vista, infra le quali erbe si mescoli in più luoghi la ruta, imperocchè è erba di bella verzura, e ancora, con la sua amaritudine, scaccia fuori del verziere i venenosi animali. E nel mezzo dell'erbajo non dee essere alcuno arbore, ma solamente la fresca pianura dell'erba libera rimanga, con puro, e allegro aere, perocchè quello cotale aere è più sano. Ed eziandio le tele de' ragni, distese dall'uno all'altro ramo dell'arbore, impedirebbono, e brutterebbono la faccia di coloro, che passassero per l'erbajo. E se sarà possibile, si faccia discender nel mezzo di detto verziere, una fontana chiarissima, la cui bellezza adduca diletto, e giocondità. Ancora ad Aquilone, e ad Oriente sia il detto verziere aperto, e manifesto, per la sanitate, e purità de' venti, che quindi spirano. Ancora sia chiuso dalla parte contraria, per la tenebrosità, e pestilenza de' venti, che quindi soffiano. E avvegnachè il vento, che vien d'Aquilo-

lone, impedisca i frutti, conserva nondimeno mirabilmente gli spiriti, e guarda la sanitate. E ancora non si richiede il frutto degli arbori nel verziere, ma solamente il diletto.

De' Giardini mezzolani, e delle persone mezzane.
Cap. II.

Primieramente si misura lo spazio del terreno, che si dee al verzier diputare, secondo la facultà, o dignità delle mezzane persone, cioè. Che due, o tre, o quattro, o più jugeri si cingano di fossati, e di siepi di pruni, di rosai bianchi, e di sopra si faccia una siepe di melagrani, ne' luoghi caldi, e ne' freddi, di nocciuoli, o di prugni, o di meli cotogni. Anche si dee arare, e con l'erpice, e con le marre il luogo, per tutto, pianare. Appresso si fegni il luogo, con una funicella, dove si deono piantare i detti arbori. Piantansi in esso schiere, o vero ordini di peri, e di meli, e ne' luoghi caldi, di palme, e di cedri. Ancora vi si piantino schiere di mori, e di ciriegi, e di fusini, e di simiglianti arbori nobili, come di fichi, di nocciuoli, e di mandorli, e di meli cotogni, e di melagrani, e di simiglianti, cioè di ciascuna generazione, nel suo ordine, o vero schiera, e sieno dilungi gli ordini, o vero schiere, almanco venti piedi, o quaranta le più, secondo la volontà del Signore. E nella schiera, o vero ordini piedi, e i piccioli dieci. E intra gli arbori in ischiere si potranno piantare viti nobili, di diverse generazioni, le quali daranno diletto, e utilitade. E si cavino le dette schiere, o vero ordini, acciocchè gli arbori, e le viti meglio allignino. E tutto l'altro terreno s'ordini a prati, de' quali l'erbe non ben nate, o vero grandi si divellano, dopo le gran piogge. Anche si seghino due fiate l'anno arbori, e formino, secondo che di sopra pienamente nel Libro quinto si trattò. Anche vi si facciano le pergole, nel più acconcio, e convenevol luogo, a modo d'un padiglione formato.

De' Giardini de' Re, e degli altri ricchi Signori.
Cap. III.

Imperciocchè cotali persone, per le loro grandi ricchezze, e potenze, possono, in queste cose mondane, interamen-

