

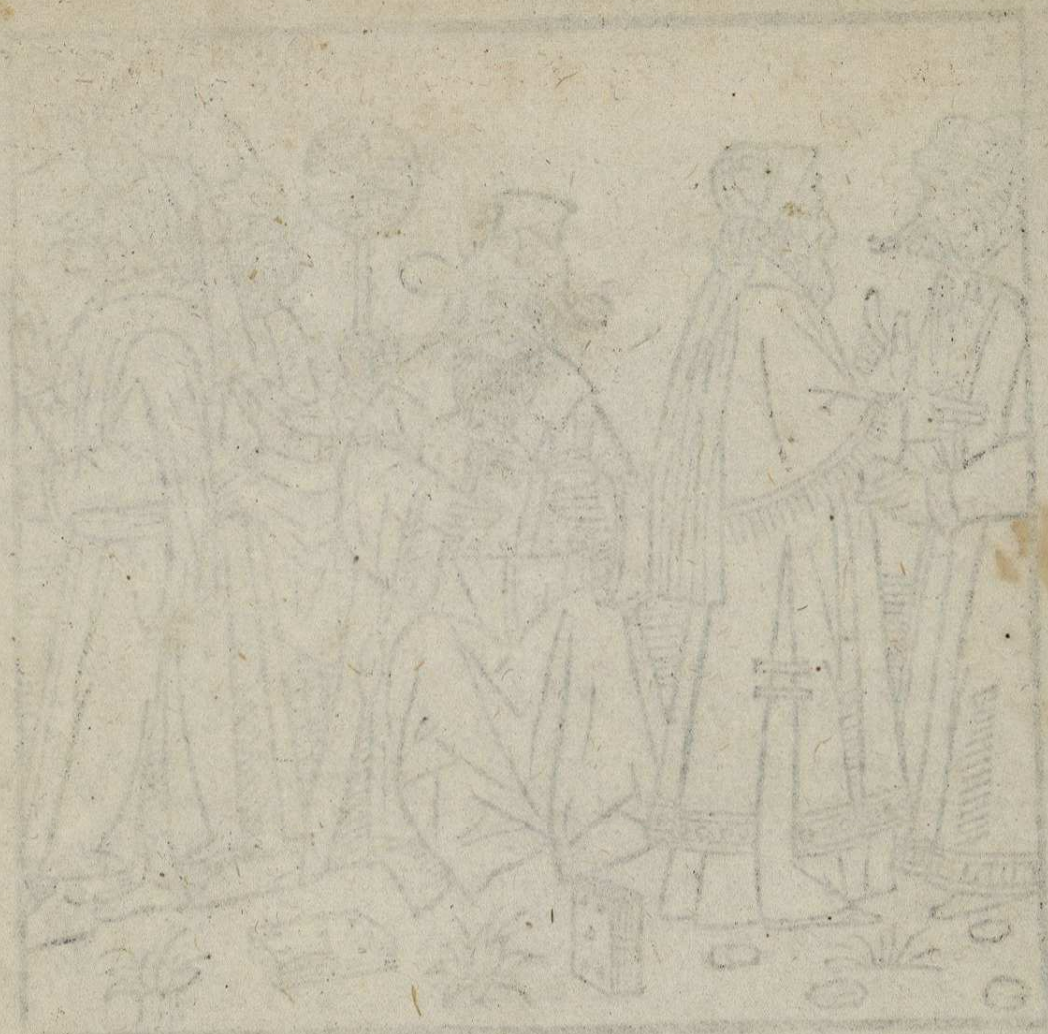
UNIVERSITÉ
VI^e SIÈCLE

R. XVI, 725



Tractato Utilissimo circolo Regimento e conseruatio
ne dela Sanitade Composto p il Clarissimo & excellētis
simo Philosopho & Doctore di Medicina Abeser Ugo
Bézo di Siéa nel quale quāta sia la Utilitate assai Chia
ramenti po Comprehendere che in esso lege.





Il nostro Christiano curato Reginaldo e conuincuto
per la sua bontate e per il Christiano e eccelsi
per la sua bontate e per il Christiano e eccelsi
per la sua bontate e per il Christiano e eccelsi
per la sua bontate e per il Christiano e eccelsi



Tractato vtilissimo circa lo regimēto e cōseruatōe de la sanitade pposto p il clarissimo ⁊ excellēti philosofo ⁊ doctore di medicia Meser Nigo Bēzo di sica nel q̄le q̄nta sia lutilitate: asai chiaramēte po p̄bēder che in esso lege.



