



Баварола, чорсе, манзано, Апенетиа 1515





*Biblioteca de
D. Guillermo Barandiarán Alday
donada a la
Biblioteca Universitaria
de Deusto*

2010



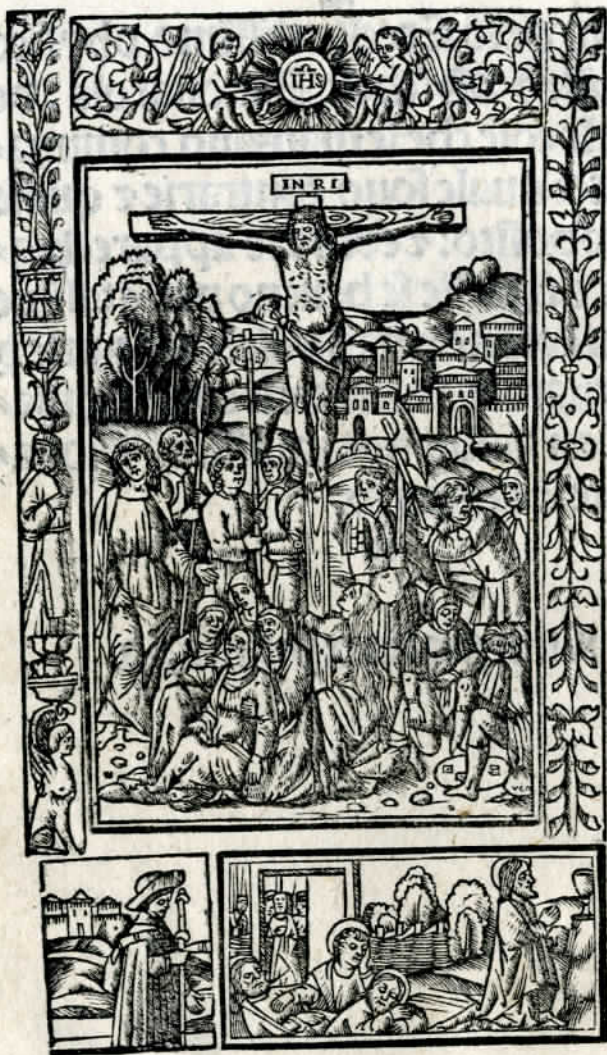




✠
Libreto de lo Excellentissimo physico
Maistro Michele Sauonarola: de
tutte le cose che se manzano comuna-
mente: quale sono contrarie z quale
al proposito: z como se apparecchia-
no: z di quelle se beueno per Italia: e
de sei cose non naturale: z le regule p
cōseruare la sanita de li corpi huma-
ni Con dubij notabilissimi Noua-
mente Stampato.



¶
Cum gratia et priuilegio.



Qua Illustrum et Excelsum
Principem Dominum dominum
Borzius Ducem Adurine et Re-
gis Archionem Estensem ac
Rodigij Comitem: Libellus
Michaëlis Sauonarola. In
fieri sui De Sex rebus non natu-
ralibus Feliciter incipit.

Intitulatio.



En che a tutti
mortali il vo-
lere sapere ge-
sia naturale: il
peche l'alma no-
stra da dio de-
scende che e su-
ma sapientia:
e mientedum ancho a mi pare di
quello piu vaghi esser qlli iqua-
li bano l'animo generoso. Et il p-
che fra tali beni nuerare tu poi.
Imperho vedendo mi tua Si-
gnoria cosi desiderare Caro Il-
lustre mio Signore di tale cose
cosi spesse fiate ne li toi amiche-
uoli conuiuij da me domandate
lequale bano co sua virtu ma sa-
nita cōseruare. Che vno libretto
a ti scriuesse de loro metendo li
nocumenti: e de quelli la corre-
ctione. Et domadadoti cosa cos-
si digna e a mi obita per tuo cos-
si piu sano viuere e tua lōga vita
menare. Disposto me ho al tuo
desiderio cō ogni mia forza e di-
ligetia satissare. Como in tute le

altre mie cose pati piacere sem-
pre sforzato me ho. Et il perche
mio desiderio e di fare cosa che
a ti utile sia de le quale anche mol-
ti altri de cio piacere ne prenda.
Scruiro de tute le cose che
se manzano comunamente e piu
che comūe. Et di quelle che se be-
ueno per Italia. Et ancho men-
tione faro de le altre Sei cose nō
naturale. Como e Aere. Exerci-
tio. Riposo. Somno. e vegiare.
reimpire et euacuare. accidēti de
animo per piu anco a te piacere:
che a tua sanita mategnire mol-
to vale. Et in li lochi che sentiro
tua signoria d quelli o vtile ouer
damno o dilecto douer riceuere
sempre moto alchuno faro per
cossi piu ati satissare. Et acio ch
di tal cose te faza piu memorioso
le ponero con suo ordine che co-
mo dice il philosopho Fa ala me-
moriam. Certo Signor mio quā-
do io confidero cio che tu domā-
di per piu lōgo et ancho per piu
iocūdo viuere tuo tanto gaudio
de cio ne riceuo che ogni grā fa-
ticha ami molto piccola mi pare.
Seguitado adōcha cō questo or-
dine tale. Incipit probemium.
Primo capitulo sera di gra-
ni: como e formento. De-
glio Rizo et. Et de quelle cose
che de quelli se fano: como e del
pane. Et lo secūdo de le berbe.



Il terzo de li agrumi: como: aio: cepole: e porri. **Il quarto** deli fructi. **Il quinto** de le radice: et ácho la ratia co queste nominando: tartusole fungi spongiole e somiante. **Il sexto** de li animali da quatro e da dui pedi e de sue parte: e de lumage: e de rane. **Il septimo** de ipessi de aque dolce: e marine. **Lo octauo** de le ostrege: spolette: cappe caparace e gábari. **Il nono** de li oui. **Il decimo** del lacte lactecini, como e bottiero caso et anche de aqua de lacte che molto se vsa i ferara. **Lo undecio** del vino de vua: de pomi granati: e de berberis dicto crespino: e de vino cocto dicto saba. **Lo duodecimo** de laqua fluuiale ci sternale cocta e cruda. **Lo tertiodecimo** del aceto forte e men forte del vino bono e del guasto. **Lo quattordecio** del agresto. **Lo qntodecimo** del olio liquido e potabile. **Lo sextodecio** del lardo e vnto che cossi se destruze al focho e fasse liquido e corete. **Lo septimodecimo** del miele e del miele de cána che zucchero rosso dire le po. **Lo de cimo octauo** del zucchero. **Lo decimonono** del pevere. **Lo vigesimo** del cinamomo. **Lo vigesimoprmo** del garofalo. **Lo vigesimosecundo** del za-

frano. **Lo vigesimotertio** del sale. **Questi** corali sono como se cōza igbi e sali piu olectenoli assai e di loro molti malitia correctiua. **Impbo** anco con qsto diremo del sale. **Lo vigesimo quarto** sera de le sei cose nō naturale di sopra nominate: cioe aere: somno: vegiare et. **Lo vigesimo quinto** de alchune regule in cōseruare la sanita. **Il vigesimo sexto** d alchūi dubij circa cio: como se meglio e bē disnare o men cenare: o meglio bē cenare e mē disnare. E se sopra ifructi e bon beuere: e de somianti.

Del formeto e de quelle cose che del formento se fano como e pane niuole lasagne e somiate. **Capitolo.**

Primo. **I**l perche fra igrani el formento e il piu nobile: e p il qual nostra natura humana piu se sostiene. **Impbo** di quel pmo sera il nostro scriuere. **Significādo** che p il formeto e tutte le altre cose che bano il nostro corpo cossi como cibo a nutrire.

Vogliamo pma dire ch cosa e cibo acio chel lezere nostro sia piu iocundo e vtile piu che assai. **Notifica** il cibo Auicena tuo a cui tātā fede dimostri: che non e altro che troppo viuio che cossi patisse dal corpo che e cibato e p il qual se restaura quel che psuma

to e per il caldo naturale anco a crescere il caldo naturale e q̄l fortificare como se dice de l'elia p pbeta. **Assumpst** cibū et pforta tus est. **Qsto** aduiene perche el multiplica il sangue ilqual (como recita Aristotile nel libro de lania) alquāti philosophi volero no chel sangue fusse la vita e l'anima del aiale. **Ilpche** vedeuāo vscito il sangue del corpo laniale morire. **Ma** ancora a riscaldare e refredire e cōfortare li mēbri e tuto il corpo con sue qualitate. **Qsti** tali cō sue opatione caldi fredi humidi secchi tēperati cordiali stomacali et epatici splenetic e de tutti adpieno pticularmēte diremo in qsto nostro libretto. **Ma** pur exo che bisogno e volliādo la forteza e la debilita de la virtu de quelli noiati che sia p gradi noiati: cioe p pmo secūdo per terzo e p quarto. **Dico** anchora che p pmo grado itēdeno quello dal tēperato pocho se lōtana: si che quasi nō scaldi ne refredi o humidi o secchi. **Il tēperato** e quel che non scalda ne pocho ne assai ne freda et. **Dico** per sua natura: ilpche p respecto de la dispositiōe del subiecto poteria scaldare e infredare. **Herbi** gratia il cibo tēperato scaldaria vno fredo: e il caldo infredaria como dicono del olio rosa, ma tal

cosa ha in se speculatiōe: laquale lasso al p̄sente como nō fructuosa molto al tuo disio. **E** caldi sono in pmo irisi verze et. diquali diremo tutti. **Il secūdo** e q̄l che dal temperato se lōtana che sensibelmēte scalda e refreda et. ma nō notalmēte: como dicemo esser capari datali. **Il terzo** e quel che pin assai dal tēperato se lōtana: e qsto notalmēte scalda e infreda et. como e cipole: aglio: raffano et. **El quarto** e q̄l ch in vltimo se lōtana e molto assai scalda e ifreda: anco molte volte con corruptiōe del mēbro como pevere sinapi ouer seneua: dico e cō corruptiōe del mēbro: ilper che anche ne itali gradi sono māsione piu e mē lōtano. **Si** che in quel tal grado nō son tutti somianti: ma vno piu caldo e piu fredo del altro como opio scamōea e somiati. **Ma** voglio qsto poco cossi al p̄sente per itelligētia ma zoze a vui bastare: seguitando adōcha diremo del formento.

Del formento.

Formeto e gran caldo i pmo in humidita e in siccita tēperato: e di lui il mioze e il nouo bē maturo: pieno e nō vacuo nō buso: graue de pexo e de colore aureo: nō nato in terra vallosa: ma vole esser nato in terra bona e grassa. **Ilpche** in terra ma-



era nato nō ben nutricha. Il vecchio p haueer cossi p antiqta pso sua humidita anco mē nutricha e da padire perbo e molto difficile. Le assai anco del primo mese nō e bono. Il pche anco tiene de la humidita accidētale riceuuto dala terra nel iacere. Doue toglia tua signoria la bōta del formēto che sta lōgamite suso le bare sopra de lequale pioe spesso: e tuta via da le rosate e pzie bu metato e alterato del qual per aduertētia tua signoria manza. Questo tal zenera nel corpo vētōsita assai: lo infia: opilla molto duro da padire: mal nutrica: fa incorrere colica e somiāti: como neli cauali anco se vede. E impbo tua. S. consiglio de cio faza tuoi guardatozi del grano esser aduertēti. Et anche aduertenti siano quellozo che māzano molto pane che forsi qsta calone e de molte sue ifirmita: da medici cōmunamente neglecta. Il formēto piu nutricha che tutti li altri grani. E il sangue facto d lui e tēpato assai piu chel sangue facto p li altri grani. e qsto p la grā pformita che la cō la natura humana piu di altri. Questo tal grano i qsta tua cita molto e vsato in viuāda como e ifioni apso di nui dicti cossont. Certo cossi elissato e cocto e molto difficile

al padire. Ma pur sel se padisse da bō nutrimēto. E impbo e pasto da vilano e da homeni robusti z de exercitio grāde del qual dice Auerois. Il formēto cocto cō laqua e grosso viscoso opillatino duro da padire piu che altra cosa z e molto catiuo. Nō e adōcha pasto da zentilhoimo.

Del formēto simplice e de la farina.

La farina specialmēte frega del formēto e piu calda e piu secha per il masenare. Cossi piu calda e secha in qil mo uimēto e il fregare d le masene. cossi se scalda como la experiētia proua. La antiqua farina pde p la eta il caldo e rimane il secho. De meza etade e megliora: ma cio sempre hauere nō se po. De cio tuore debi che quāto piu sta il formento suso le masene tanto piu se riscalda e secha. Et ipbo vole el formento a Ferara essere masenato a tempo che pado tuo nō sia tropo grande ne anco tropo piccolo. E de cio puo intēdere quādo la farina nouamēte macinata se repone in pserua in gran quātita. Il pchesha il pane d riscaldato. E certo tal nō e bono. El riscalda il figato: fa bruto colore: da nutrimēto secho e nō lascia igrassare: e forsi e cossi ptegnire la brigata de mal colore e ne-

grī. Il pche a Ferara ogni homo chi po fa munitiōe de farina p il sinestro del masenare e p paura di giaci e de mali tēpi che in pado soleno venire. Queste caso ne da nisuno altro notate che sapia lequale credo habiano qualche vigore ne idefecti dicti insieme cō li altri iquali noi dicti habiamo nel nostro libretto de la de corāte Ferara. Si che la farina da pssiderare molto. Segui adōcha di dicti nostri il pane del formento essere piu al corpo humano pueniēte assai (del quale diremo al suo loco apieno.) Fasse de farina lasagne: lasagno le: menudelli (dicti tri in medicina) niuole. Anchoza menudelli poco bano de calidita: e simile lasagne lasagnole e specialmēte facte de paste senza fermēto: che qille che sono facte con il fermēto riceue da quel calidita: sono molto humide graue da padire: stano molto nel stomacho: fano vēto zē, como di sotto se dira del pane azimo. Ma pur se māzare se voleno: cocte siano cō bona carne e butasse via la pma aqua: siano facte di pasta de formēto cō olio fresco de mandole dolce con vno pocho de peuere. Niueole senza zucaro facte e altro pdimēto e materia de humori flegmatici putrescibili. Imp-

ho fano vermi. Si che cōprēda tua signoria quāto ali garzoneti son boni. Quelle cō zucaro e cō vno poco de anesi sono miorē. Il zucaro conza la loro viscosita: li anesi la inflammatione che di loro nasce.

De le Remole.

Le remole calde e seche nō son tropo: ma sono abster-sive e infidicative del humore viscoso: e cossi sono anco del corpo lenitiue. E il pche pare la brigata se lamēta d la stipticita del corpo. Impbo pche nō vadano vuodi p quellozo la voglio a vtilita azonzere questa recepta. Tuoli dui pugni de remola e bagna-la molto bene: poi lassala stare p spatio d hore otto. E da poi stru cala molto bene e di quella tale sua aqua tuone piu de meza scudella e dētro glie pone meza onza d zucaro rosso: da poi falla boiere vno poco e poi beuila calda quāto piu se po: e medicina expata e nobile in molti corpi: ben faicomo se adopera ne li cauali: e di quella anco se dira de soto nel capitolo sequente.

Del pane de formento.

Trouase del formento de tre maniere facto: prima del fiore de formēto: de mezano cioe con molta remola. Il terzo cioe con poca remola. El primo



Et temperato bono e auastazato. pã da picipi e da gran maistri: che quando e di bon formento: ben cocto: ben leuato ch purgato sia da li suoi mali vapori (come dice Asach d auctorita de Ippocrate) molto nutrica e facilmẽte se padisse. E como dice Auicena tosto ingrassa: e specialmẽte il nouo. E sapi ch tal pan facto con lolio piu ingrassa assai. E di q̃sto tuore puo tua signoria insieme con quel ch del formeto e scritto quãto son digni de reprehensione quel li che cio nõ ben p̃sidera. Apresso chi vole sinagrar se quanto cie vtile. Ancora quãto nuoce il pã caldo e fresco de vno di che anco guasta li denti e le zenzieue e il caldo induce sede nata nel stomaco p̃ isoi vapori e tardi di quel esser satia presto e presto se padisse. E il pan duro strẽze il corpo. Queste sono cose non considerate. e dicto ben cocto 2c. Il p̃che mal cocto azimo e molto opilatiuo. Infia il corpo. fa la preda e mal de fianchi: 2 anche fa vegnire le gotte. Eben chel ben cocto 2c. habia alchũo de questi nocumẽti per cossi esser cocto 2c. molto e molto se rimoueno. Doue il sale e il fenocchio sono di nocumẽti del pan correctiui. E da q̃ tuore debi che meglio e il pan salato ouero facio col sale. Il perch

il sale consuma molta humidita de le parte sue aquose e induce glie del caldo. Il perch se fa cossi leziero de peso che pare douere essere il contrario per lo peso del sale. E piu leziero a padire 2 anco il rende piu sapozito doue meglio nutrica assai. Il secon do pan con molte remole e molto griue da padire e questo e pã bon per istomachi caldi e forti e specialmente in quantita. ma pocha in principio de la mensa douo tri boconi specialmẽte a chi ha il stomacho humido nõ ge il patisse: ma per certo per la humidita tua di quel laudaria che in b̃i scotelli con alquanto di zucaro e d̃ anisi ala fiata m̃zasse. Questo tal pane se domanda ne la corte tua pã da cane: che cossi presto e molto facia ma non ingrassa como il primo. El terzo sequente del qual tuoi cortefani il non ge gusta e danolo a cani. Certo voglio che sapiano che quãdo il cã sta bene assai de carne e quel voleno exercitarlo meglio e il secũdo per quello. Il perche lo exercitio fa crescere la fame e cõhi ingrassano troppo 2 exercitare non se pono. Il terzo e da comuna zente con poche remole e questo tale e piu griue da padire cha il primo e men chel secũdo. E quãdo nõ e ben cocto e leuato 2c. fa

inocumẽti

inocumẽti sopradicti. La scorza de sotto e dura dapadire: e da nutrimento melanconico: e com parãdolo ala carne dice Auicena. Dezoze e la repletioe del pane che quella de la carne. E forsi da questo tal dicto se diuulga. Omnis repletio mala: panis vopessima. Il quale per fin a qui in nissuno libro lecto ho. E ben che di altri grani pan se fazzza come dorzo: miglio: panigo: mele ga: segala: faua: 2 anco di castagne. Il perche nõ e da cortefani tale pane: cossi scriuere di quello al presente postpomeremo. Adadi loro scriuero como di cibi che di loro viuãde se fa: nel qual scriuere meteremo la natura p̃ proprietate de quelli: si che ancho del suo pane natura e p̃prietate se ha uera. E il perche il farro con il formento ha mazore conuenientia di quel faremo p̃ia m̃etione.

Del farro.

Il farro p̃ sua natura e temperato ma nõ nutrica il corpo como fa il formento: ma meglio che lorzo. Si che fra questi il suo nutrimento e mezano: ma pur e viscoso: la cui viscosita rimoue il zucaro. Et e cibo bono per li infermi.

Del orzo.

Orzo (come vole Auicena) freddo e secho in primo

afterfuo specialmẽte scorciando lo dela prima scorza e aperitiuo m̃ificatiuo e nutritiuo ma m̃e del formento e per sua frigidita r̃unete il caldo anco de li humori caldi griue da padire. Impero che manzar il vole scorzalo e metilo i moglia como se fa li altri grani como faua cisi 2c. Facialo ben cuocere: e con il zucaro se coreze cossi il nocumẽto suo. E como quel m̃zare se vole: dico per li sani. L'acqua sua noce al stomacho: e ale viscere de quelli che hano dolori per ventosita. Il perche (como dice Auicena) ogni aqua dorzo e ventosa: ma beuuta cõ il fenocchio fa abõdare il lacte: 2 e bona i le febre flegmatiche 2 anco con il figo cossi cocta. Il pan adõcha de lui facto nõ e bon como e quel del formento. Adantiqumẽte che la natura huana molto era piu forte lo vsauano. Li mortali hõza hano istomachi troppo delicati dicto e essere freddo i respecto del homo: ma in respecto di caualli pare essere caldo como fa tua signoria. E ben ch la segala nõ se manza in viuãda pur se ne m̃za i pane del qual diro con Auicena in breuita e specia dorzo: 2 a quel ne le sue virtu proxima. Adap̃ certo in lei e mazore viscosita assai in lei piu comprende

b

7 e oppillatiua chi nō fa como se fa al orzo che per virtù d sue cortice e aperitiuo.

De la spelta.

Spelta se scorza e fa suaue manzare cocta como se fa li altri grani: laquala molto veronesi la vsano e lōbardi: q̄sta ta le e piu freda che lozso: e hūida e grauosa al stomaco: po se debbe bē coxere: ha molta viscosita. Imperho manzare se debbe cō il zucaro: la fa vento e imperho manzase con la poluere di anesi. E il suo manzare pche ha molte scrofole e cibo da thifici: e ch̄ ha no il pecto e il polmone pieno de humidita: e pur cō il zucaro māzare se vole.

Del meglio: del panigo: e de la melega.

Il meglio e fredo e secho nel secūdo grado tuto stiptico 7 exficcatiūo: da poco nutrimento: griue da padire e poco sangue zenera: chi se volesse sinagrar hauendo bon stomaco vsa del pane di q̄llo. E che cossi forte non hauesse meta mezo formento e mezo miglio e piu e mē secundo la qualita del stomaco: da vno saldo nutrimento. Di questo tale se fa polenta laquale māzano ipastori cō il lacte: e iperho se ingrassano perche il lacte i grassa bano le carne suo de e du-

re per lo nutrimento del meglio. **Del grā suo scorciato se fa viuada:** ma con il lacte e bona: ma vole esser cocto dela espressione de la remola: ma senza lacte non da gran nutrimento. Imperho iputi da Milano stano grassi cō tanto lacte e de mēbz suodi con la panizza.

Del panicho e al miglio somiante: ma e vero che le piu fredo di quello: e piu strenze il corpo. Imperho valeno ne li fluydo se cuorono cō il lacte azelato como vole Isach 7 Auerois. Ma se se cuorino con la carne grassa dano bon nutrimento e si perdino de la sua stipticita per il grasso dela carne e p il somiante cō il lacte. Ma beuuto cō il vino pma cossi cocto i laqua mōdifica il stomaco e solue il corpo. Imperho nota ch̄ del corpo stiptico vole il vino essere bē caldo. E de tal dire pare la p̄peta del suo pane. **La melega e freda nel pmo:** ma di lei se fa pane ilqual e d mīnoze nutrimento de tuti li altri grani e molto griue da padire e molto stiptica.

De la faua.

Aua e pasto da vilano e pur freda e secha i primo: cio vole Serapiōe: ma piace ad Auicena e a Galieno che la nō sia distēperata molto di che cre-

do che la sia secha: e secha la humidita humecte. **La miora e la grossa biancha non frescha ch̄ da gurguli nō sia pforata:** e molto v̄tosaz: e piu la fresca assai piu difficile da padir: e mai nō se padisse le sue scorze como ne anche q̄lle del vua. E la fricta piu anchora se sta a padire: ma men v̄tosaz: se vole māzare senza scorza quella cossi cuorendo e ributādo via la prima aqua: e ne la secūda corēdola che spessa v̄ga a modo de polte e sia vsata cō il sale pene re salua e olio ch̄ queste tale coze suo nocumēto e cossi igrassa e da bon nutrimento. Ma quella cō la scorza cio nō fa. E de bisogno stia i moglia p spatio d octo o diece hore secundo che le piu o men coctora questa tale p le scorze riceue nutrimento assai: mal cossi se padisse 7 e ventosa piu de l'altra. **Ma q̄lla che faua menata se chiama e men difficile da padire** cha quella con le scorze: ma e piu griue ch̄ l'altra cossi cocta senza scorza. La faua iscuris se il vedere: fa doler il capo fa dolore de fiāchi: multiplica i vapori melāconici: fa infōniare infōnij fastidiosi e de timore. E que loro ch̄ la vsano molto diuētano timidi pil sāgue melāconico ch̄ cossi zenera. Ma q̄nci nō preteriro che le galline che manzano la

faua mal feda o nō feda. **Secūdo azōzino dui dubij.** **Il p̄rio e ch̄ le matrōe dice ch̄ la faua bufa da gorgoglioni e piu coctora che cōtra Auicena 7 a li auctori nostri.** **L'altro pche la faua in grassa li caualli e faza catiue vngie che lo i grassare viene dal humido.** E il danzare de le vngie viē dal secho: como stano adoncha q̄ste opatione contrarie in vno ho mosso questi dubij p dare da p̄sare: e pati piacere. Ma vltimamente qui ricordaro la detestāda p̄suetudine di Serara che tāta faua frescha manzano: e peso con il formaio salato del qual diremo. Ricordādo il dicto de Auicena che dice: chel homo fidare nō se d̄bbe del pasto catiuo ben chel lo padisca. Ip̄che de li apoco tēpo viene isfirmita catiua 7 anco mortale. Si chel vso forsi tāto di quella e casone de molte infirmita in Serara.

Di fasioli.

Trouassi fasioli bianchi e rossi: iquali sono caldi e humidi in pmo: ma caldi piu sono i rossi. **Pur Auicena tuo ipone sechi de humidita supflua pieni.** **Ma qui voglio dire p le matrone che q̄do tropo isechano i lo suo recoierli nō se cōseruano dapo tropo bene.** Sono q̄sti tali inflatiui e vaporatiui: al capo 3e.

nera humori flegmatici grossi. **E** imperbo alchuni (como dice Auicena) li pone freddi e sono caldi: e li piu de li auctori: elaudati sono irossi non grossi: zouano al mal del pecto e del polimone: no cumeto fano al stomaco: e piu in flatui de grossi humori generatiui sono li biachi e sono piu difficili da padire: meglio pur se pa discono ch la faua. **E** di qsto tal dire se po toze quato se igana la brigata ch va cercado ipiu grossi e ipiu biachi. **E** i freschi son pezor assai: fano dolore di capo e di corpo: infonij catiui: noceno ali flegmatici: si che no pueneno a tua Signoria: iscurisse la vista si che e cibo da non vsare tropo. **E** certo manifesta la lor malitia la sua alexadura che gran puzza rede. **E** l se glie tuole il nocumto alexadoli prima e po butado via qlla alexatura e le scorze. **D**a po be cocti mazadoli con il sale e co vno poco de aceto e de peuere: da po beuere il bo vino e puro e piu tosto grosso che sutile. e specialmete se puene corretere isfreschi in lo modo dicto. **A**nco cuore il polezolo saluatico origao da li medici dicto co qlli e optimo: e correctiuo e daglie bo odore: anco il cinamomo. **F**ano molto vlnare e puocano li mestrui: e specialmete irossi. **T**rouasse

arbusto che fa fascioli como e nel horto tuo o sancta Maria da li anzoli. **E** qsti tali credo siano li saluatici diquali alchuni dicono essere migliori di domestici il pche no hano tata humidita.

Di cisi biachi negri e rossi.

E si di quali diremo con suo ordine. **E**t prima del biacho tutti tri sono caldi e sechi i pmo maxime quado no sono freschi chel fresco e humido del qual intende Serapione qdo il lo pnficia humido de questi tri il biacho e men caldo e il nigro piu caldo: e il rosso tiene il mezo. **E** impbo e de tutti piu laudato assai: e cescaduno e duro da padire specialmete quado se maza con le scorze: ma il scorciato e men duro assai: e da molto nutrimento: ben chel no sia auentazato: ma e meglio che quel de la faua. **S**eria cibo al tuo stomaco tropo danofo e molto ben duro chela faua: clarifica la voce: e sopra tutti li altri nutrica il polmoe: e cibo da quelli che hano dolore de zonture. **I**nfia: fa vetosita: maxime co la scorza: ma scorciati men assai. **E** impbo mazare se vole con la salua e peuere. **E** p le matrone azosero questo che iscorciati multiplica il lacte. **E** il nigro co il rosso con le scorze sono piu

medicinali: apre molto a puocare la vrina e qlle vie aprire: e vole essere ben cocti tato chi diuegna spesso il brodo per mazare: ma poco cocto in opa de medici na se vole tuore la farina sua con il brodo cuocere cossi vale in la idropesia e in la icteritia. **I**mpb lapre le vie del figato e de la milza. **E** como dice Auic. no se vole mazare in lo principio ne in la fin dela mesa ma nel mezo: e q cade la solutione del dubio comune. **S**el rauanelo se debbe mazare i principio de la mensa ouero nel fin o sia nel mezo: e de cio se dira al suo loco. **R**ompe la preda del fiacho la decoctioe del negro e anco in la vesiga como il raffano e appio facta e como olio de madole amare.

De la rouiglia.

Rouiglia dicta apresso nubi: apresso a gli auctori mes: freda e in primo: ma ptemperata ne la humidita e ficata: e cio se inteda in qlla che no e molto fresca. **E** di loro meglio e la fresca e grade pur multiplica vetosita no tato perbo como la faua: ma sta a descendere del stomaco piu. **I**mpbo quel zorno tua signoria ne disenara tarda la cena piu chel vsitato. **D**oue Galieno volse forsi in sua natura somiate in tutto ala faua exce

pto in due cose. pma che la no in fia tato: la secuda che la sta piu a descendere del stomacho. **E** correse il suo nocumto se la sera cocta co vno poco de tartaro bono ligato in vna peza co la cenere a fare piu tosto cuocere il legume.

E la lenta.

In bona leta e quella che e biacha e larga e quando se cuore no denigra la aqua no ha excesso o calidita ne o freddo: ma e secha in secundo e de dura digestioe specialmete qdo se manza con la scorza e catiua al stomacho genera catiuo e grosso sangue: e humori melaconici. **I**mpbo inscurisse il vedere: fa isonia: re catiui infonij: e catiuo cibo a li leprosi e a li melaconici: infia e stiptica il corpo streze la vrina: imperbo e bon cibo a chi ha ardore di qlla. **E** l vso de epsa fa generare el cacro e la lepra e catiuo cibo p igorosi. **V**ole essere cocta due fiata e vole essere diece tanta aqua e vole essere cocta co le bide ouer co le spinaze. **E**t e meglio e co lolio che co la carne e vole essere ben cocta: ma forte e opillatiua se la se manza con cose dolce. **D**ice Ipocrate che la sua pma aqua e solutina. **D**oue Auicena dice che la saluatica solue il sangue. **E** qui recotaro vno dubio p tuo piacere. **S**e dubita fra

ti doctori sel se troua medicina
chi solua il sague. Dicono alq-
li che nō. Ipche non fu necessa-
rio che cognoscendo la natura lar-
te po supplire nō vogliendo abun-
dare in supfluo tal cosa non pro-
dusse: e se la fusse p duta o mai sa-
rebbe venuta in luce. **Altri cō**
Galieno e cio conferma **Pietro**
nostro dabbano che se troua ta-
le. E de cio al suo tēpo vidi **Ga-**
lieno experiētia. Che portando
vno vilano vno porcho adosso al
suo signore e cēdo stācho il mi-
se i vno prato a giacer e lui a dor-
mire se glie puose. Di che quan-
do il fu suegiato ritrouosse tutto
isanguinato del sangue che colsi
era vscito del porcho. E remirā-
do sel fusse stato ferito p alchun
modo: e cio nō trouādo se imagi-
no chel fusse stata la virtu d lher-
ba che mai tale nō hauea vedu-
ta. Si che di qlla colse. E comi-
cio a quelli suoi ch salassare se vo-
leuano. E ritrouo che la mena-
ua sangue. E pur nō sapendo la
pueniente quātita molti ne mori-
reno de cio: doue il fu preso e cō-
sentēdolo **Galieno** fu iusticiato
e morto. Si ch dice **Galieno** bē
bauerla cognosciuta e anco **Pe-**
tro dabbano: e cio pare cōfirma-
re **Auicena**.

Lens qd siluestris ē lens ama-
ra e soluit sanguinē. Io non scio

cio che dire debbia fra tali. Ma
molto mi marauiglio il peche nō
l'hano notificata: che se tu dicesse
forse le venino. Dico anco la sca-
monea e venino. E pur hano di-
scoperto e facto mentione de al-
tri venini.

Del lupino.

Lupino e caldo e secho cir-
ca il principio del secundo:
e ben chel sia piu psto medicina-
le che cibale pur el grādo vso de
quello in qsta tua cita mi moue
de lui apresso ali altri grani colsi
scrivere. Ele amaro p sua natu-
ra laquala amarezza se gli tuole
metēdoli ne laqua e quella spes-
so mutādo como se fa nel cōfeta-
re de le olive ouer cucule o de le
nuore. E qui nō pteriro de dire
che laqua tale amaza icimisi. I
meliori de loro sono li biāchi bē
griui. Sono catiuo pasto diffi-
cile da padire e zenera humori
molto crudi impbo sono de isir-
mitade lōgefactiui. Considera
adōcha tua Signoria el dicto d
Auicena posto nel fin del capitu-
lo de la faua e bē vederai zonzē-
dose faua cō lupini che dāza as-
pectano tali: iquali suo corpo de
questi catiui cibi colsi reimpino:
pur e vero che aprino le opilatio-
ne del figato e de la milza quādo
se cuoreno cū lo aceto miele ru-
da e peuere vale cōtra iuermi: e

quelli deschaza tolti cō la miele.
E la sua decoctione fa vrinare.
E facto de lui impiastro cōferis-
se al dolore de la sciatica.

De la seneua.

La seneua ben che medici-
nale la sia pur anco in que-
sta tua cita sene fa vn grā fracaf-
so. E certo pur colsi da grande
adiutorio a māsare le triste car-
ne. E qui asolazzo nō passaro la
risposta già feci ala bona memo-
ria a tuo padre domādādome:
il peche tāto sapore se vendeua a
Serara che ogni contrata ne ha-
dū o sia tri balchoni. Rispose ri-
cordandome de la carne rostita:
che dētro da Serara magre e se-
che che de cio erano ipassati e ip-
senti ben pueduti. Ipche le ca-
tiue e dure carne sēza sapōr mal
māsare se pono: non dico pbo i
tuoi citadini che sentino de gio-
ti. E di sua natura calda e secha
fin al quarto. Offende il ceruel-
lo e ancho li ochij p lo suo vapor
e zenera humore molto secho: el
vso di quella in poca quātita p-
uoca lurina. **Impbo** da lei se
guardi che ha defecto ne la rōga
e simel ne li ochij. In molta qti-
ta vsata solue il corpo: conferisse
a li flegmatici e a corpi humidi:
purga il capo p lo colatorio. E
dice **Auicena**. Et dixerit qdā si
bibitur in ieiuno itellectū efficit

bonum. E lo impiastro de lui fa-
cto molto zoua nel dolore sciati-
co.

Del Riso.

Lriso caldo e in primo e se-
cho nel secūdo e difficile da
padire ma da grā nutrimento strē-
ze il corpo el vso de qlo sininuif-
se la vrina e le fece: e anco le ven-
tosita: nutrica molto cocto cō la
carne grassa anco con il lacte de
amādule e con vno poco de zuca-
ro p tuore via il suo nocumēto:
se vole pma metere in moglia p
boze octo in laqua de la expsiōe
de le remole: e vole essere ben co-
cto. E nō e bon cocto cō il lacte
d la pegoza. Ipche colsi opilla.
Et e cibo bono nel fluxo.

De le verze e di capuzzi. Ca-
pitulo. Secundo.

La verza e de le altre
tante piu comuna che
per quel di lei diremo
prima: la quala scripta e calda in
primo e secha in secundo: e fra
loro la cima cioe la extremita di
sopra e la migliore. E imper-
bō siano attēti ad cio tuoi picer-
ni che de la extremita sola tua vi-
uāda fazza. **La verza** la esta-
te non ha safone: ma si al tempo
del fredo: griue e da padire: e
noce al stomaco. E già cognosci-
te vna dōna che porto la verza
quattro di nel stomacho da po la
buto verde. Che anco pezoze il



torso impbo quel se buta via nō da molto nutrimēto e dalo catiuo cioe melanconico e torbido. Ingrossa la vista e q̃lla tenebza. fa insoniare i sonij de paura e de melāconia. Impbo nō se marauiglia tua Signoria se tātī melāconici cioe tale de cōplexiōe se troua in q̃sta tua cita che certo d̃ verze se fa cossi grā frachasso fa tristo sangue: ma sucha la lingua: clarifica la voce specialmēte ma sticate e cossi tolto in succo: quin fino restaura la voce p̃duta: ma molto se ge remoue li soi nocumēti se se corino cū grassa d̃ porro e de gallina: anco con molto olio e sale conza buta via la sua prima aqua: e sapi che laio: il coriādro: ei anefo: e il cinamomo sono sua triacha. **A**Da p̃ dire de lei piu male: sōzero qui il dicto de Auicena. De dolore capitis ex ebrietate. **A**lla verze ge innata pprieta che la nō lassa eleuare li vapori al capo: doue anco cossi li catarosi vsare la potera: anco li inuriaghi como dice nel secūdo ritarda la ebrieta. **E** **D**iascorides dice tuoleno la ebriagatura da po q̃lla cossi m̃azata. **E** quando forte se cuore e molto boglia strenze il corpo. **Q**uādo leziermēte boglie fu d̃ cte biscocce solue il corpo e prouoca lurina.

El capuzzo specia e de verza e forsi q̃sto tale Auicena el chia ma cunabit. difficile e da padir imperbo vole esser bē cocto: da grosso nutrimēto: infia il corpo: fuma il capo: igrossa il sangue. **E**l succo d̃ la verza cō il vino beuto cōferisse al morso del cane rabioso: e la sua somēza ama za iuermi. **D**e la bieda.

Bieda bē che se ne troua d̃ biācha e de verda o negra diro di lei como se vna cosa fuisse posta e fredda e humida nel secūdo: e pur mi marauiglio d̃ **O**ribasio che la pona calda. **A**ero e che pur alquāto de baurachio che de la calidita tiene p̃ laqua: la sua decoctiōe e del corpo solutua che de sua radice cō olio e sale soposte se fa: si che molto mūdifica le budelle. **A**Da p̃ q̃lla bauricita noce al stomacho specialmēte la radice quel mordicādo induce vomito: zenera cattiuo humore: da poco nutrimēto. **E** impbo ebi igrassare nō vole vsi questa. **D**ira il discipulo. **I**fach dice che lba bō nutrimēto: se da intēdere quādo la sera ben cocta p̃parata como se die: cioe sia ributata la prima aqua quando la se cuore: dapo sia cocta ne la secūda preparata con vno poco de aceto e peuere manzare se vole. **L**a negra strenze il corpo:

corpo: e le altre sono bon cibo al mal colico m̃azate cō il peuere. **E** il succo suo tirato per le nare mundifica il ceruello: occide i pe dochij: e molto vale a le fessure de le mane bagnate con quello: e anco quando le son scotate e anco a le fessure del naso.

De le spinazze.

La spinazza e fredda e humida in fin del primo: lenisse il corpo e mundificalo e lauālo e remete la colera. **I**mpbo e cibo da colerici rossi e anche adusti: e de miglior nutrimēto di quella e la biācha. **E** p̃ cossi esser leniti ua fo: si il stomaco la rifiuta. **I**mpbo alquāto bulita in laqua: dapo expressa cocta i la padella cō olio bono e de mādole fresco e piu laudata: e cō il cinamomo e cibo da q̃lli che hano il pecto e il polmone caldo. **E** la sua decoctione con olio e sale solue il corpo: nō e pasto da corpi humidi.

De la borazine.

Borazine calda e secha in p̃mo. **I**n la prima mansiōe: si chel non e tropo distate dal tep̃erato voleno pur alquanti che humida sia non trapassando il p̃mo. **E** dura da padire e cruda. **I**mpbo migliore e cocta e molto vtile con la iatucha. **I**l p̃che sua frigidita contēpera e zenera bon sangue: doue letifica imelāconico

ci cossi da quell'vsata. **D**i che di lei dice il verso. **A**it borago gaudia semper ago. **E** molti p̃firma no chel vso di quella cōfirma la memoria. **E** questi tali la confirmano aut meglio la pronficiāno piu secha che humida. **A**uicena tuo di quella nō fa capitolo: ma la sua decoctiōe con il zucaro sōua al tremore del cuore e a somi ante dispositiōe di quello como e dolore zc. **E** ale passione melanconice.

De la bidone. **L**bidone caldo e secho se scriue non p̃bo vltra il primo ma ha i si grande humidita accidentale. **E** impero ben chel dia assai bon nutrimēto ma pur poco con le altre herbe nuoce al stomaco e e difficile da padire: vole esser ben cocto riputādo la prima aqua e mesedandolo con olio e sale vno pocho di peuere strenze il corpo: ma prouoca lurina e opilatiuo del figato.

De la Apio.

Ap̃io se ne troua sei specie di lui: ma qui diremo sola mēte d̃l bortulāo vsato. **Q**uesto tale scriue Auicena esser caldo i primo secho i secūdo. **I**fach homo de granda auctorita il pone caldo i terzo. **E** che certo e gran suariamēto: ma p̃ acordarli dico no chel sia tale i principio del secundo: che se la natura del fine



del primo. **E** Auscena scede de la herba. **E** Isach de la radice. **L**herba sua ben cocta e assai facile da padire: ma la radice e grauiosa: e la radice e piu forte ch' non lo seme suo: e il seme e la foglia puocano la vrina e valeno ne le opilatione del figato e de la milza. **E** pho e cibo bono a itui citadini che sentino de opilatione de milza e de figato: ma nuoce ale pregnate. **I**l pche prouoca molto il mestruo specialmente le radice: e anche a quelle che sono caste e che caste voleno stare. **I**l pche irrita il coito: e masticato fa bon odore de bocha. **E** cio nota tuoi scudieri a quali il fiato puzza: se meseda con la latucha: ma e meglio petrosilino. **E** da mazar ne se guardi li fanciulli: il perche li iduce il morbo caduco: e per il suo cōgregare li humori de li membri. **A**l stomaco e vomitiuo: impho non e cibo da tochar: vero e che la latuga tuoli il suo nocumento.

Del petrosimolo.

El petrosimolo se mete caldo e secho in terzo. **E** circaistans il mete i secundo ch' credo esser piu vo: e specialmente l'hortulano: ma il saluatico e piu caldo. **D**ice Auicena el glie specia de apio che lherba sua posta con altri cibi pforta la digestiōe:

rōpe le ventosita. **E** apre le vie yrinali. **A**da la radice e difficile da padire: ma vole essere ben cocta: e con il cinamomo manzata. **L**herba di sancta Maria: alchuni glie dice matricaria.

