

Pvbbriacchezza si frequenta, appon-
ta molte offese al corpo humano.

Rimedi delli nocumenti del vino

Per fuggire l'offese del vino, non
si mangino cose dolci, nè apperitiue,
mà cose amare, & constrettive; onde
l'assentio preso innanzi, proibisce
la crapula, & l'vbriacchezza; & il me-
desimo fanno sette amandole ama-
re, ò vn'insalata di fronde di cauli.
Il zafferano beuuto con sapa, i gra-
ni di mortella, & i cauoli mangia-
ti dopò, la radice dell'iringo pari-
mente presa innanzi, fa il medesimo,
come anco il porro, & l'amandole
di persichi presene sette auanti al ci-
bo, & cotognate, & altre cose astrin-
genti dopò il cibo.

Del vino nuouo.

Il vin nuouo chiamato mosto, è dif-
ficile à digerire, offende il fegato, &

gli intestini, gonfia il ventre, per la bollitione, che fà nel corpo, dalla quale nascono ventosità, prouoca l'orina, induce dissenteria, fà sognare cose terribili, è di grosso nutrimento, ma questo ha di buono, che solue il ventre.

Vin vecchio.

Il vin vecchio quãdo passa di quattro anni, è caldo, & secco nel terzo grado, & sempre inuecchiando acquista più calore. Il migliore è quello, che è odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia amaro, nè acetoso, ma grato a tutti i sensi, aiuta la virtù espulsiva, risolue i mali humori, & la ventosità, è buono per quei, che hanno humori crudi nelle vene, & ne gl'altri vasi, nuoce a chi l'vsa molto, a i nerui, & al coito, perche dissecca il seme, perturba l'intelletto, offende i pannicoli del ceruello, & impedisce

disce il sonno, onde si deue adoperare per vso di medicine, & non per bere, & pur beuendone se ne beua poco, et molto bene adacquato; nuoce ai gioueni, et a quei, che sono di calda complessione, massime la state, come conferisce l'inuerno ai vecchi, et ai flemmatici.

Vino dolce nuouo.

Il vino dolce nuouo è caldo nel primo grado, et humido temperatamente, è buono l'inuerno per i gioueni, per i colerici, et per quei ch'hanno lo stomaco gagliardo, che ha grã forze, di vnire, et confortare li spiriti, prouoca il coito, perche genera molto sperma, ma è inimico è vecchi, et a flemmatici; quando non è chiaro genera feccioso, oscuro, et vaporoso, nuoce allo stomaco, et alle budella, et molte volte fa venire il flusso hepatico, onde si deue aspet-

tareà beuerlo da fe, ouero dalle tacchie dell'auellane, che lo fanno venire presto chiarissimo..

Vino dolce maturo.

Questo vino è caldo nel secondo grado, & humido temperatamente. Il migliore è quello, che è di sostanza sottilissima, & alla vista lucidissima, & trasparente; diletta mirabilmente al gusto, nutrice molto, & gioua al petto, & al polmone, mà oppila gagliardamente il fegato, & la milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nellereni, & si conuerte in colera, onde i colerici non lo deuono usare in modo alcuno, nè quelli c'hanno mal disposte le viscere; à i vecchi l'inuerno è molto conueniente.

Vino brusco.

Il vino brusco agrestino, pontico,
stitico,

stitico, & acerbo, si cōfondono tra di loro, per la poca differenza, che è tra questi sapori: è ben vero, che l'austero partecipa dell'amaro, & il pontico del forbigno. I vini, che propriamente sono bruschi da gl'altri vini, hanno tanto poco calore, che non arriuanò al primo grado, & sono secchi nel secondo; sono buoni per i grandi caldi, nella febre diaria, al fegato infiammato, & allo stomaco disseccato, rinfrescano, leuano la sete, sanano il flusso, stagnano il vomito, mà non bisogna che sian acetosi, nè molto austeri, mà che sian mediocremente altringenti, sottili, & poco colorati, e son buoni p i gioueni, ch'hanno lo stomaco caldo, & per i colerici, & sono nemici à i flemmatici, & à i vecchi, peroche stringono il petto, fanno venire la tosse, non danno buono nutrimento, nè fanno buono sangue, & impediscono il sudore.

Vino rosso .

Il vino rosso è caldo nel fin del primo grado , del resto è temperato ; il buono è quel che è di sostanza sottile, splendido , et chiaro , simile a vn rubino ; nutrisce molto bene , genera buono sangue , leua la sincope , et fa piaceuoli i sogni la notte ; il grosso graua lo stomacho , nuoce al fegato , et alla milza , facendo opilationi , et tardi si digerisce ; il negro dolce è più nutritiuo , et più opilatiuo ; i negri austeri , generano humori melanconici : i rossi dolci son pettorali ; i rossi assai chiari , et raspanti fanno orinare .