Mim sūmo ⁊ diligētissimo studio se conuiene ⁊ biso gna deprimere ⁊ de scacciare le insidie ⁊ agnaiti di morbi che sotentrāo ⁊ se imerzeno nele humane mēte. acio che per p̄pria tēperāza ⁊ cōueniēte ⁊ proporzionale armonia la sanita se cōserui de la q̄le oltra la uirtu de l'animo niuna cosa piu landabile ni megliore ne piu desiderabile se attribuisse ala humana generatiōe ⁊ senza la quale nisuno mouimēto ne actone uirtu de animo se po mandare ad executione. Et indarno e vana mente ne sforzaramo. Infirmādos si el corpo di darci ali studi de la sciētia e dele uirtude. Et tanto piu de auere consideratione lomo ala conseruatione de la sanita de soa. quanto che essa sanita d̄ ha agiouare assi ⁊ a piu altri subditi e populi alui cōmessi. Per la qual cosa reuerendissimo padre ⁊ obseruandissimo signore bisogna adoncha dare ogni opera ⁊ digna ⁊ comendabili sollicitudine ala conseruatōe de la sanitade nostra: la quale per lo diuino adiutorio conseguiriti mediante la obseruatione de le infrascripte regule. Et primo se die studiare ciascuno e sforzarsi de elegere per

la piu assidua ⁊ frequente soa habitatione lochi done gli habia ad dormire e p̄ferire el piu puro salubre ⁊ netto aer ⁊ maxime neli lochi del suo gouerno e regimēto quanto piu possibile gli sia scōo la diuersitade deli tempi. La qual cosa si ha acedere solamente in bñficio de la conseruatione de la sanitade ma etiam dio a la perfectione ⁊ subuentione de l'intellecto ⁊ de la rasone como chiaramente se dimostra ⁊ comprēde per auctoritade ⁊ experientia de li antichi che lo aere impuro corrupto e grosso: Non tanto il corpo humano ma lo intellecto anchora ⁊ lo ingegno grādemēte ingrossa e quasi obumbra ⁊ circunda in modo de vna rubigine tute le uirtude de la nima. Impero e con diligentia e summa aduertentia da schiuare e da retrarse de laere rinchiuso ⁊ nō participāte de aerositade. Et similmente le habitatione de le profonde valle ⁊ de li lochi p̄pinqui ⁊ uicini a lachune e paludi crossi e sangosi. Et per bene che philosophicamente se dimostri che lo puro e netto aere o vero alcunaltro semplice e puro elemento non si possacorrupte inficere e putrefare. Non di manco si tali ellementi serano admixti e participant di vapori aquosi e terrestri se in grossano e diuentano putrescibili e corruptibili ⁊ tātō piu nocibili diuentano quanto che

la materia donde procede la euaporatione et exhalatione e peggiore et piu infecta. Ance intanto alcuna uolta se corrumpano tali ellementi per la pproinquitate de alcune aqua e terre et minere venenose che ucel li bestie animali et homini passado per quelli cotali lochi cascano morti. Ne he da maraueliare per che subito lo aere che non spira passa et uassene alo core per che essendo lo aere origine et fontana d la uita nostra et de tutte le uirtute et receuendo corruptione et infectione ueneno sa se extingue e more. Sia electo adonque dogni tempo lo aere puro et secondo la uarietade et diuersitate de li tempi de lanno temperati in le sue qualitate. Et primamente nel tempo de la estate siano habitate lochi capaci et continenti puro chiaro e uentato et subtile aere declinante e tendente ad temperata frigiditate et scoperto et drizato verso oriente et septemtrione el quale non e tardo ad rischaldarse quando el sole nasce e tosto se refreda quando tramonta ma al tempo piu freddo se possono habitare lochi piu profondi de non tanta euatione et aerositade quali siano defensati da la aura de li monti et da laere septemtrionale declinante e tendente ad temperata caliditate e se per auentura accadesse che ui bisognasse trasferire ad alcuno locho che auesse aere infecto et pestilente e molto da guardarse de habitare in lochi capaci d aerositade aerositade perche in tali lochi piu facilmente per lo aere