Oria se fa tortelli ala festa di sancta Maria. **P**osta da Auicena soto il vocabulo berengis. **S**ecundo Simō e calda e humida nel pzo. **E** Serapione calda nel terzo. **C**ircainstās calda e secha nel secundo: e cosli p il pte la teniamo: ho voluto fare di lei mētiōe: il perche la herba de le dōne e molto vtile ala matrice. **I**mpbo matricaria se dimāda. **V**ale i viuāda a le dōne grasse e nō magre. **D**oue molte fere se cosli vsare male la poterāo. **E** e meglio la vda che la secha. **C**ōforta il stomaco freddo e humido. **F**a smagrar. **I**mpbo be vsare la poteria tua signoria. **E** be ancho cosli manzata pforta il cuore. **A**pre le vie de la vrina: e rompe la preda renale.

De la artimisia.

Oe la artimisia dicto e como Auicena la pone soto il vocabulo berengis: e expone che e abrotano: ma pur fa capitulo speciale de abrotano il quale vsamo piu p medicina che per cibo. **S**pecialmente e contra li ver-

mi di quel facendone torteleti e dato ai garzoneti la matina: e anco da preseruarli da quelli. **D**oue Auicena dice chel chazza i vermi venenosi. **C**aldo e primo: secho nel secundo: e amaro como lo assenzo: ma di lui e piu caldo. **E** tolto per la bocca pforta il stomaco freddo.

De la rucola. **L**a rucola e calda in primo: e la secha secha in quello: vole essere hortulana e cocta e sola manzata: fa dolore di capo: aguzza il sangue. **I**mpbo colerici e sanguinei da lei se guardino pur multiplica vōsita. **E** Galieno de differentijs febriliū la mete nel numero di catui cibi. **A**da luso di quella fa abundare il lacte. **L**a sua triacha e la latucha: la endiua e la porzelana. **D**oue Adacer. **E**st ch' lactucis hec herba comesta salubris. **E** qui non preteriro che quale ch' laude di lei di ro: che la somēza sua trita con el vino e posto su la postema pestiliale e optima medicina.

Del fenocchio fino p lochio.

Fenocchio dico fin p lochio. **E** caldo e secho in secundo beche Serapione de auctorita de Galieno il tira p final terzo. **A**da e ho chel hortulano del qual di remo e men caldo del saluatico. **N**ole esser griue bene e pieno il

bono ma tarde se padisse: e da catiuo nutrimento. **F**a abundare il lacte. **C**ōforta il vedere i ogni modo mansato. **D**oue se recita che li serpēti che sono stati ne le cauerne como escano di quelle passato lo inuerno sono quasi como ciechi: e per restauratiōe del vedere se frechano li ochi cō el fenocchio. **E** e molto aperitiuo de le opilatione del figato: e de le vie de la vrina: **A**da e pur vero vsato cō li altri cibi i pocha quantita nō fa nocumēto: ma piu presto zouamēto e dali bon gusto.

De la menta.

Menta e herba calda in secundo: ben chel piaqua a Galieno tirarla perfin al terzo: ma nō pbo glie intra tropo i qllo. **E** la frescha ha piu de la humidita supflua assai. **E** ben che piu siano le specie sue diremo q de la hortulana: laquale se suole pur con le altre herbe manzare. **E** tanco sole manzarla cōforta molto il stomaco e specialmente freddo e humido. **E** pare pur che al caldo nō nuosa per la sua pprieta che lha al stomaco. **I**mpbo diceua Adacer. **N**ūq̄ fuit lenta stomacho succurrere mēta. **A**da certo pur piu zoua al freddo stomacho. **P**robibisse el vomito specialmente flegmatico zoua molto al padire. **R**ōpe il fingio.

to: prouoca lapetito cossi: con le altre mázata. E se se manza con il lacte non lassa coagulare quel nel stomaco. **E** p le dōne che dométicare nō se debiamo a sua vtilita: diremo se cocta ne laqua e posta p ipiastro suso la mamella infiatu p il lacte tuole via quel la infiatu. **E** qui nō preteriro tal cosa. **I**l pche son certo delectara a tua signoria. **E** como dice Aristotile ne la vigesima di suoi problema. **A**ntiquamente la mēta era bādezata ne li exerciti ilperche la irrita molto il coito: e cio faceuano acio che li homeni non se debilitasseno: hōra non e bandezata: ne anco le femine. **E** harna pprieta e bella chel caso vnto cō il succo suo se diffende da la putrefactione.

De la ēdiuia e del radigbio.

La endiuiā e freda i primo e humida i quello. **A**da la siluestra apresso nui dicta radigbio e pur freda men assai de la hortulana: e men freda e quella chi e piu amara. **E**nde Auicena de rebus conferentib' epati. **D**ice che alchuni dicono che molto e amara e calda. **L**a hortulana humida e humida: e la secha secha como vole Auicena ma la siluestra e secha. **A**mba due cōfortano il stomacho maxī mamēte caldo e piu la saluatica.

Adeglio e cocta: e la sua radice vole esser ben cocta. **C**onforta el figato in ogni sua dispositiōe specialmente de caldo. **A**pze le sue opilatione: e piu quella chi e piu amara. **E** lolese manzare con lo aceto e confortā il stomaco: e q̄sta mācho nuoce de le altre herbe. **N**on tacerō qui pur cosa da signore: che lo ipiastro facto di quella con le sue radice posta sopra la morficatura del scorpio ne venenoso e optima medicina con la malua e ala morfura de le vespre e di vesproni ouoi dire ga lauroni.

De la latucha.

La latucha e piu freda de la endiuiā: la se pone freda e hūida in secūdo tosto se padisse o pserisse al stomaco caldo e al figato caldo. **E** q̄lla mázata cō lo acceto mouelapetito: ma miglio re e quella ch' bulita alquāto. **E** anco e meglio quella che nō e lauata: e la sua bōa compagnia e il petresemolo che molto la coreze sel glie nocumēto alchbio. **E** dice Salieno chi non trouasse rimedio da potere fare dormire māza la latucha da po pasto con vno poco de peure. **E** dice troua gran zouamento. **E**t iō ne li infermi lbo ben prouato: zenera il sangue bono: e dice Auicena temperato.

De la porzelana.

La porzelana se mete freda fin al terzo: humida nel secundo. **E**t e miora quella da le foglie large che in si ha vno pocho de acetosita: tolta in cibo da pocho nutrimento enon bono. **I**l pche e freda: hūida e viscosa e dura da padire: debilisse lapetito: ma pur conferisse al stomaco caldo e ripime la collera e il vomito: **T**uole la volūta del coito. **A**ltimo in oue il spore de dēti. cio il dētesono q̄do la e con q̄lli denti masticata. **E**t aīrēze il sangue de le morene pisse e messe su so per impiastro fresche.

De lo spareso.

Lpche il spareso lupolo: o vero lunertice e caparo se mázano p erbazo i salata como e latucha e porzelana: impho q apresso cō suo ordie d loro dīro. **E**t pma de iparesi liquali nō sono eleuati i grado ma tirano al tēperato. **D**ano pocho nutrimento e nō troppo bono. **A**da fa li altri somiāti fructi piu nutricano: sono assai puenienti al stomaco. **E**l brodo de q̄lli lezemente cocti lenisse il corpo e prouoca la vrina. **E** lolese mazar con loleo e cō lo aceto e vno pocho de cinamomo e mesedādoglie del zucchero nō guastaria pbo la viuanda.

De lo lueritice.

Louertice e piu medicinalle che cibale ma se vñano in locho de sparesi. **I**n la caldesa e hūido e pocho: voleno essere bē cocti. **E** chi volesse dire di loro piu sūtilmēte poteria azōzere ch' pma che se cuorino stiano in moia in aqua de lacte. **E** q̄lla aqua solue il corpo. **E** se ne tuole dice onze con ipenedi.

De lo caparo.

Lcaparo se pone caldo e se cho nel secūdo. **A**da mazole calidita ha il salato. **E** loleo esser ben purgati dal sale in pma che se pñano: miori sono li alexādri: sono de catiuo nutrimento il pche zenerano il sangue melāconico e humori colerici sono duri al padire. **I**mpbo voleno prima esser tenuti in moglia ne lacqua spesso tepida murādola. **E** cossi purgati dal sale e bē cocti ch' stiano: vero e che nō sono cossi belli da vedere. **S**īāo cōzi cō olio sale aceto e cinamomo. **Q**uesti tali puocano lapetito: absterge il stomaco e nō noce molto a q̄llo. **S**ono apitine de le opilatione dī figato e piu de la milza e sono a q̄l medicina ppria. **E**l dice Serapiōe che chi hauera doglia de denti e mordera e masticara la sua radice se alenara il dolore.

De la saluia.

Salua ha diuerse gradui.

tade e diuersamēte: ma io me acosto a Serapione il qual la pone calda e secha nel secūdo. E bē che se ritroue di lei saluatica e piu calda q̃lla postponeremo solamēte de la hortulana facendo mētiōe laquale vole essere de bono odore e sapore nō nata in loco molto hūido. Resolue la vētosita: confortail stomaco: molto vale ala humidita di q̃llo. ¶ Imp̃ho lo vso suo a tua signoria zouenel la assai se pfara. Conforta li testini che multiplicano la vētosita: apre le opilatione. Fa l'omo p̃sto sebiare quādo la se pone i lo vino. E di q̃sto se po tuore lo errore comune di medici ch̃ fano mettere la salua nel vino a q̃lli ch̃ sono paralitici. Anco a q̃lli che del cataro se lamentano. ¶ Adā dirai le posta capitale como adoncha nuocela al capo: dico che le ṽero quādo l'he ministrata in ipiastro saculo o lauāda cioe di fuora. E q̃sta tale trita e posta sopra il loco morficato da fera venenosa molto zoua. E q̃sto ho dicto p̃ li cani che alchuna volta se trouano essere morduti da serpenti.

¶ De la ruda.

La ruda quādo e humida e calda e secha la pone Anicena nel secūdo q̃n e secha Salieno Isach e circaistans la metino tale in terzo. La migliore e q̃lla

che nasce ap̃so al figo. Conforta il stomacho specialmēte freddo e hūido: induce l'appetito: tole il singioto: copre lo odore di vino. E cio noti a chi fa bon beuere q̃n se leuano: se uoleno acōparere fra li altri sēza q̃l odore. Ancoza piu forte tuole lo odore de laio e d̃ le cipole cossi bē masticata cōforta il vedere e fra i simplici oculare cossi e nomiata. Il succo suo vale molto al bruto male q̃n le narise sono cossi itincte. E q̃n di lei con le nuore e fighi se cōpone e optia medicina tra la peste: lo vso di q̃lla ogni matina. E il perche ha pur la sustātia sua dura e alq̃to difficile da padire: ma certo non trouo da li auctori alchuno nocumento di lei.

¶ Del rosmarino.

Rosmarino domādato herba d̃ chazatozi. Ip̃che di q̃llo reipieno il corpo d̃ la lepoze: e caldo e secco p̃ fin al terzo e di bō odore: imp̃ho copre lo odore saluatico. Scalda e risolue la vētosita apre le opilatione del figato e d̃ la milza: e d̃ li testini: cōforta il capo anco il stomacho. Non trouo nocumento de farne mentione.

¶ De lo agrume. Capi. tertio.

Sabē tua Signoria il piacere la riceuete del libretto nō del aio e d̃

la cipola: di quali in q̃l dialogo disse a p̃pineto. Si che forse parira q̃ li douesse postponer. Adā p̃ cōpineto de la opa nostra pur di loro mētiōe faro alchuna. E matine q̃to me credo cossi satisfare. E prima comēzaro da la cipola che e piu honozata como in quel prouato habiamo.

¶ De le cipolle.

Molte diuersitate de cipolle se troua si p̃ lo color. Ip̃che alchūa e biācha alchuna e rossa. Si p̃ la figura alchuna larga rotūda: alchūa aguzza. Tute sono calde e secche i terzo cō molta hūidita supflua conzata pur e piu calda vna che vn'altra. E imp̃ho credo che q̃n Salieno disse che era calda in quarto itēdeua de la rossa aguzza. Ip̃che la biācha larga e mē calda: e q̃sta tale e men ria. E anco ip̃che e difficile da padire ip̃ho e meglio la coera. Conforta il stomaco specialmente freddo e humido. Induce l'appetito: icide li humori viscosi del stōaco e q̃l absterge. ¶ Adā voglio tu sapi che fra li altri l'ha tri notabili nocumenti. ¶ Il primo che luso suo reimpisse il capo molto forte e a quel vapoza e fa vno sōno pfundo p̃ loqual il p̃duce che molto lusa il p̃ncipio di male d̃ la gozza da imedici dicto apoplezia. Secūdo offusca mol-

to lo itellecto. Imp̃ho non e p̃sto da doctozine da q̃lli che hanno adopare molto q̃l studio. Imperbo e p̃sto da lassare a homēi grossi e t̃burlaci. tertio iscurisse il vedere: ip̃ho comāda a toi falconeri nō ṽfino la cipolla. vero e che gr̃apte del suo nocumento se glie tuole q̃n si ben cocta e con lo aceto m̃azata. Si che dal continuare di q̃lla se vole guardare. E certo m̃azandola sera p̃u nocieuola al vedere como anco altro cibo: e de cio rasonē fisica. ¶ E il perche la scalogna e di tal natura como la cipola non dico. Se non che le nostre matrone le dano a i fanciulli p̃ p̃seruarli da li h̃mi.

¶ Del aio.

La aio se caldo e la cipola pur alq̃to piu ma pocho. E mē caldo il biācho chel rosso: e mē il frescho e verde che el secco e como la cipola icisino. Carmina e dissolue la ventosita specialmēte q̃n el corpo nō e pieno de humori: che in q̃l caso piu ne genera. Da pocho nutrimento e catino: griue da padir: specialmente il crudo. Riscalda il stomaco freddo e toleglie il dolor q̃n la ventosita viene. E molti il fano cōdire in loco de zēzeuro. Doue Salieno di lui dice e zenzeuro da vilano. Molti veduti ho che q̃l padir nō pono. E mol-



ti: como e Giacomo da Forli di medicina spechio e maestro mio che non il poteua sentire. Anzi se tēdo il suo odore glie comoueuua il stomacho a vomitare. Induce anco dolore di capo. E pur ascu risse il vedere. Ma cocto maza to cō le herbe e anco cō lo aceto cossi nuoce mē assai: impho e vsi tato mazarlo cō le verze. E tē alexarlo e da po ributata via la qua e po bē cocto pparato cō lo aceto e sale tole molto d sua malicia. E q notaro latata che fazo io. E toglio lo aio crudo e pistolo nel mortaro de ligno p spacio de vno qnto de hora: dapuoi ributo via laio tuto e dētro glie pono le nuore o mādule mōde e il pā pisto rē. e distēperala cō vino cocto e cō del fenocchio posto dētro. Certo sa pur tropo d aio. E de cio fazo spesso la proua.

Del porro.

Il porro e caldo e secco in terzo: catiuo al stomacho: mal da padire che e difficile: zenera catiuissimi humori: fa dolere il capo obrenembra il vedere: lo intellecto offende. Rimouesse il suo nocumento assai cō lo aceto olio e sale mazarlo. Anco alexato e da po in altro bē cocto cō bona carne grassa e cō lui sia posto a coperer radice de fenocchio e de petroselinolo. Alqti lo vsano ināci

pasto cō il sale: e alhora purga il stomaco da humori grossi viscosi: puoca lapetito: e solue il corpo. E dicono alquāti chi porri non strapiātati possi sopra tuto il vētre caldi ai fanciulli cacciāo li vermi. E plī cātorzi mazarli cō il miele glie clarifica la voce.

De la vua de ogni sorte: e de la lambrusca: e de vua passa. Capitulo.

Se troua vua nēgra et biācha de laquala le fa il vino che se vsa cō cibi: e questa tale e domestica: e biāmata e vua laq̃la nasce ne le ciese e q̃sta pur e siluestra domādada la vua nēgra: l'altra rossa. La prima apresso nui se chiama lābrusca. La secūda crespina 7 e d due fatte rossa: l'altra biācha: hortulana de le due. E prima e specialmēte d la rossa se fa vino medicinale como se dira de sotto. Apresso se troua vua passa: e de tutte diremo: e segūdo tal ordine comincieremo de la prima.

Se troua agrella dicta nō matura e de bē matura. e di q̃lla dīro de tali extremi participa: cioe nō agrella in tuto: ne matura. La agrella e freda fin al terzo 7 e secca nel secundo: como scriue Isach. La bē matura e calda in lo pmo e humida in lo secūdo. et alchuni la pone tēperata. e q̃toe piu dolce

piu dolce tanto e piu calda: ma pur la scorza e freda e secca: q̃lla che do extremi participa: e piu e men calda secundo che se acostia piu e men a li extremi. Adolto e migliore la biācha quādo son pare in dolceza: cioe in sutilita: da po la rossa: la vltima la nēgra. E de qui tuore puoi qual e miglior vino o biācho o nēgro o di mezo colore. E de cio diremo di sotto al suo luochō. La bona e vtile da mazar e quella che ha le scorze sūtile e c̃h nō sia tropa secha: ma che habia del aquoso: e d cio tuo le la vtilita de la secha. E se la sera stata apichata qualche zorni si che la scorza sia frapata: alhora sera piu sana da mazar: e questa tale da bon nutrimento: igras fa il corpo: e il stomacho pforta. E il suo nutrimento e somiāte al figo. E si se manza inanzi pasto: questa tale ben se padisse e fa bon sangue. Ma nō de tanta vtilita como q̃do e omixta cō altri cibi. Ma luua cossi spicata da la vida cioe frescha isia il corpo e si il solue e specialmente ricolta con la roxata e non altramente la vua fa tonezare il corpo. E se la ritro ua il stomacho pieno se cōuertisse i catiuo humore: zenera fumo sita molto catina. E q̃do nō se padisse zenera humori molti crudī apti a fare feure molto longe.

E de qui e da tuore che ogni anno sempre tua signoria comāda che facto si de le cāpane di lei cossi apichata sempre stia. E q̃lla c̃h e di scorza piu grossa e piu difficile da padire. E quella tale che alquanto stagna fa il vino piu graue. Impho el vino se rarese facto de vua dura che bēchel sia auātagiato e bono: e duro da padire. El vso di quello in molti zenera lo ardore del stomacho che e casone poco cōsiderata. Lanima del vua e la sua scorza nō se padisse mai. Ma domāda me se mazar se die inanzi pasto o dīeto al pasto. De cio rispōde ro nel vltimo capitulo de le que stīde. E sapia tua signoria c̃h tale vua e piu laudata assai che niuno fructo excepto il figo: del qual apresso nui diremo. Ancora che luua nuoce a cbi ha mal de vesicha. **De la lābrusca** diciamo che pocha calidita ha: ma e molto stiptica: e molto strēse il corpo. E imperho prouoca la vrina 7 e pfortatiua al stomacho. Impho li medici ne la compositione stomachale vsano il suo fiore. Ma vna virtu i ferara che de laq̃ sanovino dādoglie a q̃lla il colore sapore e stipticita rēde il vino piu nēgro e piu stiptico: ma nō e bona da mazar. Excepto in via de medicia: e chiama d

ta berberis: e freda nel fin del se-
cundo: e secha in q̃llo: molto re-
mete la colera: e la calidita del fi-
gato: e anco q̃lla del stomacho.
E il pche ferareli bano el figa-
to caldo. E anco spesso glie ribu-
ta la colera al stomacho trouan-
dossē cossi de lei zouamēto. Im-
p̃ho ha il vino crespino spacio in
ferara. Ma la biācha e men fre-
da e ha piu del humido: e cibo
da dōne grauide.

La vna passa se troua in piu
mainiere. Vna chie granosa e
de picoli grani. L'altra se ritro-
ua senza grani. La pria e calda e
humida in p̃mo. L'altra men cal-
da. La terza e de cōplexione fra
queste meza. E forsi tale p̃ncipio
Raris tēperata. E quelle de su-
tile scorze ben dolce e d̃ grani mi-
nuti e mīore. Et aprouo de nui
le passule de corinto e molto nu-
tritua e molto cōforta il stoma-
cho luso di quella inanci pasto p̃
alquāto spacio. E anco cō i cibi
vsata e certo a tua signoria i sue
vituande conuenientissima e de
lectieuole. Si che cōsiglio la vsi:
sgrassa il figato: e casone di fa-
re bō sangue. E como dice Aue-
rois. Confortat epar a tuta sub-
stantia. Vale a li dolori del stō-
cho: doue dice Isach. Se la ri-
troua mali humori in lo stoma-
cho q̃lla tēpera. E mitiga il do-

lore del stomacho cioe la molto
carnosa de scorze sutile e de gra-
ni minuti. El vso di quella cō le
mandule da bon nutrimento.

Del figo biancho: rosso: e ni-
gro.

Como habiamo dicto del
vna: cossi diremo del figo
che alchūo e biācho: altro rosso:
altro nigro. E meglio e il biāco
e il pezoze e il nigro: e de bōta il
rosso fra questi tiene il mezo. El
figo maturo e caldo e humido i
primo e piu humido che caldo e
migliori assai sono quelli che na-
cono i terra suta alta ben al sole
posta como e in mōtagna. E im-
p̃ho comprende la bonta de q̃lli
che nascono i terra valosa e um-
brata e quanto e piu maturo tā-
to e migliore. Vole hauere il col-
lo da ladro: lochio lacrimoso: ca-
misa da gaiosso. E di questo ta-
le credo parla Auicena quando
il dice ch̃ il molto maturo ha tal
conditione chel nō faza nocumē-
to alchuno e questo tale se dimā-
da da nui figo passo mezano fra
lhumido e il secho. Questo tale
da sopra i altri fructi bon nutri-
mento. Il fresco humido molto
nuoce al stomacho specialmente
quando e mātato con le sue scor-
ze: infra il corpo: opilla: e induce
il fluxo del corpo e imp̃ho sevole
nel suo manzare essere tēperato.

Ep̃ho quādo se troua alchuno
hauere nel māsare de quelli fa-
cto eccesso como il todesco no-
stro: alhora beua de laq̃ frescha
acio che libzicano cossi del cor-
po: il vino alhora nō glie bono.
Il pche farebe quel per leuene e
per imēbri penetrare e idurebe
varie infirmitade. Ma forsi
domandarai se manzandone de
bitamēte se die beuere vino o aq̃
E io te rispōdo el diro nel vltio
capitolo. Ma pur ap̃sso dire vo-
glio tale esser generatiuo d̃ la co-
lera e mē assai del secho del qual
anco dire vogliamo. Il figo se-
cho e piu caldo e ha del secho do-
ue alchuni il tirano al secūdo in
calidita e secho nel primo. Que-
sto tale cōforta il stomacho e da
bon nutrimento e zenera piu cole-
ra chal humido assai. E di q̃sto
dice Auicena ch̃ quādo el se mā-
za a dezuno fa mirabile opatiōe
in apzire le vie del cibo e special-
mēte quādo se māza con la noxe
o mādole. E meglio con le noxe
e cō quella meglio nutrica: luso
di quel fa bon colore: apze le op̃-
latione del figato e de la milza.
E q̃do se māza cō il sale mōdi-
fica il stomacho da le sue supflui-
tade e cossi tri o quatro figi pria
ben cō li didi menati e con vno
pocho de sale manzati e anco cio
adopa per il suo lacticinio santi

pasto solue il corpo e ben chel nō
nutrica como carne o grano.
Nientedimeno nutrica sopra a
ogni fructo. Ma pprieta de mā-
dare le supfluitade del corpo ala
codega. Imperbo luso de quelli
molto zenera ipedochij e la ro-
gna. Ep̃ho se dice chi māza figi
semina rogna. E ācho il suo su-
pchio fa le febze. Certo vno
garzōe a Padua p māsarne de
supchio che ogni zorno ne man-
zaua diuento ethico e morite.
Ma voglio ch̃ tu sapi che se nel
stomacho serāo humori supchij
nō se padisse facilmete. Se corū
pino e in rognaza se puerte: imp̃-
ho se voleno māsare a dezuno:
cioe nāti pasto. E la sua triacha
e il zenzeuro: y sopo peuere: cioe
acio che non nocino: manzare se
voleno a dezuno con vno pocho
de la sua triacha. Ma pur tā-
to diro d̃ lui chel suo lacte posto
suso la morscatura del scorpio-
ne e singulare medicina.

De le oliue.

El oleo diremo al suo ca-
pitolo. Ma al p̃sente di-
remo de le oliue: alchuni glie di-
ce cucole purgate dal sapor: ama-
ro e p̃fecte como se suole cō il sa-
le sono calde e seche nel secūdo.
Bē che in si habiano humidita
oleaginoso assai sono difficile da
padire. Ma pur puieneno al sto-



macho freddo e hūido. **C**ōforta-
no il stomacho: e iduce lapetito:
pbo diceua Auicena. Le grosse
di quelle salate sublieua lapetito
cōfortano il stomacho: zenerano
lo humore stiptico doue il cacu-
mo bano a zenerare lo humore
colerico e iducono il fluxo e spe-
cialmēte le troppo salate. Il tro-
po vso di q̄lle a tua Signoria co-
si bē cōnegneria quelle manzare
con moderatione como suole ne
li altri cibi. **D**el citro.

Lcitro tre parte ha carno
se. Acetosa doue sta le so-
mēze e corticale tute de cōplexio-
ne p̄traria. La scorza se pone cal-
da in primo. La pte acetosa cioe
la sucosa freda e secha nel terzo.
Ela carnosita ch̄ se tiene cō la scor-
za pur alq̄to e calda: bē che alq̄-
ti la pona freda. Doue di tale cō-
trarieta insieme zenerano vno tē-
peramēto. Alche Serapiōe po-
ne il citro esser cossi tēperato q̄-
to a sua substantia p̄ le corticale.
E anco la carnosita cōforta il sto-
maco p̄ la sua aromaticita. Ma
pur e difficile da padire. zenera
cossi v̄to assai. E luso di q̄l fa ve-
gnire il dolore colico. Ma chi fa
cesse boiere il seme: o le scorze cō
il cibo seria molto delecteuole al
gusto. E p̄fortaria il stomacho e
aiuta la digestiōe. Vole Auice-
na che chi vole hauere piacere di

lui e vtilita el m̄za solo: ne dapo-
tolto quello niuna altra cosa to-
glia. E q̄i cossi manza la tua Si-
gnoria di qual habia al pasto a-
parechiato vno scudelino cō mie-
le: aceto: e vno pocho di sale per
cōdimēto e corezimento di q̄llo.
Ma nō vole esser m̄zato in grā
quantita. E cossi di quello pote-
rai vsar alchuna volta.

Del pomo aranzo.
Lpomo arāzo ha in si scor-
za che e calda e secha in secū-
do. E la carnosita e freda e hūi-
da i q̄llo: ma pur se troua piu ha-
uere del freddo assai che del caldo
como dimostra la exp̄tia. Ma
in tale se troua diuersita nel sapo-
re suo. Alq̄ti sono acerbi. Alq̄-
ti tirano al dolce. Alq̄ti tēgono
il mezo sapore. Li p̄mi sono piu
fredi. Li dolci m̄cho. Li altri
sono cossi in frigidita mezani ce-
scaduno de loro nuoce al stoma-
cho freddo ma cōforta il caldo. E
li miori sono ipiu griui e che ti-
rano al dolce. Reprimeno la co-
lera: ali cholericici tuoglieno la se-
de: refrescati cō laqua fresca con
vno pocho de zucaro e bē scorza
ti. E cō q̄sto se glie tuole del no-
cumēto suo assai: voleno cō el ri-
so m̄zarsi e con ogni altro cibo
caldo de natura. E de questi tali
ch̄ cō il pesse nō sono boni troppo
ma pur con el frito manzar se ne

po. **E**p dare dilecto ala cāna
de la gola se m̄zano cō ogni co-
sa. Ma como dico risfredāo e hu-
mecteno. Impho se cōcedeno a
febr̄ti. **L**e sue scorze se cōfe-
cteno lequale p̄fectate molto cō-
fortano el stomacho freddo. E il
suo odore e capitale e cordiale. e
anche q̄lli mēbri cōforta. De q̄l
li se guardi de m̄zare q̄llozo ch̄
hanno il stomacho troppo humi-
do e freddo. Siano adonche ben
moderati. **D**el limone.

Oel limone nō salato al p̄-
sente diremo che d̄ sua na-
tura anchora nō ho lecto ap̄resso
alchūo famoso auctore che q̄l co-
si pona: ma pur dire voglio che
lbe freddo e hūido e nō forsi men
del arāzo. **E**lio dire me fa p̄-
ma la exp̄tia che nui sentemo
di lui il stomacho freddo esser offe-
so. **S**ecūdo lauctorita d̄ Aui-
cena ne la prima del quarto: nel
capitolo de le febre acute dice ch̄
laqua del agresto: e laqua d̄l mo-
ro e laqua de la acetosita del li-
mone expone p̄ tutto el limone.
Si che cōzōzēdo in tal febre ben
freddo dire se po e specialmēte la
cetosita sua ch̄ la scorza como mi
credo pur ha vno pocho de cali-
dita: cioe de pocho: si che absolu-
te freddo rimane. Noce como di-
co al stomacho freddo se in q̄l non
fusse colera. e certo credo non zo

uaria a tua Signoria como ne li
pomi arāzi. **M**a considerato
che da nui qui v̄gono cō il sale
cōsi vsare li potrai con il rosto.
Ancho dal caldo del rosto e suo
secho riceuādo corectione. Ma
pur e difficile da padire. E cossi
si salato men assai infrigida. E il
suo liquore e bon da sapori.

De pomi de piu sorte.
Li pomi se diuideno in dol-
ci maturi e acetosi: maturi
stiptici e pontici. E de tutti e da
dire che tirano al freddo: e al hūi-
do. Ma idolci e bē maturi bano
piu del caldo assai de li altri: co-
mo sono li apij. E impho dice il
verso. Dia mala mala: p̄ter apia
perusina. E q̄sti tali dice Theo-
dosio essere tēperati. Si che fra
li altri q̄sti sono miori che tirano
al dolce. Laudati sono da nui li
museti: ap̄resso ad altri dicti po-
mi d̄ paradiso. **D**atalini apij
pomi de roxa sono pomi vniuer-
salimēte da medici vitupati che i
zenera v̄tosita e fano dolore v̄-
toso de sua p̄p̄rieta nei nerui e in
le zōture como dice Rabi moy-
ses multiplicano humori crudi
flegmatici apti a riceuere putre-
factiōe specialmente q̄i nō sono
maturi. Si che fano dapo febre
lōge. e de cio ap̄resso le altre cose
tuore poi che dano fano ipomi e
pometi crudi che t̄ti dentro da



la tua cita se vède che p certo bẽ badezare se vozebino. e il someiã te se fa d li altri fructi mal maturi. Questi tali tosto se putrefano e corrūpeno ne li stomaci e in q̃li boieno. e di q̃sto pprio si verifi ca el texto de Auicena. Et oēs fructus nocent feblicitantibus. Molto pezozi sono li acetosi: sti ptici e pōtici. Certo tua Signoria non sia di loro tropo vaga. Ricordādo che māsādoli cō le scorze sono difficili da padire. Impbo dice il ṽso. Persica pira poma stomacho sunt hec tria dura. Si chel scorciare de quelli glie tuole del suo nocumẽto molto. e pur vogliẽdone māsare senza nocumẽto e molto piccolo i cōparatiõe voleno esser cocti como pasta: māsati cō il zucaro. e alho ra sforta il stomaco debile: excitano lapetito: sono facili da padire: moueno lapetito: cōsforta il cuore e la digestiõe. Anchora so ua in languossa: aliegra lanimo. E impbo il siroppo de pomi se da in le passiõe melāconice. e anco il dolce q̃do il troua lo humore grosso in lo stomaco quel opo ne con le sezze. ¶ Po adoncha ogni homo de la bōta del pomo giudicare p il loro sapore e maturita ouero crudessa. E finalmẽte replicare voglio ch̃ Auicena: che da pomi nō bẽ maturi esco-

no febre diuerse p sua pprieta: e cio note le donne grauide che di q̃lli tanto il corpo se reimpino.

¶ Di piri de piu sorte.

Piri sono freddi e sechi: ma men vno de laltro e sono alchuni tēperati como sono moscatelli: giacioli: bẽ ch̃ habiano del hūido assai: alc ho pare piu freddi como zuchelli. Alchūi mezo fra q̃sti como q̃lli dicti zugnaro. li. Si cheli moscatelli sono mancho freddi. Li altri tendono al secūdo grado de frigidita. ¶ Dice Auicena che in le pte de oriente se troua piri molto grādi rotō di che bano la scorza molto sutile di bon colore como stralucẽti che in bocha pareno como aqua de zucaro cōzelata: ma como cadino sopra terra amantimente se marciscono. In q̃sti tali nō sono nocumẽti alchuno. Ma certo se di nostri gliene alchuno che como q̃lli habiano somianza sono igiacioli: ma voleno esser bẽ maturi: nō p̃ho chi fiano in via d̃ putrefactiõe como q̃lli che se matura ne la paglia. Il piro cōsforta il stomaco specialmente caldo: da bon nutrimento mior che li pomi. e specialmẽte imoscatelli e somiati boni sono pur ṽetosi: se dice che sano vegnire dolor colico e specialmẽte crudi e pōtici: e māsandoli a dezuno. Ma cocti scor-

ciati e cō anesi e cō zucaro o con vno pocho de cinamomo e peue ro o zẽseuro: o cō aio se glie moue el nocumẽto suo: men assai no cenno da po pasto māsati. e de q̃sti dicti se poterebe molte risposse domādare de loro. E anco de loro se dira i la rubrica di fungi.

¶ Di persichi de piu sorte.

Persichi si troua ṽdi e biachi: psichi sanguinẽti: ṽdi albi sono q̃lli ch̃ nui māsemo cōtinuamẽte. Sāguinolenti sono rossi de dẽtro ha colore d̃ sāgue. e nuspersichi bano il color di noxe fresca. Ma p̃maroglio ch̃ tua Signoria sapia chel psicho i p̃sia era arboro veninoso. Dile che cōprenda tua Signoria la vtilita e malitia del nutrimento de le cose che nascono in terra e anche del loco e de lo aspecto del cielo doue se mutano. Così apressso se ritrouano psichi dolci acetosi e di mezo sapore. Alquanti se p̃tinno dal osso: alquanti se tiene aloso: alquanti se chiamano psichi codogni: iquali de le factiõe somiano a li codogni. Alq̃ti se nomina psichi pomi. Alq̃ti antipsichi e dicti: e q̃sti chiamano armoniaci dicti crisolima p littera. E de q̃sti alchūi freschi alchūi hūidi: alchūi crudi: alchūi cocti. E de tutti diremo. Tutti q̃sti tali sono redi tra il p̃rio e il secūdo e hūi-

di in q̃l parlo de li hūmiditi: mariceueno pur de loro mazore e minore frigidita e hūidita. ṽbi grāli dolci sono mẽ freddi. Li acetosi piu e li mezani mezanamite. Itẽ cocti men freddi. I sechi mẽ hūidi: e cō somiati p diuerse pparatiõe riceue diuerse remissione: ṽt ṽbi grā cocti nel mel son mẽ freddi e hūidi ch̃ cocti nel zucaro: se chi al sole men freddi. E migliori q̃lli che nascono in mōtagna. E fra tutti sono miori idolzi bẽ odoriferi. E il p̃che nuocio al stomacho per la sua hūidita putresibili. Impbo ipersichi codogni sono cossi men nociui: ma pur anco loro bano piu del dẽpso. E impbo sono graui da padire. Il p̃che se voleno li psichi cō le mane balanizare. E secūdo li altri tali par fiano al stomacho piu lezieri: e anco sono migliori q̃lli che si lassano dal osso. Ma tu dirai como e q̃sto che q̃lli che se tiene al osso sono piu saporiti e de mior sapore. Arguisse mior p̃plexiõe e bōta de cio diremo nel vltimo caplo. Tutti han vno pocho del stiptico. Il p̃che sfortano il stomacho: ma bano āco supflua hūidita supflua putresibile ch̃ i q̃l tosto se corrūpe. E cio vediamo ch̃ tosto il psico si guasta: ma pur il secho piu difficilmẽte se padisse e da cauiuo nutrimento: ma piu il stoma-



co conforta specialmēte sel sera cō
fecto cō il miele. I sanguinenti
sono molto piu putresibili. Adā
il plico nore e piu di altri freddo:
e piu difficile da padir: volese mā
zar scorticati ifusi i prima in bon
vino: confortano il stomacho: ex
cita lapetito: etiamdio sono cor
diali benendo drieto ala sua co
mestioe facta vt supra de bon vi
no. Doue Auerois de loro dice
che hano grā pōprietā a resiste
re al fetore de la bocha che dal
stōaco viene. In questa tua cita
se cuore ipfichi il pch ne hano tā
ta abudātia ch ne pono māsare
de alesi e da rosto. Adā e pur vō
che da tal cuore riceue corezi
mento in la sua bñiditā e frede
za: ma mltō pdino dī suo sapore
e certo pur miorano. **De li an
tipfichi** diremo adesso ne la ru
brica sequēte: postremo sapi chi
de qlli molto ysara fra li ad vno
mese o a dui glie apto a venire
vna fieura lōga. **E ipho** pñidera
tua signoria tale cose da la briga
ta nō esser notate: soleno esser ca
sone de molte febre i qsta tua ci
ta p tanta abūdātia di qlli. **Il p**
che il sauo medico se de bē ifoz
mare del rezimēto pñente e del
passato de li iferri ch molte al
tre cose sētira nel suo auenire.
De li armoniaci alchuni li
chiama armālij.

I armoniaci sono i la natu
ra di pfichi como e dicto: e
fredi e humidi nel secundo: ma
nō perbo sono in le sue pōprietā
somiāti in tuto e li miori sono li
miori: ma i grādi son piu belli: e
qlli nati in mōtagna sono miori
assai: noceno al stomacho special
mēte freddo quel fredando zene
ra flegma grosso viscoso i la con
chavita del figato e de le vene.
Il pche de loro cossi vengono le
febre longe: sono vomitiui facil
mēte se corūpino: e in suma sono
de catiuo nutrimento e mancho
che il pficho voleno esser māsari
nāti pasto. **E il pche** cossi māsari
ti drieto il pasto fa nodar il cibo
ale parte di sopra e tosto se puer
tino in humore putrido e aceto
so: drieto al suo māsare se beua
vino vecchio o nouo bono e odo
rifero o anesi. **E ben** che fazano
le febre ne son casone nel populo
tuo di tale. **Il pche** ne hano tan
ta abundantia.

De i pomi e piri codogni.
S troua pomi e piri codo
gni. **I piri** sono men sechi
di pomi ma nel resto sono somiāti
cioe freda e sechi i secūdo: e q
li che sono piu dolci sono mē fre
di e men sechi. **Voleno** esser ben
maturi e grossi e de loro son mior
li rostiti i qsto modo. **Lauase**
la somēza de lui poi in ql pcano
meteglie

meteglie del zucaro e sia suolta
to i la pasta e cocto soto la cenere
e del stomacho confortatiuo: e anco
del appetito che el decocto i tuto
redriza: ma pur e duro da padir
ma vole essere ben cocto. **Al
quāti** il māsano alestato pur cō
il zucaro o con il miele. **Adā** pur
nō e da preterire chel vso molto
di qlo zenera idolori di nerui e
colici. **E tolto** drieto cossi al pa
sto solue il corpo e tolto ināzi el
stringe. **Adā** pur tolto drieto al
pasto in quātita fa descendere il
cibo del stomacho idigesto: e si da
il vomito colerico: e anche pre
sto nō se corūpe in li stomachi de
li infirmi tāto mazozmente in q
di sani. **Dice Auicena** ch māsari
to sopra el vino defēde da la ebrī
etade ch certo a q amico da san
martio gliene volebeuna corba.
**De i pomi granati dolci e ace
tosi.**

O i pomi granati sene ri
troua de dolci: acetosi: e
di mezo sapore. **E seguēdo** il du
ce mio Auicena ben che altri ha
biano bauto altra opiniōe sono
fredi e declinano al humido: e q
sto e da stendere i li dolci. **Li
acetosi** sono freda e sechi per fin
al secūdo. **Li de mezo sapore** so
no mezani e fra tuti li acetosi so
no quelli che reprimano la cole
ra e il vomito colerico. **Tuti par**

ticipāo de stipticista ma mē idol
ci equali al stomacho sono piu cō
nvenienti cha li acetosi: dil che al
stomacho tuo sono miori idolci
anco di mezo sapore. **E cossi** il vi
no de loro cōforta il stomacho: e
a qlli che hano le febre li de me
zo sapore glie son miori. **E q
nō pteriro** il dicto de Auicena d
la cura di pleuresi dicta mal de
costa. **Alquāti** di passati hano p
bibuto igranati ne la tale ifirmi
ta p la frigidita sua: ma a mi pa
re ch li dolci nō glie noceno. **In
trano i diuersi sapori specialmē
te con li rosti.** Anco con lo alesto
son boni. **Adā** pur trouo che li
suoi grani nocino al stomacho:
che intēdere se die ne li sani che
hano il stomacho freddo: ma al cal
do cossi non nocino.

De le brugne de piu forte.
Le brugne se trouano in q
tro differētie de colori: bia
che: nigre: zalde e rosse: ma sono
pbo tute di freda e bñida cōple
xione. **E quelle** che sono dolce se
alocano fra il pzo grado. **E q
le** che sono men dolce e acetose
sono piu freda fin al secundo gra
do. **E quelle** che sono di mezo sa
pore sono de cio anco mezano: e
tutte sono piu bñide che freda.
Fra tute le miora sono le nigre
che nascono de agosto dicte au
stiane: e queste se ritrouano i due

differentie: alq̃te sono gr̃ade ro-
tode e carnose e queste sono mio-
re. Alqũate picole e obl̃ge che
non son cossi bone e fra tute le bi-
anche son le pezoze. Sono adon-
cha fredde e humide e agrauano
il stomaco specialm̃te le biache
fano iuermi. E imperho ai putti
son suspecte: molifica quel ch̃ nō
conuiene al stomacho: excepto a
quel ch̃ e forte e in chi molta co-
lera se troua. Si ch̃ da vitupare
e il cōfiglio che cōforta ogni sto-
maco a queste vsare ne li suoi tē-
pi: che pur e errore comune per
soluere la colera che a ogni sto-
maco cossi la colera multiplica.
Vero e che tale soluono il ṽtre
e piu li humidi cha i sechi: e piu
le dolce cha le acetose: ne quelle
di mezo sapore. Vero e che se ri-
trouano brugnoli che nascono i
le cese di quali se fa lacacia: sono
del ṽtre cōstrictiui. E de questi
tali il corpo ne riceue pocho nu-
trim̃to. Valeno como e dicto a
infredare e humectare il corpo.
Dicono chel correctiuo del suo
nocum̃to e il zucaro roxato m̃a-
zato con quelli. Questo nō e pa-
sto da vsare per dilecto de la go-
la. Ma pur secundo li auctori se
voleno m̃zare nanti pasto e be-
uere po de bon vino dolce. I se-
chi men se corumpino nel stoma-
co: sono humidi piu. Ma qui

nō preteriro per piu a ti piacere
che perforando larbozo de dicti
brugnoli in molti luochi si chel
vno buso sia luntano luno da l'al-
tro vno palmo. E quelli busi sia-
no pieni de scamonea e da po co
perti de creda: q̃lli tali fructi ch̃
de loro nascono serano del cor-
po solutiui.