ramente soddisfare alle loro voluntadi, e le più volte non manca ad essi altro, che la 'ndustria, e scienza d'ordinarle, voglio, che sappiano, che'l verziere è di molta gioconditade, e possono in questo modo fare, cioè. Che principalmente scelgano il luogo piano, non paludoso, nè impedito dal soffiamento de' buon venti: nel quale sia fontana, che per le tue parti, e luoghi si spanda, e sia di misura di venti jugeri, o più, secondo il piacer del Signore: e si cinga di mura alte, quanto si conviene. E dalla parte di Settentrione si planti in esso una selva di diversi arbori, nella quale si fuggano, e si nascondano i salvaticchi animali, messi nel detto verziere. E dalla parte Meridiana si faccia palagio bellissimo, nel quale il Re, o vero la Reina, dimorino, quando vorranno fuggire gravi pensieri, e la loro anima d'allegrezza, e sollazzo rinnovare. Imperocchè questo palagio, da cotal parte fatto, farà nel tempo della State, appresso di se, nel giardino, dilettevole ombra. E le sue finestre avranno dalla parte del verziere, temperato riguardo, e senza caldo di fervente Sole. Ancora in alcuna parte di questo giardino, si potranno fare i sopradetti verzieri. Anche vi si faccia la peschiera, nella quale diverse generazioni di pesci si nudriscano: e vi si mettano ancora le lepri, i cervi, i cavriuoli, i conigli, e simiglianti animali non rapaci. E sopra certi arbucelli, presso al palagio posti, si faccia a modo d'una casa, ch'abbia il tetto, e le pareti di fil di rame, spessamente reticolato, dove si mettano fagiani, pernici, usignuoli, merli, calderugi, fanelli, e ogni generazion d'uccelli, che cantino. E sieno le schiere degli arbori del giardino del palagio, al bosco molto lontani, acciocchè del palagio si veggia ciò, che fanno gli animali, che nel giardino son messi. Faccia si ancor nel detto giardino un palagio con camminate, e camere di soli arbori, nel quale possa dimorare il Re, o la Reina co' suoi Baroni, o donne, nel tempo asciutto, e chiaro: il qual palagio si potrà convenevolmente in cotal maniera formare. Misurinsi, e segninsi tutti gli spazii della camminata, e delle camere, e ne' luoghi delle pareti si piantino arbori fruttiferi, se piacerà al Signore: i quali arbori crescono agevolmente, siccome sono ciriegi, e meli. O vi si piantino, e varrà meglio, salci, od olmi, e così, per tagliamenti, come per pali, e pertiche, e vimini, per più anni, si procuri il lor crescimento, in tanto, che le pareti, e'l tetto si faccia di quelli. Ma potrássi più tosto, e agevolmente fare il palagio, o vero casa predetta, di legname secco, e intorno ad esso plantar le viti, e tutto l'e-

difi-

97
dificio coprite. Potrássi ancor nel detto giardino, far gran copritura di legname secco, o d'arbori verdi, e coprir di viti. Ancora darà molto diletto se si faranno mirabili, e diversi innestamenti d'arbori, ne' medesimi arbori, i quali, il diligente cultivator di questo giardino, potrà agevolmente sapere, per quelle cose, che innanzi, in questo medesimo libro, si diranno. Ancora è da saper, che cotal giardino molto adoreranno gli arbori, i quali giammai di verdi foglie non si spogliano, siccome sono i pini, i cipressi, i cedri, i palmizj, se vi potranno durare. Ancora ciascuna generazione d'arbori, e d'erbe vi si deon porre ordinatamente, per modo, che l'una generazione sia dall'altra distinta, e partita, acciocchè si truovi senza difetto alcuno. Ed in cotal giardino non si dee sempre il Re dilettere, ma alcune fiata rinnovare, cioè. Quando avrà soddisfatto alle necessarie cose del suo reggimento, glorificando Iddio, il qual di tutti i buoni, e leciti dilette è principio, e fattore, e cagione. Imperocchè, siccome scrisse Tullio, noi non seum nati a sollazzo, ma innanzi a severitade, e più gravi le necessarie, e utili cose avrem soddisfatto, alcuna volta diportarsi.

Delle cose, che possono farsi a adornamento, diletto, e utilità delle corti, tombe, e degli orti.
Cap. IV.

Intorno alle corti, e tombe, e giardini, si può fare guernimenti d'arbori verdi, simiglianti a guernimenti di muri, o vero di palancati, o steccati, con torri, o vero batifolli, in questo modo, cioè. Che nella sommità delle ripe, che cingono il luogo, ottimamente purgate da tutti i pruni, e arbori vecchi, si piantino salci, o pioppi, se'l terreno si conforma con essi, od olmi, se si confanno con tal terreno, e si piantino profondamente spessi, per un piè, o meno, e con linea menata diritta, e si lavorino, e procurino ottimamente con le zappe, e con letame, e quando faranno cresciuti, si taglin presso alla terra. E l'arrio della linea, quattro dita: e co' pali, e con le pertiche, e legami, si mandino su diritti, infinattanto, che faranno cresciuti otto, o dieci piedi, ed in quella altitudine, quando faranno alquanto ingrossati, si taglino. E infra'l luogo del guernimento predetto, per cinque piedi si piantino simiglianti piante, nel tempo, che le prime, che ugualmente