Vino bianco .

Il vino di colore di cedro si chiama bianco , è odorifero , et potente , e caldo nel principio del secondo grado , et secco nel primo . Non vuole esser di più d'vn'anno , perche farebbe

be

be troppo caldo, sia splendido, et lucido, & fatto d'vne mature, nate nelle colline. Resiste a i veleni, & alla putredine, purga le vene de gli humori corrotti, fa buono colore, accresce le forze, rallegra il cuore, & conforta il calore naturale, prouoca l'orina, il sudore, fa dormire, gioua alla quartana, alla diaria, & a i conualescenti, conforta lo stomaco, & vsandosi cōuenientemēte ben tēperato con l'acqua, cōferisce in ogni tēpo, ad ogni età, & ad ogni complessione, pur che non sia troppo vecchio, & non se ne beua troppo, perche nuoce à chi hà la testa, & gli altri mēbri deboli.

Raspanti.

I raspanti fatti di vino ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congiunta co'l sapore dolce, ò altro sapore di vino buono, prouoca l'orina, fa digerire il

cibo, risueglia l'appetito, & non lascia ascēder alla testa i fumi del cibo.

Acquati.

Gli acquati sono poco grati allo stomaco, offendono la testa, mà quel che hanno di buono è che presto si rendono per vrina; sono molte le differenti loro, secondo la varietà dell'vue, dalle quali vengono le vinace, che se farāno dolci la beuanda farā molto piú foaue, & piú tosto si renderāno per vrina; mà il contrario farā sel'vue faranno acerbe, & acide.

Vino artificiale p poveri, & per infermi.

Prendesi di aceto, di mel purgato, cioè schiumato, vua passa, ò zibibo ò vua cotta ana libra ij. tartaro poluerizzato 3. vj. si fāno bollire in acqua alla quantità d'vn barile, fin che sia crepato il zibibo, & l'acqua farā rossa lasciasi freddare, poi prēdasi vn'altro barile di vino rosso, aggiugnendo tant'acqua chiara, quanto basta

à far-

a farlo soauo. Poi se gli fa la concia, pigliando tre oua, & vn pizzio chetto di sale, si sbatta con acqua in vn secchio con la scopa, fin che facci gran schiuma, la quale subito si metta nel barilone, mescolando sempre. L'inuerno dura vn mese e poco più, la state fino à venti giorni.

Vino contra la peste, per i ricchi.

Prendesi di radici di tormentilla, di bistorta, di vincetossico, di dittamo bianco, di cinque foglio, di zedoaria, ana dramme due e meza, scordio manip. mezo, bolo arm. or. once meza, seme di acetosa, di coriandri preparati, di basilicò ana dramme tre, seme di cedro mondo dramma vna e meza, frondi di cardo santo dramme due, canfora dramme meza, zafferano scropolo mezo. L'herbe si tagliano, & l'altre cose si pestano grossamente, & ligate in tela di lino sottile, cádida, et monda s'infondo-

fondono in otto libre di buono vin bianco chiaro, et odorifero, per due giorni continui, poi leuato il bottone, et colato il vino, gli si gettino sopra sei oncie di siropo d'agro di cedro, et si mescoli bene, finche s'incorpori bene il tutto, et si ferbi all'vso.

Per i poveri.

Si prenda vn manipulo di radici d'ebulo peste alquanto, et altrettante frondi di ruta capraria, s'infondono in lib. 8. di vin bianco, per 24. hore, in vn fiasco di vetro ben coperto, et ferbisi all'vso.

Di questi vini si piglia vn buono bicchier la mattina nell'uscire di casa, presa prima vna di qste rotule.

Prendasi di vincetossico, di termentilla, di bistorta, zedoaria, et ditamo bianco, ana scropolo, di bolo armeno, di terra sigillata, ana scropo vno è mezo, di seme d'acetosa, di coriandri preparati mondi, ana scropo

li duo, spetie di elettuario di gemme, dramma meza, con zuccaro quanto basta, dissoluto in acqua rosata, et di acetosa, si facci cōfettiō in rotule.

Quando la mattina l'huomo è leuato di letto, messosi le calze, e'l giuppone, stia dritto, et messo nel scaldaletto pieno di bragia, vi si getta sopra della poluere infra scritta, et si profumi tutta la persona, poi si finisca di vestire.

Si fa la poluere di legno santo, di sandali tutti, ana dramma vna, e meza, legno aloe, scrop. due, storace, calamita, laudano, belzui, ana dramme due, aloe hepatico, mirra, ana oncie meza, scordio dramma vna, e meza.