De le cerese e marinelle.
Le cerese nō trouo ap̃so
a li doctori nostri exp̃sa
experiētia o sia mentiōe: ma pur
considerato ogni sua natura me-
pareno da esser poste de humida
e freda cōplexione nel p̃mo: ben
che Isach nel capitulo de prunis
e Galieno dice ne li libri di cibi
che de loro dire se debe como de
le more. Sono alqũato brusche
alquante piu brusche nominate
marinelle. Le dolce sō m̃e fredde
e piu tosto putrefabile. Le piu
brusche men: son molto lubrice
e tosto descēdeno del stomaco: e
cossi fano pocho nutriment̃to: mo-
lestano il corpo. E imp̃ho m̃za
de quelle assai perche cossi fano
soluere il corpo. E dicono p̃ que-
sto che le sono inimice di medici.
Ma de cio fano male. Il perche
cossi molto piu nocino e p̃para-
no il corpo a febre. E le mariel-
le hāno del stiptico: e piu quādo
sono seche al sole: e son delecte-
uole cosa a febr̃eti per la sede se

prima alqũato siano state in mo-
glia. Se vole m̃zare ñati pasto
como le altre cose molto putrefi-
bile como se dira nel penultimo
capitulo.

De le more.
Le more vole Galieno e le
cerese esser p̃pinque de cō-
plexione. Imp̃ho cossi diremo q̃
de quelle. El glie more domesti-
che e more saluatiche. E le do-
mestiche alquanto son dolce po-
ste calde e humide in primo: al-
quante acetose che sono fredde e
humide pur nel p̃rio. E le sal-
uatiche che piu se vsano per me-
dicina che per cibo sono fredde e
seche fin al principio del secūdo
stiptiche sono repercussive. E
imperho de loro se fa il diamorō
che e medicina: e che se vsa nel
principio de la squinantia. So-
no le more cibale catiue al stoma-
co e in quel tosto se corump̃e spe-
cialm̃te le dolce: e la lua coru-
ptione molto catiua e molto no-
cua. Ma pur la acetosa al sto-
maco caldo non nuoce ne non e
cossi putrefabile. La mora dolce
e de mioze nutrimento e pezoza
chel figo e guasta assai piu il san-
gue: ma nel resto de sue operatio-
ne assai somiglia al figo. **D**i-
ce Galieno comparando le mo-
re al melone: che non tanto nuo-
ceno al stomaco ne cossi prouoca
il vomito como il melone. E sel

se ritroua descendere del stoma-
co inanci che quelli se putrefaci-
no non fano nocum̃to al cor-
po: ma non se vorche tuore di q̃l-
le in gran quantita. Fra tute so-
no migliore le gr̃ade nigre: Mo-
leno esser manzate al stomacho
vacuo et ben mondo che habbia
ben padito il cibo precedente.
Et cossi mouino la perito: fano
lubricare el cibo e tosto del stōa-
co descendere. E anche tosto de-
scendeno del stomaco: ma tarda-
no a vsare de le budele. Ma m̃a-
zate da po pasto siando nel sto-
maco cibi freddi prepara quelle a
nocua putrefactiōe il cibo. **D**i-
ce Galieno voleno prima che se
manzano esser infuse in aqua e
mutata al m̃e due volte: o siano
in prima ben lauate. **E** in suo
laude qui azōzero a tēpo de luto
sia facto vno buso ne la radice d̃l
mozaro e cossi certe fenditure la
matina se ritrouera vna lacrima
coagulata laquala ha gran pro-
prietà nel dolore di dēti: e anch̃
solue il corpo. **D**e le sorbe.
Le sorbe o sia corbelle son
piu i vso di medicina: sono
fredde nel secundo verso il
terzo: ip̃ho sono molto stiptice.
Cōfortano pur il stōaco p̃ la sua
stipticita: ma son dure da padire
e tardo se padiscono e de q̃ste ra-
le fano imedici electuario a stre.

zere el corpo. **U** cornali sono i vigore de le sorbe e mē stiptici e men fredī. **U** nespoli.

O li nespoli che i q̄sta tua cita se ne fa grā frachasso di q̄li tātō diro ch̄ secūdo **I**fach son fredī e sechi in p̄mo. **L**ōforzano il stomaco specialmēte caldo da pocho nutrimēto e grosso e quando se tuoleno per p̄fortar il stomaco se voleno tuore in poca quātita e vole effere ben maturi. **I**l p̄che imali maturi sono de dura digestione: e cō sano la brigata: il p̄ch li fano maturi ne la paglia: che al mio parer e vno principio de marcire. Sono stiptici e p̄bo valeno i li fluxi: e anco le foie loro. **U** di zizoli.

I zizoli ben maturi como dice il bō **I**fach sono caldi e humidī nel p̄mo. Ben che **A**uicena li pona tēperati nel humido e nel secho e declina al freddo alquātō: pur la mazoze parte de li auctori se cōuieneno che caldi siano: e cossi esser credo. **Q**uesto tal fructo certo a mi assai disutile me pare: ben chel amico li manza volūtiera. **A**da sapia che e difficile da padire e noce al stomaco: genera flegma e sāgue flegmatico: e fano v̄to e il corpo i fia. **S**i che a mi pare chel amico de loro nō debia esser vago molto e li miori sono li grossi bē ma

turi nō carnosī. **Q**uelli che non son ben maturi anco son piu nociui: ma pur che m̄zare li vole manzarli cō vua passa. **E** qui nō preteriro il dicto de **A**uicena che dice che **G**alieno dice che mai el nō ha trouato in cōserua re la sanita ne in remouere la infirmita de li zizoli alchuna cosa valere: ma ben li ha trouati graui da padire: e dare pocho nutrimento: ma pur e vero ch̄ la bucolica leze da pena a li medici.

U di datali.

I datalo e fructo bello: ma certo nō e troppo bono q̄sti tali se diuersifica ne la sua p̄plexione per li lochi doue nascono cioe caldi e fredī e mezani: se metino caldi e h̄idī nel secūdo e q̄sti sono quelli che h̄ano piu del dolce **E**ircainstans ipone caldi in p̄mo e sechi in quello: che intende re se debe de quelli che son crudi e p̄otici e questi sono chiamati cheiron: di q̄li se fa el diafini con electuario solutiūo e solemne e facto di dolci non e bono. **E** q̄sto e passo da intendere cioe da intelligēti. **I**mp̄erho cognosca qui i speciali suo grande errore ch̄ q̄sto tale ch̄ fano non vale al dolo colico: sono graui da padire piu chel figo secho: genera humori crudi e il sangue grosso opillano el figato: e igrossano la

milza: specialmēte luso de quelli noceno a le zēziue e a li dēti: e ala voce: fano dolore al stomaco. **I**ngliozī son ibē dolci e bē maturi: pur dice **S**erapione che anco se puertino in colera che itēdē: de biamo de li dolci. **S**i che da q̄li se guardino icolerici e ch̄ h̄ano el stomacho e il figato troppo caldo. **P**ur fano zouamento ne le opilatiōe del polmōe. **R**imoues se il nocumēto suo se se m̄zano cō ipignoli mondati: ma pur ingrassano q̄li che h̄ano il stomacho nō caldo e forte. e de loro dice **A**uice. **D**e eo q̄d comedī 2 bibi: che idatali sono i lo numero di fructi piu simili al nutrimēto h̄fano specialmēte ifreschi. **A**ncora moue il suo nocumēto il paupero biancho cō loro cossi m̄zato.

U de le noxe.

La noxe molto e fructo comune e molto vtile: de cui le cōplexiōe q̄n e secha se extēde al terzo grado d calidita: e secha fra il primo e il secundo. **L**a frescha in q̄sti tali gradi se rimete. e q̄ solamēte se vsa p̄ cibo. **E** di cio il p̄che se ritroua molte specie de noxe: e fra q̄lle che se manzano miora e q̄lla chiamata laraga che cossi da le scorze preste se mōda e che nel suo enucleo e ben nutrita questa tale e al gusto piu dolce e piu delectieuoale e men al

stomaco offende. **E** q̄n se manza cō el miele molto cōferisse al stomacho freddo e a le rene frede: e q̄n se m̄za cō ifighi sechi fano laudabile sangue. **L**a noxe frichata p̄ li dēti tuole il dētesone: pure e vero che sono grauose al padire e fano il sāgue colerico e aguzo. **I**mp̄ho irognosi da q̄lle se guardano. **A**da certo p̄so tua signoria debiāo piu assai zouare ch̄ nocere. **A**da al stomacho nō sono vtili: h̄ano a strēzer il pecto imp̄ho noce a tussiti: mordicano la lingua: imp̄ho volino esser m̄zate cō il sale: vaporāo al capo: e spesso fano dolore i q̄llo. **E** molto se glie rimete il suo nocumēto se stano p̄ma i moglia ne laqua calda p̄ bō spacio: acio che cossi glie rimeta la calidita e sicctā. **P**ur vole **A**uerois che ne li tēpi fredī se ponovfare: che nō fano grā nocumēto: fano nascere dmi p̄choli ne la extremīta de lo intestino recto: sono la triacha del p̄se. **E** como ifighi m̄zati e cō la ru da sono triacha de venini. **S**i ch̄ cossi m̄zata anco da po pasto coreze el nocumēto d ogni venino. **E** cio da **A**uicena e dicto. **D**oue **I**sidorio de la noxe dice ch̄ tāta e la virtu sua che se la sera posta cō fungi a buglire o con altra cosa venenosa tirara a si ogni venino e q̄llo extiguerā. **U** doue



anco pone imoderni q̄sto tal suo vso cō il figho e ruda ogni zorno a tēpo de pestilētia facto p̄serua l'hommo che in q̄lla non incorre. Questo son certo che a tua Signozia piaqua.

De la auelana o niciola.

O la auelana alchuni glie dice nizola: cossi diremo che la e calda e secha in primo: e men calda e secha de la frescha. Ma pur voglio tu sapi che luna e l'altra tiene de humidita extranea de ventosita factiua. La frescha piu tosto se padisse: ma e al stomacho piu nociua: e mioze e la domestica ch̄ tosto se rompe e sia bē nutrita como de le noze dicto e. Dice di lei Hippocrate ch̄ la fa augmēto nel cerebro. e Dioscorides dice ch̄ la igrassa il corpo sano. E auiene che le auelane cōferisse a tutti ifigati. Ip̄ch̄ sono apitiue nō de gran calidita. e il suo nutrīmēto e buono. In le auelane ge sustātia piu te rea ch̄ non e in le noze. ip̄erbo sono piu difficile da padire. Ma intēdere se debe q̄lle bone opatione dicte de la domestica. E le catine d̄ la saluatica: laquale ha ptu del secho e mē caldo pur cio dicto e p la p̄traditiōe che cossi in supficie qui apare. Se voleno brustolare acio che nō sieno v̄tose. E q̄sto fazano religiosi ch̄ in altra mai-

niera cossi v̄tose multiplicando glie darano tētatione: pur zenerano de la colera ma nō tanto quāto la noze. Vale p̄tra il veni no m̄zata cō il figo e ruda e contra la peste como dicto e de la noze.

De li pistachi.

Pistachi fructo e simiante ala auelana lōga e p̄ho de lui diremo esser caldo e secho in secūdo: secūdo Isach bē che habiano de molta hūidita. El dice Auicena chi son piu caldi che le noze e de la mādola. e pur su opi nōe de Archigenes che fusseno hūidi. Alchuni iponeno tēperati: ma credo a Isach. I boni sono li nō freschi pieni e di bon sapore. E q̄sti como dice Dioscorides sono al stomacho mē zouuoli: bē che Galieno dica ch̄ nō zouāo ne nō noceno al stomaco: dice pur che brustolati glie zouano: da i q̄li guardasse chi e di calda cōplexiōe. Ma al stomaco de tua Signozia credo seria fructo zētile e vtile. Ip̄che molto p̄fortano q̄llo e specialmēte la bocca sua. Da bon nutrīmēto: cōforta il figato: mondifica il pecto e il pulmone: anche le rene molto cōforta. Si che le pasto da dōnere certo sono altri pochi fructi cossi laudati.

De pignoli.

Se troua di pignari masculij e femine p̄ sexo como

se dice del lauro. La semina produce il bō fructo e calda e secha nel secūdo. e il maschio e piu caldo. Adigliori sono assai ipignoli de la semina: pur son caldi e sechi verso il secūdo como dicto e. q̄sti tali sono difficili da padire: mordicano il stomaco e bano in si pte calde mordicative oleagino. se p laqual cosa nocino a q̄lli che tossino se nō sono pparati dano grosso nutrimento: ma se pma se poneno ifusi in laqua calda cossi serimete la sua acuita e oleagini. ta p laquala sono inflammatiui p̄dino d̄l caldo se reducono como al tēperato. E cossi p̄zia pparati voleno esser q̄lli che se bano a cōsecrare: cossi pparati dano bon nutrīmēto: e cossi p̄feriscono ali tufiēti p casone frīgida: e tirāo dal pecto la sanita. e m̄zati cō il seme di meloni: zoueno alo ardoze de la vrina. Anco tali dare se ponno a ethici: se astenuati dano forteza e augmētano il s̄guē.

De le mādole dolze e amare.

Istiguemo al presente de le mādole alchuna essere dolce alchuna esser amara. El p̄ch̄ la amara nō viene i tano la: cossi q̄lla al p̄sente postp̄derēo dicēdo sol de la dolce la q̄lla diuidemo i ben matura. La matura dolce vole Auicena che la nō se lontana del temperato: ma pur

Isach nostro ch̄ d̄ le dicte su cui rioso la mete calda e humida ne p̄zio e p acordarlo cō il principio diremo tale esser ne la p̄zia māsio ne d̄l p̄mo e q̄sta pare esser la sentētia de Archigenes: tale da bō nutrīmēto ma nō in quantita e bona al capo che la augmenta la substātia del cerebro: augmenta la sperma: fa dormire: mūdifica le vie de la vrina: e rimoue la acuita de dicta vrina e ardoze e generalmente lo vso di quella igrassa il corpo specialmente manzate cō le passule. Sono piu difficile da padire ch̄ nō son le noze piu tosto se puertino in colera: ma se pma stano in laqua calda i laqua le se scorzono se glie rimoue gr̄apte del suo nocumēto: m̄zare se volēo senza scorza. Questo e fructo p lamico che ingrassare se vole: e cossi m̄zate cō il zucaro piu lezermente se padiscono. Ma la mādola fresca tenera de laquale la scorza de dentro nō e anchora facta de le quale pur se m̄zano e m̄to humida d̄ vno hūido aquoso. Queste tale p̄fortano le zenzie ueanco il stomaco: ma tosto i q̄l se corumpino specialmēte nel stomaco fredo: ma men nocino al stomaco caldo cossi refrigerādo il suo calore.

De le castagne montanare e marchesane.



Queste castagne cōfecto da mōta nari: quella dico che nasce suso larboro. Il pche quella che nasce ne le valle sono chiamate da nui marchefane pfecto da pe scatozi: le complectione e natura de la pzia vole Auicena ch la de clini al caldo: doue nel capitulo d le giade dice. In la castagna e vno pocho d calidita: cio ne mostra la sua dolceza: e cosi Isach la pone calda e secha nel mezo d primo. Auerois e Serapione la volsino pur pnciare freda me sciandola con la gianda. Ma tegniamo cō Auicena e Isach ch chi ben considera tal grado e de pocha calidita e forsi volse questo Auerois dire. Ma la mazof parte de li autozi se cōfene che secha sia nel secūdo e molto difficile da padire e pur selseritroua il stomaco forte da bon nutrime to e suodo: doue vediamo mōta nari iquali qile vsano esser grassi de vna grassenza suoda: ma comunamente da catiuo nutrime to p non esser ben padita: multiplica vēto assai: anche humori flegmatici indigesti: fa dolore de capo. Doue dice Auicena che de loro da dire: e che forsi e pasto da porci. Ma il pche delecteuole sono al gusto: impbo igiotori nō obe discono ala medicia e di qua tuo re se po quāto e laudabile il pāe

de castagne che zermano dice ch certe quādo e cossi idurito e pur pasto da bzuto: ma il pche pur son in vso e delecteuole: e a mi fa bono. Qui zonzere voglio quel che di lei dicto e: e vero maxime quādo se manza cruda: ma la ro stita perde assai de tali nocumen ti: e specialmēte quādo e ben co cta: e dapo spicata e aperta si ch escha il vapore suo p lo qle multiplica il vento. Se rarifica cossi la sua substātia cioe p il rostire e cōsumase la sua supfluita būda e cossi diuētano piu stiptice: ma migliore sono coctē ne laqua co mo a casa nostra se vsa de aleffare. Le marchefane che cossi meglio se molificha se fano piu leziere da padire e dano cossi bō nutrimento: li colericili vorebe no māsare cō el zucaro. E li flegmatici con el miele: ma fra li altri mēbzi trouo cōfortare el ie iunio se e intestino desutile: ma an che se po dire che cōfortano el ie iunio: cioe che la dezuna lassandola stare cō sua quātita grāde.

De le charobe.

Lacharoba ha i si dolceza como la castagna: e e inle uante pasto da camelli e da porci. E di qua nui la bauemo p ci bo e cō piacere e in la natura sua se discorda li auctori nominati di sopra nel precedente capitulo de la

de la castagna e pur me tegnero con Isach se calda e e anco secha nel primo grado: e piu secha che calda. Sono de tarda digestione: e de loro le meglioze sono le seche: voleno esser māsate cō il zucaro e de lei tāto q scriuero como dice Isach p autorita d galieno. Dice Galieno dio vole se che nō fussino portate da nui de hyerosolimitana terra. Il p che fano nel nostro paese piu nocumēto assai che nō fano nel suo Qui le fresche fano il fluxo. Le seche astringino il corpo e cibo da cogari con la canuzza.

Di meloi cocumeri e lāgurie

Ouesti tri fructi cioe meloni cocumeri e langurie diremo in vno capitulo per la grā cōuenientia bano insieme e prima del melone ilqual fra li altri e piu desiderato. Il meloe e humido e freddo pēr fin al secundo e quel che e piu dolce e men freddo. E molti extimā il dolce piu caldo che freddo: lbe puocatiuo de la vria e mōdificatiuo abstersiuo e pur me pare che la languria e il cocumero puocatiuo: ma piu abstersiuo: imperbo de lui se fa il beletto: e e d tarda digestione: ma e meglio de la languria e bē che nel stomaco se corumpat: ma e piu assai: e piu facilmēte la lāguria laqila como se corūpe se

puertisse il qil hūore che nel stomacho ritroua: e e piu generatiuo de flegma e se presto nō se padisse se cōuerte in cibo veninoso e impbocomo se sēte la sua idigestiōe se die vomitare: voleno esser māsati nātipasto. Il pch māsati da po pasto fano il cibo del stomaco lubricare: generano vento e cossi fano vegnire la colica. E chi vole ch tal nocumēto non segua: māsalo cō la somēza e cō la matre de la somēza e cō zucaro. E chi adōcha ha il corpo vēto so da loro vso l grā q tita se guardi e specialmēte cescaduno qdo nō e ben maturo o ch le ben maturo: ch tuti questi facilmente se corūpino nel stomaco: e como e dicto tardo descende del stomaco. Imperbo considera queloro che de lui fano collectione il tempo quanto cioe e quel distāte da quel chetuoale laltro pasto acio ch non se corumpat il cibo nel stomaco cossi ponendo lo indigesto sopra lo indigesto che pur e cosa che non se e notata. Ma se vi no se die beuere e como sopra il meloe. Se dterminara nel vltimo caplo. E finalmēte diremo de la lāguria ch e piu freda e humida ch il meloe: vale in le febre ardēte. Del cocumero diciamo cō Galieno ch substātia grossa e dura da padir e generatiuo

De molti mali hñori e q̃l cheze-
nera e molto apto a putrefare e
diuētare materia de febre putri-
de e catiue. **A**Da pur vole ch̃i me-
lone sia piu corruptibile: ma nō
genera hñore cossi catiuo. **E**l
cocumero e i la vtu d̃i melōe ma
e d̃i lui piu freddo e hñido. **D**i ch̃
tuore po tua signoria. **I**l pche a
Menesia ogni anno se mltiplica
tate febre putride ch̃ p certo e p
li pueri e anch̃ p li richi che fa-
no de loro troppo grā fracasso. **E**
loro d̃i tal guasto ne fano vende-
ta. **A**Da forsi dirai Auicena e
Diascorides dicono chel e bō al
stomaco. **D**ico esser vero como
medicina che altera il stomaco
specialmente caldo. **D**oue so-
no da notare le parole che segui-
tano dapoī nel caplo che dice e
q̃l rare fiatese padisse bē. **S**i che
pur pare in via de cibo a q̃l noce-
re. **A**ncora de tali se dira nel vlti-
mo caplo quādo se dira se beue-
re se obbe drieto al suo māsare.

De la zuca.

Il zuca e freda e hñida i
secūdo: voleno esser le bo-
ne vde fresche e zouene. **L**a zu-
cha e como homo che indifferen-
te a fare bene o male: che cōuer-
sando cō boni diuenta bono: cō
catiui catiuo. **C**ossi fa la zuca
cō boni cibi māsata e bōa: cō ca-
tiui e catiua. **S**i che cossi da bo-

no e catiuo nutrimento: vbi gra-
tia manzata con la seneua da ca-
tiuo nutrimento: e con icodogni
bono e cō agresto secundo vian-
za comuna o con vino de grana-
ti e specialmēte nel stomaco cal-
do. **D**oue sēpre il medico die-
stare attento quādo el lauda'o vi-
tupera la cosa ala complexione.
Et e casone da notare. **C**onuer-
tese adoncha facilmēte la zuca
in lo humore che nel stomaco ri-
troua: da poco nutrimento como
li altri fructi ozarij: ma quando
se aleffa da piu nutrimento e tosto
descende dal stōaco: e cossi nō se
corripe nanti la digestione p caso
nealcuna: ma vniuersalmēte le
zuche nō sono bone a li flegmati-
ci ne anco a li melāconici. **A**Da a
colericifono auāzate. **S**pecial-
mente quādo vno pocho se alef-
sano da po se frizeno i la padella
e cōdite con lo agresto. **A**Da sapi-
che de sua natura e de indure il
mal colico. **E** pur di lei dice Ga-
lieno che e de minore malitia de
li altri fructi ozarij quādo bē se
padiscono: ma se tosto nō descen-
de del stomaco e non se padisco-
no tosto se corumpe: e la sua co-
ruptione e molto catiua. **S**i che
li stomachi ben sani e mñdi e cal-
di de loro seguramente vsare ne
pono moderatamente.

De la radice e p̃ia d̃ la rapa.

Capitolo.

BEn che la rapa pp̃ia
radice non sia chiama-
ta: ma herba: nientedi-
men cō q̃lle ben numerare se po
Imp̃ho che la sta soto terra co-
mo radice: ma la fo a sua herba
dire se debe: pur di lei qui diro
alquāto. **I**l pche nel dialogo ch̃
feci del vilano e de la rapa ne ho
dicto copiosamente: calda se po-
ne in verso in secūdo e hñida i q̃l
lo. **V**oleno esser dolce cō la coda
sutile. **S**ono molto nutritiue:
che ben se vede como le sgrassa-
no li animali. **E** il perche e ven-
tosa e humida assai cossi genera
carne molla. **D**oue Galieno di-
lei dice ch̃ cossi eleffata molto nu-
trica. **E** Isach piu de tutte le al-
tre herbe. e p̃ esser cossi ṽetosa ex-
cita el coito: ma pur e difficile da
padire. **I**mp̃ho vole esser bē co-
cta. e dice che la foglia e piu assai
griue da padire: cossi la possia-
mo chiamare herba e radice.
ADa il suo nocumēto rimouesse
due volte se sera eleffata: la terza
se la sera cocta cō carne grassa: e
cōsi dara bō nutrimento e cō tem-
perato: saltē mediū iter bonū et
malū. **E** dice il grā medico Auē-
soar che molto acuisse il veder.
ADa tua Signoria domāda-
ra se la rostita e meglio che la e-
lissata. **I**o te rispondo che como

Quinto.

dice il nostro **P**etro de abbano
ne la vigesima de la pblema nel
q̃nto: che cō icorpi distēpati go-
uernare se puene p suoi strarij
adimēti: cioe icaldi cō ifredi cal-
di e fredi con caldi: doue seguita
ch̃ cōsi essendo la rapa molto hu-
mida: la rostita ben e migliora.
Qui seria da speculare: lasso cio
al p̃sente p breuita. **A**Da de la ra-
pa cōposta cio diro: il pche e diffi-
cile da padire: specialmēte quan-
do nō e ben cocta como q̃n e ben
cōposta pur graua el stomacho:
ma suoi nocumenti se corezino p
la miele e laceto: p el fenocchio e
per il coziandro e somianti: si ch̃
di lei vsare se puo.

Inauoni sono de specie de ra-
ue e sono de minore corpulentia
e lōgi: son ne le sue virtua la ra-
pa somiāti chiamati specia mio-
re de rapa. **E** il pche piu se dilata
la rapa assai chal nauone: io ere-
do lui non esser tanto humido.

De le tartufole.

La tartufola nasce anche
sotto terra pare como de
pā porcino. **I**mp̃erho cōsi
fra le radice la numeraremo.
Sia tua Signoria domādo d̃ la
cōplexiōe de le tartufole. e certo
p fin a q̃ nō ho mai trouato in al-
chuno auctore la graduatiōe de
la sua cōplexiōe. **A**Da p fare alq̃
to piacere a tua Signoria, pcede



ro disputatiuamēte a dire di q̄lla che certo pur son apparēte ra sone p vna parte e p l'altra cioe de sua caldeza e d sua frigidita. No le vna opiniōe che freda e secha sia bē chel habia del bñido supfluo. Ilperche nasce ne la terra molto secha. Dico la cossa cossi naturalmēte locata somiaf se d̄ba al suo locho e hauere de la natura de q̄llo. e sciosiacosa ch tal terra doue nasce sia molto freda sia d'alchñio graduata freda e secha. L'altra opiniōe e che calda sia e humida. Ilpche se fonda sopra il locho doue nasce nel qual durare puo la neue ch e signo de calidita. Appresso che in tal locho non nasce herba che nō viē se non da excessiuo caldo. ¶ Io pur cō suppositiōe diro che al mio parere la sia freda e bñida. Ilpche fu noiata cō fra ifungi che son d sua natura freddi e bñidi p fin al terzo. Ilpche li auctori poneno chel loro nocumēto se rimoue cō le cose notabelmente calde: como e il peuere ch cio da credere: e che fano p la cōplexione straria. Ancora dice Auicenna che q̄lla che i loro pocha sutilita e acrita che cioe pur signo d frigidita. ¶ Itē ab effectu. Ilpche fano idolori colici: e como dice anco Auicenna fa l'omo scordero la paralasia e apoplezia pur

sono infirmia che da freddo viene. Volse pur āco Jesu meseraico che frede fusseno e humide. ¶ El rispōde q̄sta tale opinione al argumento de la nieue che cio aduiene p la dispositiōe de la terra doue nascono che e molto arenosa e secha de laquale la nieue e sorbita. Como vediamo la terra secha sorbire laqua pñuiana: e p q̄sta tal casone nō glie nasce herba: ilpche quel locho e tropo arido. E cio voglio p il pñente basti a tua Signoria. ¶ Adā dūmāda q̄lla in qual grado sono da riponere. Rispōdo che conciosia che piu laudate siano che li fungi che e da credere che in q̄lla nō e tāto excesso di freddo como ne li fungi. Si che credo siano frede e humide in secūdo: men p̄ho humide che frede. Dicēdo Auicenna: sunt ex substantia terrea et aquea minus. E cō q̄sta mia sentētia pare cōcordare Jesu meseraico. Adā pur q̄ zōzero il dicto de Galieno che dice mescolādo cō quelle specie calde se rēdeno calde: se cō frede se rēdeno frede. E sotto zōze chel sangue generato de q̄lle e piu grosso del temperato. Si che pareria volesse fusseno tēperate o pocho distante dal tēperato. e disse che le non erano de catiuo bñiore generatine. e in q̄sta non glie consente Auicenna.

Io me acofso a le rasonē dicte e anco a molti auctori e specialmēte ad Auicenna. Si che p̄dono p lo presente domādo a Galieno: vna ltra volta tegnero cō lui contra Auicenna. E tra tutte le migliori sono q̄lle che sono bē rotte e tirano al biācho nate i lochi bē sabionego lequale nō hano catiuo odore: ma ilpche pur te piaceno voglio tu sapi che tardo se padiscono. Imp̄ho māsāf se voleno dīeto pasto: ma grauanano il stomaco e ipaza la digestiōe e da no vno grosso nutrīmēto. Ilperche pareno hauere molto del terreo: e p̄ho le piu leziere sono miore. Adā ponero alchuni modi de loro nocumēti e correctione. In p̄ma siano bē scorzate: da poi tatate in frusti e elestate: da poi p̄parate cō il peuere e sale: le altre si se corino cō oleo peuere e sale como se fano ifungi. Ancora cocte nel vino condite como dicto e: e cōsi darano grosso nutrimento: ma nō catiuo. Alquāti le māsano cocte soto la cenere da poi p̄para cō oleo sale e peuef. Alq̄ti le cuorino cō il brodo d la carne grassa: da poi le adisse cō il peuef e sale e sono bē catiue. E pur qui finalmēte diro che le pasto da vebij che hano belle moglie. Adā sapi che vltra li dicti nocumenti sano vzinare cō gran fatica. E

de quel se viene in pezo se lo son ben inteso. ¶ De li fungi che son piculosi. ¶ Rouasse fungi varij de colori. Alq̄ti son rossi scarlati di sopra: e al lato di sotto tirano al zaldo: q̄sti tali chiamati sono boletti di quali dice il verso. Boletti leticaz fuere mei. Alq̄ti son di sopra albi e di sotto albi rossi: e tutti q̄sti se tirano in veni no sono venenosi. Ināci che piu vltra passa voglio q̄ dolerme de Eua che p vno boccone se misse al piculo de la morte. Quāti a li mei di sono p el māsare di fungi morti. E quāte intiegre famiglie: certe assai. Si ch nissuno sa uio e tēperato homo de loro māsare non douerebe. Adā pur a li gulosi hauēdoglie cōpassiōe che tale volte ne le corte di signori pur se ne troua. Et cēdo mi cōsi cortefano me sforziaro de loro dire: acio possa in qualche pte a quelli tapinelli dare aiuto. Sono freddi e bñidi fin al terzo e venenosi fin al quarto: ilpche dicono essere mortiferi. E discoprendo il piculo e da sape che ne la superficie d catiuo se ritroua vna bñidita molto viscosa e il bon e senza. L'altra che rūpēdo il fungo catiuo e lassandolo cōsi p spacio de due bore comenzara a putrefare. Tertio son molto moll.

e viscosi e hano molta humidita e d' substatia son molto grossi. Ancora sapia tua Signoria che agstano nocumeto dal locho doue nascono: como qlli che nascono sotto isfigi. It'e apresso a le pariete putride o aprouo cauene de serpenti. E apresso herba venenosa: como e titimal e mapello e somianti. It'e in terra putrida: e aprouo ferro rubigioso como sono qlli che nascono in campagna doue alchuna volta rimane ferri da caual: o chiodi: o pezzo di falza: o cortello. Alti sono a tutta sua specia mortali. O miseri gulosi speculatiue in qsto scriuere e considerati a quato piculo ve metiti. Chi e quel che cerca il locho doue siano nati: e considera te il piculo grade: che certe peso se cio fariti vuoi ve ritirariti da tal boccone a voi non necessario. De p Dio cercati de meglio. Quelli adocha che son men rei hano isgni strarij a li dicti e nascono fuora d' tali locbi suspecti. Sono solidi non molto humidit e como son rotti non se corruipino tosto ne hano la humidita di sopra: e meglio sono isechi che li freschi. E certo iboletti son men rei. Et hano ipforati dicti spongioli che ne le cese nascono: aprouo a li nocumenti dicti sono difficili da padire: e per la mazore

parte escono del corpo cossi masticati: sano lo vzinare difficile: e cossi preparano al mal de fiacho e anco al colico e a sincopizare: e finalmete spesso dano la morte. O guloso pur tu instarai e dirai: pur vedo assai mazarne e non morino. Te rispodo. Ben vaca pra zopa sel louo non la intopa. Scriuero adoncha p dare piacere a la gola che tata guerra ne fa il coreziumento di suoi nocumeti e pericoli: che sono molti. Prima voleno esser alexati e con qlli bulire ipiri o freschi o sechi che de loro son triacha: e specialmente isaluatici: o vero pezzi d' pane co vno pocho d' calameto: da po se maza co specie bone o dolce o forte o oleo e sale. e certo creda la brigata che tanto condimento non viene se non da la catiuita de qlli. E impho diceua lamico: como sono be cossi se voleno butar via p il pericolo d' loro. Molesse puo beuere vno pocho de auatazato vino e non molto: acio che non faza quel catiuo humore che di loro se ne fane le logique parte del corpo cossi penetrare. Adetese p loro triacha lo aio crudo ch' mēda il suo nocumento. Alquanti icuosino suso le braxe con olio sale e specie. Alquanti ne la techia pur con il grasso ouero el disconto del corpo con le specie e sale:

di sopra li meteno il testto caldo como se fa a le torte: e questo per che rimagnano piu sapoziti: ma certo meglio e chi siano cocti discoperti acio che da suoi vapori meglio curare se possono. E certamete io laudo il primo modo e anco non credo li altri securi esser: se prima almacho non haovno boglio como e dito. Adna pur non mi voglio da qui partire: se prima como medico non satisfaza a tua signoria. Domandame como fara el tapinello se p sua disgratia hauera mazoato di venenosi. Che be el sentira p el nocumeto che li fara nel stomaco e tutto il corpo ne sentira como se se affocasse: grauandoglie lo anbelito: e signo suo pprio. Ancora glie vegnera voglia de vrinare e non potera se non agozza agozza. Alchuna fiata glie vegnera la vertigine e anco i badachia nel parlare: e como gia acade in vno nostro famiglio di casa. Alhora cierchi de vomitare i ogni modo togliendo de laqua co el miele e vno pocho de calamento ouero polezolo: metando li didi i gola: o pene onta i oleo: e cio faza co aqua miele e zucaro: da po beua del vino bono in quatita d' onze sei co dragma ouero octaua de peure nigro. Ancora faciasse vno crestiero co aq miele

e formento: e vnzesse el petenechio de oleo nardino. Consideri adonche igulosi che drieto si pocho dilecto se aspecta tante tribulatione al corpo e anco a la nima pertinente: sono le parole del nostro signore da Bologna che teneua per conclusione chel manzare di fungi sapiando el periculo sia peccato mortale e certo qsto mi credo: si che per lantima e per il corpo consiglio che de loro manzare non se debba.

Del rauanello e del rassano.

Le rauanello domestico del qual principalmente dir vogliamo. El saluatico del quale anco se dira. Il peche glie sono alti di tuoi chel maza voluntiera. Nel capitulo de laltro zorno fui de opinione de Auicenna e contra Salieno. Ora me ritrouo p Salieno contra Auicenna hauendo p mi tanto aiuto con Salieno Isach e Serapiode: qlli voleno chel sia caldo i terzo e secho i secudo Auicenna vole chel sia tale in primo e humido in qlo: ma chel seme suo sia caldo i terzo. Et e pur vero chel seme e piu caldo di lui e li mazori sono miori che li menori como dice Aristotile ne la vigesima di pblema questo e il pech iminozi hano piu del secho e caldo sono d' difficile digestioe facedo multiplicar ve

to specialmēte di sopra: cioè eru-
ctatione doue cossi impaza il ci-
bo a descendere al fondo del sto-
macho facendolo lenigare e cos-
si mal padire: 7 e cossi vomitiuo
specialmente la scorza sua noce
al capo anco ali denti e piu assai
con lo aceto. Il perche lo aceto a
quelli fa nocumēto ali obij: ma
da po pasto māsato fa il cibo pe-
netrare e lenisse il corpo. E de q-
tuore se puo risposta al dubio co-
mune. Qual e meglio o q̄l man-
zato inanzi pasto o drieto. Dire-
mo de cio nel capitulo di dubij.
Ultimo se corese molto suoi no-
cumenti se prima sera elixato da
po condito con oleo sale e aceto
e vno pocho de cinamomo spe-
cialmēte negro. Ancora mutar-
glie laqua calda almancho due
fiate como se fa di capari e pre-
pararlo como e dicto. Questo ta-
le vole esser taiato bē futile quā-
to piu se po. A tua signoria non
credo esser n ocio tolto di quel-
lo como la fa: cioè in pocha quā-
tita comunamente se sbate ne la
qua frescha in due scutelle o pia-
teli mutandoglie laqua: ma pur
meglio e la sia calda e cossi ppa-
rare li faza. Adā inanci de lui
fine pona diro d̄lui qualche vir-
tu a tua signoria grata. Prima
che la sua somenza e como vera
triacha contra ogni venino. Se

cundo che e contra il ventno del
scorpione in modo chel morfica-
to māsara del raffano non senti-
ra nocumēto del suo venino. do-
ue Auicena dice: che chi ponera
vno fusto de raffano sopra il scor-
pione subito morira. Adā de la-
qua de lui facta se e veduta tale
experiētia ch̄ bulita sopra il scor-
pione el rēde immobile e fallo scō-
fiare e finalmente creppa.

Il raffano che saluatico e piu
caldo e piu forte assai. E forsi di-
rebbe Auicena li auctori nomia-
ti che furono inanci lui dicendo
esser caldo in terzo. Di questo i-
tendeuano: questa disputatione
lasso per il p̄sente. Dico adōcha
chel raffano saluatico e ne le vir-
tu e nocumenti del domestico:
ma lui in quel esser piu forte co-
mo in rompere la preda: ne le re-
ne fare vrinare como il rauanel-
lo. Adā qui nō tacero chel su-
co del raffano e singulare medi-
cina p̄tra li vermi e a i cāni: e an-
co cō il pasto dandone ali vcelli.

De la enola domestica e sal-
uatica.

Q̄la se troua domestica
e saluatica dicta cāpana d̄
la quala dice el verso. Enula cā-
pana reddit p̄cordia sana. Adā
diremo de la p̄ma domestica la-
q̄la Auicena e molti altri la me-
tino calda e secba in seccho: e se
cossi

cossi tosto non scalda quando e
manzata cio interuiene: il perche
la humidita superflua assai che
cōli obtende la acuita del caldo
suo e pur difficile da padire con
le altre radice che hano molto
del terreo. Imperbo vole esser
ben curata prima da la parte li-
gnosa de dentro e ben scorziata:
e ben cocta e miglioze assai se pri-
ma e posta sotola cenere calda tā-
to chel fuga da quella la super-
flua humidita e cossi anco se in-
tenderisse si che bē cocta se glie to-
le gran parte del suo nocumento
e in questo modo la po vsare tua
signoria in le torte e in altre sue
viuāde vole sempre esser acōpa-
gnata cō la vua passa e con cina-
momo. De laquale dice Ibuma-
ni filosofo p bocca de Ipocrate.
Fortifica la bocca del stomaco:
rimoue lura e la tristezza si che la
fa stare l'omo gaudioso: āco ne
le viuāde se vole cōpagnare con
il vino cocto e cossi e bona al sto-
maco. Dice Serapione e ci-
bo bono p li vechij ch̄ la mōdifi-
ca el pecto da li h̄iori grossi che
hauere glie fa la tosse e per di lei
utilita q̄si e comunale ale donne
da Serara. Tāto scriuero ch̄
vso di lei ale dōne che nō hano il
debito suo del mestruo fa grādif-
simo aiuto. Et io ho aprouato il
succo di quella dato cō la miele

amazza iuermi amatinēte: e cos-
si farebbe ne li vcelli e neli cāni.

De le charote.

Charote specia e di dauco
doue Serapione nel capi-
tulo del dauco dice. Dauci ad-
ministrantur semina i vso medi-
cine preter semē eius speciei que
dicūt karaticō: e in vulgare se di-
ce karota che certo pochi pochi
hano cio considerato: e como de
la enola dicto e radice difficile
da padire. E simpho la minore e
la meglioza che la grossa pche e
stata piu sotto terra. E de cio to-
gli lo errore comune: che ogni
homo le cerca pur grosse. Mo-
le prima sotto la cinere posta da
po darglie el boglio pparata con
oleo aceto e cinamomo: cōforta
la bocca del stomaco e a quel gu-
sta. E molto apre le vie de la vzi-
na si che certo a calculosi cioè ch̄
temeno il dolore de le rene sono
suspecte cō ogni altra tal cosa a-
peritiua: pur dubito ch̄ siego nō
meni in cōpagnia con altra roba
che a q̄lle faza nocumēto o p opi-
latiōe o p altro modo. E certo e
cosa da notare cōtra il qual mol-
ti medici adopano. Dice Se-
rapione che piu puoca la vzi-
na de ogni altra medicina. Ancho-
ra puoca il mestruo. E q̄sto azō-
ze per aiuto de le donne: vale an-
co contra il ventno dato.

De le pastonachie domestica e saluatica.

Somante diremo de le pastonachie che vna e domestica l'altra e saluatica. La domestica tra al subcitrino. La saluatica al rosso: laquala molti crede te esser la charota cossi tolêdo el signo del colore. Et e megliora la domestica che tra al rosso che sia dolce e migliora e la iuernale de la qual la cōplexione e calda i secūdo e humida in pmo. Ad la saluatica tra al secūdo de la sechita: 7 e alq̃to piu calda e piu difficile da padir: da grosso e duro nutrimento: 7 e pezoza la piu grossa e la piu vecchia che cossi e stata lōgo tēpo soto terra: e multiplicatiua de vento: genera vno mal sangue e corotto: e puene al coito. Impho da q̃lla se guardi che casti voleno stare. Rimoues se il nocumēto suo in gran pte se la sera due volte elcaxata: e la terza cocta cō la latuca o coriandro e cō cipola: cōdita con oleo sale e cō vno pocho de peuere. Adolti cossi la ppara: fala bē bogliere e dapo la frize nel oleo e cōpisse de coxerla. E da poi la cōdisse cō el miele. e prima che la poneno i la padella la suolzino nel succo de la farina del formento. certo e pur pasto da pouer homo e da vilani e da homini robusti como mura

tori marāgoni e somiāti. Si che tua. S. tuore le voglia con la camisa: il peche ad alchune dōne da po il pasto glie rimane il corpo grosso e grāde che anche pareno grauide p suo aiuto de le quale son amico. Qui tāto le aduifaro chel vso de quelle pparate como e dicto cō il coriādro gliel fa di screscere.