liro e fetore ipori dele uene pulitile passa al core ogni venenosa impressione ma e da elezere vna stantia chiusa et non euentata et aerosa la quale per vno di auanti che si habiti sia rectificata et purificata co accensione de condeceti fochi nel mezzo de la sala e dele vostre camere et lochi habitabili d legne de zenero o vero de querza o de mirrella o vero de cipresso o uero de uite cu per susumigatione de incenso et de alquanto de mirra o vero de alcune altre cose ordinate da li auctori d la medicina in tale materia et extinto per el focho e mundate bene le stantie sel sera nel tempo de la estate o vero de la prima uera o de lo autunno siano sparite per terra de le herbe fresche de non molta humiditate et aquositade. ma d foglie de canne verde de salice o de uite o vero de mirto e de simile refreschiue et irrozati d aqua fresca et de aceto obseruando le altre regule necessarie che se preserua dal no cumento de laere pestifero. Et per ben che ne la puincia fusse optimo aere quando ala signoria vostra accadesse visitare le terre de la sua gubernatione e bona et laudabile cosa che per vno di auanti sia retificato laere de la vna habitatione cu il focho e susumizatione de le pdictle legne et cu sparsione et irrozzatione de foglie e de cose pdictle impero che laere duno inhabitato palatio o camamento quale longo tempo sia stato serrato legieramente ha potuto receuere alcuna infectione da le ma

le e putride qlitate le quale e meglio prima che gli andati hauerle rectificate con el foco il quale certamente ⁊ maxime de legne odorifez e bono rectificatore de laere ⁊ tutte le qualitate putredinale anchora tutte le distemperanze del aere sono da fugire impero che essendo lo aere necessario ala nostra uita e principalmete ad cio che per la soa inspiratione e flabellamento el pulmone refrigeri ⁊ euenti el calore del core acio che non se vegni ad infocaz. Et per che la soa expiratione mundifichi ⁊ expurgi el core da fumosi ⁊ tapinosi vapori per che facilmente induria il core o altri membri aquella destemperanza a li quali se intra p li pori alaquale seria distemperato. Et specialmente sono da fugire le schalmane grāde ⁊ li caldi rabiosi e stini per che rissolnano li corpi ⁊ debilitano con grande anxieta de la digestiōe ⁊ appenito lo calore innato sano exala ⁊ prepara li humori ad putrefactione. Et anchora li vñti meridionali fanno venire quasi simili accide te ⁊ cum questo grauanano il capo ⁊ toglì lo audito. impero da la soa expositione e da guardarsi. Et po li antichi hāno comādato ch ne la estate siano habitati lochi freschi o pallazi quali habiā fenestre ampie ⁊ apte de verso Borrea ⁊ septentrionale regiōe adcio che liberamente la casa da essere habitata sia ispirata da aere septentrionale ⁊ p lo simile sedie guardare da vna intessima frigiditate del aere per che

quārunche il remesso freddo faza la digestiōe piu forte ⁊ vigori el naturale calore p la vniōe ale parte interiore. Mō dimāco mentre che le inteso ⁊ propriamēti insufflando ⁊ spirando borrea mortifica il calore naturale ⁊ induce dolori de nerui tosse gattarro ⁊ passione del pecto ⁊ d la vesicba. Et allora se comāda che se habitāo stantie ben chiuse ⁊ schaldate con accēsiōe di focho ⁊ lo corpo d tale alteratiōe sia difeso con boni vestimēti doppi ⁊ sodrati de pelle. Et auēdo el verno i ducto oportunamēte lo vso del focho ⁊ po e da la tropo e supflua calefactiōe. Et anchora con diligēte cura e da guardarsi se p auētura acadesse dormire o habitare in camera o stātia testudinosa o voltata ad tēpi freddi e che da ogni bāda sia chiusa ⁊ inspirabilmete ch nō gli sia lassato accēdere focho di carboni dentro. impero che alcūi ali tēpi nostri p il fumo e venenosi vapori d carboni sono caschati morti in li logi de la trāspiratiōe phibita. Et assai anchora p lo celere subsidio e soccorso sono scāpati dal piculo de la morte. Accadete che essendo io ad perosa alcuni mei scolari me condusero con vna grande celeritate ad vno suo compagno elquale haueuano lassato senza loquella ⁊ senza sentimento perche ne lo loco de la soa habitatione testudinosa auēua auuto focho de carboni el quale in aere euētato con le friccatione de le parte extreme ⁊ odori cōfortanti el cerebro subito recupero lo parlare

e lo sentimento. Quella medesima
vernata essendo a fiorenza a presso
ala p̄sone de loffitio de le merchan
tie tuti li personeri se tronono adoz
mentari ⁊ seriano morti se nō fusse
stato vno di quelli el quale riceue
te mancho lesiōe dal venenato fu
mo de carboni che li altri per ritio
uarsi stare piu p̄pinquo alnfio de
la p̄sone che miserabilmente gri
dando domandaua adiutorio per
la qual cosa se pur el bisogno te in
duce ala necessitade del socho di
carboni sono incontinente da esser
le fenestre aperte ⁊ lo vscio actio ch̄
li venenosi fumi possano espirare
chiazendoti che lo vedro che p vna
consuetudine se mete nelicarboni
gioua pocho.