Vscendo di casa si porti sempre in mano vna palla fatta al torno di legno di sassafra, ò ginepro concava, che si possa aprire, & che sia bugiata per tutto con molti buchi, & dentro si tenga vn pezzo di spogna bagnata nel-

nell'aceto infra scritto; Prendesi della poluere sopradetta oncia vna, di canfora scropolo mezo, si leghino in pezza rara, & s'infondano in vna libra d'aceto fortissimo, & come non vi è più aceto, vi s'aggiunga dell'altro. Dell'altre cose pertinenti à questo proposito, habbiamo trattato à pieno nel nostro libro della Peste, & nel libro dell'acque, & vini Medici-
nali, & più à pieno nel nostro Theatro delle piante.

Il fine de i Vini.

VARI MODI DI LVBRICARE

il ventre, ne i cibi.

D Al mangiare si radunano molte superfluità ne i corpi nostri, parte delle quali si consumano con l'essercitio, & parte ne resta nel corpo, donde con qualche arte bisogna cauarle fuori, Sono queste super-
fluità

fluità diuerse, come da diuersi luoghi
 procedono, & tali sono gli sputi, i
 mochi del naso, i sudori, l'orine, gli
 escrementi del ventre, & altre spor-
 citie del corpo, che se non si caccia-
 no fuori generano molti mali, come
 opilationi, febri, dolori, & postemes;
 & per questò cō ogni studio bisogna
 euacuarle, ò per natura, ò per arte;
 per natura vsando cibi humidi, & li-
 quidi; per arte, pigliando qualche
 clistero la state fatto con oglio vio-
 lato, ò rosato; & l'inuerno con oglio
 commune, ò d'amandole dolci, oue-
 ro facendo vna supposta di butiro,
 empiedo vna astula di piombo lun-
 ga vn palmo, vn dito grossa, empita
 di botiro, con vn poco di sale, & poi
 con vn stile spingere il butiro in al-
 to; l'altro modo è; Di sopra si prenda
 mezza hora auanti al cibo, mezza
 oncia di fiore di cassia; ouero si prêda
 vn' oncia e mezza di mel rosato solu-
 tiuo:

tiuo; ouero siropo rosato solutiuo,
 tre hore auanti pranzo, vna volta, ò
 due la settimana; ouero si prendano
 quindecim sebestini, e si lessino in qual
 che brodo, il quale si beua quattro
 hore auanti pranzo, e li sebestini as-
 perfi di zucchero, si prēdano nel prin-
 cipio del mangiare, in vece di pruni
 damasceni; ouero si prenda mezza
 oncia di rodomanna, fatta di zucca-
 ro, di rugiada, di rose, di mercuriale,
 & di cauli, facendone rotule, ò can-
 nelli, pigliandone mezza oncia all'
 alba; ouero si prenda il nostro elet-
 tuario, detto durantino, fatto à fog-
 gia di cotognata, con egual parte di
 manna, & di polpa, pruni damasceni
 freschi, ben cotti, & passati per setac-
 cio, & con infusione di fena, e di po-
 lipodio, con anisi, & cinnamomo, re-
 iterata tre volte, si faccia elettuario,
 & se ne pigli mezza oncia, nel princi-
 pio del pranzo, che è soaue al gusto,
 & sen-

& senza molestia muoue il corpo. Si può pigliare ancora de i manuschristi, di polipodio, ò di senna, alla quantità di mezza oncia, poco auanti al cibo, & si fa in questa maniera: Prendonsi di polipodio quercino, mondato con diligentia, once quattro, di zenzero once mezza, di seme di finocchio dolce dramme vna, d'anisi dramme due, d'vua passa dolce, once vna, cuocansi secondo l'arte, leggermente spremendo; si prenda di q̄lta espressione libbre vna, di zuccaro, once otto, di coralli rossi preparati, dramme vna e mezza, di perle preparate, scrupoli quattro, e si faccia confettione in rotule.

A questo proposito gioua ancora subito auanti pranzo, mangiare mezza oncia di manna Calabrese, ò beuerla con vn poco di brodo; vale ancora questo elettuario, fatto in questa maniera: Si prende di succo di rose