De tutte le radice.

Tutte le radice sono difficili da padire hano la virtū de le herbe d le quale son radice e piu forte. Ipche voglio di loro tāto esser dicto. Si ch ali suoi capituli se ricorera como d la radice del petrosimolo al apitulo suo di sopra e somiāte de la endiua e del radichio: vole esser ben cocte curate dal lignoso.

De le carne. Capitulo. 6.

El perche e piu cōueniēte prima comēzar da le carne domestiche che de le saluatiche. Impho cossi de quelle prima faro mentiōe: e sciosia chel maschio e digno piu assai che la femina. Imperbo comēzaro a fare mētiōe del gallo elquale molte dignita ha sopra li altri animali da dui pedi: che como diceua maistro Serci da pauola era per q̃lle de li altri piu honozato e signor diceua esser il gallo. Lāta le bore e nō e preite.

Porta speroni dozo e nō e caualiero. Porta corona e non e re. Porta varo e nō e doctore. Et e di tāta possanza che quideci gal line tiene a sua posta. E vna dōna tiene quideci homini. Se in tēde q̃lle dal bon tēpo e del catiuo nō: e astrologo e canta. Ipche da lui cossi principiaremō significando a tua Signoria che nel fine de la rubrica diremo alchune volte qualche ppieta di quel tal animale acio che del leze re togli qualche piacere.

Del gallo.

Gallo e animale da dui piedi de gran dignita como e dicto. Se ritroua zouene e vecchio. Dico che anco che non ha vltato la dōna. questo tale de cōplexione tēperato e pur al humido declina e facile da padire. da bon nutrimento e grande specialmēte testiculi suoi verzeni fano bon sangue: confortano il stomaco: a tute le cōplexione sono viuatiui: e miori sono quelli che sono grassi de meza grassa che cossi comenzano a cātare. Il brodo suo e auāzato e tiene il corpo lubrico. Doue Auicēa dice ne la sesta decima de cura colice numera il brodo suo fra lenitiui fredi e piu nutrica quando e bono che nō fa il bruodo de le galine. E piu nota che in quel le dōne se inga-

nano. E anche li medici ne li suoi iferimi: ch tal bruodo e piu tēperato e piu proportionato a li mēbri debili e piu facilmente se conuertisse in nutrimento e il caldo superchio e piu apto a contrēperare. E questi preuale ala substātia mazore. La carne e piu suoda che quella di caponi ne de le galine. E certo q̃sto e locho da speculari. Il gallo vecchio che a la carne dura e p lo suo exercitio ha prese assai de la hūidita anco substāziale: duro e da padire con el suo lōgo boiere se comprēde. E iperbo non da cossi bon nutrimento e men assai chal capōe ne la galina. Anche il sangue suo e colerico e secho che tal animal e forte ardito e caldo e animoso como dice Aristotile d lui fra gal e gallo e vna aspra questione e bataia como p experientia nui vedemo. E impho nō e pasto da febrienti: ne da chi la cōplexione e calda. Doue del gallo dice Adesue. La carne del gallo zouene d meza grassa e da preparare a ogni nutrimento de carne de altro ocello facilmente se conuertisse in substantia del corpo 7 ha pocha superfluita. Li galli decrepiti cioe molto vecchi hano catiua carne e salfiginosa e nitrosa: e questi tali son piu puenienti in via de medicina cha d cibo. Doue il brodo suo solue il

corpo e con il zucaro beuuto e singulare medicina: laquala anche conuiene a tua signoria bogliendo glie vno pocho de cartamo. Il gallo fesso p la schia e cossi euiscerato posto sopra el morso del scorpione tira a si el venino. **E** di qua molti tuoleno al tempo de la peste che sopra ligádolo al carbone e poi spesso sopra mutádolo e medicina bona e vtile.

Del capone.

El capone per il castrare la nimo del maschio diuenta femina. Imperbo e chiamato gallo galinario: pde anche il caldo e cossi se riduce al temperato. Il perche e piu digestibile e migliore: doue ho e quel che se dice: il capone nō pde mai fasone da bon nutrimento: e sopra le carne de li altri e piu laudato cioe de galina o polastro. Et e sententia de Isach. Joanne mesue: e quelli che son mazorzi de meza etade cio son miori. Dice de lui *Lōstā tino. Carnes galli castrati oium volatilibus carniū sunt puenientiores: laudabilius enim generāt nutrimentum ⁊ sanguinem meliorem. Et cerbela corum cerbellis omnium aliarum auium sunt meliora.* Questi tali per el castrare perdono per il coito: e pur diuētano gottosi che cio nō fa galliche coiseno: e pur crida imedi-

ci de cio chel coito adopare: cossi como essere po. Se dicono il vero q voglio tacere acio che la brigata habia da rasonare. Castrasse le galine e del suo castrare perdino il caldo e anche il seccho. E cossi se fano men calde assai e piu humide: certe refreschano e sono molto piu saporite e miorze da padire e piu facile: e non tanto scaldano il corpo ne anche el sangue cossi accēde. Impho migliori sono per febriēti per vso de colerici e caldi. **A**da a tua signoria piu laudo il capoe del qual dice *Adesue* che miori sono che le galine. **A**da la carne d la galina e migliora cha qlla di pulli: anche de qlli che non hano cantato. E de cio se dira ne la rubrica seguente.

De le galine e polastre.

Se troua como del gallo di ceto e polastre alquante son zouene. E de qste se die intēdere el dicto di sopra de *Adesue*. Alquāte vecchie. e chi de mezo tēpo. Le polastre son piu humide chi maschio: imperbo sono cibi da amalati: doue *Auicena* de quelle che anche nō hano ouato. La carne che e de meza grassa e bona e temperata. Impho meglio supporta al arostire la femina chel maschio. E anche queste se castrano e rompesse la via di vasi seminarij a la matrice: e queste tale nō

fano piu oul integri ni anche il mada fuora quel ch su senza scorza da nui chiamato nō nato: e certe tale multiplicano quasi sempre cantano nel nido de le altre sperando de fare lo ouo stano grasse glie luce la pena. E imperbo per questa proprieta serebe bene da castrare le monache che queste tale como e dicto se rimete in calidita e crescono in humidita. Imperbo se fano giore a la gola e migliore p li febriēti: **D**e qste tale galine zouene che nō ouano dice *Salieno* che la sua carne e temperata ne se conuertere a colerane a flegma contra qlli ch in pleuresi non vole concederglie la pulla ne altra carne. **A**da la castrata anche meglio le glie cōuegnaria: dice ch fano bō colof Imperbo le dōne le hano chare. Le vecchie sono grieue da padire in comparatione de queste sono de substātia freda e secha: e mala carne como sempre son le vecchie. **E** pur diro la gulofita de *Auicena* che dice de regimie eius qd camedif ⁊ bibif: che migliore son quelle che se cuogino nel vtre del agnello e del caure to rostito. Il pche se conserna la sua humida. Imperbo quando son rostite tropo non vale nulla voleno esser morbide. Imperbo credo che chi da il boglio prima

nel bruodo de bona carne molto le dēde eson migliore. **D**e la galina diremo per la difesa di fioli ben cōprendere se po lamo re materno esser mazorze chel paterno como ne la rubrica d pa uone se dira che tal questione e domādatada morali. Dice *Raris* chel fiele de la galina ha questa proprieta che posta sopra la virga quādo il marito ha a fare con la moglie non haucera asare con altro homo. La vēdo como la ho comprata.

Del fasano e del pauone.

Molti scriuono el fasano esser gallo saluatico: e cio volse *Salieno*: ma certo io credo chel gallo saluatico sia altro animale. Il qual se ritroua a le cōfine de Italia verso lamagna. E anche suso li monti de *Aerona* il ql e grāde como e vna ocha tuto al gal somiante in ogni sua facteza: excepto che ha lhocchio tuto intorno rosso como scarlato e li pedi nigri ⁊ e tuto nigro. Il ql seguita galine pur saluatiche e da nui se chiama parde ha molti lūbi de diuersi sapori. Si che io credo qsto tale esser gallo saluatico de cōplone del dōestico ma piu secho: e piu duro da padire: e per lo somiāte de le galie tal e da dire. **E**l fasano e carne sentile e tropo costa: impho che

e carne rara e cara pur labrigata la appetisse piu chel capone: ma sel se trouasse caponi saluaticchi: bē se glie lassaria andare lo astore: Si che alijs parib?: pare ha uere mioze carne del fasano secūdo il parere de Isach e de Joāe Mesue. E certo a mi sa miglioꝝ e piu odorifero il pch a la carne, piu cōpacta assai del capone. Impbo si scritto chel da gran nutrimento quādo e zouene e grasso dicto fasanazo: e cibo cordiale cōueniētissimo a pualescēti e a extenuati: ma il uechio e difficile da padire piu chel capone per la rasonē dicta. Noce a qlli che sono de grādo exercitio necessarii como portatori: corrieri: e altri poueri homeni. Ma qui sōzero quel ch scriue Baldach del fasano isieme con la starna e pur diro. Starne farani plices sunt i natura pping. e se hano se cūdo lordine in tēperāza e sutile za starne prima. secūdo fasiani. tertio le pnice. Il pche sono piu sechi. E cerro tua signoria de qste tale ne doueresti māzare rare volte per hauerne qñ bisognasse pasto vltra il sueto a tuoi membri. Voglio dif sono cibi d amalati debili e uechij: si ch a mi piu spesso mādare ne doueresti. E p seguitare pur el pcepto mio scriuero qualche cosa da per si de le

starne e pernice.

De pernice: starne: coturne: francolini.

La pernice e carne tēperata molto cordiale e dclina al seccho como dicto e carne da zētili e richi homeni: impo se fa p̄ciosa. Vole essere zouene d me za grassa como pnigoni cōpiti. La carne de la pnice antiqua nō e bona e dura da padir. La zouena facilmete se padisse e da bō nutrimento e grāde: e si bona ch la e bona alexa e rostita. Rostita strēze il corpo: e impbo e bona a quelli che hano il fluo. E bēch a mio parere sia il frācolino propinquo a la natura de la pnice: pur in sapore e alquāto piu delectuole: como studiosamēte ho vogliuto cercare. Nictedimāco credo chel frācolino sia piu caldo e seccho nō e grā differētia de loro rostire e alexare: se dira nel vltio capitolo. La pnice e fraudolēte aiāle: la coua li altri ou: ma dapo rimane inganata. E che como qlli aniali sono nati e oldino la voce de la madre la qle zenero: cioe qlla che fece li ou: lasa quella ch li ha couati. E colli de roba male aquisata non sene fa cauedale.

La starna (como dice Raxis) e tēpata e piu leziera ch la carne de la pnice: ne d li frācolini: ne d

fasiani: vole esser zouene e grassa. La coturnice e anco tēperata bē che Ruffo la pnuncia calda: da bō nutrimento: zenera bō sangue: e impo molto cōuiene a cōualescenti debili e uechij.

Pniigoni dice Raxis che la lor carne e piu febrile de tutte le altre carne d ocelli: tosto se padiscono: e miglioꝝ sono per istomaci de li infermi.

Del pauone.

Quelli dicto de li aniali del gusto zētile: diremo ap̄so di quel che e da vedere molto dlectuole: cioe del pauone ilqual p natura e caldo e bñido nel seccho. E la carne sua e molto difficile da padire: e multiplica il sangue melāconico: e specialmente qñ sono antiq. Impbo se voleno māzare zoueni ma pur tal carne e odorifera molto: ma e catiua. Como dice Auicena se cōserua nel uerno morta qndeci zorni e nel caldo otto e piu. Alqti dicono che gia se sono seruati dui mesi: e senō me radicho dicto e ancho de piu. Questo aduiene p la cōpacita de la carne sua: impbo dura e ala digestiōe. E vogliendo qlla fare frola: se vole apichare viuio per il collo si che non stenza molto. Dapo da li pedi apicharglie vna pda chel la possa pur lenare e colli lassarlo sba-

tere tāto chel moza e sera frole. E p qsto modo se frola ogni altro cioe caponi e galline e p̄sto: ma e da credere nō e colli bonne si saporito frola como al aere p il dicto spacio glie fusse stato. Alqti lapichano colli senza preda e lassalo stare p spacio de otto zorni. Nō e cibo da tua Signoria: ne da nissuno altro che vñ la vita zentile: ma e bono a qlli che sono robusti e d grāde exercitio. Vole esser ben bulito e bē cocto addito cō bone specie. E se rostito el voi: habia pma vno boglio che sia quasi como cocto. Dieto al māzare d qlo se vole bene re de bon vino e odorifero. Del pauone tāto al p̄sente diro che e luxurioso aiāle: e ha del melāconico. E impbo de lui se zenera catiuo sagne: il pche molto e crudele. E tanto che de natura sua ha in odio il suo feto. Ilperche sempre ciera doue la pauona fa e pone li ou: per poterli rōpere. E lei li va continuamente ascondādo. Doue tuore se po ch piu per natura ama la madre isoli. Sempre tua Signoria se guardi da māzare cibi di qli se zenera la malanconia acio mō habia amaculare tua benigna signoria.

Del columbo.

Quelli dicto de la carne



sua zouene: e calda pfin al secūdo e humida: al padre pur e difficile: dico del zouene: ma dī vecchio e molto dura: iquali son caldi e secchi e dano catiuo nutrimento e grosso. E de loro sono migliori zoueneti che sono propinqui al volare. Questi tali generauo sangue apto a inflamarse lezermēte e imperbo nō e pasto da febrētī: ne da cole: i: ne da caldi. Eredo pur tua signoria alchūa volta ne poterebe māsare senza nocumēto: scaldano le rene e cossi incita el coito. E il perche e costume de rostirli peche sono molto humidi. Imperbo voglio tu sapi (como Salieno) che i rostiri noceno al cerebro e a li ochij: e il suo sangue tale tosto se corrumpe. Doue p questi nocumēti māsare se voleno con il sapore facto de aceto aqua roxata e specie de coriandro pparato cō vno pocho de zucaro: lauato e il sinapi de Raxis de proprietatibus animalū. Adā pur te pfiglio del pzo sapore. Del columbo voglio tu sapi che e animal molto voluptuoso nel cuore doue se vede la femina calcare laltre: e spesso maschio con femina basarse. Impho e dicto colūbo quasi colēs lumbos. Il peche cossi spesso se mōtano vno sopra laltro. E in qsto al colūbo tua signoria nō somiglia. Adā i questa sua

proprietà tuto el columbo che li altri colūbi erranti fa bona cōpagnia e qlli ricoglie a sua habitatione conduce. Cossi tu sei di zentili homeni erranti e de li pueri recoglietore e albergatore. E he die essere proprietaria de celsa duno principe generoso.

De la tortora.

La tortora e simile como el columbo: ma e differente de castita: che como dicto e il colūbo e ocello luxurioso. E la tortora se dimanda ocello casto: bēchel habia vna humidita superflua e indigesta: pur se pone calda e secha nel secundo. E la migliore e la zouene grassa. De la quala dice Salieno da bon nutrimento: ma le antiche grosse e difficile da padre e genera il sangue melanconico: e dico de le antiche. Il perche passato lanno se voleno lassarle e non manzarle: voleno esser morte de vno di innāci che se māsano. Ande Auicenna de cura male complexionis epatis. Mole la tortora de meza grassa e zouena che e cossi leziera da padre che contra molti che pur dicono esser grauosa. Doue questa sentētia comenda Salieno ponendole insieme con le pernice: como ancofa Auicenna dice che dano vno benigno nutrimento ma pur viscoso fra la grassa e

seza e la subtilita mezana. De vna pprieta d la tortora diremo che quando ama il maschio suo mai nō lassa q amor e mai quel nō abbandona. E dapo cossi morto sempre de lui monstra dolore circando li rami sechi. Cossi die no fare li boni signori vso li suoi antiqui e fideli seruitori qlli sempre amādoli e nō abandonādoli e hauēdoli chari p fin ala morte: como sempre e stato costume de la illustre casa da este.

De le quaglie.

Dicto e d le pnice: mo diremo de le qglie: la quaglia e calda al secūdo e piu hūida che calda: pbo tosto se corrumpe: sono difficile da padre: prepara el loro pasto a le febre: doue ifebrienti che ha istomachi dbili da qle se guardino. Adā pur il rostire gli tuole del nocumēto suo. Et anco a mi pare chel māsare d la vua cō qle che cossi se rēdeno piu saporite glie faccia alquāto d zoua mēto: e piu tosto fa cossi le idigeste vscire del stomaco e anco del corpo: ma certo credo la sia mala pposta p rispetto de la vua ch spazza la sua digestiōe: e p somiante dico d la ciuola cruda cō lei māsata che bē glie zoua ala mortione de la hūidita sua grossa e viscosa e farla essere piu saporita: niētedinācho glie noce ala dige

stione como chiaro vedere se pone la rubrica de la ciuola. Alquāti san sugolo de farina d meglio e brodo cō zucaro e cossi rostēdola tutta via la va coprendo di tal vesta e da gulosi. Eredo a darglie vno boglio prima coreza il suo nocumēto māsādolo cō lo aceto e poluere de coriādri.

Di torzi merli e stordede.

Di p fin al secūdo e sechi in fin del pmo: cossi pone Iesue: voleno esser grassi che qlla sua grassa li rēde lezieri piu da padre. Sono d sua natura grauosi al stomaco. Adā q domādara tua signoria. Quali son migliori o qli che se pigliāo cō la rete o cō la zoueta. Rēspōde Baldach qlli che se pigliāo cō la rete. Alquāti dicono qlli che se pigliano cō la zoueta. Certo cōsiderato il mazoze timore credo che consuegua p loro effere piati con la rete che cossi migliori sono: como intraiene d la pnice piata ala rete e cō el falcone piata cō piu timore: moze e anco piu saporita cō il timore che cio adopa. Io lasso il rasonare cō tuoi astati e ocellatori: voleno esser alerati con bon bruodo: e certo il rostir glie caso ne ch sono cossi graui al padre: ma sono piu dlectuoli al gusto: e voleno esser māsati cō el sapore



de mādole e vino de pomi grana
ti brodo assai e zucaro. **A**lq̃ti
li rostisse cō la farina del meglio
como de le quaglie e dicto.

Laudano alchūi li merli gras
si piu chel torzo bē che nō siano
de cossi bon odore: ma a mi pare
il contrario.

Le stordede son di q̃sta tal cō
plexiōe hano de natura de maza
re vermi e somiāti: impbo alchu
ni le hano i odio. **I**te stordi man
zano el napello ilqual aloro non
noce e al homo diro chie venino
como e il iusquiamo. **A**nco li
mōtanari māsano li grani dī ze
neuro doue molti se dlectano de
māzar il suo stomaco dī tali gra
ni pieni. **C**erto p̃figlio tua. **S**e
guardi de tal manzare dī q̃lli sto
machī: chē bē se poteria alchuna
volta trouare i cōpagnia di gra
ni dī zeneuro el napello. **E** di
qua tuoli chē q̃sti tali sono piu pi
culosi cha q̃lli chē nascono suso le
mōtagne doue e napello assai co
mo e i mōtebello nel territorio dī
Herona. **E** dī qua nui vsiamo
le stordare che del territorio de
Adodena e de Rezo sono porta
te leq̃le nō sono ale p̃ditiōe dicte
Del bechafigo.

L bechafigo e aial caldo e
hūido e q̃do e grasso e bon
da padire: magro e pur difficile.
da assai bō nutrimēto a rosso e a

lexo se po p̃parare como torzi.

De le passere.

La passera e aial molto cal
do e secho per fin al terzo:
cio mostra la sua grā mobi
lita chē mai ferma non sta: como
auiene a li homeni molto coleri
ci che cossi firmare non se pono.
La carne sua e dura da padir
Impbo dice Auitena che e cati
ua: ma pur mē e la zouene: e ipas
sarini el māsare de q̃lli moue lu
xuria. **D**oue Aristorile dice che
in vna hora coise ottātatre fiata.
E chē hauesse tāta possanza bō
medico sarebe a q̃lle chē piccagate
sono in puglia da la tarātola lu
xuriosa. **E** pbo di ceruelli dī q̃lle
li medici ne fano electuario p̃ far
l homo vigoroso nel coito.

De la lodola.

L lodola e dī cōplexiōe cal
da e secha nel p̃mo e piu se
cha che calda e difficile da
padire. **D**e laquala dice Salie
no chē la carne sua strēse il corpo
E il bruodo el starga: doue e da
credere che lhabia como il gallo
uechio qualche viscosita p̃ la q̃la
cio adopa. **D**e laquala anche di
ce chē migliore sono le grasse. da
no sangue melāconicho. **E** te
veduto p̃ expiētia che luso de q̃l
le hano facto tali melāconici e dī
mali costumi. **D**i che p̃ Dio
uō la ṽsi tua Signoria. Ancora

ho veduto de q̃lli: de q̃lle maza
re che dicono il brodo doue le so
no cocte fare manifesto zouamē
to al dolore colico.

De li ocelleti de ciefa.

O celleti da ciefa sono cal
di e tirano al secho e non
molto. **I**perche ponē se pono
nel primo grado. **L**audati so
no molto da medici: il p̃ch son fa
cili da padir e dano laudabile nu
trimēto e carne da isfermi e da
cōualecēti. voleno esser grassi. e
Salieno quāto chē tirano piu al
rosso o al nigro son migliori. Si
chē lusingnoli sono auātazati gras
si e coci cō il grasso suo sono mi
gliori. **S**e tuoleno li ocelleti e si
se iuoltano i la foglia dī la vida:
dapo ne la chazza cō alq̃to de a
qua broffata e cossi ligata cō vno
pocho dī filo se poneno a cuosere
soto la cenere calda. Alchuni li
rostisse al modo dicto de le qua
glie. **A**lq̃ti nel spido. Alchuno
nel destructo del porco. e essendo
fresco e nō salato sono migliori e
al gusto piu dlectienoli: e col sa
pore dicto di torzi qui se coreze
q̃l nocumēto chē dī loro iteruiene.
**De locha e de la anedra do
mestica e saluatica.**

L ocha e la anedra de vna
cōplexiōe pareno essere. do
ue Auicena de la anedra dice chē
e calda i secūdo: e piu chalda che

niuno altro anale domesticho.
Scalda lo isfredato e al caldo fa
vegnire la febre. **I**mpbo po pur
tua Signoria vsare di q̃lla e mo
derate como fare suole griene e
da padire e ha vna grāda hūidi
ta supflua e al stomaco fastidiosa
e pur a chi la padisse da grā nu
trimēto: ma nō pbo mazoze dī q̃l
lo dī la galina. **V**oleno esser zoue
ne e voleno esser isiate nāci che se
amazāo: voleno esser rostite e cō
tinuamēte vnte dī oleo e p̃parate
con laio e specie bone. **E** l dice
Ypocras che fra li altri aiali la
gunari la anedra e piu hūida de
nessuno altro tale aiale domesti
co. **M**a grossa substātia difficile
da padire: e p̃ la loro hūidita ze
nera la febre: volese p̃parare co
mo le ocche. **De le saluatiche
e da dire chē son piu calde e piu se
che: cioe mē humide: volese pria
tenire ne laqua calda i moglia: e
dapo darge vno boglio leziro e
butar via q̃lla aqua e da po cuo
serla e p̃pararla como e dicto.
E l dice Salieno chē fra isiga
ti q̃l de le ocche e il meglio dī tutti
li altri figati de li aiali volatili: e
piu humido e piu tenero e de mi
gliore sapore: dīeto q̃sto q̃l de la
galina: hano q̃sti tali aiali como
tua Signoria fa la habitatiōe
nō solamēte i terra: ma anco i a
qua p̃ la sua grā calidita e sicta.**

El pech necessario volse la natura proueder glie e farglie li piedi lati acio che cossi meglio nodar potessino.

De la gruua e de la cigogna.

Balçto del caldo niē tedimā co parsea Theodosio che la carne d la gruua freda sia e secha. E qsto pare pfirmare Ragis: ilpche ella pone generatiua de hñori melāconici. Dico pho che Joan dice esser calda. credo ch pur pssiderato che zenera nutrimento melāconico e nō p adustioe ch pū psto e da noiare freda e de substantia molto dura: e dura da padir como e dicto e zenera catiuo sangue. Mole essere zouene e grassa: e miglioze e qlla ch e pigliata dal ocelo da rapia. Mole se apichar como dicto e dī pauone: e cossi lassare bē frolare: bulite pma: da po cō bone specie pparate: e da po beuere d bō vino. La grua de natura molto ama la compagnia e chīa volte va sola: la natura li ha pcesso che tale sua cōpagnia habia vno capitaneo ch sempre le conducha. Apresso come se poneno in terra como fusse d stelletto ordiato ch in qsto caso chiamare se dbe prudētia naturale: ordia sue guardie como se fane li exerciti acio chel resto piu sicuramēte dormir pos

sono. E le guardie tieneno sempre vno di piedi leuato cō vna preda nel pede: ch se p sōno cossi vinta fusse la guarda: alhora cascando glie la pda del pede la brigata se ta il botto acio che se desedano e vedeno dintorno seglie alchūo p offender glie. E como sa tua. S. larma cō chi la se dse de ptra il falcōe sie el becho. Di qste se ne troua d piu manier de leqle diremo a compimento nel libro che a pelegriño fazo.

La carne d la cigogna alquāto e calda e men nocina de quella de la grua: ma pho credo non sia tropo differente. Si che quādo la e zouene e grassa manzare se po preparata como e dicto e d la grua. Ma e pur vō che la brigata se ne guarda hauendo nau sea de lei. Il perche manzano li serpēti e molti altri vituperosi ci bi. e animale molto al homo abominuole: como se vede ne le case fano il nido como rōdine ben che al discepto il facino. Dal qle animale tuore exēpio dibiano imaritati e catiui fioli di suoi dse cti vergognarse: come la se acorze la sua cōpagnia lassarse calcare ad altro cigognone che a lui: cō lei mai piu nō habita. E quella con el becho la pcote e ferisse e cerca de amaciarla. E li fioli como el padre viene vecchio che

aiutare non se po lo nutrica. De le altre parte di lei che apartiene a chaza diremo vt supra.

De cisini: angironi: tarabusi: smergi e someglianti animali aquatici.

Quēdo e aiale ch i aqua vi se de herbe: iquali tali domestici nominare se pono: e biancho de pēna: e mai non ne fo veduto alchuno nigro che scritto se troua.

Questo dico il perche ch cio nō intrauene ch bene pone el filo sofo ch la negra ppria somiglia al coruo di quali se ne ritroua tutti biachi: e ochij pedi e vngie como ne ho veduto. Lasso el rasonare de cio a la brigata filosofica ha molto carne e di gran peso pho e difficile da padire: e in sua complexione somiglia a locba: si che preparare se vole cō quella e mariane la saluatica: e pasto stranio da piscatore: e certo nō e carne bona. Ma anche le carne di altri aiali aquatici da li auctori nō son laudati In regimine sanitatis. Doue Auicena. Omnes volucres magne aquatice habētes colla lōga habēt carnē malā absolute. **D**e le pplexioe de tali aiali como tarabusi zc. nō trouo da li auctori particolare dicto. Ma dicono vniuersale che qle carne de loro sono de pezoze odio

re: son anco de pezoze sapore: sono piu catiue e sono de molte superfluita generatiue. E certo cōsidera il volare del angirōe e del tarabuso: e la sua agilita e grande anio e la pocha carne sua ben po dire me pare che tali animali caldi siano e sechi de natura: doue e pasto molto catiuo. E cossi igrassi de loro serano men tristi.

Smergi son anche de tal complexione. E ipho ne la estate son molto sechi. Sono qsti polastri da piscatori. E certo di loro ne fi facto vno grā frachasso al bōdē tuo. Ma pur sono ocelli da reuerire cōciosia cosa che siano auantazati stroluchi. E le ho ch quādo cō gran clamore se riducono allito cō quelle sue voce e certissimo signo dī auēgnimēto di grā fortuna i mare: e cio hā p vō isfallibile tuti i maritimi. Sporciame e filichate sono men catiui e bano piu del humido: e cio dimostra la compositione de la carne sua e sempre le grasse e meglio che le macre. Molese sempre pparare con il grasso e āche esser cocte cō altra carne grassa e bone: o vero bulite da po rostite: ma preparate como e dicto del ciseno: e con specie bruodo e aceto e sale, e cio basti de loro per el presente.

De le parte di animali. E prima comenzaremo al cerebro.

Pricipio cossi faremo del cerebro seguitado la opinionione de Plato i qsto locho vole ch'el cerebro sia el piu nobile mēbro del corpo humano: le freddo e humido p fin al secūdo: iduce volūta de vomitare: tuole lapetito: tarde se padisse: breuemente noce al stomaco: nō e pasto p ti. **A**da pur se coreze in gran parte selbe preparato col cinamomo peuere biācho e zenzuro. **E** anche pparato cō origano peuere biancho e sale: e voleſſi manzare nāci a ogni altro cibo. **A**da pur de lui dice Galieno che chi bē il padisse da notabile nutrimento al corpo. **D**e li animali da qtro pedi el migliore e quel del castrone: de capreto: e de vedello. **D**e quelli da dui pedi il cerebro de li ocelli mōtanari son migliore: el pebe (como dice el cōciliatore nostro) el ceruelo e como medula del capo. **I**mperho subzōzeremo el dire de la medula de li altri ossi de laquala la cōplexione se mete tēperata como Raxis. **E** d tute la migliora e qlla di ossi del vedello: ma quella che va per el spondile cioe per li ossi de la schina e somiāte assai a la natura del ceruelo. **D**ice Galieno tertio alimēto: che la medula tale chi e ben padita nō da pocho nutrimento al corpo: ma

pur turba il stōaco. **E** como il ceruelo diece lapetito. e rimoues se el nocumēto suo p dīta cō il peuere e sale. **C**erto io trouo māsā done con el sale e i pocha quātita me cōforta il stomaco e fame appetito. **I**mperho credo il dicto d li auctori esser vero che quando se ne māsā i quātita e sola noce. **D**e l'occhio.

Locchio dice el vulgare e vno bō bocōe: e cōplexionā dolo con altri cibi diciamo che siano tali freddi e humidi in pmo specialmēte del animale grosso. **A**da del macro son freddi e sechi: cio piace a Isach possi sono viscosi: e pur difficile da padire: ma pur assai e gioto bocōe: specialmente qlli del caureto: castrone zouene: e d agnello lactāte. **A**da de loro se ne vole tuore pocha q tita como de la medula e dicto: voleno esser manzati cō cinamomo e vno pocho de sale: e peuer: o zēzenro. **D**e la ozechia.

Laozechia e mēbro freddo e secho graue da padir: da no pocho nutrimento: voleſſe māsare cō el peuere o zēzeuro: e cō vno pocho de sale. **E** fra le altre la piu giota e qlla di porci: ma e piu graue da padir che le altre.

De la lingua.

Laligua secūdo Ruffo mēbro e tēpato e da nutrime.

to mezanō fra il duro e il molle: ma pur vediamo che cocta e de solida substātia: e pbo e alquanto dūreta da padir: ma da nutrimēto in q tita e tēperato. **E**redo pur ch'la dcline al hūido. **E** cio pare voler Auicēna ha zouamēto z nō aparēte nocumēto. **B**echel marito sauio mādasse la moglie ala becharia a ppare d la piu catiua carne e de la migliore ch'la trouasse. **E** cio domādādo al becharo scorto glie dete vna li gua: e certo e pur p che qñ la e bona e auātazata: e qñ e catiua e maldicēte e pessima. **L**a salada e secha e calda: e anco piu difficile da padire ch'la frescha: e pur de colera generatiua.

De le ale.

Le ale de aial bon: e ch'cōpita sia como d la polastra facta como d gallina d capone fassiano pñice quaglie e somiāti bone sono e meglior dano bō nutrimento e piu tēperate d le altre pte: doue Galieno: tale mirabelmēte zouano a qualescēti: il pche le sono d debile calidita. Sono qste tale piu facile da padire. **E** qste d cōplexione sono somiāti a li aniali suoi. dicto e deli cōpiti. **I**l pche li non cōpiti como polastri: le cosse sono migliore. **I**l pche le ale nō bano ancora volato: e p lo volaf sano ex

ercitio p loqual se psuma la bñdita supflua: doue quāto la e piu exercitata e piu miore. **S**i ch' nō e somiāti d li pulli: e pnigoni e fa sanaci. **E** le ale di ocelli grassi son migliore. **E** del pipiōe hauemo a dire como d polastro: che qlli che comēzano a menare le ale hanno le ale piu saporite e migliore. **A**da como se comēzano a cognoſcere e atēdere a la dōna non sono boni: sono caldi duri e sechi da padire. **D**e le tette.

Le tette sono d cōplexiōe frede e hūide non pbo troppo frede. **E** a mi pareno molto calde: itāto ch'poneno li cuori d li homeni i grā substātia e feruore: hanno bō sapore e dolce assai: bē nutricano zenerando bō sangue: e molto e il suo nutrimento: ben che pur difficile siano da padire: ma nō voleno esser d bestie che lacte habia: che tale danno grosso nutrimento e apto a putrefactiōe e ad idure le febze e opilatiōe. **V**oleno essere de aiali zoueni. **E** temperate como de vedella: e migliore cēdo rostita.

De l polmone.

L polmone se scrīue d fredda e hūida natura: bē che parſe a Ruffo e a Joane che caldo nomiare se douesse: e facile da padire: tosto dscēde del stomaco p la sua raritā e leuita: ma da po



cho nutrimento: e flegmatico: e pasto da grassa. **N**ole esser el bon de animal zouene temperato como de caureto: agnello: e castro: neze vedello: e di porcho: ma voleno esser grassa. **E** q di lui diro tãto chel polmone d la volpe e a ptifici singulare medicina: e cio vfa imedici.

Del cuore.

El cuore che e freddo e seco da pocho nutrimento: duro da padire: nã tropo d bõ sapore. **N**ole essere de anial zouene e grasso: cõ forza il cuore. **I**mpbo val tal cibo a qlli chel cuore nocumẽto glie suol fare. **S**e vole pparare cõ sale zenseuro e peure.

Del stomaco.

El stomaco freddo e secho duro da padire: da pocho nutrimento. **N**ole esser bẽ cocto: pparato cõ miele bruodo zẽzeuro e sale. **N**el polmone: nel cuore: nel stomaco nã sono pasti da correfani. **I**mpche bano la bocha dli cata: imperbo de loro me passo lezierimẽte.

Del figato.

El figato e cibo da collatiõe cõ bõ vino: e cio sano qlli che lezeno la bucolica: caldo e bũido. **I**mpbo e saporito e qto lo animal e piu o mẽ caldo cofia q l se somiglia. **E** fratutti pozta la corõa el figato del ocha chẽ certo io ne ho veduto de onze vi

ti e altri de piu: e fu ocha dã zudeo nutrita. **E** drieto qsto quel de la anedra: dapo quel de la galina. **D**a po q l d l porcho. **D**rieto a qsto son quelli de li animal lactãti laudati como capzeti vedeli e somiãti son difficili da padire: e cõff fa vno sangue grosso e opillatiuo ma pur sel sepa disse ben fa sangue bono. **N**ole esser cocto frito con oleo e sale e nã tropo cocto ma rimãga morbido che quãdo molto se secha p de del sapoẽ e fasse molto piu difficile da padire: volese pparare cõ el fenochio. **D**iciamo chel figato del lupo e perfecto cibo e medicina a li idopzici. **E** quel de capra molto zoua a quelli chẽ nã pono vedere de nocte. **E** l figato bono se ppara anco i molti modi: lezendo la bucolica lasso la ipresa a coghi: ma tua. **S**e bẽ vfare ne po.

De la milza.
La milza fra quelle di altri animali quella del porcho grasso grasso porta la corõa: e si credo esser tutte de freda e secha cõplexiõe e molto difficile da padire: di lei se zenera catiuo sangue melanconico: e de gusto catiuo: si che di lei voglio hauere dicto pocho.

Di rognoni.
Rognoni caldi son e sechi: bẽ che Auicena li pona tẽperati declinati al secho: sono difficile da

cili da padire: d tristo sapore: de pocho nutrimento: zenera catiuo sangue. **E** il colore d l corpo fa citrino. **E** impbo se dicono rognoni chẽ in adõna nã ne vole boccone: ma il suo nocumẽto se glie to le pparãdoli con aceto e sale.

Di testiculi de piu forte.

La cõplexiõe di testicali e calda e humida: qlla de li aiali grãdi comovedeli e. sono difficili da padire: ne in loro e bonta: cioe i quelli di animali grandi. **N**da quelli di pulli chẽ anche nã ha vfato dõna sono facili da padire: da gran nutrimento e bono. **D**ice Aristotile che da puo chel suo castrato vno torro de li a vna hora bebe a fare cõ vnavacha e si la ipregnoe. **E** perbo vole che itali non siano necessarij a la cõceptiõe ma stano como piombini nel tellaro.

De li intestini.

Li intestini sono pasti da gioiti cõ bon vino dolce bẽ cocti pparati cõ il peure: sono freddi e sechi. **N**oleno esser bẽ grassa: sono difficillimi da padire. **I**mpbo de quelle se ne voleno mãzare tẽperatamẽte: e niẽte altro cõ qlle: dano catiuo e pocho nutrimento: nã e pasto da vfar.

Di pedi de piu forte.

Li pedi se ponẽo tẽperati nel suo caldo: dano nutrimento

viscoso: imperbo sono opillatiui. **N**da pur non e tropo grosso: pur sono laudabili: voleno essere de quelli denãci: e migliori sono qlli di agnelli e boni sono quelli di capzeti e di vedeli. **E** il pche pur sono difficili da padire: e voleno esser cocti fin che se lassano e vegnano ben teneri: e bõ cibo. **E** de qsti vfare po tua signoria pparati con lo aceto zafrano e con vno pocho de peure bianco.

Del lardo e vnto.

Lardo e vnto sono de calda e bũida natura: sono nauscatiui: e mãzati rilassa il stomaco: facilmẽte se puertino i colera: doue ritroua el caldo zenera flegma: sono opillatiui: corũpe laltro cibo facẽdolo leuigar: si chẽ nã son da vfare se nã solamẽte p pparatiõe di altri cibi: dão catiuo e pocho nutrimento: e volese mãzare in pocha quãtita.

De la codega.
La codega e freda e secha al gusto deliecteuole che molto piaceua cõ la faua a la bona memoria del signore tuo padre: da nutrimento viscoso e opillatiuo: vole esser bẽ cocta cõ dita cõ specie e aceto.

De la coda.
La coda e di calda pplexiõe: da assai bõ nutrimento e fastidiosa al stõaco: se di lei ne sera mãzato in qũtita noce al stõaco

to. E como dice Raris genera colera rossa: e cossi cō la coda fin remo el dire de li aiali e de le sue parte. E sequētemente el sexto caplo. Adā qui azōzero p izoue ni discorecti che da qlla guarda re se debiano: pche luso discorecto di qllae dānofo a tuti imēbri specialmente al stōaco e al capo.

Di animali da quatro pedi: prima cerui e caprioli.

Lpche li cerui e li capoli son aiali piu corēti d li altri e cossi pma venuti al palio cō li altri: d loro pma dirēo. De la carne d capolo qdo e zouene e grasso si da li auctori de medicina molto laudata. Doue Isach p auctozita de Ipocrate la pone tēperata e migliore e piu saporita e d migliore nutrimento ch tute le altre carne saluatiche. Li domesti chi son tēperati: pur Isach exce ptua la capolia la qlla molto lauda Auicēa. Dicit caro aūt silue stris melior est caro gazel cū sua declatiōe ad melāconia. La carne sua quādo lbe ātica da vno nutrimento melāconico son facile da padire: migliore e la femia: e son cossi laudati qsti cotali aiali che senza altro sapore p si vagliano. Adā a mi sa molto bona con bona puerata pparata anco cō il bzuodo suo e specie garofallie con vno pocho de aceto.

El ceruo ha la carne mīto dura da padire e generatiua de sangue melāconico: e calda e tira al secho. Si che migliore e la alezata cō la puerata. Il fumo di corni suoi dischaza iserpenti. E anco ipuleci facendo il fumo insieme con le vngie de la capra.

De la capra e del becho.

Oglio habiamo dli fioli vngliamo anche qualche cosa rasonare de la madre e del padre: cioe de la capra e del becho. E cōciosia che anche ne la tua cita de tali animali p li tuoi bechari quantita e spesso se ne vende.

La carne de la capra e molto calda e molto secha e dura da padire e pessima maximamente la vecchia e genera sangue melāconico. E iperbo cōciosia che pur in qsta tua cita siano melāconici e assai dico de li adusti ipho saria da sbādire dico de le vecchie. E che como dice Auicēa la zouena e bona Dice Archilao respira p le orecchie. Impho ha sempre la febre e cio non niega Plinio: e pfirmā p auctorita de Homērio filosofo. Adā di lei tanto dire voglio che forsi cadera a proposito chel polmone suo cossi caldo mirabilmente tuole il venino del serpente e mitiga de subito il dolore. Ad istructiōe de qlli che acadere potrebe in cāpagna o a

cane o a vno di sua famiglia.

La carr e del becho il qal aial e caldissimo. urioso tropo e anche pezoza che quella d la capra. Doue Auicēa: la carne sua e catiua: absolute ha tal carne che altro sapore non ge pone saluo che la sia data a chi non po manzare de l'altra. Voleno alchuni che cō il sangue del becho p sua calidita rōpere el diamate e nō p ppieta ch nō credo. e se tal sangue sera generato de bellera rōpera la pzedā nel fiancho. Adā forsi domādarai il pch se dice al homo chogozzo becho: qsto lasso in la penna. Adā sapi chel fumo de la corna de la capra excita la epilessia.

Del capreto.

Ossi posti a sedē il padre e la madre fra dui fioli del secūdo diremo cioe del caureto ch e il scdo: ma te marauigli dui fioli auantazati e boni esser cossi nati de catiui parēti como de loro habiamo dicto. Voglio cō la brigata cossi rasonare. La carne del caureto e molto comēdāta: e posta tēperata niente hauendo de malitia ne nocumento specialmēte la lactāte: nō perbo tropo ppinquo e bñido. Se vole māsare grosseto e grasseto che habia circa vno mese. Il pche il macro molto se lontana da sua

bōta: e molto facile da padire: e melio e lalerata ch la rostita piu saporita e la reinfredata genera bon sangue. Doue Auicēa la migliore carne da qtro pedi e il caureto domestico. Si che la carne delicata e nō pasto da vilano. Dice Baldach che la rostita non e bona a chi patisse il dolore colico.

De la pecora: de la carne del agnello: dli castrōe e dli mōtone.