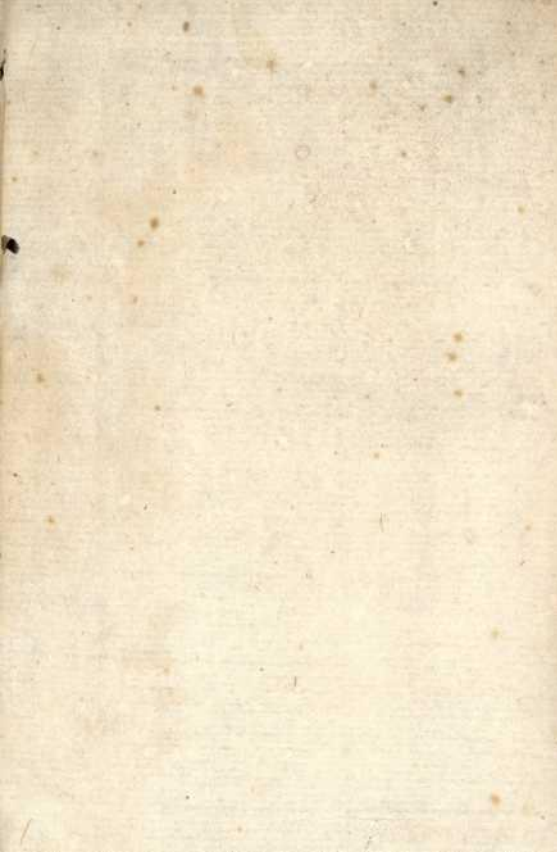
fe

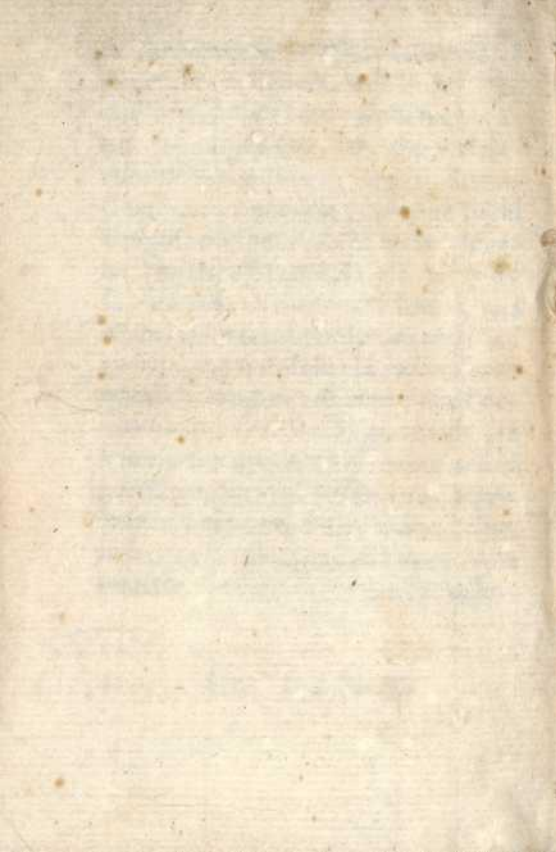
Se libre vna, di succo di mercorella,
 di malua, di cauoli, e di bieta, ana
 oncie otto, si colano, e poi si cuoca-
 no, sospendendo nel mezzo vn bot-
 tone, fatto di dramme diece, di ma-
 stice fresca, e molle, fin che i fughi
 venghino à spessezza di mele, eleua-
 to il mastice si ferue all' vso; la sua do-
 se è da mezzà dramma, fino à vna
 dramma intiera in bolo, ouero (& è
 cosa regia) si dissolua la manna in ac-
 qua di borragine, di modo che l'ac-
 qua sia, poi si stilli à bagno caldo, in
 boccia di vetro, & ne viene vn' acqua
 purissima, & candidissima, della qua-
 le se ne prenda vna oncia fino à due,
 la fera nel principio della cena, ò la
 mattina per sei hore auanti pranso.

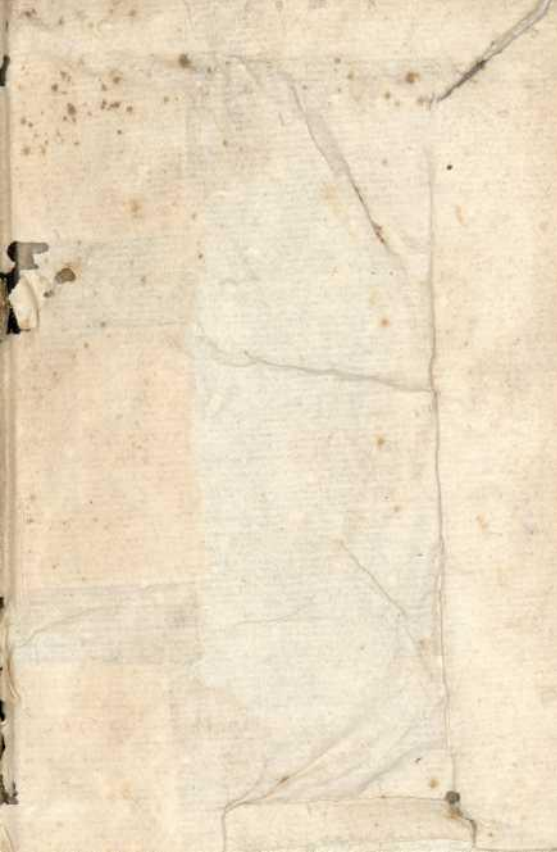
BIBLIOTECA

UNIVERSITARIA

IL FINE.











Handwritten text, possibly a name or title, written vertically in cursive script.

No A (A)
18 - 372