La carne de la pegoza ania le cossi vtile: qdo e vecchia e molto catiua e dura da padire e mīto ba del secho: da tristo nutrimento: ma la zouena de dui anni pur se comēda da Salieno da Isach e anche Auicēa pare cio volere e questa tale e calda e humida men rīa: e pare alquanto difficile da padire a respecto del agnello: ma da assai bō nutrimento: e animal de men ceruelo de tuti li altri qdrupedi como dice Aristolile. E ipho se dice ali homeni assai volte tu sei vna pegoza. E ach locha e di tal ligna zo. Imperbo anche se dice tu sei vna ocha.

La carne del agnello lactāte e calda e bñidissima de molta flegma viscosa generatiua e como indigestibile: il pche p sua tāta humidita tosto lubrica del stōaco e digesta specialmēte i qlli ch bano

U stomaco como a tua signoria.
A da rostita preparata con ci-
 namomo e cocta cō il rosmarino
 nō fa tātō nocumēto: doue vitu-
 pera Salieno qu ella carne in li
 corpi de secha complexionē.
A da la carne di quel ch nō la-
 cta e cossi al gusto piu saporita e
 migliore e men viscosa. Doue
 Auerois per auctorita d' Raxis
 la pone de bōta apresso a la car-
 ne de caureto.
D el castrōe specialitate la car-
 ne del zouene de vno anno de me-
 sa grassa si posta in sua qualita tē-
 perata: e pur Jobānucio la po-
 ne calda e hūida i primo: e de ta-
 le sententia se troua in moderni.
V oleno esser nutriti in boni pa-
 sculi de herbe odorifere: che del
 bō nutrimēto se fa bona carne.
I mpho qui tuore se po quāto
 vale le carne ferarese nutrite ne
 le valure. **Q** uesta tale Auero
 is la comenda apresso quella de
 caureto e bona alexa e rostita.
L a carne del mōtōe e molto
 catiua e de zoueni e d' vechij: ma
 piu e qui da cōsiderare che la lo-
 ro antiquita e piu laudata cha la
 zouena. **E** perch' seria perdere
 la spesa vogliendola per condi-
 mento cuocere. Imperbo quel-
 lo cō scilētio lassaro preterire.
D e le carne bouine vacchine
 buffoline e vedeline.

Q uerche la vedella e tua
 comēsale e nō le altre. Im-
 pho cossi d' q̄lle p̄ma diremo. **E**l
 videl e tēperato e si declina vno
 pocho al caldo e hūido vole esser
 rimoto dal parto. **I**l perch' el p
 pinquo e tropo humido non bē
 anchora digesto doue nō e sapo-
 rita: vole esser adōcha de dui me-
 si vel circa grasseto. **Q** uesto-
 tale e di facile digestiōe e zenera
 bon sangue: da bon nutrimēto.
 doue Auerois q̄nto collationū.
 Carnes vituline sunt bone pro-
 pterea q̄ nō hñt illā viscositatē:
 frigiditatē: siccitatē quā hñt bo-
 uine veteres zc. magis odorife-
 re alijs carnibus: z sūt meliores
 in hoc q̄ edine qm̄ in profis edi-
 nis manifestat qdam mucilago
 qm̄ adecoquuntur. Sed meliores
 sunt edine qm̄ generāt meliores
 hñores: hic cōsideret medicus p
 isfirmis. **E**erto son men nause-
 ative de q̄lle de le galie polastri
 zc. **A** da la carne del nō lactāte e
 men hūida pur facile da padire
 e da bon nutrimēto. **A** da d' la
 videla e da dire chel sero la tira
 vn pocho piu al hūido: ma ne la
 q̄lita actiua cioe calida e frigida
 e piu temperata: e cossi e miglior
 del videlo alchuni la iudica.
L a carne d' bo zouene dicto
 mazo de vno dui o de tri anni dī-
 cto qua a Serara son calde e se-

che. **E** ben che bone siano dano
 nutrimēto bono: ma tēde alq̄to
 al melāconico. **E** cibo da artesa-
 ni e da robusto stōaco. **A** da pur
 se stano al tēpo de lo inuerno al-
 chuni zorni mortī: che se srolisca-
 no: anco potera tua signoria vsa-
 re de q̄lla che ben cō altri delica-
 ti cibi se coezera la sua malitia.
L a vaccha cossi zouena e men
 secha che q̄lla del manzo dicto.
El bo vechio e vaccha vechia
 sono sechi piu che la capra. **D**i-
 ce Auicena sono carne dure da
 padire tendano al freddo e secho
 dano nutrimento malanconico.
D oue Salieno se quelli d' cō
 plexiōe sechi vsarano tale carne
 facilmēte occorerano in egritu-
 dine melanconice: fa como la le-
 pra varice e febre quartane e in
 grossano la milza.
Di buffali e da dire como di-
 cto e di dōestichi: ma son piu se-
 chi e piu duri assai da padire.
Q uesto voio ch' basti de boni va-
 che zc.

D el porco dōestico e saluatico
O i porci tuti diremo hauē
 do sempre rispetto ala lor
 etade: cioe zouene de mezo tēpo
 e de decrepito. **E** de tutti isleme
 da dire e ch' la carne sua e calda
 in q̄rto e hūida: ma pur e hō ch'
 li lactāti qui cossi pdino d' caldo
 e del hūido como āco sano. li bo

mini. **L** a lor caldeza nel primo:
 ma in humidita nel secūdo. **E** il
 castrato e men caldo e piu humi-
 do. **A** da il verro emolto piu cal-
 do e il zo uene che se itēde de vno
 mese per fin in dui: z e di catiuo
 humoī e tosto putrescibile gene-
 ratiuo p la sua grāda humidita.
E pho e costia tali a rostire cos-
 si secādoli. **A** da pur chi bauerse
 il stomacho forte e secho de tale
 māsare ne poteria: e carne d' grā
 nutrimento como diremo. **A** da
 pur q̄l ch' nō lacta de cinqz o sei
 mesi molto e migliore chel lactā-
 te. Sono men hūidi tali: z anch'
 pdino del caldo excessiuo: ma p
 la castradura che se fa in q̄l tēpo
 o pocho inanci. **E** il mīore q̄l de
 vno āno o circa como dicto e da
 gran nutrimēto. **D** oue Sa-
 lieno. **N**utribili? **N**o oīuz q̄ no-
 uim? ē caroporcina. **V** ero e ch'
 la da nutrimēto viscoso: z e pur
 difficile da padire: zenera bō san-
 gue hūano. **I** mpho dice Auice-
 na ch' la carne d' homo e del por-
 co e il loro sangue sono lomiāti.
Il pch' se gia trouato vederse la
 carne del homo p q̄lla del porco
E pho dice chi vole fare pua nel
 sangue del homo faciala in quel
 d' porco: e sera vna cosa e vna p
 ua gia prouata. **A** da qui nō pas-
 sarò il dicto d' Auicena p tradī-
 re a Salieno dice. **P**orcelorū



autē caro pui ē nutrimentū ppter
fortitudinē sue resolutionis vehe-
mentia sue humiditatis. Et il perch
dice Porceloz credo chel dica
de li lactati. e Galieno de qlli che
nō lacta. Ma la carne del salua-
tico seruata la parita e piu facile
dice Auicena. Cristiani e qlozo
chli seguitano dicono ch la carne
dl porco saluatico e migliora de
tute le altre carne saluatiche. E
cō qsto ch la sia migliora d la do-
mestica e piu leziera da padire e
da nutrimento piu forte e piu qti-
ta e pasto da inuerno. E de cio
tuore se po il dicto d Auicēa nō
manzare carne di porco cossi re-
ferēdose al iudicio di christiani.
E qui nō voglio passare la rispo-
sta del iudeo facto christiano in
candia ch cossi gustādo de qlli p-
suti ne le sue prime nozze disse.
Se hauesse creduto la carne del
porco esser cōi bona: me seria ba-
prizato de diece anni ināci. e pa-
sto da stomachi forti e da putti.
Alperche hano forte digestiua e
dano molto nutrimento: e pur
pasto pportionato al inuerno. Ma
sono le carne di porci vechij ge-
neratiue de catioo sangue. E lu-
so di qlla fa vegnire la feura qrt-
tana. E bē ch humida sia tal car-
ne como dicto e. Pur la salata e
secha e aguzase nel caldo. Si ch
la e secha e calda: e piu secha e d

ogni altra carne: e da pocho nu-
trimēto: dura piu assai da padir
ma certo cō moderamēte vsata co-
mo tua Signoria fa nō e da bia-
semare. E qui voglio ch tua Si-
gnoria sapia ch al porco saluati-
co la natura li ha dato vn osso du-
rissimo nel lato dextro ch glie co-
mo vno scudo. Impho volta se-
pre q̄l al spieto. No e ch le caldo
piu chel porco domestico e men
būido: ma pur e difficile da padir
re. E impho vole ināci chel se oc-
cida esser chaziato e batuto acio
che cossi se rēda piu facile da pa-
dir e piu saporita assai. E si se co-
reze i grā pte di suoi nocumēti.

De le lepore e coniglij.

Lepore e coniglij sono ani-
mali molto timorosi e piu
el coniglio. Impho se dice al ho-
mo tu hai mē afo de vn coniglio
Ambi dui sono de cōplexiōe cal-
di e sechi p fin al secundo. E pbo
son migliori assai izoueni e quel-
li ch sono pigliati da li chaciato-
ri. Alperch cossi se fano facili da pa-
dire: nō sono pbo troppo grauiosi
Ma pur vole Raxis ch izenera-
no il sangue melāconico piu d le
altre carne: si che nō seria carne
da signor. Bē ch la brigata piu
creda a la buccolica d Virgilio
ch a li auctori de medicina: pur
nō e bō cibo e specialmente il ve-
chio. E forsi de tale parlo Raxis

piu sana e la alexata cō carne de
porco frescha: o carne bona d ga-
lina grassa o somiāte. Doue an-
co sia posta a buglire el rosmari-
no che da molti e dicta herba le-
poraria. E volese manzare con il
brūodo tale pparato con aceto e
peuer biācho. Pur la brigata li
māza arostiti p ch e piu saporita
frita nel destruto del porco. An-
choza a mi e meglio e piu corre-
ctiua par esser e bē saporito ppa-
rato cō la peuerata ch sia aceto-
sa. E p lamore del amico qzōze-
to chel osso rotondo ch se troua
nel zinocchio de la gāba denāci d
la lepore cossi pria benedetto dal
preite spoluerizato e beunto con
vino biācho e singulare medicia
al mal del fiācho e a rōperela p-
da de le rene. Su qsta data a vno
signore. Ma pur vole Raxis e li
altri medici ch la poluere del so-
pradicto osso de la lepore cossi in-
tiēgro brusato ch forte al sopra-
dicto male adopa. E al coniglio
diremo el somiante. Anche dice
Auicena i iure carnis leporis se-
dant podagrīci et hātes dolores
iūcturaz eius opatio est prima
iuris operationis vulpis.

Del orso del tasso e dl rizzo.

Posta e la carne del orso fre-
da e secha e molto difficile
da padire: e carne da nō lauda-
re generatiua d molta flegma il-

pche lba molta supflua būidita
flegmatica. Doue sopito p el cal-
do suo: se remāe grā tēpo senza
cibo. Pur il grasso suo e molto
exsiccatiūo e āche caldo doue el
resolue la ventosita generata da
la flegma cruda. Al cerebro dl or-
so e cosa venenosa. Impho se vo-
le guardare che de tale la fami-
glia nō ne māza: conciosia ch la
testa suole esser il p̄sente di signo-
ri. **Del tasso** glie da dir como
del porco saluatico: ma e piu hu-
mido assai.

El rizzo la carne ha poco cal-
da e pocho būido: pur e difficile
da padire. El vso di qlla induce
la difficulta del vrinare: pur va-
le in le passiōe del polmone e i q̄l
le se vsa. ma sechata e data cō lo-
oximele vale al dolore d le rene.
E pch nō venino tal carne in vso
domestico e p̄tinuo: impho que-
ste parole de cio bastano. E del
rizzo tāto dīro p auctorita d Ra-
xis chel sangue suo decolato con
altro tāto d olio mixto e cossi in-
unto il corpo e le altre pte semo-
rale de quelui ch sera ligato po-
te ra hauere a fare cō ogni femi-
na. E i fine voglio tu sapi chel se
troua rizzo marino e migliore
e mē nuoce al stomaco de laltro.
E la carne sua cocta rostita vale
al p̄ifico e al leproso e a chi ba il
mal del fiancho.

De le rane.

Gran questione e se la rana e pesse o nō: diro el mio parere: ben che nō habia trouato de cio alchūo rasonare: che la rana carne sia e nō pesse. Prima me p suade el scriuere d' Auicena che la pone nel capso d' le altre carne. Et chi pessi nō hano polmone como dice Aristotile: impho nō hano voce como le rane leqle hano polmone e respirano como vedfamo ch' tēgono il capo di sopra da laqua p respirare. Anchoza el pesse teme laiere e il sole doue se vede ch' sel sta sopra terra vno zorno o piu o al sole il muof e viuere non po. Ma la rana sta al sole e lōgamēte senza aqua sopra terra e sopra a li arbori: si ch' nō e di quella natura. Apresso il pesse non pedita la terra como la rana. Ma forsi dirai anche el pesse hō e il pesse cauillo pedita la terra como veduto e da marinari. Dico ch' e vero ma stano al vmbra e nō al sole como la rana. De cio tuore se po che la rana e pasto ch' māzare nō se die i le vigilie comādate. E forsi ch' dicess' se del vno e de laltro como del caftoreo ch' e mezo carne e piu: e in la coda e pesse forsi forsi nō se de lōtanaria dal xō. La rana e fredda e secha: ma pur ha del hūido supfluo: pasto e stopegno alquan

to grauoso da padire: da pocho nutrimento e catiuo zenera sangue melāconico. Tagliato il capo e le spalle vole esser emiscerate e mūdare: e tagliato anche li pedi e frita i lo destruto del porco: preparata da puo con lo agresto peuere e garofali. Dice Raris de la rana: che chi beuera cō bō vino o con bruodo vna octaua de poluere de rana discolata et secha stara casto molto tempo. E seguita che cossi vlando de tēpo in tempo stara cossi sempre. E cosa da religiosi e regliose. Da la bissa scudera o voite, studine e pure da dire che carne e dura da padir cō pocha calidita e pur secha: bē che humido assai supfluo habia: e generatiua de melāconia e inimica al veder. Doue se alchuno se ponesse del sangue suo i lochio se adorbiria. Anche che sel bagnasse nel bagno doue cocta fusse. Ma pur se scriue ch' il suo sangue beuuto mto conferisse al morbo caducho. Vole esser emiscerata mūdata la uata cō due aq e poi il tertio con bon vino e cocta con vno pocho de aio: pma tagliatoglie li pedi: la coda: e il collo: posta a bulire cō aq vino e aceto e cō vn pocho de aio poi cōdita cō peuere e garofali mesedate. E sapi che qle che habitano i li fiumi sono periculose

eulose e venenose. Si ch' migliore sono qle che habitano in terra: nō e pasto da tua signoria.

De la gatta e del sozego.

Oice Raris che la carne d' la gatta e assai ppinq i la pplexione de la lepoze: ma pur e alquāto hūida e piu molle e comunamēte piu grassa: e da nutrimento piu melāconico. Anch' mto e suspecto fra il vulgare: dicēdo che manzara del suo ceruello diuētara matto. Ma cio nō trouo scritto ne āche lbo puato. Se ppara como la lepoze. E la fezza del gato nigro ha tāta vtu ch' su fumi gata la dōna ch' a la creatura morta i corpo il fa vscire fora. La carne del sozego e calda e humida. E dico chel vso di qlla discasa lo humore melāconico: e facile da creder: il pche luno pstrario discasa laltro. E dicess' ch' il suo stercho posto sopra le natiehe cō oleo e sale moue il corpo pur e vero che le solutiuo. Impbo a fantulini imedici glie sano ponere le cure di qlli p mouer il corpo e adopa bene: il pche e bestia dānosa e rincresciueole. Qui per piacere azōzero che vltra lar finicho la spōga tagliata minuta ta e onta amaza i sozegi como fa li cani e nō e medicina piculola. Ancora la scorza del ferro bē minuta ipastata con farina e grasso

cio adopera. **D**el girro. El girro ch' a mi pare fore go saluatico e da dire ch' e de cōplexione somiante al orso: e ha tāta humidita ch' suffochia il caldo tāto che pocho resoluē d' humido suo. Il pche sta gran tēpo e piu mesi chel sonno conuertisse in māzare e in quel se ingrasa. Non trouo de lui zouamēto ne anche nocumento. Ma il suo māzarne e piu pstracuita de giotonia cha per bōta. Si ch' di lui altro nō dico: se nō ch' e aiale mto piatoso chel passe il padre e la madre i la sua vecchieza. **A**ltimo voglio ch' sapia tua signoria che nel zudicare de la bōta de la carne psiderare se die il locho d' il pascolo: lo exercitio del aiale: d' mēbri suoi: e quāto sono ppinq al parto: e se di bō lacte o catiuo son nutriti. Apso non e cibo piu ppinquo a la puerfioe del sague hūano quāto la carne. E il rostri re e frizere rēde el nutrimento se cho. E lo alexo rende humido.

De la pparatiōe de la carne.

Si paciato cossi e le pplexio ne d' le carne e le natu subzōzero q alchuni amaisframent de le pparatiōe di qle. E pma e da sape che la carne arostita sopra le brate molto piu nutricha e piu fortifica il corpo ma e piu difficile da padire: e chiare volte

se padisse tuta. E pasto da stoma
chi forti: nō se vole alhora maza-
re altro: e beuere pocho. **E** la
carne frita cō el grasso e nauseati
ua e tarde descēde del stomaco:
pur da nutrimento assai: ma e piu
leziera da padire cha q̃lla che se
rostisse su le brazze. **A**da la frita
cō lo oleo e piu leziera e meglio
se padisse. **I**mp̃ho li orientali co-
rino la carne cō loleo. **A**da la ro-
stita nel spiedo e piu difficile da
padire: 7 e pasto da forte stoma-
co: ma se la se padisse da piu nu-
trimento che la alexata: 7 e piu sa-
porita: e cio glie zoua alquāto al
padire suo. **A**da la alexata p̃ma
e po che se rostisse e molto piu fa-
cile da padire. **S**i ch̃ quādo tua
signoria ṽsa il rostito fa sia p̃ma
bulito e da po ben rostito e ben
cocto: e q̃lla e carne che facilmē-
te se padisse. **E** qui diro ch̃ la car-
ne riceue grāda alteratiōe da le
cose che dētro se gli mete a buli-
re: ch̃ se sono calde la la riscalda
se sono fredde la rīfreda. **E** cio e
bon da sape anche per li infermi
E de cio se po tuore como se han-
no le carne cocte ne isapori maza-
ti q̃lle e facte i zeladia e somiati.
Di pessi de piu forte: p̃sa del
marino. **Capitolo. 7.**

Gran faticha e q̃si im-
possibile a noiare tu-
ti i pessi che se maza-

no: e quelli che sono laudati i de-
uersi lochi. e imp̃ho signore mio
piegote che p̃tētare te vogli se
parlato pur tāto ch̃ tua. **S**. pos-
sa de ogni tale hauere doctria p̃
la q̃lla possi cognoscere la loro na-
tura q̃to al beneficio: e al nocu-
mento e il coezimēto di quello.
Questa regula in tuti i pessi e
generale che ogni tale e fredo e
humido e chi piu e chi mancho.
Doue il pesse daqua dolce e piu
fredo e humido de q̃l del mare.
E q̃sto d̃ aq̃ dolce como e il luzo
e mē fredo de la tēcha e d̃ lāguil-
la e del bulbaro o sia raina. e pur
anche p̃ piu satissare descēdero
alquāto a le pticularita secundo
che ogni pesse zenera h̃uori fleg-
matici dico del frescho. Sono
opiliatiui viscosi e nociui a chi
ha il male colico e a chi sente del
fiacho: pasto e dacolerici: ma nō
da flegmatici e h̃uidi specialmen-
te il frescho: e imp̃ho non e pasto
da tua. **S**. **A**da pur di quel pote-
rai mazarē p̃parato como de sot-
to dirēo. **T**ertio generalmēte
i marini son miori facta la debi-
ta p̃paratiōe son mē viscosi e mē
opiliatiui. **Q**uarto chel pesse
che sta fuora de laq̃ e assai nanci
che se corūpa il q̃l ha la carne so-
da e bē fragile e di altri miglioꝝ,
e q̃ste son regule che dice **B**alie-
no nel suo d̃ digesta subtilissima

e seguitādo di pessi marini dire-
mo che de loro alchuni son gran-
di alchuni son piccholi alchuni
freschi alchuni salati. **E** di salati
alchuni sono frescamēti salati al-
chuni son lōgamēti stati salati e
cossi in sale iuechiati. **E** ianci ch̃
pceda piu vltra ch̃ tuti q̃sti rice-
ueno bōta e malitia d̃ locho do-
ue stano e doue se nutrichāo che
de cio pigliano como anche de le
carne hauēo dicto. **D**i mari-
ni dice **A**uicena che fra i pessi so-
no optimi e de sutile carne: speci-
almēte quādo habitano ne li lit-
ti petrosi o arcosi como foglie rō-
bi: varoli: orate: angusigule: pas-
sare: arbori: menole: barboni e
somiati. **E** anche a certo tēpo d̃l
anno sono piu laudati. **S**i che a
tēpo vna specia e bona e i laltro
laltro: laltro iceuali al suo tēpo
E quando la luna e bona dano
bō nutrimento: ma sono difficile
da padire. **A**da ināci che pas-
sa piu vltra voglio che sapi che
de loro pessi marini dice **A**uicēa
i miglioꝝ sono quelli che nō son
grādi e che nō bano la carne du-
re e secha e che non sono molto
grassi ne molto viscosi e che non
bano catiuo odore: ma bon sapo-
re e li q̃li tolti de laq̃ stano assai
ināci che puzano. **E** del mazore
q̃do la carne e molle e miglioꝝ:
e del minore la carne vole eē sal

da e dura. **A**da forsi dira tua
signoria: il puerbio dice carne zo-
uena e pesse vecchio e pur iuechi
son miglioꝝ. **D**ico che se verifi-
ca quāto al gusto. **I**l p̃che sono
piu saporiti: ma non quanto a la
bōta: anzi iminoꝝ in q̃lla mede-
sima specia sono miglioꝝ como
trute temoli da nui dicti i azaro-
li. **I** pessi grandi maritimi como
pesse tono che d̃ lui se fa tōma: e
dalfini sō catiuissimi e simili 7c.
Ada il varolo grande a rispetto
d̃l mezano e mē bono. **E** cossi d̃l
corēdo de li altri como dicto e rī-
ceueno bōta e malitia dal locho
e dal nutrimento. **I**mp̃ho i pessi
che nascono i le lagune a **V**ene-
tia non son cossi bone como sono
quelli che nascono nel pelago.
E pezoꝝ sono quelli che nasco-
no neli canalli de **V**enetia. **E** q̃l-
li che ṽgono dal mare per le bo-
che de le fiumare o suso per q̃lle
non son cossi sani como i marini
de quella specia: como sturioni e
chiepe e d̃ simili. **A**da sono forsi
al gusto piu giotti. **E** p̃ questo e
per quel nui diremo di fluuiali e
di valosi doue se cōprendera in
grā parte la p̃ditione di marini.
Di pessi de aqua dolza.

Sicōmēda i piccholi petro-
sio suo imedici como so-
no li marioni: e cio nō credo. **I**l
p̃che el marione ha due catiue cō

ditione. **L**a pma chel ha in si vna grā viscosita la q̄la se glie cō uie tuore lauādoli con lo aceto. **L**a secūda che stano geti soto le p̄de senza exercitio: impho ex pono talterto. **D**i iazaroli ch̄ sono temoli e truti picbolini di q̄li spesso ne ho m̄azato: e certo al mio parere son piu saporiti e suauī. **D**el pesse grāde fluuiale piu sano e il luzzo. **M**ero e che la truta e giota e cossi el temolo anche la tencba ma son piu diffi cili da padire: somiāti sono li car pioni: piu catiuo assai e la raina. **L**a sardena e pesse leziere da padire non tanto humido: e cossi si anche la chiepa che tale bano spini assai che dal secho pur viene. **A**da certe pesse t̄ato spinoso ben che sano sia e saporito e pur ricresciuole da m̄zare da **A**si lanesi chiamato spuda pane. **E** da sape che ogni tal pesse che ha la carne molto compacta e dura da padire: e nō e regla vera che ogni tal pesse sia piu saporito e sia miglioze. **M**edi languilla che e catiua e pur difficile da padire molto viscosa ⁊c. e pur boco ne da giotto. **I**mpho sopra la p̄da d̄l abbate che morite p vna anguilla alq̄l molto bona glie sa pena: fu scripto q̄sto v̄feto. **S**au deāt anguille q̄re mortu⁹ est abbas ille. **E**be come inimico da

ogni tēpo le p̄segustaua: ch̄ certo e piculoso pasto specialmente de mazo quando vano in frega cō li serpenti. **E** molti per quelle son morti: le megliore sono quelle di fiumi de aqua chiara cozen ti: e voleno essere purgate e tenu te nel viuaro piu zorni nanci ch̄ se manzano. **A**nchora isluuiali son migliori che iualosi. **E** di valosi migliori sono quelli de bone valle. **S**i chel locho e il nutrimento dechiarano la bonta e la malitia del pesse. **Q**uelli iquali habitano in lochi petrosi i aque chiare cozen te doue vndeza per isassi e chel fondo non e sangoso ne catiuo ne puzolente como son quelli che se piglieno in li fiumi apresso le valle curose e che tale nō isecto d̄l p̄tinuo discorere de le aq̄ d̄ valle e d̄ fossati sono di altri migliori. **S**i ch̄ bē se segue ch̄ iualosi e q̄lle de catiue valle son triste ⁊c. **E** qui se po cōprendere q̄li son migliori o quelli che se pigliano in corbola: o q̄li che se pigliano de sopra dal ponte da castel tealdo tuo p̄ rispetto anche del cibo. **Q**uelli che m̄zano de bō nutrimento como radice d̄ bona herba son migliori ch̄ q̄li ch̄ viueno de insiditie como e di canali spozchi. **E** p̄ satiffare anche a la p̄paratiōe ponero cinqz c̄clusiōe tale. **L**a p̄ma e che

dal lacte del pesse se e da guardare il p̄che e molto putresibile e tosto se corūpe como dice **R**aris corūpe laltro cibo. **L**a secunda che al tuto guardār se debiamo dal pesse frito fredo specialmente quando e stato cossi isfredito i locho humido ch̄ le catiue e p̄simo cibo. **L**a terza chel pesse rostito nō stia copro si chel non possa alquāto i suoi vapori v̄scire che quelli soleno esser casone che al homo vegna accidenti como viene ali atossigati. **Q**uarta chi el vole m̄zare per sanita facialo in p̄ma ben bulire e dapo buta via la p̄ma aq̄ ne la q̄la e rimasto grā pte de la sua malitia. **C**ōpisselo po de cuorerlo ne laltre aq̄ con vno pocho de aceto e da po p̄parato sia con il sale e ci namomo. **E** sapiasse che inanci chel pesse sia cossi posto in laq̄ a boiere vole tale aq̄ esser boiente **E** cossi e da tenere ch̄ cossi alerato e pin sano chal frito o rostito. ben ch̄ alchūi p̄suma de dire ch̄ meglio sia il rostito. e d̄ qua puoi tuore q̄to bon sia il bruodo del pesse ch̄ alcuni cossi auidamente il m̄zano. **E** p̄ dire a cōpimēto d̄ lāguilla cossi anche faremo mētiōe qui del cozezimēto di suoi nocumti. **V**ole esser cocta cō bō vino e preparata cō bone specie: ma p̄ma che se metā nel vino a

cuorere se glie vole dare vno boglio in laq̄. e voleno anche esser cocte cō lo aio e m̄zate cō q̄llo e cō quel preparate: il p̄che e sua triacha.

Del pesse salato.

El pesse salato e da dif ch̄ caldo sia e secho in p̄mo. **E** quāto piu sta nel sale t̄ato piu cresce nel caldo e i seccita. **E** q̄li che sono freschi dal sale sono migliori. **S**on graui da padire inimici di colerici e di rognosi. **A**da lo vso del pesse salato tiene il corpo lubrico. **E** tal vso dice **G**alieno era i **A**lexādria. **E** impho se falsificaua. **L**āforismo de **H**ypocrate vole che chi ha il corpo lubrico in zouētude in vecchieza lhabia stiptico. **E**t econuerso. **E** cio noti quelli che bano il corpo stiptico. **E** d̄sidera anche ch̄ p̄ coprire vno altare non se discoprisca laltro.

De le ostreghe: cepolete: conche marie: cappe e capparace ⁊c. **Capitolo Octauo.**

Questi tali sono aiali che in aqua salsa habitano bē che soli igā bari siano anche aiali de aq̄ dolza di quali tutti diremo con suo ordie. **E** p̄ma d̄ le ostreghe de le quale la mazore pte d̄ li homeni ne son giotti. **D**ico p̄ia ch̄ d̄ sua

Aplexiõe nõ trouo apto dicto da li auctori: ma cõsiderato che de natura son de pesse. E p li effecti suoi dire habiamo ch son frede e bñide e generatiue d flegma: ha no del viscoso e del opilatiuo e d l falso. Il pche ne laqua son cocte e solutiua apresso son vètofe mol to: e impbo sono da noiare driza la sta ch p sua vètosita cossi icita no la luxuria. E de cio solazosa mète ne diremo al fin del caplo: son difficile da padire: ma men ch al pane e forsi anche ch la carne. Sono d l stomaco tosto lubri catiue specialmète cocte ne laq: si p la sua bñidita: si p la falsedie ch la virtu expulsua cossi stimo la. Pur dice Salieno che dano grã nutrimento ch itèdere se vole de le cocte suso le braxe. E d lo ro le migliore sono le biache. Et qllè ch sono nigre son le pezoze. E de le ostreghe li auctori specialmète Serapiõe e Auicena ne fano mentione como de cosa medicinal e non cibale. Dicendo che cõbuste exsicca e salda e mñidifica le piage e sono molto exsiccatiue. E in lo caplo de le ostreghe Auicena nomina la lumaga laquala e cossi exsiccatiua. Doue per le dõne qui tãto diro che pistate le lumage con la testa sua posta sopra ipecti exsicca notabelmente il lacte. Si che pur se

mãzano p däre dilecto ale cãne de la gola e nõ p nutrimento. Ma qui acade due qstione tale. La p ma se se dieno manzare inaci pasto o drieto il pche alchũu costuma il pmo alqtri el secũdo. Dico ch piu sano e il lor mãzare inaci pasto il pch sono apte al corũpse piu tosto stãdo sopra il cibo che se fusseno d sotto como aduiene d li lacticini di quali dirẽo al suo locho. Apssò che qsto piu tosto fare se debbe quãdo se manzano cocte in laq: cha le cocte sopra le braxe che nõ se corumpe cossi tosto. Ma la diuersita de manzarele inanci pasto o drieto e stroduta secundo il piacere de la gola. E cossi qui azõzero che le cocte in laqua son migliore che piu tosto se padiscono: vole preparate con il peure e cossi sono piu graue da padire quelle cocte soto le braxe: ma dano piu nutrimento: voleno pur essere preparate con el peure e cossi son piu giotte. La secũda e qlla che gia la bona memoria de lo Ill. tuo padre me domando a tauola se calda era la ostrega. Arguẽdo che calda fusse conciosia che la incitasse l homo a luxuria: e cio adopera le cose calde. Io glie rispose che in tal acto glie voleua spirito e caldo che dal cuore viene: como anche voleua la farina per fare pa

ne la humidita e substãtia. Che como dice Aristotile qrtò d ani malibus. Sperma e vna supfluita vtile che ha il tuto in sua posanza cioe di qllò se fa tuto corpo de homo. Tercio glie voleua la vètosita che cõ questi coctes se al locho e reimpisse icanali vacui de la virgare cossi anche itraf se in le artarie vene zẽ. A cio che la sta stesse drieta: e tuto o la maggior parte dal cuore viene. Si ch chi ha il cuore fre do son catiui galli. e finalmète glie disse che la ostrega era vno fornaro che comãdaua el pane: ma se non glie ra farina el comãdameto era vano. E cio per experientia se vede in li vechi che cossi sono incitati da la vètosita e subito se abassa il penone. De le cappe dico son somiate a le ostreghe ma sono piu bñide. Le capparace o vero peuerate son mãcho bñide de le cappe. Le spolette sel sapesse la brigata di che le viueno serebbe tenuto abominuole pasto. E cossi pforto tua signoria la sta grãcipore: grãcigole e pche marine a qlli che non pono hauere altro cibo. De li gãbari non trouo da li auctori la cõplexiõe sua scripta: ma ami me parẽo de natura de pesse e perbo sono humidi: e pur il pche hano alquanto del caldo facilmète vaporano e

inducono somno: reimpino il capo: son griue da padir: ma a ch li padisse dano nutrimento affai: voleno esser mãzati cõ aceto sale e specie. Ma di gãbarusoli de ce Salieno che noceno al stoma co son difficili da padire e solue il corpo: cioe laq doue isono cocti. E del gãbaro q scriuero tal pprieta. Sia ben pissa e mesedato cõ el formeto cocto posto sopra il lucho de la morsegadura del cã rabiosa e pfecta medicia. Di oui d piu sorte. Caplo. ix. **A**licẽa dice chel ouo dela galina e temperato ben chel decline al humido: e chel torlo caldo sia e lalbume freddo: e cossi luno tempera laltro pur ambi dui declina no al bñido. Ma parse a Serapioe chel ouo tale fusse alquanto freddo: cõsidera che la scorza e il pauimento del albume siano freddi che cõ sua frigidita supã il caldo d l torlo. E questa tale opinione piu piace al piliatore nostro. Ma per vegnire a le particulari ta sue. Il perche e cibo molto apreciato diremo in questa forma. Lo ouo se vole cõsiderar in sei cose. Prima da pte d la generatione sua che gran differentia e dal ouo de la galina calcata dal gallo ilqual se chiama prolifico. E dal ouo de la galina non



calcata che e dicto ouo da vento che certo luno e assai meglioze del altro e piu caldo. El non galato tira al freddo e non e cossi sapozito: da pocho nutrimento e pezoze del gallato. Si che siano acorti li tuoi a circare li oui: questa tal cosa son certo non esser stata cōsiderata e vole lo ouo bē nascere d galia grassa. ¶ Se cundo e da cōsiderare la etade ¶ Si perche ifreschi son migliori che anche cossi tēgano del caldo suo naturale conueniente e proporzionato al caldo humano e cossi quel conforto. ¶ Pare adoncha la casone il perche quel che non e fresco e da la brigata refutato. Doue pare seguire chel in uerno volēo esser piu freschi ch la estate e qsto e locho de speculatione. Quelli adōche che sono fra il fresco el non fresco tieneno il mezo sono anche cossi mezi in bōra e in malitia. ¶ Tertio e da cōsiderare il tēpo de la natiuita ch qlli che sono nati da noue di de la luna p fin al penultimo sono migliori d li altri e piu pieni. ¶ E qlli th da po nascono nō sono cossi bono. Quarto pche ipicoli longi sono migliori. Se arguisse pma sopra la paruuta ch la grassa del aiale. Secūdo p la longezza e la forteza del caldo. Imperbo e da tuore ch li oui da v-

to tirano al bñido. Sicbe li aguti seruata la parita sono migliori. Impho dicono iuerfi. Regula bres byteri vult hoc p lege teneri. Quod bona sunt oua paruula lōga noua. Quito de la preparatione il pch cocti i laqua tremoli da forbire son migliori. ¶ I cocti sotto ouero sopra le braxe: ouero cenere nō sono cossi boni. ¶ Ipche p la caldeza e siccita del focho pdino la lor bona bñidita che cossi glie reseruata p laqua. Questi tali nutrimento dano piu grosso e piu tardi da padire. E forsi qsti tali serebno migliori p quelli ch hauessino il stomacho caldo: ma cio e dicto p la comunazēte. ¶ I fritti in la padella da no catiuissimo nutrimento e nel frizere molto se alterano i la sua complexione e cossi in sumosita e humore colerico tosto se conuertino: duramētese padiscono: ma de loro dice Almanfore che piu nutriscano. ¶ Adā consiglio tua signoria vfi di cocti in laqua e ancone la cenere. Li oui duri son difficili da padire e non dano bō nutrimento. ¶ Sexto che como e dicto igallati son migliori per la substantia de la sperma e del caldo naturale. Lo ouo e posso da li auctozi cibo fra icibi molto nutritiuo. Sono in compagnia di testiculi del gallo dicto. ¶ Si pche non

che nō hano quasi alcuna supfluita: ma tutti se cōuertisseno in nutrimento: son facili da padire. E cibo cōueniente ai debili e alifermi. Ande quādo il febziēte e debile bē se glie conueneno: ma pur alterato piu securamēte dare se glie po. E cibo puenientissimo cocti in lo aceto a qlli ch hano il fluxo del sinterico. E se tua Signoria p el caualcare p el sole nō volesse denigrarse ne brusarse sbatte lalbume del ouo cō aqrorata e pitamēse la faza o piu o men secūdo parera. ¶ E q p itel ligēti adduro il terto de Auicenna pma. 3. ij. d cura sode ex ebrietate: e pone cibū ipsoz bēat ifrigidationē subtiliationē sicut vitellus oui. Relinquo eis hui' ap parētis ptradictiōis piliationē ¶ E p satisfar piu a cōpinēto a tua. S. e dicto de li oui d le galine: diremo di oui di altri aiali in qsta forma: che dñeto al ouo de la galina i bōta se lauda q l de la pñice. Da po q l de locha ch pur e duro da padire: da molto grosso nutrimento: impho e pasto da rusticho.

¶ Da po li oui d l struzo ch molto son duri da padire e sono grieni e de odore nō bono: certo danno catiuo nutrimento. E dōcio sia chel struzo li oui suoi abandona ne qlli nō coua: anzi cossi facti in

la rena li lassa e pil caldo solare i qlla impresso se viuifica. Doue molto mi marauegliornde toles se pñiglio lo illustre pñcipe Johanne Galeazo duca d Milan che fu il pmo a mazar d li oui d l struzo ne iquali non trouo alcūno uamento.

¶ Del ouo del gallo dice Basilio: il gallo i la sua vltima vecchieza ouifica e fa oui rotōdi: molto picboli e como liuidi e zaldi di q li ne izorni caniculari se ritroua alcuni serpenti che couano qlli di quali nascono il basilischo.

¶ De li oui del pesse pur e da dire como del pesse che a q l somitano in bonta e i malitia: ma certo nō comēdo qlli bē chei Feraressi sñao giori d li oui de le chieppe.

¶ Del lacte caprino: pegorino: vachino: e buffolino. Cap. io.

O El lacte habiamo a scriuere d q l ch se vfa como e capno: vachino: e pegorino: lassando il camellino: egno: e asenino. ma del bñano q l ch cosa diremo e d la sua cōplexiōe: di tal lacte ritrouo li auctozi cōtrarij. Raxis il pone freddo e bñido: e di qsta opinione se troua li Milanesi che nel caldo cō q llo se rīfrescāo. Isach el pone caldo e bñido ilpche le ala natura e al sangue bñano molto p pinquo: e maxie lo bñano. Ala

q̄la opiniõe pare ðsentire Galie
no e Diascorides. E certo i me-
dicina e anche i altro se vole cre-
dere ala pin pre che comunamē-
te ipiuviceno: ma del hūano pur
da dire e che le caldo e hūido sie
cossi ppiquo al sangue. Alperch
dice Adesue: ele il lacte s̄ague de
due volte cocto. Ma pur e vero
chel lacte riceue diuersita da li
aniali como e il caprino: il pche e
asale secho. Il lacte suo cossi pde
de la hūidita: anchora cio adue-
ne p il pasto. E ipho imedici fa-
no pascere le capre de foglie fre-
de e hūide acio chel lacte sia pur
tale. Diremo de li altri aiali.

¶ Quel d la vacha vecchia e piu
secho cha q̄l de la m̄aza e somiā-
te q̄l de la pegoza: ma lasenino e
molto aquoso e di q̄l formaio nō
se fa: ma bē del caualino. E d cio
po tuof tua. S. la bōta del lacte
e de le baile le q̄le vole esser zone
ne de bona cōplexiõe e bē nutri-
te. E se Auicena dice chel lacte
de la capra sia tēperato: intēdere
se die chel tien il mezo fra il gros-
so e futile. ¶ E il migliore e il la-
cte humano: ma vole essere lōta-
no dal parto p spacio d quarāta
zorni e vole cossi essere riceuuto
da la mamella frescho: e se possi-
bile fusse sempre cossi riceuuto ef-
sere vorebe. Significādo ch p il
suo stare molto douenta piu fre-

do e cossi facilmēte se corumpe.
Doue se vede ch dal aiere rice-
ue corruptiõe p hauere la cōposi-
tiõe debile: che le sue quattro pte
cioe: caseale: butirōsa: aquosa: e
seriosa: sono debilmēte cōmixte.
E p q̄sto diremo chel lacte e qu-
ta eēntia pposta d quattro elemē-
ti cio dico p li distilatori. E q̄l fa-
cto d mazo e ala p̄za vera p fine
al mezo d la estate e il migliore.
Impho iformai facto dal fin de
marzo e di mazo son piu auāta-
zati: dico de q̄llo d le bestie. Do-
ue fra li altri lacti da po lūano
q̄l de la capra e il meglio. E cio
pare Auicena volere. E se Aue-
rois pone lasenino: cio itēdere se
debe in via de medicina. Da puo
quele il pecorino. Altio e il va-
chino: ilpche le piu grosso e piu
noce al stomacho p la pre sua bu-
tirosa esser mazo. Il lacte fa do-
lore e tortiõe nel stomacho e i lo-
corpo: zenera flegma: tosto se co-
rūpe: opila le vene: sconfia el cor-
po. E certo nō e pasto da tua Si
gnozia: anco luso de q̄l igassa: il
pche molto nutricha. Impho li
pastori son grassi. E pasto p q̄lo-
ro ch bano la vlceratiõe de lere-
ne e de la vesicha. E noce a chi e
defectoso de male di capo e facil-
mēte se coagula i lo stomacho: i-
perbo se m̄aza cō el sucharo e cō
le passule. E chi bene lacte nō de

far q̄l zorno grāde exercitio: nō
glie die sopra dormire ne beuere
vino. Impho como se vede quel
coagula e falo penetrare indige-
sto. E de cio seguita inocumenti
de lui dicti. Ma vsato solo cō el
sucharo da po stare quattro hore
ināci che altro manzano cossi fa
bō colore e igassa e molto nutri-
cha p la similitudie chel ha cō il
corpo hūano. E cossi ipaciato e
il lacte: vegniamo a le sue pte.

¶ Del bottiero.

¶ El bottiero e caldo e hūi-
do in p̄zio: e piu hūido ch
caldo: e meglio elo ouino: e tro-
uasse de crudo e d cocto: d fresco
e de antiquo. Il crudo e il cocto
sono como d vna natura. Vero
e chel cocto e piu caldo: e quāto
piu se iuechisse tāto fasse piu cal-
do. E il frescho q̄to piu e fresco
tāto piu nutricha. E il suo effe-
cto e como oleo dolce q̄to ala ca-
lidita e hūidita. Ma e pectorale
e molti lufano i locho de bottie-
ro. Ma il botiero noce al stoma-
co e a suoi villi q̄lli relassādo: e a
chi nō lba vsato glie turba il sto-
macho. Anchora il pche ha del
acreto noda sopra il cibo si chel
da grosseza e viscosita: ilpche tal
cibo commixto difficile piu se fa
da padire. Anchora fa piu tosto
lubricare il cibo del stomacho nā-
ci ch cossi se padisca. Si ch nō e

pasto da tua. S. ¶ Apreſso non
tacero chel bottiero ha molto dī
vntoso iſcicibile: ilpche e apto a
puertirſe i humore aduſto facil-
mēte. E cossi anco luso d q̄llo ze-
nera il ſangue tale del qual ſe ze-
nera da po rognia: lepra: e ſomiā-
ti mali. E forſi q̄ſta evna de le ca-
ſone ilpche ne la alemagna ſe tro-
ua tāti rognofi e leproſi. Ma de
lui diro tāto bene chel e triacha
da ogni venino. E ſel ſera de lui
vnto il locho doue il moſſo de la
vipa glie ſera grādifſimo aiuto:
E cio e bono p li cani che vano i
cōpagnia. Anco ſa vſcare ai ſan-
ciuletti idēti facilmēte q̄n ſera d
lui cō el miele fricate le zēziue.

¶ De laqua dī lacte cioe ſerro.
¶ El aqua del lacte chiama-
to ſerro: d laquala molto
ſe vſa i q̄ſta tua cita i lo tēpo del
mazo alchūa coſa diremo. Ma
la caſone dī tale vſāza da mi ſpeſ-
ſo pſiderata: credo eſſere ſtata la
opiniõe dī medici paſſati che ha-
no extimato il tuo populo per la
mazoze pte eſſere colerici aduſti.
Ilpche q̄ſto e dī calda ppoſitiõe
e ſecha p final ſecūdo: como di-
ce Adesue: che la e mūdificatiua
e cossi ſolutiua d la cholera e d li
humori aduſti cō facilita: e mol-
to zoua a la opilatiõe e durezza d
la milza: che certo il populo tuo
ne dfectuoſo. Ma vltra cio a tu

te le opilatiõe e sfirmítade melá-
conice zoua molto: e vole esser d'
capre nigre zouene e pasciute ne
iboni pascoli: e ch' nò siano mol-
to lórtane dal parto. E il pch' pur
relassa il stóachò nel tēpo caldo:
tuore se vole cò el zucharo roxa-
to: e nel fuerno cò miele roxato:
q̄sto di lei cossi basta dicēdo ch' p'
si sola nò cōuiene a tua Signo-
ria. Digliamo la terza pte: cioè
la caseale e cossi diremo.

Del formaio de piu sorte.

Gran diceria seria a dispu-
tare d' formaio vogliādo
puare q̄sto o quel essere miglio-
re. Adā suplico a tua Signoria
che nò se sdegni se passaro solo p'
cōclusiõe scriuēdo q̄l ch' tēgo es-
ser piu vero. Diciamo adon-
cha chel formaio ha piu differē-
tie. Alchūo e frescho. Alchūo e
antiquo. Alchūo e d' mezo tēpo.
Ebe q̄sto dicamo sia ānuale. Al-
chūo salato. Alchūo e mē sala-
to. Alchūo de pecora. Alchūo e
de vaccha. Alchūo de capra. El
frescho nò salato e fredo e bñido
nel secūdo. Questo tale e scripto
essere mior e ponēdo bona parita
e al stomachò piu grato nutri-
tiu e ipinguatino facilmēte pas-
sa p' li mēbri: e il corpo molifica
de molificatiõe tēperata: q̄sto ta-
le seria p' pelegrino nostro. El
frescho salato cò bona tēperan-

za e miglio' del pzo: ma nò e co-
si vigoroso: tēde p' el sale alquan-
to al caldo: e al stomachò molto
grato: e q̄sto piu farebe p' tua si-
gnoria. Adā il vechio salato e
caldo e secho p' fin al terzo: d' bu-
mo' colerico generatiuo: e pur
al padre grane. Doue d' tale di-
ce Isach che mázare nò se ne vo-
le. Il pch' nò e bono da nutricha-
re: fa catiuo sangue: fa zenerare
la pda ne le rene: e in la vesicha:
porta siccho la causa efficiente e
materiale. E d' q̄sto tale dice Ra-
ris che pur tolto in pōcha q̄tita
drieto al pasto moue lapetito e il
stomachò cōforta. E forsi de tal
dice il verso. Casus ē sanus quē
dat auara manus. El mezano
ha fra q̄sti mezanamēte e mē bō
del pzo: e meglio del secūdo. E
piu sicuramēte in quantita di q̄-
sto mázare e vsare se po. E sapia
tua. S. ch' mior e q̄l che nò extē-
de como visco: e ancho che tosto
nò se rōpe e chi e dolce e suaue al
gusto. Mole hauere q̄ste cōditio-
ne: sia tēdēte al citrino: non ha-
bia ochi ma piāza. E il pch' lau-
dato pur cossi e. Parendo che
Ipocrate e Galieno e Isach di-
cono il pzo. E d' ociosia ch' scri-
ueno esser opilatiuo: vōroso e ge-
neratiuo de pda: zenera li bñori
crudi: fa acetosare il cibo diffici-
le da padre e pessimo al stoma-

co: e d' lui molti altri nocumēti.
E impo essendo cibo cossi vsa-
to p' dclariatiõe mazore subzōze-
ro certe cōclusiõe. La prima
chel cōtinuo vso d' formaio e ca-
tiuo e inlaudabile: e da medicivi
tupato: specialmēte in q̄tita e in
q̄lli che nò sono de cio vñtati ch'
in ogni tale cōsiderare se dbe lu-
sanza. Il pche tale p' antichita se
fa natura. Como schiauoni che
da piccoli sono nel formaio sal-
so nutrichati. E forsi q̄sta e vna
de le casone ch' sono colerici fa-
stidiosi e del mal sague a tali nò
fa li nocumēti dicti. La scōda
che p' mázare di q̄l sopra altri ci-
bi como sono lasagne zc. e i puo-
cha q̄tita e da po pasto secundo
vsanza latina nò e vitupato: an-
ci e comēdato: cōforta la bocha
del stomachò: zoua ala cōpressio-
ne del pasto: anco zoua ala cleua-
tiõe di vapori d' capo. E Raris
volse anche e dice: moderata q̄-
tita assumpto ināci pasto il lau-
da: dicto e pocho e moderato.
E il pche il molto fa nocumēto
assai colicho: dolore: febre: apo-
stematõe: e di altri mali ch' sono
dicti: como serebbe molto salato
iducera la excuratiõe d' la vesi-
cha e d' le rene. Adā forsi qua-
domādara tua. S. dñe qual e
mior o il pecudino: o il caprino
o il vacchino: ch' forsi cossi dubi-

tarai. Il pche essendo piu lauda-
to il lacte d' la capra: apparerebe
anco il formaio suo esser di pego-
rari: e tanto basti del capitulo.

Del vino de vua: d' pomi gra-
nati: e del vino cocto. Capit. xi.

O freimo d' vino d' vua
in pria: el qual riceue
diuersita p' la etade e
substātia: vñt: locho: colore: e sa-
pore. Per pte d' la eta: il pch'
alchūo e nouo dicto mosto: al-
chūo vechio: alchūo fra luno e
laltro mezo. E secūdo Ipocrate
Galieno e Dioscorides vñuer-
salimēte dicono el vino esser cal-
do e secho nel secūdo: che credo
douer se itēdere del mezano e de
mezana possanza. Adā el musto
e caldo i pzo. Il vechio e caldo e
secho in terzo. Questo tal dicto
puene moderare la prudētia d' il
medico. Il pche ge ne son d' pīco-
li e d' grādi e d' potētissimi. I pi-
coli son tali nel pzo grado vari-
andoli i la māsioe di q̄l secundo
la possāza sua e p' lo somiāte. Et
altri vt d' bi gratia. Diciamo el
piu piccolo i la pria. L' altro chi e
piu possente: bēch' piccolo sia i la
secunda. E cossi di altri como e
vernaza: maluasie: vino d' marca
e somiāti ch' sono ne le māsioe d' il
terzo. Adā laqua d' vita ouer de
vida cioè aqua ardēte facta pur
del vino: e nel quarto. e cio e azō



to p piu intelligentia. Doue e da
sape del vino grãde possẽte e bo
no q̃to piu se iuechia tãto piu se
fa caldo e secho da pte de la sub
stãtia el e vino grosso e opilatiuo
duro da padir e dolce: se pur pa
dire se po da molto nutrimento:
e igrassa. e il pch nõ se troua cõ
ogni stõacho poterlo padire spe
cialmẽte q̃l che tira al freddo co
mo la mazor pte del tuo populo
p la calidita del suo figato. Im
pho sentino nel stomaco q̃l ardo
re e brusore del quale molti cõsi
glio domãdato bano. e p la sua
opilatiõe fa catiuo colore como
dechiato ho de mulierib⁹ fera
riẽsibus dcorãdis. Il mezano se
ha mezanamẽte p virtu ch̃ luno
e de laltro piu caldo e piu possen
te. Per il locho q̃l che nasce in
mõtagna e specialmẽte doue dia
bẽ el sole enõ sia regione tropo
freda e piu possẽte. In piano na
sciuto men possente. e de cio tuo
gita tua Signoria quãto fa ala
bonta del vino el lucho. e certo
alchũa volta se ritroua nel loco
basso valoso sũdamẽto de bona
terra che cõssi e piãtata de bone
vuare fa nobile zẽtile e possente
vino: como ne le valle del monte
de zouane a casa nostra se ritro
ua. Nel qual loco nascono p̃na
ze dolce auãtazate: ma pur quã
do nasce in loco basso e pur bũ.

do perde del secho: e anche mol
to del caldo. Nõ dico altro di
ni da ferara in particularita. Il
pche se son inteso in q̃sta parte p
el colore che alchuno e biancho
alchuno nigro: e alchuno di me
zo colore. Il biãcho posto per la
parita debita e men possente il p
che ha men de materia: e quãto
e piu biãcho tanto e men. Il ni
gro e piu possẽte como e gropel
lo. Il mezano fra q̃sti tẽgono il
mezo per lo sapore alchũo dolce
alchũo garbo: alchũo mezo. Il
dolce piu caldo e men noce al ca
po. Lo garbo piu õbile. Il me
zo mezano p lo odore. Quel che
ha bõ odore e forte dlectieuoale:
q̃l tale e piu caldo e piu possente.
E iperho ipaduani meglio sapẽ
do tal signo sempre scorla p̃ma il
vino nel bichiero dapo lo anasa
e cõssi de lui iudica che sel nõ ne
sente odore fasse beffa de q̃llo di
cẽdo esser molto picolo. Il meza
no ha odore non forte zẽ. e con
cludẽdo piu laudato e il citrino:
lo aurelino o gauro: e õ cio al di
cto sia. Auicena dice sia electo el
vino mezo fra il vecchio e il nouo
e sia chiaro declinãte ala rubidi
ne õ bon odore e de bõ sapore ne
sia agro ne dolce. E cio anche co
mãda Baldach: e cio tuto e da
intendere del mezano de possan
za. Di nocumẽti del vino di

camo che quando e imoderata
mente beuuto o el lo pone de se
cha rasone e de homo fa bestia
uentare: e pur sel nõ se inebria
lo vso di quello imoderato indu
ce la paralesia: la epilenia: e la
apoplefia. Fa perdere la vista: õ
la quala cõssi p̃duta pocho se ne
cura el todesco dicẽdo: io pocho
de cio me curo: il perche ho assai
veduto: ma nõ ho assai beuuto.
E pur descendendo a iparti
culari nocumẽti. Il vino nouo
noce al figato: iduce il fluxo epa
tico: scõfia il corpo: e difficile da
padire: induce catui infõnij: ze
nera colera assai. E lantiquo no
ce al capo facendoglie dolore. E
sel e nigro come e dicto e catiuo
al stomaco: inflatiuo stipticho e
somiante como de lui dicto e.
Ma certo tolto con temperãza
ha molti zouamenti: doue Bal
dach ne scrue cinqz p el corpo e
cinqz per lanima. El p̃lo p il
corpo fa meglio padire: cõssi co
mo el cibo bene proporzionato
como se dira nel. 25. prouoca la
rina: fa bon colore: fa bon odo
re e fortifica el coito. Per vti
lita de lanima: q̃lla allegra: falla
ben sperare: pressa audacia: rute
le dispositiõe del corpo bellifica
e la extrẽa audacia tẽpera. Do
ue ecclesiastes. Vinũ in locũdita
te creatũ est zẽ. exultatio anime

z cordis moderate potatũ. For
tifica idebũli e li sincopizanti. E
dice de lui Galieno. Omniũ ve
lociter z subito nutrimentũ est
vinũ. Queste sono sententie de
li auctori tuti de medicina. Ga
liẽo: Ipocras: Raris: Serapio
ne Doue Isach. Vinũ dat cor
pori nutrimentũ bonũ: sanitates
redit z custodit. Inuat digestio
nẽ nõ soluz stomaci sed epatis: s̃
etiã aliorũ mẽbrorũ. Done
il nostro poeta musaico dice. Re
bus in humanis omnis amabile
vinũ precipue asuetis: vite pars
maria nostre. E il perche pur
paduano son pur voluntiera fa
rebe fine de lui cõ poche parole
acio che non fusse tolto suspecto
testimonio. Ma il pche el liquo
re del qual tuta via sempre ṽsa
mo nel viuere nostro. Imperho
lassato cõssi il suspecto pur subõ
zero alchuno dicto de li auctori
nostri. E prima de Serapioẽ
dice el vno biancho sutile e bon
al stomaco: conuiene lo vso suo a
la sanita e ala infirmita: z e piu
apto a molificar el corpo chal ni
gro. Auicena dice. vinũ aũe
grossum dulce est melius ei qui
vult pinguis esse: caueat tamen
ab opillatione: e dicto per lami
co nostro. Et vinũ vetus rubess̃
melius qui bẽt complexionem
flegmaticã. E cio considera tua



S. Pur vole Serapiõe chel vino de mezo colore sia cossi mezano i bonta: essendo sutile tosto se padisse e non ingrassa como el nigro. **E** il pche ho veduto tua signoria benere el vino dapo laq. voglio tu sapi che cio lauda Serapiõe specialmẽte quãdo e puro per rōpere la forteza de quella e tozgie ogni via che cossi nocere potesse. **D**el vino cocto diciamo che alchũa fiata se cuore calãdo la mita e chiamasse robĩ. Alcũa fiata el terzo e chiamasse carenũ q̃re tertia pte carẽs e pur caldo e secho nel secundo duro da padire inflatiuo molto. **E** medicina del pecto e del polmone: vale a la excuratione de la vesicba e de le rene: seta idolori: la brigata lo vsa in sapore e in dare il dolce a li altri vini. **D**i le cōze di vini hauemo plamento cō tua. **S.** e cio òl vino de vua basse al presente. **D**el vino di pomi granati e da dire como de granati: de q̃lli habiamo dicto di sopra. **E** facto con le scorze e piu stiptico assai de quel che e facto con li grani soli: e forsi la scorza glie tuole de sua frigidita. **D**e crespio diremo che e freddo e secho. **E** ò forza il stomacho caldo: e il figato caldo: tuole la sede: tuole ogni fluxo che da caldo viene: e vsar se po cō agresto.

De laq̃ cruda cocta: fluuale puteale: e cisternale. Cap. 11.
E piu ville beuer fra li altri appare cossi esser laq̃: il pche e comuna a ogni animale del che el todescho dispresando q̃lla diceua. **M**ina bibãt hoies aialia cetera flumẽ. **A**bsit ab hũano pectoris potus aque. **A**da pur piacendo q̃lla anco a tua. **S.** cossi diro de q̃lla alquãto se a ti grata: stata nõ fusse: e qui sol diremo de laqua dolce che se beue. **E** che de la falsa sulfurea e tale de minera hauemo scritto copiosamẽte nel tractato g̃a feci di bagni a tua. **S.** **E** per seguitare lordine del libretto nostro voglio che tua. **S.** sapia che nel scriuere la natura de laqua esser stati molti discordi. **I**l perche hano voluto la terra esser de laqua piu fredda. **A**lquãti e cōuerlo. e secũdo q̃sto parere esser nasciuta la diuersita de sua cōplexione. **A**da pur itẽdendo il falso e il vero lassando tal longo sermōe nõ perbo vtile tropo diro quel che a mi vero pare seruire fũdato cō auctorita di passati. **D**ico adõcha che la e fredda e hũida in quarto grado. **D**oue Auicena la scriue p stupefatiuo domestigo. 7. 3. ca. de medicinis stupefactiuis: 7 hoc in dolore detiũ. e cio ho prouato e de zorno in zorno

in zorno prouo. e p dare piu piacere a tua. **S.** inãci che scriua q̃l e mioze. **V**oglio notare certe cōditione p le q̃le se sapia destinguer e cognoscere la bona da la ria. e il pche comunamẽte nõ se atende se nõ a q̃ta sola cioe che q̃lla che e piu leziera e mioze. **I**mperbo de questa cossi diremo. **L**a pma ch̃ q̃to e piu leziera e tanto men ha òl terreo siego admixto. de cio po tuore tua. **S.** il pche le aque puteale de Serara non son laudabile. e il perche la pluuiale e piu leziera de tute: perche e de vapore subtile facta: imperbo e piu da li auctori laudata. **I**pocrate nel suo de aere 7 de aqua. **A**da questa tale e molto cossi alterabilee corruptibile: impbo luso suo lōgo nõ po essere bono. **I**l pche le cisterne nõ volẽo esser di scopte ch̃ laq̃ pluuiale cossi se corũpe mesedata cō laltra: q̃lla per spacio la altera: ma p auaritia di scopte se fano. **D**e p dõo dati ferare si guadagno a li afini di facchini ch̃ viueno i la vostra terra. **S**ignoz mio io ne feci fare vna i casa ò mesere nicolo deluaro tuo pur coperta. e ancho di qua tuoz se po quanto vale a Serara laq̃ piouana che certo e catiua. **I**mperbo piu tosto se corũpe. **I**l perche e ò vapori di terra valosa 7c. **L**altra che chi la vole bonavo-

rebe sempre hauere mouimento imperbo alchuni poneno li pessine li puozzi soi: anche ne la cisterna: ma chi potesse e chi volesse voria sempre tegnire che laqua stitasse ne la cisterna molto se impingue laq̃ p el mouimẽto p cio vole **I**pocrate: e cossi vituperale aque che nõ se mouo. **L**altra che esser vole sutile limpida e ben chiara e non molto cruda il perche nuoce al stomaco. **E** la grossa e difficile da padif. **L**aqua non die hauere odore nissuno ne sapore ne esser colorata: e di quella cossi isipida dicono che le dolce. **L**a quinta se vole tosto scaldarse e tosto refredarse e q̃sto aduene p la sua sutilidade e leuitade. **S**erta vole lo iuer no esser calda la estate freda che cossi mostra la forteza del caldo ch̃ la tenuta cōstrecta lo iverno. **S**eptima che se e ò fonte ch̃ sia libero e correte e pur alquanto alto. **A**da se e di puozzo sia a discoperto cioe al aere libero. **O**ctaua volebe esser el fonte nel mezo di e corere iuerso septẽ triõe: e volese tuore tale aqua lõtana dal fonte: il pche i tal corso se bonifica. **N**ona che molto e da notare la lueo doue corre laqua che nõ sia molto petroso: il pche e tropo cruda: ma chel sodo curoso e mũdo: doue absolu-

te e da tenire ch' meglio e quella che corre per el cenoso mondo: cha p' el petroso solo. Dico adò cha che l'alueo del fonte o fiume esser nò vole luctuoso: fetido ne valoso: ne lacunale. E certo laq' del pado tuo e bóa ma credo ch' le aque valose che ge intrano in certi lochi specialmète ne le basse non e cossi bona como di sopra doue non ge intra altre aque o lacunale o valose. E d' tal nostro dire tuore poi quanto son bone le aque grosse: vallose: cenose e somiante. Ite che laqua del pado e miora de sotto cha doue el nasce. Ancoz ha le fluuiale seruate la parita son miora de le puteale il pche bano piu bone conditione de le dicte. Si che i suma e da dire che le puteale son bone e le fluuiale miora. Adà de fonte son optime quando se trouano cò le conditione necessarie dicte. Apresto che laqua che die vfare tua signozia die esser leziera chia ralimpida priuata d' odoze sapore e colore. e di questa tale preferim se cocta sera vsandola moderate como tu fai non receuerai alchuno nocumento. E cossi e piu da laudar tale cisternata specialmète quado la cisterna e frequetata como e q'lla de tua signozia. e ben che laqua como elemento semplice nò psta nutrimento al

corpo: ma pur a quel da zouamèto assai: il perche mo' to vtile comirta cò il cibo ilqual la fa liqdo e se il sustantia e fal piu facilmentepenetrare: e cossi il fa digestibile. Ande Auicena retifica la sustantia d' il cibo e senza d' q'lla nò se po bē fare il apimèto d' la cosa ch' se nutrica. Ella e casone de la pparatione di cibi e del beuere. E Raxis laq' conserua li humori nel corpo la quala cossi affonliando il fa penetrare: conserua la hūidita radicale: e il caldo naturale e cason del bon colore tute queste cose se intēdino vsate moderate. Che chi multiplicasse lo vso di quella poterebe incorere stupore: tremore: obliuione: e litargia. Ancora pur cossi moderata noce a li stomachi frēdi: e a chi ha le viscere ventose che sole hauere il colicho: a chi ha apostētiōe: a chi e opillato: a chi ha il pecto stretto e cossi a somiāte cose fa la milza grossa: e piu laqua grossa: e cio noti tuoi Seraresi. Adà de lei Galieno dice questa parola. In laqua non trouo alchuno ben ercepto che la e vtile ne le acute isfirmitade: zoua piu a colerici e a stomachi caldi che tendino al secho. Si che per tua S. luso di quellavole esser moderatissimo: e a li suoi tēpi cioe nel caldo. E il perche dicto e che la

fa penetrare e subtilia: imperbo se solue el problema ch' se domāda: il perche prouoca mixta con il vino grāde la sede: fa piu psto sebiare: lasso il dire per dare da fabulare. Adà forsi domāda ra tua. S. se laq' cocta e piu grossa ch' la cruda: p'cio sia che p' il bōtere resoluē le parte sutile: e cossi remanendo grossa sera piu nociua. A cio rispondo che p' qsto argumēto alchuni sono rimasti inganati. Il pche laq' se ingrossa p' el fredo e per la cōmixtione de le parte terree che e cò quella cōmixte: leqle sono anche pichole e debile che nò possono descēdere. E doue per la decoctiōe se rarifica laq' e si se asutilia per rispetto del caldo doue q'lle descēdo no al fondo: e cio se vede p' expiētia. Ultimo pche viene spesso in constructione ponero il modo de Auerois a iparare la dā lezi era de laq'. Dice tuoli dui panni de lino de equal peso bagnali in due aque e poi stricali bene e poneli al sole a sechare: quado sera no ben sechi pesali: quel che sera piu leziero laqua doue il fu bagnato sera piu leziera. E cio de laqua ne contenti.

De lo aceto de ogni sorte.

Capitolo.

13.

U aceto de vino e fredo: bē che l'habia i si al

chune pte calde p' leqle cossi mōdica: cio volse Galieno: Dialcorides: e Auicēa: che pur se ritro ua de q'lli chel pone caldo. Adà d' il grado d' la frigidita dice Baldach che tal e i pzo: e secho in se chido. E q'sta tale opiniōe comēda el Conciliatore de si acetoso. Adarsilius patauius el pare extēdere al terzo: ma p' cōciliare dico ch' e da p'siderare pria el vino de chi e facto laceto. Ilperch' facto de vino piu possente el e men fredo e ha piu d' il mordēte. Del mezano fra q'sti mezo: si che secho dire tale se po p'ciliare q'ste d' uersita: electo fia secho pare b' sognare: ma el piu forte p' piu piacere ala brigata. Questo acetocō sua frigidita nuoce al stōaco fredo: a nerui: a gottosi: a dolorosi: a la matrice e pasto da melaconico: nuoce a chi ha vlceratiōe ne le viscere: como d' vesiccha e de rene. Adà p' forza la bocca del stomacho: puoca lapetito: taglia el flegma: ifredisse el calore imagra il corpo. Impho credo: attēto che tua. S. ha il stomacho humido e non fredo: chel vso de quel specialmète mezano te sera cōueniente: e piu q'llo che ha del dolce: ma credo chel vso molto di q'l nuoce: si chel vole essere toltomoderate. Adolto zoua a strēsere il fluxo del sangue bagnate

le pezze in q̃llo e sopra poste al lo-
cho. **E** il pch dico del aceto: vo-
glio a curiosita scriuere vno di-
cto de Baldach: ch̃ sera vtile a
gentili homini ⁊ anco a tauerna-
ri. Dice q̃do el vino vole aceto-
fitare acio ch̃ nō acetosa piu vl-
tra ⁊ anche chel ritozne ferua q̃-
sto modo. Trauasal e chiaro me-
tilo in vno altro vasello di bō fa-
pore: e p mastello meteglie onze
tre de feza de bō vino secchata e
pistata e poluerizata e cossi mes-
sedata da puo il vino como se fa
quādo se ge da la conza e lassalo
chiarire. Somiante fa le passule
dissolute: e il cicero trito: e anch̃
il mirto.

Delagresto. Capitulo. 14.

U Delagresto da Isach e
posto fredo nel secun-
do: nel p̃zio pur receue
in sua cōplexiōe varia p̃ essere
luua mē matura e piu matura d̃
piu possente vuara: e di men pos-
sente. **E** p̃ luua esser saluaticha e
piu fredo e piu secho q̃l che e de
vua mal matura e piu fredo cha
quel de vua piu matura. Anco-
ra con il sale facto e piu caldo e
piu secho p̃ la ṽtu del sale. **A**l
chuni comēdano p̃u q̃l d̃ la vua
saluaticha: ma pur e troppo fre-
do e forsi cossi salato remetendo
il fredo poteria esser mioze: e cer-
to e locho d̃ speculatiōe. **A**da

piaza a ti de oldire Serapiōe ch̃
dice: bisogno e chel sia exp̃resso il
succo del vua nō marura inanci
che monti la canicula: da po sia
posto nel vaso copto de panno: e
siage lassato t̃ato ch̃ douēti sp̃es-
so: e la nocte sia posto a copto: il
pche la roxata glie denedarebe
la sua cōgelatiōe aut coagulatio-
ne: q̃sto tale e molto bono. **A**l
quāti cuorino il succo d̃ tale vua
cō el miele e cō vino cocto e q̃sto
a mi piu piace. **E** d̃forta il stoma-
co d̃bile specialmēte facto caldo
p̃ inflamatiōe d̃ caldo solare o d̃
exercitio o p̃ febrile: zoua anche
al baticore e al vomito colerico.
Vale al tēpo d̃ la peste luso suo.
Vale p̃tra al fluxo colerico: exti-
gue la sede: moue lapetito: zoua
a le pregnāte: ma noce al stoma-
co fredo: ma vole esser p̃parato
cō el cinamomo o peure biāco.

Del olio d̃ piu sorte. Ca. 15.

T Rouasse olio de tre
mainiere de olio d̃ no-
re: e d̃ oliua: e d̃ somen-
za d̃ lino. **Q**uel facto d̃ oliue ma-
ture posto e tēperato se le nouo:
ma se leuechio d̃clina vno pocho
al caldo: ma in ogni modo e bu-
mido. **F**acto d̃ oliue nō mature
e fredo e secho e stiptico. **E** q̃sto
e chiamato olio crudo: da li me-
dici onfancino. **E** d̃ q̃sto tale di-
ce Auicena chel e miglior p̃ li sa-

nt: e de q̃sto tale vole essere facto
lolio roxato: ifrigidatino e rep-
cussiuo: le stipticho. **S**i ch̃ loleo
roxato facto del p̃mo m̃cha de
tale opatiōe ⁊ e piu tosto tēpera-
to q̃sto e passo da medici. **A**da p̃
sanita dico anco ch̃ lonfancinō e
mioze: e di q̃llo ne le sue viuāde
vsare debbe tua. **S**i cossi con sua
stipticita: cōforta el stomacho: e
nō ha t̃ato del hūido. **L**olio
noce al pecto: e piu q̃l de la noxe
zenera humor colerico p̃ la apti-
tudie de la sua inflamatiōe. **E** piu
assai quel de la noxe il q̃l piu an-
che il pectostrenze ⁊ e piu ardē-
te. **E** im p̃ho noce a rognosi. **L**o-
lio pur igrassa: e molto acesa la
substātia del figato. **I**mp̃ho reli-
giososi che di q̃l cossi viueno sono
grassi: ma credo chel vso d̃ li oui
nō mē adopa. **N**otando p̃ la-
mico ch̃ li oui cocti como se da-
no a sparauieri molto igrassano
q̃sto tal cibo se noia in Venesia
pessi doui. **E** li oriēta li cuorino
tutta la sua carne f̃ lo oleo p̃ cossi
ingrassare. **D**el oleo de la noxe
vsamo nui p̃ ardere: e certo el fa
piu chiaro lume cha q̃l de la so-
menza del lino. **A**da q̃l pur de la
linosa e assai d̃ horribile odore: e
anche sapore. **E** di qua nō lo ṽsa
mo: bēche altroue se ṽsa. **A**da io
lasso de cio il rasonare: il perche
ap̃resso de nui e medicinale e nō

cibale: como e q̃l de armandole
dolce. **A**da diro d̃l oleo ch̃ p̃ sa-
nita cōseruare. **N**ozebbe esser la
uato p̃zia ch̃ se metesse ne icondi-
mēti. **E** a chi hauesse suspecto d̃
bauer m̃zato tossicho lolio cossi
beuuto glie singulare medicina.
Del lardo e vnto. Cap. 16.
Lardo e vnto sono di
calda e hūida natura:
sono nauseatiui: e m̃za-
ti rilassa il stomacho: facilmēte se
cōuertino in colera: doue ritro-
ua el caldo zenera flegma: sono
opilatiui: corūpe laltro cibo fa-
cēdolo leuigar: fiche nō sono da
vsare se nō solamēte p̃ p̃paratio-
ne di altri cibi: dano catiuo e po-
cho nutrimento: e volese m̃za-
re in pocha quantita.

De la codega.

La codega e fredda e secha
al gusto d̃lecteuole ch̃ mol-
to piaceua con la faua a la bona
memoria d̃l signore tuo padre:
da nutrimento viscoso e opilati-
uo: vole esser bē cocta cōdita cō
specie e aceto. **D**e la coda.

La coda e di calda p̃plexio-
ne: da assai bō nutrimento e
fastidiosa al stomacho: se di lei ne
sera m̃zato in q̃tita noce al sto-
maco. **E** como dice **R**aris zene-
ra colera rossa: e cossi cō la coda
finiremo el dire d̃ li animali e de
le sue pte. **E** p̃sequētemēte el sex

to capitulo. Ad a q azōzero p 3o
nemi discorēcti ch da qlla guar-
dare se obiano: pche luso discorē-
cto di quella e dannosa a tutti li
membri: specialmente al stoma-
cho e al capo.

**Del miele d le aue: e del mie-
le de canna. Capitulo. 17.**

Miele d le aue e cal-
do e secho i seccido: e
il mioze e quel che ha
grā dolceza: e cō quel se sente al
quāto d acedie: de cui il colore
tende al colore di paia noua che
nō sia tropo viscoso ne tropo liq-
do. E como dice Galieno sia o-
dorifero chiaro e che dscēdēdo
sia lustre e dscēda cossi conzūto e
nō sepatō. **E** nota che quādo
il miele e grosso le pch il nō e sta-
to bē purgato da la ciera. **E** di-
ce Diacozides chel signo de la
bōra del miele e lo odoze bono: e
il dolce: e il color subrubeo: e qñ
tu glie meti el dīdo dētro se tie-
ne. **I**l miele riceue diuersita per
rispecto del nutrimēto. **I**l pch d
aue passute d bone fiore como d
fiore de armādol e somiāte bo-
ne e bono. **E** de catiue como e de
siluestre como de castagne: e cati-
uo. **E** p il simile p respecto del tē-
po che mioze e qñ de la estate: e
mioze del autūno: e fra tutti lo
hiemale e pezoze. Anchora alqñ
do e cocto: alqñ to e crudo. **I**l cru-

do zeneravēto: fa dolozi: fa aspe-
rita al pecto. **I**mpbo el cocto e
mioze: ch p esser cossi cocto e spu-
mato se ge tuole inocumēti suoi
in grādissima parte. **E** cossi e ab-
sterfuo: apitiuo: mūdifica el cor-
po: purga la hūidita del pfundo
del corpo: pserua la corruptiōe.
Impbo i lui se cōserua meloni:
piri: cerese p tutto iuerno. **E** la-
qua sua zoua molto al veder qñ
e obscurato: pforta il stomaco: e
medicina tutta pectorale e ibie-
culo d ogni tale. **E** pasto da fre-
di d natura e hūido. **I**mpberbo
cossi cocto e spumato nō nocera
a tua Signoria ma glie zouara:
cibo e da vecbij che tosto se con-
uerte in sangue. **V**ale ale infir-
mitade fredde e bumide: como
tremore: paralesis zc. **A**da non
e cibo da cholericī: ne a chi sus-
se naturalmēte vētofo: moxie il
crudo: e generatiuo de colera: fa
crescere i capilli e multiplicare: a
maza ipedochij elēdene. **Del**
miele d cāna de zucaro diciamo
che e caldo in primo: e tra al bu-
mido: **I**l per che e piu pectorale
e piu suaue che quel de le aue in
le comparatione dicte.

Del zucaro. Capitulo. 18.

O zucaro diro alqñ
to longo: il pche spēs-
so viene in tauola cō
altre viuande. **I**l zucaro se veri-

fica prima per il tempo che alqñ-
to e frescho: alquanto e vecchio.
Trez per respecto de la pparatio-
ne che se troua de vna cocta: de
due: d tre: e de qñtro: e cossi se ha
a verificare ne la cōplexione do-
ue credo nata la discordiā de la
sua graduatiōe. **B**aldach el me-
te tēperato. **E** bē Adesue e mol-
ti il mete caldo in pmo e hūido.
E somiāte Auicena e alqñti non
dubita de dire chel puegnesse al
seccido in calidita. **D**oue p quel
e dicto: credo potere aricordare
qñta brigata dicēdo chel nouo li-
anci chel sia cocto e facto saldo e
caldo i pmo vso el seccido. **Q**uel
lo de la seccida cocta caldo men:
vt vbi gfa: in mezo del pmo re-
duto. **L**a terza cocta e tēperato
e qñto e qñ chi e chiamato taber-
zet. **E** cio volve Auicena quādo
il dice. Zucarū taberzet frigidū
us. i. minus calidū: ch zucaro vni-
uersaliter calidū ponāt. **Q**uesto
e qñ che farebe le pfectiōe da pi-
cipi: ma se vfa anco in le corte ch
se glie da vna sola coptura p bel-
leza. **I**l resto e de vna o d due co-
cte p massaritia. **E** cossi qñto plu
se purifica e mē caldo. **D**oue de
la qñta e mioze ch d la terza: ma
se vfa i grāmatica. **E** p somiāte
dire dibiamo de lo iuechiato ch
quāto e piu vecchio tātō e piu se-
cho, e cossi anche se varia i sua cō-

plexione. **D**one concludendo el
mioze e il biācho de tre cocte: 3o
ua al stōaco nel qñ non se zenera
colera: il pche facilmete i qñla se
puerte: absterfelo e mūdificalo
da flegma: e specialmēte lātiquo:
e da mazoze nutrimēto chal mie-
le: leuifica il vētre: le viscere: e il
pecto: e rimoue la asperita de la
cana: fa il cibo piu delecteuole:
dico a molti. **I**l pche icolerici co-
munamēte amano il garbo. **E** d
ferisse al dolore de le rene e de la
vesiga: mūdifica la oscurita del
ochio: e apre le opilatiōe. e il suo
nocumēto chel fa sedere: e i colera
se cōuerte: doue che p sanita cos-
si vfare volesse el voria manzare
cō pomi granati: o con brogne.
Si ch signore mio credo chli vso
di qñ sia pueniēte a tua signoria.
Del peuer biancho e nigro.
Capitulo. 19.

Molte volte ho ricor-
dato il peuer biācho
il qual certo e piu sto-
macale assai chel nigro: ma el ni-
gro e piu in vso. el biancho e cal-
do e secho nel terzo. el nigro nel
quarto. **I**mpberbo vno p taliani
laltro per tramontani che hano
laiere piu freddo. **A**da il pche ho
del nigro senha grā copia e mio-
re mercato: e per ho e piu in vfan-
sa. **C**ossi attēdēdo piu ala borsa
ch a la sanita e pur vfato ne li cō-

dimēti il qual cossi cō sue v̄tute: v̄tra il dilecto che da al gusto co reze nocumēti assai di cibi como i piu lochi di sopra habiamo scri pto. Cōforta il stōaco specialmē te el fredo che al caldo nocerebe puoca lapetito: vale ale egritu dine neruose: e conueniēte a sani fredi c̄s colerici molto scaldare be. Adoglio e ad vsarlo a tempi fredi: mūdifica el corpo. Doue Aristotile nel p̄ de p̄blema tol to in grā q̄rita puoca la vrina: e in picola solue: mūdifica el figa to, ma pur nuoce a chi la natura ha p̄ accidēte calda. E como di ce Serapiōe mūdifica il polmōe

Del cinamomo. Cap. 20.

O Inamomo specia pre ciosa c̄s pur spesso vie ne in li cōuiti d̄ tua si gnoria. De natura del q̄l trouo diuersita ne li auctori: il per c̄s e molto stomacale e tale cose non vole esser tropo calde. Impo te gnoro al p̄sente cō el testo d̄ Auicena piu vero al mio iudicio el q̄l anche de Auerois e c̄s caldo sia essecho nel secūdo: vole notto es ser nigro e cinericio cōtendēte a rubore c̄s sutil sia e leziero. Er to già molti anni non ne pare di qua tale. Anco pur vsamo la ca nella i loco suo. Il bō e de odore p̄fecto. E quādo se mastica tuto se fa redolēte: del qual dice Sa

lieno c̄s aromatiza il stomaco. e di q̄sto tale se hauere se ne potes se: vsarlo tua. S. voria. molto cō forta il stomaco fredo e hūido e il figato fredo apre le opilatiōe: puoca inestrui e la vrina. Clari fica il vedē: ericca la hūidita d̄l capo e del stomaco. E sopra tut ti cossi laudato ne la frigidita d̄l stomaco: coreze icibi fredi c̄s al stomaco son nociui cō q̄l p̄para ti: vale in li dolori colicivētos̄i: si che luso suo e auātazato como e dicto da Auicena. Inest ei pprie tas letificādi. Doue Adarfilus paduano hauēdo de lui hauute molte expiētie disse c̄s i ogni di spositiōe d̄ stomaco nō se vole p̄ terire el cinamomo. Adā il p̄che spesso cossi ne mācha metemo la canella i suo locho. Adā pur di co c̄s i loco suo vsare se ōbe il du plo de cube e cossi vole li aucto ri: e si me marauiglio che cio nō se vsano.

Del zenzeuro.

G Zenzeuro e somiāte a lui assai i le sue opatione: cioe scalda e secha. E cossi vale ne la dispositiōe di stōachi fredi e hu midi: q̄lle humidita cossi d̄siccā do 7 e icisiuo e resolutiuo. Adā nota chel frescho e men caldo e mē secho. Impho cossi piu scal da e mē, doue q̄lli che hano il sto macho molto fredo potera vsa

re del

re del secho. Adā q̄ nota chel v̄so de q̄llo essendo il stomaco d̄ bile glie nociuo: il perche risolve l̄hūido nel qual se papula il cal do natural d̄l stomaco. E cossi a resolutiōe di quello se extigue el caldo naturale doue riuā nel sto macho fredo piu che p̄ma como a q̄l itrauiene p̄ la supflua calidi ta del figato: e passo da filosofo. Si c̄s in v̄so d̄ q̄llo la brigata se ge ingana. Vole adōcha esser bē mēsurata. Nuoce a chi ha el fi gato caldo. Altro nocumēto in lui nō trouo se nō per via de cali dita. E cossi se pone ne i sapori.

Di garofali. Cap. 21.

L garofalo e specia molto grata a le dōne il perche el ge fa bon odore de bocha e cossi odorifere meglio acostare se pono. Anche glie ne son de quelle che hauendo catiuo fiato lascōde con quel a li mariti. E le caldo e secho pur v̄so il terzo: e quelli che son piani son miori cha irotōdi. Cō fortatiui del stomaco mirabelmē te anco del figato come del cina momo dicto e. Doue la decoctio ne del vino facta d̄ loro mirabel mēte tuole il dolore ventoso del stōaco. Questo fa icibi al gusto piu d̄lectieuole e sapozidi. E cio sano bē itoi chogbi c̄s d̄ garofa li itiegri poneno d̄etro da le sal

uadefine: e di sopra sono sapori somianti. Cōfortano p̄lor odore il capo. e molto zoua a le dōne ne la passione de la matrice cossi la poluere sua con el vino beuuta. Nō trouo in loro nocumēto al chuno excepto como del zenzeu ro dicto habiamo.

Del zafrano. Capitulo. 22.

L zafrano e como nia ria prima de sapori c̄s senza lui pare nō poter li fare boni: de la cōplexiōe sua e varia opiniōe. Adā p̄ nō lōtanar se da loro diciāo che le caldo fra il p̄mo e il secūdo. e calefactiuo: p̄fortatiuo e aperitiuo de le opil latiōe del figato: ma sopra tuto e cordiale. e imperbo pare cossi ne cessario in li sapori che la bocha del stōaco grāda affinita ha con el cuore doue cossi representa el suo odore al cuore: q̄l p̄forta: e li spiriti fa letabūdi: e cossi tuto el corpo. Adā sapi c̄s nō vole esse re tropo: ma sol odore c̄s l suo sa pore guasta lapetito 7 e nauseati uo: fa dolere il capo induce som no. El dice Auicena che q̄do el se beue cō el vino inebzia l̄hoimo e sal ridere senza rasonē. E dice Cōstātino che la pprieta sua e i letificare il cuore. E tāta c̄s l mā zare troppo de q̄llo amazza l̄ho mo. E cio vole Auicena: puoca il mēstruo e fa v̄scir il feto d̄l cor

n



po facilmēte. Impho e vsato a darne a q̄lle chē tuta via parturiscono: vole esser dato cō mesura ne la q̄lla spesse volte se igana no le dōne. Raris dice hauere q̄sto puato dādōne vna ottaua p fin a vna e meza cō el vino e molto cio comēda. Molti sono a chī piaceno sempre le sue viuāde cōte esser cō vno pocho de zafrāo facendo cossi aureo: 7 essendo poca quantita non e da biasinare: E q̄sto tal modo se vsa vltimōte in casa di signori. Qui scriuero che itrauene a Venetia del zafrano: vno sachino chiamato p discaricā zafrāo se pose a doz mire sopra vno sachō di quello e dozimate per spacio de hore quattro: quando il mercadante il vol se asedare trouo che era morto. E medici detino la casone al zafrāo. Lasso tal risposta acio tua signoria habia da fabulare con altri medici e filosofi e con mi.

Del sale. Capitulo. 13.

L sale dogni viuāda e p̄dimēto: e fa la cosa ala natura esser molto piu grata assai. Q̄do le pueniēte mēte saporita de sale, e cio vediamo la experientia ne li alali ch̄ cōfi le core saporiti del sale piu volūtiera le māzano e cō q̄lle piu se lgrassa. Diciamo como de le altre la sua cōplexiōe notamenti e

zonamēti: ben che se ritroua piu specie de sale. Qui scriueremo solamente del sale che se vsa in le viuande. Questo se ritroua in due maniere: cioe mario e minerale. Son posti da li auctori caldi e secchi in secundo, e piu laudato e da vno el minerare como e Diascorides. Da laltra il marino: ma per nō p̄dere tēpo e p̄ci lio di tali diro il mio parere con sup̄tatione. Il minerale q̄to a q̄ste operatiōe sue che e scaldare 7 esseccare incidere la corruptiōe de le cose cossi salide. p̄hibere e da q̄lla defendere mīore e il minerale. Ma p̄ cōfortare lapetito e la digestiua del stōaco e di mēbz credo il marino esser mīore: Il qual marino vole esser biancho e chiaro ben gualino: facto la estate: e che non habia niuna cosa de amaritudine. Il sal p̄ sua natura scalda e liqua: incide sutilia e resoluē le ventosita: preserua la carne e il pesse da corruptiōe: e morditiuo. Il perche el stimula la virtu expulsiua perbo se mete ne li foleselli e ne le sup̄stie, e il p̄che le cōstrectiuo e cossi destruzendo el corpo stiptica: le confortatiuo del apetito e la virtu digestiua: e cossi fa il cibo piu facilmēte padire, e impho el pan facto cō el sale e piu leziro e mīore como dice Aristotile: e ipho

el pistore cio sapēdo fa il pan senza sale el q̄l pesa piu. Ma e pur acuto: e chi el laua perde lacuita tāta. Vuoce a chi son secchi p natura: molto vale a li hūidi. Impho facia tua. Se le sue viuāde esser saporite. Vuoce a chi ha la excuriatiōe de la vesiga e al ardore de la vrina e a somiāti accidenti. Item a leprosi e scabiosi e a q̄lli a chi multiplicāo il gataro salso. A chi ha la tosse e stretto pecto: ma facia la lauare e vsela cō moderamēto e nō nocera tanto. Cossi spaciati q̄sti capituli ch̄ partiene al manzare e al beuere. Ne niamo al vigesimo q̄rto do ue o remo soto breuita de le altre sei cose non naturale.

De sei cose nō naturale, e prima diremo de laiere. Cap. 14.

Questo aiere ne le sue opatione e mal inteso da la brigata la quala di lui fa pocha extima. E certo li auctori Auicena e Galieno e li altri el fa il sole de piu sorte alteratione in li corpi humani: ch̄ tute le altre cinqz cose nō naturale dicte: e cio spesso vidiāmo p̄ expiētia ch̄ alchūa volta se ritroua l'omo ifermo e de tale infirmita ne p̄ cibi boni ne p̄ medicine p̄guarire ch̄ trāsferēdole de vno in altro aiere guarisse. E ipho di cēua Auicena ogni infirmita non

se guarisse per il suo strario. An ci alchūa volta guarisse p̄ laiere bono e p̄ transferirse de terra in terra. E de la experientia di q̄sto tale vogliēdo dire a cōpimēto se ra tropo lōgo fmoē. Impho seguitādo al nro ordie diremo de la cōplexiōe sua, di zonamēti e di suoi nocumēti e di correctiu. Dico adōcha p̄mo che laiere de cōplexiōe naturale e caldo e hūido. Se e piu hūido ch̄ laqua lasso tal speculatiōe ben chel fatale: niētedimē i ogni sua dispositiōe essecca il corpo humano di co substātifice. E q̄sta e vna de le casone de la morte naturale: como dice Auicena, e q̄sta tale essicatiōe pur non di sua natura: ma p̄ la virtu del sole e d̄ le stelle i q̄llo ipressa, cioe Galieno: Auicena e Auerois: e il perche anche cossi p̄ lo andare del sole p̄ el circulo di signi mutatione ricue. Diremo partēdo l'anno in quattro quadre: ch̄ ne la p̄ma vera e caldo e hūido. La secūda ch̄ i la estate e caldo e secho. Ne la terza che l'autūno e fredo e secho. Ne la vltia chi e lo iuerno e fredo e humido. Ne la priavera comēzasse a multiplicare il sangue: e p̄ho la flobotomia e sicura ne la pria vera. In la estate comēza pian pian a vegnīre la sede e sininuisse lapetito al ch̄



bo como dice Auicēa, ne la effa-
de multiplicasse la colera e le isir-
mita colerice: tertiane: e caufen
ensipelle e somiāte pbo comēza
a crescere la sede e simelmēte dis-
metere la petito: si chel se vole v-
fare le cose fredde e hūide sempre
riguardo hauēdo al stomacho.
¶ In lautāno la melācōia mul-
tiplica e le qrtane e qlle ch viene
da cholera adusta como rognā:
cācri: carboni: e somiāti doue v-
fare pur se vole icibi hūidi e i fri-
gidita temperati di quali habia-
mo dicto copiosamēte di sopra.
¶ Lo aiere excessiuo in caldo zo-
na ali vechij: a li ydropici: para-
litici: spamosi e a tutti qlli ch so-
no d natura fredde: ba le egritu-
die fredde coimo e a flegmatiche fe-
bre leqle cossi la effade abzeuia.
¶ Ad fa nocumēto a le zōture q-
le relaxādo risoluēdo il caldo na-
turale e ispiriti facēdo discozere
li hūori: tuole la petito al cibo: l-
paza il bē padire: fa citrinare la
faza: induce sudore: sminuisse la
vrina. ¶ Il freddo strēze la poro-
sita dīl corpo: conforta lo appetito
al cibo: fortifica la digestiōe: ma
cōmoue el chataro: dōbilita li ner-
ui: noce al pecto. ¶ Di che in vltio
dice Auicēa ch le piu vrile a li
sanī cba lo excessiuo caldo, e d q-
sto dicto se solue la qstōe d mīf
Domenego nro. ¶ Lo hūido

bē chel sia casone del bō colore:
pur noce preparando il corpo a
molte isfirmitade hūide: como e
apoplezia: epilezia e somianti, si
che mal e ad habitare in luochō
molto humido. ¶ Il secho cossi
e piu sano. ¶ Ad da notare e chel
aiere vētofo e piu penetratiuo: e
pbo e piu piculoso. Si ch da q-
se guardi tua, S. quāto piu po.
Et anche dal pluuioso freddo al
tempo d le chazze: e da lo extuo-
so al tempo de le paize.

¶ Del exercitio.

¶ Lo exercitio cossi habia-
mo a dire elqual al homo
quādo e moderato e principio e
casone d sue grā sanitade. E per
sua laude q ponero prima la sua
descriptiōe posta da Fulgētio.
Dice ch lo exercitio e la pserua-
tiōe d la hūana vita ma excitatio
ne del caldo naturale. ¶ Ilp ch co-
si se cōsuma le supfluita del cor-
po e fortificamēto de le virtu spe-
cialmēte naturale. Et e vno acq-
stare de tēpo: e debito aizoneni:
psolatiōe di vechij. Doue pclu-
de adōccha q che nō vole esser in
fermo guardasse da lo exercitio
disordinato. ¶ Ad a q e da nota-
re ch ogni deābulatiōe nō e exer-
citio. ¶ Ad a qlla como dice Auicē-
na p aquala l homo se fatica p
modo che lo ābelito se facia grā
de calqto veloce e spesso e tale,

¶ Ad a pssio scriue pur de sua opi-
niōe ch a caual se fa exercitio: di-
co bē de buono e suauē troto. ¶ E
qsto tale e domādato da medici
exercitio da zētili homeni. E co-
si zugare al archō. andādo a tuo-
re le frize e balestro: zugare a la
balla picola e grossa: cozere ala
poma: zugare cō la spada: ascen-
dere il muro: saltare: e d somian-
ti: mōtare impresse le scale: e dis-
mōtare tuore qualche somiante
faticba: anche ādare forte e velo-
ce: e puare de stare suso le ponte
di pedi. ¶ Questo tale exercitio fa
risoluer e psumere tute le sup-
fluita ch sono rimaste p la dige-
stiōe per le quale il corpo se pote-
ua isfermare. E qsto tale scusa il
corpo da medicina. ¶ Secūdo
apre le porosita: e pbo sia anche
lo exercitio chel nō vada a locho
freddo ne ad aiere freddo e vētofo
che cossi piarebe vna gatta: fa el
corpo cossi leziro: fortifica le zō-
ture e li mēbz i teriozi: doue per
tutto se fa mīore digestiōe: e cō-
moue la petito. ¶ Ad a qdo e facto
supchio imoderatamēte dico q-
to a le nō sue hore: cioe icōtinēte
da po il pasto e lōgo e forte: cer-
to molto nuoce e dispone il cor-
po a varie isfirmita. E de cio se di-
ra. ¶ Ad a forsi domandara tua
signozia se a tutti e vno comune:
o vario: Rispo dō ch vario, pzo

che li flegmatici se voleno exerci-
tare piu forte e piu longo cba li
colerici: icolerici el strario. ¶ Ad a
isanguinei mē zouamēto fra que-
sti dui. ¶ Imelāconici dieno haue-
re puochō exercitio a respecto di
altri. ¶ Ad a elp ch me pare sen-
tire tua, S. nō stare contēta: ma
anche volere sape qualche cosa d
la hōza: impbo a zonzero ch in li
corpi ordiati ch māzano due vol-
te el di tū: e anche vole lo exerci-
tio nāti la digestiōe: e cossi ca-
sone chi mēbz tirano a si il cibo
cossi idigesto. ¶ Ilp che la digesti-
ua p lo riposo se pfice piu doue p
tal nocumēto se po isenerare mol-
te isfirmita. E cossi cōsiglio la sq-
dra di zētili homeni ch piaceza-
no che qn se approssima l hōza d la
cena per spacio d vna hōza ināci
vogliano mutar passo e il suo an-
dare il faciano forte. Somiante
facto icōtinēte drieto al passo e
forte nuoce e cossi ipazādo la di-
gestiōe: dico a qlli ch nō son vsa-
ti. ¶ Ad a vilani marāgoni artificij
cossi nutriti nō tēgano altra re-
gula ch lusanza laquala ge cossi
puersa i natura pbo q l dicto nō
e p loro. ¶ Se vole anche elezer
il locho sano. ¶ Doue la effade vo-
le essere facto la matina e per el
frescho: e p locho vmbroso. ¶ Ilp
che como de li dicti nostri seguita:
lo exercitio e de complexione

Caldo e seccho. Lo inuerno e bon
fra terza e nona: e tanto voglio
ch'li sia dicto del exercitio di qua
li como de laiere dicto e seria lo.
go scriuere se di lui ogni cosa di
cessimo. **I**l pche tua. **S.** non po
cossi abelmente fare tali exercitij
impbo p non mancare de darte
ogni aiuto ch' posso diro de lefri
catiõe q'che cosa lequale tiene lo
cho de exercitio. **L**e fricatiõe se
fano anco dicto a lo exercitio p
resoluere le supfluita subitanee
ch' p lo exercitio nõ furono bẽ ri
solute. **I**mpbo dicto al suo exer
citio la bona memoria d' tuo fra
tello q'le farfar se soleua. **E** per
piu doctria diremo i questo mo
do. **E**be de le fricatiõe alq'te so
no aspere: alq'te molle: alq'te di
uersiue: alq'te son resolutiue: al
quãte attractiue. **L**e asper fa
cte cõ el pãno aspero tirano subi
to el sãgue a le pte d' fora. **L**e
molle se fano con le mane molle
assai e con el pãno molle: e se q'ste
serano vniuersale molto pferira
al nutrire d' el corpo. **A**ttra
ctiue se pfice cõ le molle e con le
aspere. **E** somiante se fano anco
le resolutiue con le mezanamen
te facte.

Del bagno niente.

OEl bagno ch' pur tiene il
locho d' lo exercitio nõ di
remo alcũa cosa. **I**l pche non e

visitato: a che di q' dicto ne ho af
sai nel libretto nro di bagni d' tu
to el mōdo a tua. **S.** mādato. si
che in suma q'lla po cõp'edef co
mo fare debbe e la matina e la si
ra exercitio in campagna. **E** p so
mianta le fricatione. **A**nda certo
pur tãto diro di q'le ch' le ho su
specte ne i corpi repleti: che cossi
signādose nõ se dianò d' d'ido ne
lochio. **I**l pche in tali ho veduto
ingrossare le gãbe e le zonture.

Del riposo.

S Paciato hauēdo lo exer
citio: vegniamo al riposo
del q' in generale diciamo ch' es
sendo cõtrario d' lui viene cõtra
rij effecti. **S**i ch' lui bauemo a za
dicar' freddo cõciosia non vniūce
el caldo e hũido. **I**l pch' cossi hu
meora nõ resoluēdo le hũidita: e
impbo multiplica li hũori fleg
matici i digesti: fa l' homo cathe
tico: squalido d' colore: e nel vol
to sgõho como vidiamo i li incar
cerati: fa l' homo pigro: graue i
le sue opatione. **D**oue Auerois
dice ch' li aiali volatili tenuti i lo
cho hũido se sminuiscono ne al
sua agilita e forza. **I**mpbo i tali
lochi nõ di tenere toi ocelli. e co
mo dice Auicēa chi lassa lo exer
citio spesse fiate diuenta ethico.
Si ch' signore mio nõ hauere in
ogni modo in irruerētia lo exer
citio obitāmēte facto.

C Spaciata bauemo la terza co
sa nõ naturale: pigliamo la q'ra
chie d' el somno e d' vegiare: e cõ
ueniēte al scriuere nro: cõciosia
ch'li riposo alomiglia al sōno e lo
exercitio alvegiar. **E**l sōno e pur
de cõplexiõe caldo e hũido: il q'li
(como dice Auerois) e como li
game d' le virtu: specialmēte de
li aiali: e pfortatiuo d' le natura
le. **N**el somno cessano le opatiõe
di sentimēti: cioe vedere oldif e
somiati: sentire idolori: lo exerci
tio di mēbri cessar' il fluxo d' li hu
mori. **E** imperho Auicēa. **E**x
meliozib' reb' ei q' hz fluxu ven
tris e dormire. puoca la digesti
one: e de cio se dira nel vltimo ca
pitulo ressa i corpi sbili maxime
q' do son tali o p grãde faticha:
o p coito supfluo: e cosa auātaza
ta a li vecchij. **I**mpbo se regere
il somno. **T**ua Signoria non se
marauiglia: il bõ vole esser vrie
to la digestiõe. **A**nda acio tua Si
gnoria bẽ intēda la natura di q'li
cossi diro d' lui ch' secūdo quatro
cose el sōno e da p'siderar. **P**ri
mo p respecto d' el tempo. **S**eco d'
la quantita. **T**ertio de la bora.
Quarto d' la forma. **P**er ri
specto d' el tēpo: see p'lixo special
mēte el diurno dissolue le virtu
naturale e si le debilisse. **L**axa le
vie d' le zõture: refrigera il corpo
multiplica li humori grossi fleg

matici: fa il corpo pigro: respi la
resta si ch' fa ogni sentimēto so
pire. **A**nda sel sera anco tropo po
cho pur cõseguita laritade: indi
gestiua i firmata: e sinarimēto d' el
cuore: ma sel sera moderato cõ
forta la digestiua: e cossi li cibi bẽ
se padiscono: tole la larita d' mē
bri: e i suma le virtu a leuia e se le
pforta. **P**er respecto d' la q'ra
tita e d' la q'rita d' la materia cossi
habiamo tre verita. **L**a pma se
fa stãdo grã repletiõe d' humori
flegmatici viscosi difficili da pa
dire cossi occurrãdo el sōno: suf
foca el caldo naturale: e in q'li i
duce ebullitiõe como aduene nel
pncipio d' le febre flegmatica: dis
pge li humori: e ppara il corpo a
febre flegmatica lōge. **E** cio no
ta lamico. **A**nda sel sera vacuo ch'li
humori siano caldi i stabile reso
labile. **E**io intratene ch'li caldo
tale rescalda: bruxa risolue e p'su
ma doue il corpo se secha e exte
nua e virtutē deiciēs. **E** impbo
la regula di todeschi nõ e da scri
uere ch' q' do hano fame vano a
dormir. **A**nda facto cõ la disposi
tiõe mezana e bono e d' lui seguita
tara como e dicto del moderato
p parte d' l' bora sēpre parēdo bo
na parita. **I**l nocturno e mio
re: d' cio diremo nel vltio capitu
lo. **E** generalmēte e da dif ch' el
diurno e catiuo: genera febre ipi



grisse el corpo: fa dolor di capo: multiplica el catarro. E impbo diceua la scuola salernitana. Sebris segnitics dolor capitis atq3 catarrus. Nec tibi d somno puenit meridiano. In grossa la milza: fa sinari el colof: relata inerui: obilisse lapetito: genera apostemate: e molto piu noce quando l homo si subito expgefatto. Ma pur e vero chel se vole cõfiderare la pfuetudine: la eta: la debilita del corpo e di membzi: chel sera facto moderato fra il piu e il me stando l homo difeso chel nã piglia fredo zouara. Per rispetto d la forma: se zazere se dbe sopra il lato dxtro o sinistro o supino: de cio diremo nel vltio capitulo. Ma q diremo del staf solamente supino chel ne li sani e catiuo sito ppara il corpo a molte ifirmita paralasi: apoplefia: icubo: litargia e somiãte. Il perche tutte le supfluita cossi p la pte de dxiro tirano enõ se purga no plauare como drebino. Ma voglio sapia tua signoria che tal zazere e i laudabile. In li ifirmi e catiuo e mal signo. Il pche significa la debilita de la virtu di muscoli e di mēbz che cossi luno laltro sostenere nã puo. E impbo se son posti sopra luno lato: tosto se riuoltano supio. e catiuo signo qsto era ifieme cõ molti altri pe-

zori i la bona memoria de tuo fratello cossi p mi discopti como bẽ fa tua signoria. e di questo tal no stro dire bẽ se po lezirinẽte intẽdere q̃l che del vegiare dire habiamo: sciosia che vno cõtrario p laltro facilmẽte se cognosce: e cossi como el sãno humecta cossi el vegiar exicca. e ipbo periccar il gataro e la reuma comendano imedici el vegiar. Ma facto moderato cõforta la virtu e il caldo naturale: excita lapetito. For si domandarai: quãto tẽpo vole esser q̃l del somno: quãto q̃l del vegiare. Rispondo ch a qsto dare nã se po regula p rispetto d la etade: pfuetudine e exercitio: forteza del corpo: babudine d tutto el capo e d somianti ch cossi se cõuiene hauere particolare raso namẽto cõ li medici: e qui a qsti tali nã pono il tẽpo conueniẽte a tua signoria p potere hauere alchuna volta cõfabulatione d cio cõ q̃llo nã dico pbo ch nã habia spacio sempre cõ tua signoria p sua benignita: ma sel sera superfluo noce molto al cerebro. e cio note scholari molto vigilantie cossi religiosi. Il vegiar supfluo q̃l exicca e aduce li bñzi e cossi e casone de ifirmita acute anco d volta la rasonẽ. et hoc d vigilia. De la gnta cosa cioe repletione p inanitiõe solo tãto viro al p sence

sente ch lão e laltro nuoce al corpo q̃do sono imoderate: ppara il corpo a piu ifirmitade: debilif se la virtu: dil ch l homo die staf attẽto e sollicito ch q̃do el se troua pieno se debia euacuare. E il perch sotto la inanitione il costo se ptiene il qual e anche zoueuole in regimine sanitatis. Bẽ ch Epicurco filosofo fuisse d cõtrarie opinione: impbo de lui alq̃to diremo specialmẽte il pche la brigata p sue dolce losenge esser rotta a tal vitio pur cossi accusato da ogni homo: ma non perbo scusato che vano a la becharia e cõprano la carne senza pesare: e si sene bauerano miorẽ derata: ma se guardano in cucina se trouarano molto iganati. E de lui diremo pur secũdo il pcepto d le altre cose cioe de la natura sua: e di zouamti e nocumti e coorrectio ne d quelli. Se e debite administrato e caldo e bñido: rēdel homo alegre ardito como ved tua signoria in li caualli i q̃li le cauale vedeno spesso fa l homo piu lesiero: meglio dorme: meglio maza: pforta le vtu: spesso tole il dolore del capo: e pua de tristi e bẽ ch cossi zoua hauẽdo anch al tri boni effecti. Piẽtedimãcho facto imoderato muta pplexione: rende el corpo fredo e secho apresso abreuia la vita: accelera el

vegare. E cio prouato hano alquanti vechij ferare si in questo anno che hano menato moglie de nouo: tuole lo intellecto e li sensumeti: e generalmẽte obilif se tute le virtu del corpo e anche d lanima. Doue voglio pur p li antiqui zõzere il dicto d Auicenna. Il pche anche io son antiquo dice ch q̃do vscisse la sperma d l homo molto se scolozisse la faza: el corpo molto piu se obilisse che se de q̃l vscisse q̃rata volte tanto sangue. Doue Aristotile nã po vscire si pocha sperma del corpo chel se obilisse manifestamte. E Malabathe. El coito e cosa da zoueni passato anniviti quattro p fin a trẽtacique. E inãci e da po se vole far mē. Doue da q̃l tẽpo fin a sessantacique anni e da puo se vole fare men e men: e si se die l homo guardare e rare volte to chare de signo. Ma de li p fin al fine de la vita se die guardare. Ma forsi tua. S. domadara tu dice chel moderato fa tãto bene. Seria vago de intẽdere qsto moderamto. Rispondo ch cio chiarire seria ipossibile che fuisse vniuersal documẽto a tuti. Il pche in qsto tale glie molti rispetti: e secũdo la varieta d q̃li glie vole varia doctria. vbi gfa. Pri ma como e dicto e p la etade e p la pplexiõe: e p la forteza d l cor-



po p qlche mala dispositione del corpo: ochij: stomaco al ql molto noce p lusanza e p la vacuita e reimpezza ⁊ sic d alijs. **A**da ilpche tua. **S.** habia qlch fructuosa cosa e piu particular risposta: doue cossi possi hauere qlche doctrina p laquala itēdes possa como in qsto acto anche tua. **S.** regulare se ebbe al tuo lōgo viuere io ponero alchuni documentī.

El p sera d lhora nel qual comunamēte fallano la mazor pte ch dzieta cena al itrare del lecto nō pono dormire se nō cauallano: e cō qsta hora metero in pria el tēpo ptedolo i qtro quadre.

La pma e la pria vera: a ql tēpo meglio fare se po: ma nō glie voria de mezo possa la qresima ne li qtro tēpori. **S.**ecūdo i lo fuerno. **T**ertio mē se vole far ne la estate. **I**mpbo dice el puerbio. zugno lūo Agostio moglie mia nō te cognosco. **E** in la vltima chie lautūno anchora meno. **I**mpbo dice lamico. **S.**an? i autūno si vis partito cono. **E** d scēdendo ale particularita voria l homo facta la digestiōe dīl cibo anche sel fusse possibile voria pria dponere la supfluita dīl vrina ⁊ c. seria mltō meglio. **I**te ch in tal tēpo nō habia fredo ne troppo caldo. **E** dapo facto vole dormire. **E** la dōna se aspecta spe

cialmēte dīgrauedare: e qsta tal boza e la matina i lauroza. **A**da certo puochi tal cosa fare pono. **I**mpch sempre mena furia cō pocha patiētia p respecto dīl cōplexiōe. **I**l sanguine i bano piu moneta dā spēdere e impbo pono dīcio esser piu largi e cossi spēdēdo piu riceuono men dano. **D**zieta qsti seguitano i cholerici. **T**ertio flegmatici. **E** mē d tutti i sagurati melāconici ch piu de tristi sono d natura e de forteza del corpo. **D**oue Salieno melāconici comēda da inimico mortale dal coito se guardi. **E** de la forma sua vol essere dbitamente facta: auisandote ch da lui il facto dar me facto in pede e molto nociuo dīl ql alchūi se dilecta: vole esser facto a cauallō: ma nō il cauallō sopra lhuomo metere: che certo glie grā piccolo. **L**omo dice Auicēa e veduto qsto i effecto. **E**l gaudio tēperato molto cōforta lani ma: ingrassa el corpo e sal bello. **I**mpbo dicono le dōne qdo se lamētano dī soi mariti. **A**llegrezza dī cuore fa bella pelle de viso. **Q**uesto tal gaudio diuersamēte se ricerca. **E**bi cō canti chī con dōne: chī cō denari chī cō signorie: chī cō oldif le cose dī dio: e d tutto debbe esser bē isormato el medico ⁊ c. **L**a tristitia e timore d natura tiene del melāconico fredo e secho. **I**mpbo dice el

actidēti d diuerse nature. **I**mpbo diremo de luno dapo laltro nominādo pur ipricipali. **E** comiciamo al gaudio como da piu digno ouer letitia: e d cōplexiōe caldo e hūido ha la natura dīl sangue ilpch e suo effecto in qsto tale semoue i spiriti d dētro a le pte dī fuora: doue se tale dī lor mouimento sera moderato pturira cō grā gaudio iocūdo e salutifero. **A**da sel sera sinesurato cossi partēdose i spiriti dal cuore e in sinesurata qntita: venendo loro a le pte dī fuora dīl corpo e cossi in qlle resoluēdose e qsto subito nō potēdose il cuore gia refredito p lo abādonar bano facto tali spiriti cossi nō potēdose refare subito dīl p dīta necessaria al suo viuere seguita cossi el sincopa e la morte como dice Auicēa. **E** gia e veduto qsto i effecto. **E**l gaudio tēperato molto cōforta lani ma: ingrassa el corpo e sal bello. **I**mpbo dicono le dōne qdo se lamētano dī soi mariti. **A**llegrezza dī cuore fa bella pelle de viso. **Q**uesto tal gaudio diuersamēte se ricerca. **E**bi cō canti chī con dōne: chī cō denari chī cō signorie: chī cō oldif le cose dī dio: e d tutto debbe esser bē isormato el medico ⁊ c. **L**a tristitia e timore d natura tiene del melāconico fredo e secho. **I**mpbo dice el

Saluatore. **S**pirit? tristis exsiccat ossa. **I**n questo tale se riuoca i spiriti dī fuora dī dētro: e qn tal mouimēto e subito e disordentato po anche idure la morte cossi reuocādo tāto caldo al cuor ch i risolue i pabulo dī spiriti viuificatiui del cuore doue seguita extinctiōe de qlli: como se extingue el fuocho qdo glie mēcha le ligne. **E** cossi dapo la morte: e qsto scēdo mi e molto piu forte mouimēto: e con piu difficulta viene cha ql ch iteruiene nel gaudio. **A**ncch piu facile cosa e ch i spiriti in gaudio ale pte extreme si risolua chal sangue dal cuore: e i spiriti p el caldo cossi reuocato. **D**oue tua signoria bē cōpēder po la solutiōe dīl dubio ch domā dare se suole dī che mozeno piu homini o d gaudio o de tristitia. **Q**ueste tristitie smagrano el corpo: sono casone dī molte isfirmita malēconice. **E**l timore alchuna volta zoua i qlle. **D**oue gia e veduto per vno forte timore che se guarito dī la quartana. **L**a ira e furia da colera viene: bano dī ql la cōplexiōe: cioe calda e secha cōmoueno el sangue e ql accēde e cossi la colera: doue causano sebre colerice e somianti mali. **I**n ballo cō qste vano āgustie: dolori: affectiōe grāde dī vna cosa piu ch de vna altra: ⁊ gogna e somi-

ante opatiōe: ne lequale l'omo prudēte se debe moderare e sigo hauere patiētia ch' gloria e d' ogni virtu. *Alpeche* Signor mio caro supplico tua. S. d' mi patiētia hauere dignare se deba e dar me p'dono se in q̄ste tale sei cose nō naturale nō ho dicto sufficiētemēte ch' pur me ho sforziato d' cio fare per a ti piacere.

Queste sono regule per conseruare la sanita de li corpi humani leq̄le sono desdotro. *Cap. 25.*

UA prima generale che da li cibi catiui ognibomo ch' sua sanita d'sidera guardare si deba: e vsare le cose laudate d' leq̄le dicto hauemo adpieno. E si de le carne como de li fructi e de le altre cose: che certo de catiuo p̄ncipio aspectar nō se die altro ch' catiuo fine. Et impbo q' stiano attēti q̄lli iquali nō temeno el māsare de le catiue cose dicēdo el nō me fa male: bē la padisco como bē spesso sano le dōne e ibomeni: o p' gulosi ta o dilecto: o p' essere de dio innamorati vogliēdo fare aduēti e altri d'zuni māsādo porri: rafani: machardi e somiāti. *Uldi* Auicena ch' dice debe guardarse ch' māsca catiui cibi dicēdo bē li padisco che nō rimāgano iganati: che de q̄sti tali d'apo p' spacio de tēpo se genera catiui hūori ch' fa

rano catiue ifirmita e da po idurera la morte. *La* secūda che l'huomo sano vole māsare da po chel appetito lo iuida e nō inanci. Et āche q̄l non die tardare troppo: ilpeche tal tardar e casone co si de reipire el stomaco de catiui hūori: e in fine de generar catiue infirmitade. E cio p' expientia se troua ho: dicto e l'huomo sano ilpeche in molti mali dispositi non glie mai appetito ne anche a molti altri iquali nō vano cō appetito ala tauola: ma como bano comēzato a māsare se glie moue q̄sto che p' hūidita che dal capo viene che cossi relaxa la bocha del stomaco: āche pbo nō se vole como viene laperito o al māsar o al beuere māsare o beuere ilpēch' spēsso tale e mēdoso como ne li iuria ghi e giottoni. *Tertia* che lo iuerno vole le viuāde esser calde che certo cossi frede māsate noceno gr ādamēte al stomaco ipo a tal tēpo se voria māsare a prouo al lauezo si che la cucina non voria esser troppo lōtana. *La* estade freda o pocho calda. E certo Signore mio bē salua tua. S. la regula de la estade. *Quarta* che q̄do l'huomo se sente grauare el stomaco p' el cibo: alhora stare debbe diece hore cō abstinentia p'fecta o cō altro rimedio q̄l madurare ch' se māsara cossi sopra

tale cibo nō bē digesto meteras se a periculo de incorrere i qualche catiuo accidente. Doue como voleno li auctori: specialmēte *Auicena*. Nō e cosa piu nociua q̄to ponere lo idigesto sopra lo indigesto ch' di tal fastidio de stōaco si sera d' humori grossi: se ra casone de fare vegnire le gotte: mal de rene: grosseza de milza infirmita flegmatica che sera de humori futili: vegnerāo le febre acute e tali mali accidēti. *Quinta* che de inuerno non se debano manzare cose leziere d' pocho nutrimento: ma bone e assai. *Alpech'* il caldo naturale e cossi piu forte nel tal tēpo. E i la estade e il contrario. *Sexta* che da po pasto se vole fare vno mouimento suaue acio ch' cossi el cibo descēda al fōdo del stōaco: o stare i pede. *Doue* *Russo* dice. *Incessus hic mihi placet 7 marie post prandiu.* E ch' fra le cose leziere ch' p'cora no a far bona digestiōe e proporzione: e il beuere como el manzare. Et il pocho non lo fa penetrare como doueria. *Impbo* se vole manzare e beuere insieme e nō beuere i vna volta o in due solamēte. *Septia* ch' se vole dormire con il capo leuato piu ch' se po e farse bē coprire d' pāni. *Alpeche* q̄ste due cose molto souano

a fare bē padire. *Octaua* chel cibo se d'bia tuore i q̄tita p̄mēsurata: e cio se cognosce p' el suo contrario ch' q̄do glie il signo l'huomo se sente scōfiare: lo anhelito el strēze: e tuto ipegrito glie vene irutti gurgular e sente nel corpo. *Nonā* ch' se alchūo tuole il pasto pueniēte e pur nō lo possa padire sminuissē la quātita e i lo numero cioe in piu volte ponēdo pur tēpo d'bito fra luno e laltro. *Decia* che p̄tiene al ordine che se tu hai icibi leziere ch' se tu māsara i p̄ma igreuousi e po ileziere: ileziere cossi p̄ma se padira e nodara nel stōaco e corūperasse nō trouādo via d' vscire. *Impbo* p̄ma alijs paribus. Se vole p̄ma māsare il rosto: simelmēte ilacti cini: bē se costuma il contrario p' la bucolica cortesana: e la lor granita eleuita e dicta ne li suoi capituli. *Undecima* ch' l' cibo v̄sitato ben chel sia con alquāto nocumēto e mioze chel nō v̄sitato. E la rāfione di q̄sto debe il medico a suoi ifirmi piu tosto cōcederglie vno cibo cōueniente con alquanto nocumēto cossi essendo da lo infirmo desiderato che dargliene vno mioze cōtra il suo volere. E cio vole anche *Ipocrate* i li suoi afforismi. *Impbo* diceua *Auicena* q̄l cibo e mioze ch' fo mioze tu itēdi cō il sale. *La*

duodecima nō e cosa pezoze quādo i vna mēsa se manza de diuerse maniere viuāde. Il peche lūo p laltro cossi se corūpe specialmēte quādo nō son tolti con ordine debito: e fra luno e laltro se glie mete tēpo aspetando il secundo. Si che cossi fa l'omo del stōaco vna caldiera da hoste i la q̄la se pre e de cocto: de mezo cocto: e de crudo aspetando forestieri. Adapur certo dico che anche guardare se dbe lufāza como di sop dicto e. **C** Signori da picoli sono aleuati e gubernati cō tāta diuersita d cibi e cossi grādi facti e nutriti: si ch credo tua. Si tal cosa men peccare di quel che farebe el tuo citadio pur cō vno sol cibo p̄tinuamēte nutrito: ch questi tali quando pigliano cibi d due maniere certo ne ip̄mi 302 ni glie agrieuarebio. Imperbo ben diceua Auicena quando de somianti tracta. Meritū dosus vebemēter ē cōsiderādus. Adapur se vole i tale mē multiplicare sel se po. Et āche apre lochio al ordie chel vada in p̄ma icibi le zieri: e li grossi rimāgano d dize to. **L**a terzadecima che vso a māzare carne assai spesso se debba fare salassā. **E** regula d Auicena de regimine sanitatis. Adop̄redo tua. S. se li tuoi ferare si se debeno spesso salassare: quan-

do le etade e virtu zc. el patisse. Auicena fu arabo e molto bebe la flobotomia in reuerentia: che quella cossi leziermēte nō facea como Galiso ch grecho fu. Si che gia su rīso ch troppo ardito era nel salassare. **E** certo a mi pare il p̄trario checō q̄sto dicto d Auicena me doueria fare piu ar dito. **E** questo note che rīso me bano. **L**a quartadecia e molto p̄tra la brigata ch dritto al cibo beuer nō se debe specialmēte vino. Il peche ipaza la digestiōe: falo cossi idigesto penetrare e cossi opilla e p̄para li bñzi a putrefactiōe: fa ascēdere iuapori al capo mltiplica el gataro el q̄l e madre de ogni isfrimita. Adalqua beunta bē ch la impazza la digestiōe nō da casone al vapore: nō fail cibo cossi: anzi piu tosto el fa descēdere idigesto in lo corpo ch e mēria. **L**a q̄ntadecima che ifructi freschi comunamēte non son boni se nō a q̄lli ch son coleri c̄le faticati i li tēpi caldi: a q̄sti fa no zouamēto se veramēte siano māzati ināci pasto: como psichi brugne e noxe e meloni. **E** certo bē che in q̄lla hora glie dagano zouamēto: pur zenerano sangue aquoso p̄parato a putrefactiōe e p̄sequentemēte a febre. **L**a sertadecia p q̄lli che voleno sماغrare e sempre māzare sutto: an-

diamo ad Auicena che dice: māzare cōtinue icibi sechi ce tole la forteza del corpo: tuole il bon colore: e cossi il corpo secha: se vole in ogni operatione moderarse.

La septimadecima che guardare se debe la tua. S. da olio e da grasso che stato sia nel vaso d ramo: e de cio ne sei forsi aduista to nel libreto nro di bagni. **D**ice Auicena: non sia metuto olio ne grasso in viuāda che sia stato in vaso de ramo. **L**ultima nel p̄sente sia grauamēto ch viene p lo pane: e non ben padido e pezoze chel grauamēto che de cio vie ne per la carne: e forsi da q̄sto de Auicena se tuole questa auctori ta vulgata. **Q**is repletio mala: panis v̄o pessima. **Q**ueste tale regulete voglio fīā a tua. S. vno fundamēto a molti altri che p questo saperai sempre rendere qualche rasone. **E**t āche cossi corezere particulare errore. **V**ale. **Q**ui notaro certi dubbj de le sopradicte cose. **E** cominciarēo a la menta. **Capitolo. 26.**

E p̄rio dubio voglio comenzare de la menta la quala poita e calda. Il p̄ch la e herba zētile e spesso se ap̄senta a la tauola como di lei di sopra dicto e. **E** ch freda sia adducono Aristotile ne lo 20. problema che cossi pare me-

terla freda. **I**l peche dice che antiquamēte in li exerciti comādato era ch manzare nō se ne doues se. e rēde la casone: peche e freda: e corūpe la sperma e cio e contraria a la forteza dī corpo e a la audacia. **A**nco dice che con lo aceto beunta astrēze il sputo del sangue. **E** cio da caldo nō po iteruenire: il peche il caldo fa fluere como noi vediamo q̄do il metal se scalda. **E** cōtrario haueimo scripto: zonzendo chel se troua vna specia de mēta nomīata griechā **E** de q̄sta tanto diro che le puo catiua del morbo caducho: impbo nō comēdo luso di quella ch pur da nui la vsamo in fritelle.

Del mātastro non dico p̄ho ch nō se māza ma pur e piu caldo e piu secho d la mēta. **L**a le rasone dicte dice el **E**cciliatore ch forsi fu errore dī trāslatoz. **E** pur p̄scordare Aristotile cō li altri dire habiāo ch anche lui vole che la sia calda: ma per accēdes refreda il corpo. **I**l peche excita la luxuria: e conforta imēbzī generatiui. **D**oue cossivando li homeni el coito se debiliscono e si se afrediscono e fassē inutili al facto darine. **Q**uesto voria che lezesse i nostri capitani e soldati che in cēto lāce glie son cēto putane che sono pezoze che la mēta. **E** be la strēze el sangue: cio fa

per la stipticità sua e sua calidita
Cossi da la frigidita ol aceto e ri
presa. E il suo caldo zona a futi
gliare il sangue e fare ch'i ritenu
to piu facilmēte escha fuorzi.

Secundo dubio del ferro ca
prino.

O Icto su delaqua del lacte
medicina generale di toi
feraresi esser calda. In cōtrario
pare volere Auicena fo. ij. d. cu
ra diminutiōis coitus. Dice laq̃
del lacte e ifrigidatiua e hūme
ctiua. 2. 1. 3. Et aq̃ lactis e ifri
gidatio. E Galieno. 7. d. igenio
in cura male cōplexiōis calidevē
tus: spuma lactis exhibeatur.

Per queste auctorita voglio sa
piano li feraresi e voi che laq̃ del
lacte p sua natura e freda e hūmi
da: bē che in si habia alchūe pte
acute ferrose como dicono ol ace
to e che se calda: e q̃sto iteruiene
p lo conaglio ch' cossi gia da cali
dita e da siccita o p altro somiā
te como e il cartamo che e la se
mēza chi la māza paga: e como
il lacte del figo como dice Auice
na tertio aialisi. Anche el maro
bio fa cio: ma sel se coagula con
cosa freda como e il tassobarbas
so a Serara dicto albeone pur re
mane freda e hūida e cossi nō sol
ue: ma molto remete l'huore cal
do in sua calidita: e pur e aperiti
ua e vtile a quelli che hanno ifi

digacii 27.

Terzo dubio se pma se die be
uere nanti il manzare o non.

Per rezimento bono se do
māda se pria debiamo mā
zare tutto cio ch' vogliamo e da
po beuere: o messedare luno con
laltro como ne la sexta regula di
cto habiamo. O se pria d'biamo
comēciare dal beuer como fano
le ocche suso le q̃le se fundano li i
uriagi dicendo che p cossi fare se
viue piu lōgamēte. E p q̃sta sua
rasone se pserma la regula decia
chi vole chel futile debia esser an
teposto: e como pare il cibo piu
grosso si de essere postposto. E q̃
sto pare cōfirmare Galiabate e
dice. Quelli ch' sono relassati de
p̃sone pria debeno cercare laie
re: da po beuere: e da po el cibo.
Ma che pria se debia māzare il
tutto che l'huomo vole da po be
uere in vltio pare volere Almā
soze: dice nō se vole beuer laq̃ so
pra la tauola. E nō da po che se
ha māzato: doue Galiabate q̃n
l'huomo hauera sufficiētemēte mā
zato e ch' assetato sera il cibo nel
stomaco beua de laq̃ freda q̃to
glie sera necessario. E Auicena:
drieto al māzare beua e nō i l'ho
ra del māzar q̃tita alchuna che
cōferisca al cibo. E cio pare vo
lere Galieno. 7. d. igenio. Il cō
trario pone la nra regula dicta:
e per

e p dissoluere il dubio metero al
chune conclusiōe p piu breuita.
La pma che ināci che se mā
za absolute nō se debe beuere ne
aq̃ ne vino ne altro liquore se q̃l
lo nō se tolesse p via de medicia.
Ip̃che ogni cosa tale cossi freda
occorredo a la neruosita del sto
maco q̃l molto offende. Se la e
tepida tal debilisse: ip̃che il tepī
do exsolue la virtute cossi vedia
mo tale indure el vomito. Se le
calda cossi anco molto offēde al
stomaco como dice Auicena pe
netrādo per la tunicha neruosa
e li lassando sua frigidita: como
vediamo le mane di barbieri cō
lequale lauano la faza cō laqua
calda: e q̃sta tal scia laudano tuti
li arabi e greci como dicto e d laq̃
cossi e da intēder ol vino. Doue
Galieno fo affozis. ch' a dezuno
beuera incozera spasmo o aliena
tione de mēte. Dico āco ch' p la
sua frigidita marie quādo e mol
to in quātita: e sufficiēte in vno
corpo resoluta darglie la morte
como a vno tēpo de le gazole in
padua intragēne a vno vecchio:
che la matina ando a la tauerna
con grā sede como lebbe beuuto
vno grā bochal de vino morite.
E dicto absolute il p̃che a chi
e cossivato a beuere inanci: e me
so: e dapo nō fa nocumito dicto.
Doue Auice, la vsanza e cosa so

ra de natura: pma ch' chiamare
se po natura secūda. Ma se alcu
no hauesse ardore de stōaco cossi
beuer da po cena como togliēdo
medicia. Doue Almāsoz: nūno
nō die beuer a d'zuno aq̃ excepto
a chi ha grāde ardore de stoma
co. Alq̃ti Arabi: che māzando
e beuēdo como se fa comunamē
te in fine se douesse beuer vna bo
na quantita de vino dicendo lo
ro che cossi descēde il cibo al fun
do del stomaco meglio assai. E q̃
sta opinione me pare bozi regna
re in le corte e in casa de zētili ho
meni: che datoglie laq̃ a le mane
beuono. Ma quie pur da p̃si
derare che tal beuer e o p lauar
se identi o la bocha da li residui
del pasto tolto: o p dare piace a
la gola: o p seguirari li arabi Se
p la pma casone: lauata la bocha
se vole butare fuora. Se p la go
la: e nō glie regula. Se p la opi
niōe d' Arabi: se vole lassare star.
Quel cossi tolto ipaza la p̃mix
tione gia pma facta del cibo con
il vino. Si che meglio se fa cossi
insieme luno cō laltro mesedādo
como appe quādo vna grossa co
sa cō la ligda distēperata se vole.
E cossi e meglio il cibo distēpe
rato se padisse. Ma pur nel tēpo
de la estade se po beuere vno po
cho daqua da po cena quādo cio
glie grā sede. E a puti dargliene
p

piu sicuramēte āco da mezo di.
 E il pche q̄sto beuef d̄ieto al pa
 sto e forte vitupato. Eossi gene
 ralmēte voglio dire alcūne au
 toritade: acio che tua. S. cio
 che habiamo dicto meglio se in
 tenda. Dice Galieno. 7. de ige
 nio. Si vō siticulosi sup̄a cenaz
 fuerit abstinerē eos a potu peni
 tus triste sit 7 inutile: pauci etenī
 dādū potus: vtmitiget anxietas
 7 humiliet sitis. Et q̄rto afforis.
 Oportet pculdubio sitiēb' po
 tus def: qd̄ interdū ptingit pro
 pter malā cōplexionē stomachi ca
 lidā aut humores colericos aut
 cibos calidos seu horā calidā. E
 sia notato ch̄ cio intendere esser
 zoeuole qñ el ge cossi gran sede.
 ma sel nō glie sede nō se vole be
 uer. Adā dice Galieno ch̄ a ipu
 ti nō se glie debe i tuto toze il be
 uer de laq̄ freda: ma spesso beua
 sop̄ il cibo ne la effade. Adā (co
 mo piu volte e dicto) p̄siderā se
 debe lufāza. A chi vsato nō e sel
 beuera sēza grā casone bē se tro
 uara dapo p̄tito. E ala raso
 ne d̄ la regula dire se debe q̄lla i
 tēderse p̄parando cibo a cibo al
 beuere. E ale altre rasone pare
 la solutione di dicti nostri. Adā
 al dicto de Galieno se vole intē
 dere doue fuisse mala dispositio
 ne calda de stomacho.

Quarto dubio qual e meglio

o ben disenare o ben cenare.

Qual e il meglio o bē dise
 nare o bē cenare: e il pche
 son certo tua. S. d̄ tal legere va
 geza ne battera ipho se plaro lō
 go scio bauerai patientia. In
 q̄sto tal dubio se ritroua alquāti
 ch̄ laudano el meglio disenare.
 Alq̄ti el p̄trario tiene: e cossi ad
 duro alcūne rasone d̄ le pte che
 meglio sia cenar. Arguiscono in
 q̄l tēpo pur q̄tita de cibo se puo
 pigliar nel q̄l meglio se padisse il
 cibo: q̄sto e il tempo de la nocte.
 La nocte nō e itēta ad altra oc
 cupatiōe: e cossi mē impazata fa
 mior digestiōe. Anchora ha piu
 tēpo la nocte 7 e altoziata dal sō
 no ilq̄l (como dicto e) la fortifica
 e tute sue rasone seria sop̄a q̄sto
 dire: si ch̄ p breuita se lassara sta
 re p̄ dire piu vt le. Adā ch̄ l se
 deba meglio disenare arguisco
 no. Alperch̄ la natura nel zorno
 nel padis meglio ricene il grāde
 adiuto dal caldo d̄l sole viuifica
 tiui. Anch̄ itrauiene lo exercitio
 cossi moderato molto zoua ala
 digestiōe. E anco p̄ q̄l le supflui
 ta lequale la natura graua e obli
 lisse cossi meglio se risolue e cōsu
 ma. Doue dicono ch̄ la nocte la
 natura e intēta a le p̄sumptiōe d̄
 le super fluita ch̄ se sera grauata
 da la cena tale opatione ipazara.
 E q̄lle tale se corūpera: o faran

molte e varie ifirmita. E impho
 dice el salernitano. Plus morti
 cene decies quasi bella dedere.
 La natura cossi nō po esser in
 tēta a tate opatiōe p̄maxie q̄do
 due opatiōe come cōrarie: che
 cossi como e digerire il cibo e q̄l
 retignire: e digerir le supfluita e
 q̄lle resoluerē e del corpo e mem
 bri discaciare son como p̄trarie.
 E p̄ piu breuita me dāro a le cō
 clusiōe. La p̄ma che li ifirmi
 debeno meglio disenare: il pche
 como dicto e ne la nocte la natu
 ra e intēta a le resolutione e dige
 stiōe 7 expulsiōe de le molte sup
 fluita leq̄le molto li graua. Im
 perho cōsorta p lo somno como
 e dicto del somno se riuolta con
 tra q̄l ch̄ glie piu inimico vogliā
 do cossi da si descaciarlo doue se
 glie serra dato grossa cena. Il p
 ch̄ anco el caldo nel suo p̄ncipio
 glie p̄rio como dice Aristoti. nel
 suo d̄ aia. e p̄ho de generatiōe co
 si sera forte grauata e cōbatuta.
 E vegnēdo a la secūda prima
 ponero vna diffictiōe di corpi sa
 ni ch̄ tali corpi son forti e robu
 sti como son li attaleti o pur me
 diocramēte tali. E cōclusio se
 cūda: li attaleti dieno m̄azār piu
 a la cena: e q̄sta p̄clusiōe vole Ga
 lienio. e la rasone: ilpche q̄sti tali
 bano la virtu forte e il caldo grā
 de chel zorno e sufficiēte a consu

mare le sue supfluita: e anco aiu
 tati da li radij solari e dal exerci
 tio. doue ilpch̄ bano necessario d̄
 molto sangue la lor natura cossi
 fortificata. La nocte e spaciata
 da la supfluita e tutta a la dige
 stiōe e q̄ nō pcede altramēte il p
 che tale nō habiamo. Tertia
 ch̄ li homini sani itēti al exerci
 tio ciuili merchātie e somiāte ch̄
 nō e tropo grāde d̄beno meglio
 disenare: e la rasone e dicta p̄ ri
 specto d̄ le supfluita che se bano
 la nocte cossi a cōsumar: e q̄sta co
 mēda Galieno de regimine sani
 tatis. E adduco lo exēpio d̄l an
 tiquo medico e del filelso grama
 tico iql̄i cō questo ordie lōgono
 molto sua vita. E certo anco nel
 mio exercitio mi trouo piu vtile
 assai bē disenare e lezerimente ce
 nare. Quarta ch̄ inilani mu
 ratori: carari: marāgoni e somi
 anti de forte exercitio d̄beno me
 glio disenare: q̄sta tale vole Au
 cena. e la rasone ilpch̄ in q̄sti tali
 nō e il cibo necessario sol p̄ nutri
 care: ma ach̄ p̄ h̄iectār imēbri e
 rorarci acio ch̄ nō arefrezono p
 lo exercitio e p̄ resistet a la euacu
 atiōe facta p lo sudor. Si ch̄ i q̄
 sti tali e bisogno piu cibo nel suo
 disenar ch̄ anch̄ piu vediamo p̄
 expiētia ch̄ q̄sti tali m̄azano tre e
 q̄tro volte el di e pur bē padisco
 no: ch̄ certo molto e da p̄siderār

Questa vfanza como e dicto e dire-
mo q' apresso. Quita ch' q'lozo
ch' pur se exercitano pur d' exerci-
tio forte: ma nō forte como el p-
dicto ch' sono caualcātī o itinera-
rij d'beno miorar la cena sop' el di
senar. Anci i tal comāda l' dalia
bate ch' nō d' biano disenar. Do-
ue Gal. d' re. sa. Opz illū q' d' ex-
ercitari corp' mundū h're. E cio
volse Auicēa: e la rasone. Imp-
bo ch' cossi tāto mouimēto se co-
rūpe la digestiōe ch' da po da ca-
sone da catui h'iozi e finalimen-
te de infirmita. Ma sel fusse ca-
ualaro che cossi stesse quasi sem-
pre a cauallo dico che de loro di-
re se debbe como di vilani marā
goni dicto e. E imperbo signor
mio se dice per itali caualcanti
non como a caualari ma como
citadini e zentilhomēni quando
la matina disenare voleno facia-
lo vno da caualcare: cioe manza
no pocho. Sexta che molto e
da considerare l'usanza: il perch'
como dice Auicēa. Usanza e
cosa fuora de natura: e vna al-
tra natura: e che altera la natu-
ra pria: e si per la mīta como di-
ce Ipocrate e Galieno e Tullio
nostro che le cōsuetudine per an-
tiquita in natura se cōuerte. Si
che disenare piu: o cenare piu o
men se vole molto cōsiderare la
cōsuetudine la quala como dice

Ipocrate: e cosa grāde che mol-
to pferisse in lo rezimēto de teni-
re l' homo sano. Si ch' signor ho-
cio dicto: il pche tua. S. ha cossi
acostūato il corpo. Lo iuerno
fa la cena mior: doue se nō fusse
p' vfanza cio nō laudaria p' il tuo
longo viuere: ch' certo como di-
cto e meglio seria cenar mē. E
qui me argumentaro con lo Al-
māsoze: dice ch' le catiue vfanze
se volēo tuore via: ma q' tuore se
vole far a pocho a pocho: ma nō
subito: il pch' la natura nō sostie-
ne tale subite mutatione. Ma se
tu fusse piu vecchio cio nō p'forta-
ria dicēdo Damascēo mutare le
cōsuetudine e cosa nociua e mol-
to molesta specialmēte a iuechij.
Septima che a gataro mal d'
ochij e vniuersalmēte d'fecto ne
imembri del capo debeno men-
cenare assai: il perche iuapozī ch'
se lievano la nocte nō resoluēno
como quelli del zorno: li q'li se ri-
soluēno per lo exercitio di mem-
bri el zorno. Imperbo se vede la
matina li ochij esser imbratati e
impegolati e nō el zorno. Oc-
taua che nel tempo del caldo an-
ch' la cena vole esser menore che
per la calidita de la nocte cossi e
ipazata la digestiōe resoluendo
se tropo il caldo naturale. Imp-
bo Firri fano mazore disenare.
Nona nel tempo del inuer-

no anch' il disenare die esser ma-
zore. il perche la luce del di e ira-
dij solari cōfortano la digestiua:
e si resoluē le supfluita e le humi-
dita: molto anco il fredo del aie-
re panti parestusim fortificādo
il caldo q'le cose risolue. Si che
la naturara la nocte non ipazata
meglio cōsuma le supfluita. E q'
sta tal regula obserua livltramō-
tani d' la regiōe freds. E special-
mēte isferaresi d' tuti tali meglio
regulati nel sano viuere. Si che
signor mio a tal dubio como apa-
re non se po risponderē i vna cō-
clusiōe zc.

Quinto dubio quante volte
se die manzare el di.

Se in vno di naturale e da
manzare vna sola volta o
due: ch' vna volta tāti se adduce
rasone morale. Il pche l' homo e
aial ratiōale. Intēdo d' esser p-
cipalimēte a le opatione itellec-
tue. Sapandose p' q' sto dale bestie
che semp' cercāo il pasto. Imp-
bo die essere atēto d' tāto cibo q'
to ge basta p' sua vita scāpare: q'
sto pare vna volta el di. Ergo il
cōtrario dice Cornelio cello da
tuoi p'ciliari p' suo ornato scrue-
cossi tropo amato: dice chel cōsi-
glia li homēni piu tosto debiano
māzara due volte el di. E certo
possemo cossi dicto psuadere ch'
p'siderādo in nui due resolutio-

ne: vna sene fa la nocte: l'altra el
di como e dechiarato nel pceden-
te dubio. E il tuore d' cibo e or-
dinato p' satiffare i tale resolutio-
ne. Cossi adōcha meglio e d' mā-
zare due volte el di. Il cōtrario
tiene tuti li arabi che voleno che
i dui di naturali se deba māzare
tre fiata. Questo e il pcedēte du-
bio: e cossi mostro. Il perch' tale
abstinētie piacio a tua. S. e pur
p'clusiōe respōdero al dubio.
Pria che icorpi caldi hūidi
e grassi bē cōpacti e bē dispositi
circa el corpo e il figato che hāo
d' sangue sufficiētemēte nō mol-
to ocupati ch' sono qui i q' sto no-
stro aiere che hāo q' che al suo
viuer e necessario d'beno māzare
vna volta el di e circa el mezo di
e q' sto tale obfūano alchūi sacer-
doti: doue Almāsoze ciba due
volte el di a icorpi grassi glie no-
ce. Questi tali abundano d' mol-
te hūidita: e hāo bisogno d' mol-
ta resolutiōe. e ipbo nō hāo biso-
gno de mīta restauratiōe. La
secūda il p'trario icorpi magri se-
chi de spiriti resolubili hāo biso-
gno d' manzare due volte el di e
forzi piu: e la rasōe se tuole p' el cō-
trario d' q' ho dicto doue Almā-
soze: māzar vna volta sola el zor-
no a icorpi magri efecchi gli nuo-
ce. Queste due conclusiōe vo-
glio cossi disputar d' bba tua. S.

cō pelegrio che vno tra al grasso laltro al magro. ¶ La terza che pñderare molto debiã la etade e la pñitudine: la vñ e somiãte cō arte e exercitio zc. ¶ Perche li puti voleno manzare due etre e piu volte il dì como dice Ipoerate. Qui crescit plurimo indigēt nutrimento. Impho radicono al chuni pedagogi ch voleno tenere i suoi discipuli a tale abstinencia. E anche le madre ch molto son deuote a farli deziare troppo spesso o pñino. ¶ Somiãte voleno m̃zare idecrepiti che sono como vna lucerna ppinã a la extinctione. I zoueni due fiata. e cossi da q̃tozdecì añi i suso li adoleseci. Ma vole iputi fin ad anni tredecì m̃zare spesso e molto como dicto d li decrepiti spesso: ma pocho e auãtazato. I zoueni e li adoleseci fra il pocho e il molto e il mezo. ¶ La q̃rta iuechij nō decrepiti vorebino m̃zare i dui zorni naturali tre volte metãdo spacio de bore dodece fra pasto e pasto. ¶ Quinta che como e dicto se vole guardare la pñitudine e cō q̃lla gouernarse. E se da q̃lla se voleno partire partesse como e dicto nel dubio pcedente. ¶ Seta i li tēpi caldi e i loci lauato e il m̃zar due o tre volte sc̃do la vñanza: la resolutione: la etade ch iputi cossi piu se risolve

e idecrepiti. ¶ Septia a chi se faticha e guadagna el pã cō le mane glie pñiene manzare spesso: la rason e dicta nel precedente dubio. ¶ Octaua che cossi cōuiene il beuere ne itēpi caldi specialmente inãci cena q̃do se spiera il cibo essersceto d l fōaco: e eppellato pot' delatiu'. Galieno. 7. d igenio. E d cio q̃sto pocho basti. ¶ Se sopra ifructi se die beue. Dubio serto.

Sopra ifructi se die beue re q̃sto e dubio domãdato ma mal obseruato: il pch la brigata piu honora la bucolica cor tesana. ¶ Prima adduco Ma liabate ch dice. Ipsi ch se volēo m̃zare q̃si el fōaco e vacuo: da po beue d bō vino vecchio odorifero. ¶ Secundo adduco la fama comuna ala q̃la credito dare se glie obbe. Il pche como dice Aristotile la fama nō e falsa che ipopuli lauda. El se dice q̃do se ha bō vino q̃sto sera bon p li meloni. Il pch pare a la brigata ch l debia corezere inocumēti suoi e esserglie comovna triacha. Il cōtrario vole Auicena. Dice sōp li cibi de catiuo hñore beuere vino inãci el m̃zar o da po mal e. Il pch fa cossi il catiuo hñore penetrare ne le extremitade d l corpo. Adolti d li atiqui le troua fignori ch nō voleno ch l se beua.

Alq̃ti pone che beuere se obba. Si che p acordare q̃sti tali pone ro la sentētia d Pietro mio dabano dicto pñiliatore respōden do p pñusione pma che essendo grãda e molesta sede beue se vole p secore a tal molestia: e anco de la q̃ sōp el cibo dicto: e d Galieno. 7. terapēice 7. 4. Alimãforis. Et anche sōp nel terzo dicto habiamo d cio qualch cosa. ¶ Secūdo non glie essendo tal accidēte e voiãdo beue sōp ifructi p corectiōe di suoi nocumēti cōsiderare se die se tali fructi se son fredi e facili corruptibili. E de cio hauto ha doctrina a li soi lochi. E i tal caso se de beue bō vino aromatico e vecchio: ma pocho i q̃tita. E cio vole Auicena e Galieno: ma se voza tuore per alimēto e p riportare il cibo tale como se fa beuēdo el vino cō li altri cibi: dico che sōp tale nō e da beue p la rason dicta i contrario. ¶ Terza che pur cossi p alitiōe o p depositione de fructi tali l homo beuere vole: men mal e beuere aqua cha vino. Il pch cossi piu tosto descende del corpo. ¶ Ma nota che se tale hauesse le budelle frede forsi glie faria cossi vegnere idolori. E certo se e veduto in expiētia men augmēto vegnere del beuere de laqua cha del vino dico sopra ifructi.

Et e veduto alchuni essere morti p bauer beuuto el vino sopra ifructi: e bauer habuto maggiori dolori per il beuere il vino ch laqua. ¶ Ma forsi dīra tua. Sio nō vedo tãto piccolo como tu fai per beuere el vino sopra imeloni anzi nifuno. Acio rispondo che certo par fa nocumēto. Ma como dice Galieno tale bozi e como isensibile domane fa aggregatiōe d vno e altro pocho: e tanti pochi fa vno assai. Si che nel fin d l Agosto o d Septēbrio del manzare di meloni d Lūio o de Agosto sopra iguali cossi e stato beuuto vñgono le ifirmitade febre cioe o altro male: e certo credo sia vero. ¶ Quarta a chi lha vsato cossi beuere. dice Auicena che beuerne due o tre piccole misure como e tri bichieri nō noce. Il pche la vñanza e vna potētissima casone de cōseruatiōe de la sanita. fo re. Acriter apparens. Si ch Signore mio ipaduani a cio vñati beue cossi pono: nō dico di Seraresi: ilperche non glie fa beno il vino. ¶ Dubio septimo: quãdo se va a dormire suso qual lato se die dormire. ¶ L homo q̃do il va a dormire se obbe poner sōp il dextro o sinistro lato. E be meglio sia sopra il dextro glie tal rason.

Sopra si se die ponere l'omo p il qual meglio se padisse e meglio se dorme: ma sopra el dextro meglio se dorme como dice Aristo tile pblematu. 6. E miglio se fa digestioe. Ilpeche el figato cossi se sotomere al stōaco il q̄l meglio ri scalda ch̄ q̄do le sop̄ posto che i trauiene per il zazere suso il sinestro. Ergo il drio pare dire Auicena 3^a. 3. Sōn^o sup̄ sinist^r e plu rimi iuuamti. i. sfortare la digestioe: ilpeche cossi e geta e p̄p̄ede el figato. ¶ In q̄sto tal dubio sono trouati setta d̄ medici p̄trarij Impho p̄ satisfar al aīo mio dīro la sentētia d̄ Alexādro medico sublime: e sera la p̄ia conclusio ne: dice. Dormi tēperate sup̄ la tus dextrū vna hora: deide sup̄ sinistru3 7 sup̄ illd̄ p̄fice dormitio ne: ma pur Auicena ch̄l se ritor ni al sinistro. An̄ 3^a p̄mi. Opz̄ vt post comestione p̄ sup̄ lat^o dextrū dormiat pauco tpe: deide super sinistru reuoluat̄ donec. s. p̄ficiat digestio stomaci. da po riuoltare sop̄ il dextro. ¶ Se dorme p̄ma sop̄ el dextro acio che cos siuada el cibo meglio e piu lezier inēre al fondo. E ipho se vole comā dare a li infermi che tolta la medicina se riuoltano sop̄ il lato dextro sel nō glie che lūmpaza. E p lo voltar se cossi da po ādato e al fondo cossi meglio se padisse.

Ilpeche il figato meglio p̄p̄ede el fondo e sop̄ q̄l zaze pōderoso: e cossi fare dī caldo mazoī ipres siōe i q̄llo. E q̄sto volle Auicēa cossi allegando: da po e da ritor nar suso il dextro. Ilpeche il figato p̄ia cōp̄imeua el fondo cossi male ap̄re se poteria. Doue per tal suo meglio se ap̄re assai 7 esca no le sup̄fluita e il killo dī q̄llo e tuto cio hauemo dicto se itende ne icorpi sani. ¶ Adā sel fusse vno ch̄ hauesse el corpo fluxibile cioe la liēteria meglio e p la rasonē di cta chel dorma sel po sēpre su il lato sinistro che cossi il fūdo sta piu diuiso. E sel hauesse el corpo stiptico meglio e chel dorma suso il dextro p la casone d̄ria. E q̄ste cose como d̄ le altre sono mal notate. E chi ha il figato caldo guardasse da dormire suso il lato dextro. E chi ha il stōaco freddo zaza piu ch̄l po su il lato sinistro Ap̄sso sapia tua. S. ch̄l dormire cō il corpo i3oso e bono. An̄ dice Auicē. dormire cō il corpo i3oso e sai tu chel cōferisse molto al bē padire. Il per ch̄ cossi se comp̄ede e se ritene il caldo natura le e cossi se argumenta. ¶ Adā il dormire con il corpo in suso cioe in boccōe e pessimo: lassa mal padire: e le superfluita del corpo tu te corino de d̄reto 7 e casone de molte infirmita como nel somno habiamo

habiamo dicto. Ancora e meglio dormire con le gābe ritracte ch̄ erte. Il p̄ch̄ inēbri cossi meglio sappropiquāo vno a laltro e cossi a la digestioe p tale p̄p̄igta se aiutano iūo laltro e fasse mioz e p del tale sito nel caplo. ¶ Adā q̄l ch̄ d̄ Aristotile e allegato diciamo ch̄ bē meglio se dorma nō p̄ho fa mioze digestione 7c. ¶ Octauo dubio se l'omo se de purgare ogni anno o vero nō. Sogni āno p cossi piu lōgo e san viuere. ¶ In p̄ma adduco la p̄suetudie fuata ne istudij che ogni āno se fa vacatioe p di sei d̄ mazo i q̄l se nomiali di da la purgatioe. Ap̄resso nō sol videamo a noi tale purgatioe esser necessaria. Adā āco i li altri aiali che ta li nātī ch̄ com̄za la estade li sano salassar. ¶ Ap̄resso Galicō dice molti cossi hauere preseruati da molte infirmita: ch̄ q̄do hāo abā donato tale vacatioe se sono in firmati. Ancora e visimile il corpo fa āco cō el vino p longo spacio cossi multiplicare li hūori cattui ch̄ q̄l cossi vacuādo il corpo da po rimane piu sano e cossi piu viue. ¶ Il p̄trario pare volere Auerois lib. colliget: ch̄ la vacatioe ne icorpi sani se faza i septianis aōz. Ap̄resso vediamo molti stare sani senza tale vacua

tione adoncha non e necessaria. ¶ In tal dubio sono due sorte p̄trarie: vna vole ch̄ tal se faza p la ordinatioe d̄ la estade ch̄ cossi fa boiere p la sua calidita e pre para li hūori a putrefactōe. L'altra ch̄ e bōa e farla q̄do la necessita il porge i altra mainera e da lassare stare. ¶ Perche spesso time dici cossi radigano: ch̄ molte volte fano pezo ch̄ meglio. E accostādome al parlare del vulgo assai volte vessedano icani ch̄ dormino. ¶ Respōdēdo al dubio e da dire che certo tale euacuatio ne stare d̄be nel iudicio dī estimatiuo medico: il q̄l ha a cōsiderare le circūstātie del corpo ch̄ die eēr cossi purgato. ¶ Adā vegnēdo a le p̄ticularita rispōdo p conclusioe: p̄ma chel corpo ch̄ bē se governa e cossi sta ben sano non ha bisogno de vacuatioe. Il p̄ch̄ cossi facēdo la natura sue sup̄fluita risolve. ¶ La secūda il corpo che mal se governa e che anche p̄p̄ede sue sup̄fluita nō ben purgate e q̄lle cōsumare cio che pur maza sta in ocio: nō ha il debito del corpo como doueria: ha bisogno o d̄ vna o d̄ due o de tre purgatioe lāno i iudicio del medico como dicto e. ¶ La terza i li corpi chel mazar e de bono e cossi stano ociosi reimpēdose: pur ha no bisogno d̄ vacuatioe ogni an

no vna volta o due p sua lōga vi-
ta menare. E piu d salafare ch d
medicina. Il peche cossi multipli-
ca la massa hūorale laql e vacua:
meglio la flōbotomia ch e ppria
euacuatiōe vniuersale che ha ri-
specto a la multitudie d li hūori
como dice Auicena. E q voglio
che noti la brigata ch molto mi-
noze paura se die hauere del sa-
lafare ch del purgar. E cio vole
Auicēa Galēo e tuti. **Quar-
ta** sīderato pur comunamēte il
mal gouernare che se fala briga-
ta. **Diro** e si credo chel sia me-
glio consiglio ogni anno fare la
euacuatiōe la q̄la si piu cōmēda-
ta p lo salasso nel p̄cipio de la p̄-
ma Ma che p medicia i lo mazo.
Ma pur tuto sta i lo iudicio del
medico: dico del medico che i q̄-
sto anco se vole hauere quel d lo
astrologo: il peche quādo el iudi-
ca il bō strologo tale o tale infir-
mita e p vegnire q̄sta estate: o in
lo autūno: debeno icorpi sparar
se a le euacuatione de tali hūori
iql̄i hano a idure tale infirmita e
de stare suso el rezumēto s̄rio. E
cio ho certo tua. S. debba bē no
tare p piu cossi suo lōgo viuere.
Dubio nono sel se po tardar
la morte naturale e prolongare
la vita per via de medicie.

Se p beneficio de medicia
se po tardare la morte na-

turale e cossi alōgar la vita. Que-
sto dubio ho mosso: il peche hauē-
do tātolaudato le medicie e date
tāte bōe regule: me p̄se s̄ctif vna
tale voce tua ch tal dubio me ha
domādato. E certo signore mio
nō e dubio da esser facto risposta
p hō grosso d s̄egno come sō io.
Ma pur p satiffare a tua. S. co-
mo p fin a q s̄forziato me o: tuoro
cō supozatiōe di altri mei patri
e maistri q̄sto tal caricho addu-
cēdo p honōr d̄l dubio rasone p
e s̄ ch tardar non se possa. **Job**
14. Signor tu hai constituito il
termio d̄l hō il q̄l nō se po passar.
Aristotile nel suo d̄ generatiōe e
corruptiōe. **El tēpo** e la vita d̄ ce-
scadūo ha nūero e d̄termiato or-
die d̄ ogni cosa. e tuto il tēpo e la
vita ha p̄yodo. Se adōcha ha la
vita nūero e q̄l terminato se p̄yo-
do q̄l e diffinito il q̄l cossi passare
nō se potera. **Qui** caderia d̄ p̄sci-
entia di. dicēdo d̄io sa quāto sor-
tes viuer d̄be q̄sta tal scia nō po
p hūana opatiōe esser fallita. Si
ch sel sa d̄io ch viuer d̄ba āni die-
ce nō potera q̄lli passar p b̄nficio
alchūo: q̄sta pte e tbeologica be-
metafisica lassarole. **Ritornādo**
me a la naturale e mediciale. Il
s̄rio s̄ete **Gal. 6.** de re. attri. dice:
p̄ciosia ch la medicia sia ordiata
ala plōgatiōe d̄ la vita retardan-
do la morte: se non cio facesse se-

ria scia vana. **Doue** dice. decēte
cosa e ch li ignorāti lordie d̄l sa-
no e bē viuer d̄biano morir ināci
il corso d̄ la natura ch spesse fiata
ho dicto ch d̄io nel nascere d̄l hō
glie pone vna cādela a cēsa i ma-
ne. **Alchūi** lhāo da vno bolegni-
no: alchūi da vno pechiōe: alq̄ti
da vno q̄trino: alq̄ti da vno d̄na-
ro ch significa la lōgeza e la bre-
uita d̄ la sua vita. **Ch** cossi riguar-
dādola dal v̄eto e da le cose s̄rie
la candela da vno bolegnino die
piu durar ch q̄lla da vno q̄trino.
E q̄lla da vn pechiōe piu cha q̄l
la da vn bolognino. **Ma** assai vol-
te itrauiene il s̄rio d̄ la sua hora
ch q̄lla d̄l bolognino ch doueua
durar sei hōe e durata solamēte
meza hora p nō haūla guardata
dal v̄eto s̄rio. **Altio** e bastē q̄
sta rasone. **La** vita p̄siste i vna p-
portiōe d̄l caldo cō il suo hūido:
como d̄l olio e d̄ la tuore se po lo
exēpio. **Ma** q̄sta tal p̄portiōe ho
il filosofo e i medici se po p̄tinuaf
p b̄nficij d̄ cibi e d̄ medicie multi-
plicādo bō hūido d̄l q̄le il caldo
se po bē pabular e sustētar la fia-
ma. **Ergo** r̄ndēdo al dubio di
ce p̄ **Gal. d̄ re. sa.** **Recita** ch vno
filosofo p̄pose vno libretto nel q̄l
se diete ad itēder d̄ puar ch lavi-
ta se potesse p̄petuar. e seguitan-
do lordie suo q̄n el v̄ene al octua-
gesimo āno sentēdosse apresso la

morte alhora muto sentētia. **Si**
ch e da dir ch p b̄n ficio d̄ medi-
cina p̄niēte nō se po la vita p̄pe-
tuar. **Ma** ach la morte se po p al-
chūo adiutorio retardare: e cossi
la vita plōgar: dico achola natu-
rale. **Et** a prouar q̄sto adduco la
rasōe di medici: ch bē che la me-
dicia nō possa toze la morte: nien-
tedimāco se po opponer a le rasō-
ne d̄ la morte cō suoi istrumti re-
frenādo q̄lle. **E** cio facēdo cossi
q̄lle ne le opatiōe sue ritarda. er-
go. **E** perche meglio se inten-
da e da sapere che due son le ca-
sone d̄ la vita: cioe lhūido e il cal-
do naturale. e p māchamento d̄l
hūido e p sua terestrificatiōe mā-
cha la vita. e somiāte p el caldo:
cossi seguita la morte. **Ma** do e
puato p rasōe zētile e p filosofice
ch longo seria il suo recitar: ch
hūido sustātifico bono como e il
naturale e forsi meglio se po s̄sta-
urare: cossi p̄hibēdo lultia exsic-
catiōe se r̄tarda la morte: e i q̄sto
tal hūido el caldo naturale cossi
se p̄serua: e q̄sto fa el medico ad-
ministrādo le cose ch hāo a p̄hi-
bere le putrefactione e li hūori e
hūectar il cuore lo figato e tuto
lhūido d̄l corpo ch cossi tosto nō
se terestrifica ch nūi pur videāo
ch icorpi exsiccati como sono eti-
ci p b̄nficio d̄ medicie se hūectāo
e cossi sua vita plōgāo. e somiāte

vediaſſe che ne li ſfermi ſe prohibiſſe d
la vitia putrefactioe d li bñori e
como qſtvideaſſe coſſi e da crede
re ch' aco la natura p tali bñificij
ricue aiuto p modo ch' coſſi piu
ſe mātene. Doue Galieo i q̄l d
tabe. p cibū potū balneū molē le
ctū ſonū. Al cuoz el figato e vniū
ſalmēte el corpo ſe bñecta e coſſi
ſe reſiſte a la terreſtrificatione.
Põeſſe adōcha i breuita coſ
ſi arguif: tutto q̄l d li q̄le ipncipij
ſuoi pſeruaf ſe puo e farli vigozo
ſi piu ſe po per bñificio tale farlo
piu duraſ. Ma ipncipij d la vita
bñana che ſo il caldo el bñido ſe
pono piu vigozare como cbtara
mēte ſe pua adoncha ſe po coſſi
lavita plōgaſ. E forſi par ſtraio
a diſ chel bñido ſe po mioraſ e il
caldo. Ma cio vediaſſe p expiētia
el medico il pua aco p raſōe: che
vn nālme melācōico ſe fara cole
rico: o il colerico: ſāguineo p bñi
cibi e p bono aef e p aueſ ripoſo
bono. Ap̄ſſo nui vediaſſe ne le al
tre coſe minerale che p bñificio d
larte arminia mutāo imetalli cō
plexioe e natura che d ſtagno ſe
fa arzēto: e coſſi d le altre coſe: e i
ſuma da credeſ e che la vita nō e
terminata ſi p̄ciſe che la nō poſſa
eēſ lōgata o p bñificio d li medico
q̄to a che p lo aſtologo che p̄di
ce alchūa volta il tēpo picoloſo a
l homo: d il che facēdo bōa guar

a e rezimēto ſlōga la vita. E ip
bo ſignoz e mio cbari te ſiāo ine
dici e li aſtologi: ch' forſe io fuſſe
ſtato creduto tal e moſto che vi
uerbe. E il plare d Job e di q̄l
che comunamēte itrauiene e nō p̄
ciſo die o vltimamēte. Signor
mio ap̄ſſo el libreto dono voglio
faſ d vna ſingular e p̄cioſa mede
cina da lōgaſ tua vita che cio ſu
mamēte dſidero. Et bo d' d' ſue
il q̄l molti teneno chel fuſſe ſan
Zuāe boccadozo: el q̄l fra imed
ci homo bono e tēuto: ma ſop q̄
ſta medicina e da dio creata p p̄
petuar la vita d li homo q̄ſta pſer
ua da ogni coſo d iſfimita bñio
rale: ſi lieua iſincopizāti cura ipa
litici: vale a chi ha mal d cuore.
E brieuēte coſſi e vniuerſale.
Ma mazore effecto dimoſtra ne
li leproſi. La recepta e q̄ſta ſoto
ſcripta videlicet.
Recepta de pillole mirabile.
Ecipe auri puriſſimi onze
tre baſſami electi. 3. j. muf
electe: aloepatici. taris. laudāi ſi
ſophiſicati añ. octaue. ij. ſcoſpo
renē cū oleo pomozti: mādragoſ
e baſſamo. Qia aſt p̄ſ pulueri
zēſ e ſub forma trociſcoz reſue
tur. Siāt dīde cū op' erit pillule
q̄ aſſumi oi tpe e oi hora poſſūt.
Al peſo ſuo e d meza octaua p ſin
a vna. Ma p̄ſideraſ ſe dōbbe la v
tu e la neceſſita. Ma credo tua ſi

gnorā potere vſare de tale meza
octaua pvolta d terzo i terzo 302
no la matia q̄do ſerai leuato. E
a che luſo di q̄lle nel tēpo d la pe
ſte nō ſerāo ſe nō d grāda vtilita.
Si che ſignoz mio ſe nō ho fa
cto como forſi tua ſignoria aſpe
ctaua: p dono domādo ch' pur fa
cto ho il potere mio Si che ſero
da eſſer excuſato. Vale feliciter
vt opto. Sfa deo amē. Finis.

Tabula de le coſe che ſe con
tieneno in q̄ſto libreto. E p̄ma
Del ſormento car. 3
Del ſormēto ſimplete e de la fa
rina 3
De le remole 4
Del pane de ſormento 4
Del farro 5
Del orzo 5
De la ſpelta 5
Del meglio 5
Del panicho 5
De la melega 5
De la faua 5
Di faſoli 6
Di ciſi bianchi nigri e roſſi 6
De la rouiglia 7
De la lenta 7
Del lupino 7
De la ſeneua 8
Del riſo 8
De le verze e de li capuzi 8
De la bieda 8
De le ſpinace 9

Del borazine 9
Del bidone 9
Del apio 9
Del petroſemolo 9
Herba de ſancta Maria: ouer
matricaria 9
De lartemiſia 9
De la rucola 10
Del ſenocbio fino 10
De la menta 10
De la endiuia e d li redicbio 10
De la latucha 10
De la porcelana 11
Del ſpareſo 11
Del louertire 11
Del caparo 11
De la ſaluia 11
De la ruda 11
Del roſinarino 11
De le cipolle 12
Del aio 12
Del porro 12
De luua de ogni ſorte 12
De la lambzuſca 12
De luua paſſa 12
Del figo 13
De le oliue 14
Del citro 14
Del pomo aranzo 14
Del limone 15
Di pomi de piu ſorte 15
Di piri de piu ſorte 15
Di perſichi de piu ſorte 16
De li armoniacchi 16
Di pomi e piri codogni 16
Di pomi gnati de lei e acetofi 17



De le brugne de piu forte	17	De le quaglie	29
De le cerefe e marinelle	17	Di torz di merli e fior dede	29
De le more	18	Del bechafigo	29
De le forbe	18	De le passare	29
Di nespole	18	De la lodola	29
Di ziole	18	De li ocelleti de ciesa	30
Di datali	18	De locha e de la anedra dome-	
De le noxe	19	sticha e saluaticha	30
De la anelana o niciola	19	De la gruua e de la cigogna	30
De li pistachij	19	Di cisini: agir oi: tarabusi: smer-	
Di pignoli	19	gi: e somiati aiali aquatici	31
De le mādole dolce e amare	20	De le parte di animali: e pri-	
De le castagne d piu forte	20	mo del cerebro	31
De le charobe	20	Del ochio	31
Di meloi cocumeri e lagurie	21	De la orecchia	31
De la zucha	21	De la lingua	31
De la rapa	22	De le ale	32
Di nauoni	22	De le tette	32
De le tartuffole	22	Del polmone	32
Di fungi che son piculosi	23	Del cuore	32
Del rauanello e del raffano	24	Del stomacho	32
De la enola domestiche e salua-		Del figato	32
richa	24	De la milza	32
De le charote	25	Di rognoni	32
De le pastinachie domestiche e		Di testiculi de piu forte	33
saluatiche	25	De li intestini	33
De tutte le radice	25	Di pedi de piu forte	33
De le carne e pina di gallo	26	Del lardo e vnto	33
Del capone	26	De la codega	33
De le galline e polastre	26	De la coda	33
Del fasano e del pauone	27	Di animali da quattro pedi: e	
De le pernice: starne: coturne: e		primo di cerni e caprioli	33
francolini	27	De la capra e del becho	33
Del pauone	28	Del capreto	34
Del columbo	28	De la pecora agnello castrone e	
De la tortora	28	montone	34

De le carne bouine vachine buf-		Del sale	49
foline e vedeline	34	Del aiere	50
del porco ddestico e saluatico	35	Del exercitio	50
De le lepore e coniglij	35	Del riposo	51
Del orso tasso e rizzo	36	Del sonno del vegiare de la	
De le rane	36	repletiōe e inanitiōe e de li ac-	
De la bissa scudera	36	cideti del aio	52 53 e 54
De la gatta e del forego	37	Le regule p cōseruare la sani-	
Del girro	37	ta di corpi humani, lequale for-	
De la pparatiōe d la carne	37	no del dritto.	54
Di pelli marini e d piu forte	37	Primo dubio e de la menta	56
Di pelli de aqua dolza	38	Secō dubio di ferro capno	56
Del pesse salato	39	Tertio dubio: se prima se die be-	
De le ostrege: cepolete e che		uere nati il mizare o non	56
marie: cappe e cappace etc.	39	Quarto dubio: qual e meglio o	
Di out de piu forte	40	ben disenare o ben cenare	57
Del lacte caprino: pego: rino:		Quinto dubio: quante volte se	
vachino e buffolino	41	die manzare el di	59
Del bottiero	42	Sexto dubio: se sopra ifructi se	
De laq del lacte cioe ferro	42	die beuere	59
Del formaio de piu forte	42	Septio dubio: qñ se va a dormire	
Del vino de vna d pomi gra-		luso qual lato se die dormire	60
nati e del vino cocto	43	Octauo dubio: se lbo se die pur-	
De laq cruda cocta: fluuiale:		gare ogni anno ouero non	61
puteale: e cisternale	44	Nono dubio: sel se po tardar la	
De lo aceto de ogni forte	46	morte naturale e prolōgare la	
Del agresto	46	vita per via de medicine	62
Del olio de piu forte	46	Recepta de pillule mirabile	63
Del lardo e vnto	47	In Venetia per Bernardi-	
Del miele de le aue e del mie-		no Benalio Bergomese. An-	
le de canna	47	no dñi. 1515. Adi. 16. Lio.	
Del zucharo	47		
Del peuer biacho e nigro	48		
Del cinamomo e di zeseuro	48		
Di garofali	49		
Del zafrano	49		

Registro.

a b c d e f g h i k l m
n o p q Tutti sono ouerni.



[Faint, mirrored text from the reverse side of the page, likely bleed-through. The text is mostly illegible due to fading and the quality of the scan.]