De lo exercitio.

Rerbe il temperato exerci
tio presta singulare subuen
tione ala conseruatione de
la sanitade. Imppo laquieta super
flua ⁊ otiosa se die schiuare como
inimica de la sanitade como il ser
zo p la rubigine se consuma cossi el
corpo humāo se marcisse p lo otio:
p lo otio il naturale calore se aba
teno. li spiriti se ingrossano ⁊ se im
pedisse la resolutiōe dele supfluita
de ⁊ anchora prepara la putredine
de li humori ⁊ p̄mura le bone p̄ple
tiōe ⁊ da la via ad varie ⁊ diuerse
infirmidade dale quale siamo p̄ser
uati p lo ordinato exercitio. Lo ex
ercitio certam̄te p̄serua li corpi hu
mani da molte infirmitade le sup
fluita se de ciasch̄a digestiōe o vero
ch̄ le resolue in sensibilissime o vero

le fa piu habile ala erpulsiōe p la
qual cossa lo exercitio ne ercusa dal
pigliare d le medicine solutiue le
qual p la magiore pte partecipano
de venēositade ⁊ inueghiaō il corpo
p̄hibisse le materie aggregarse ala
repletionē viuifica il calore innato
p̄para la digestione ⁊ fa piu habili
li membri ala receptione del nutri
mēto ⁊ p̄sto atuti li mēbri in le soe
operatione agilitade. De adoncha
da studiare al vso del laudabile ex
ercitio el q̄le po nō se die may fare
essēdo el corpo molto vodo ⁊ fame
lico. ne anchora repleto de propin
quo de supchi cibi masia expectata
la discēsiōe del cibo ale parte infe
riore. Et essendo gia celebrata la
segonda digestione la quale segon
do le varie cōplexione ⁊ varie qua
litade di cibi diuersam̄te se plōga
condecēte adoncha cossa e la cele
bratōe de lo exercitio pur chel si fa
za dormire che lora sia p̄pinqua al
māzare prouedādo pero prima ch̄
lo corpo sia mūdato da la vscita ⁊
dale vrinale superfluitade. Quelli
exercitii in vero como d̄scriue Ga
lieno nel libreto de parua spera so
no da essere electi. Ligualli fanno
affaticare non solam̄te li corpi ma
pono rendere lanima lieta. molti
come d̄ce anchora che solamente
p alegrarsi sono liberati da le soe
infirmidade. E molti che sono tri
stati sono incorni in q̄lli. ⁊ pur i q̄l
lo medesimo libro Galieno lauda
tra li altri electi exercitii el tēperato
gioco de la balla piccola. nō p̄che
il sia p̄zruo ala honestade d la pa.

teratade vostra: ma se descrutte a
cio che cognosciuta la bonta de lo
exercitio sapiati piu consultamente
quale exercitio debeati elegere ⁊ a
quale se possa extēder la honestade
de la religione. qllo e piu laudabi
le exercitio dal q̃le seguita piu pro
portionale fatica de tutti li mēbri.
nō se die pero affaticar tutti li mē
bri tātō luno quātō laltro in lo gio
co de la balla picola si exercitāo tutti
li mēbri ⁊ ne la loro fatica e una
iusticiae pporione le gambe ⁊ le
brace se affaticano piu lo capo el
dosso el pulmōe la corata li mem
bri ⁊ la mente anchora solatiofām
se se moueno secondo la sua natu
rale exigentia. Impero la fatica
del scriptore da ogniuno e biasma
ta perche la mente sola e lo brazo
se affatica e cosī tātō mancha lar
te de la bōtade de lo exercitio quā
to che la fatica tra tutti li membri
mancho equalmente distribuiffe.
apresso adoncha al predicto modo
secondo che la possibilitade se offe
risse se die obseruare o in andare
a cazare o caualcare o andare ⁊ ci
ascuno de simile exercitii se die po
lomo continere da exercitio per la
fatica del quale lo anbelito e fiato
sia tropo frequentato e che seguiti
vna tediosa fatichatione o vero ch
accada li membri notabilmente ad
soprescaldarse non dimeno lo exer
citio se po preseruare esclusiuamen
te per fino ala stracheza ⁊ lassitudi
ne. ⁊ se allora gli sera sudore el sera
ben intrare in vna camera serrato
e loco caldo ⁊ li spogliarsi q̃lli pāni

che dal sudore sono bagnati ināri
che ifredāo il corpo ⁊ cō vno pāno
futile farli legieramēte fregare ⁊ ab
stergere dale supfluitade sudorale
e poi subito reuestirse daltre pāni d
lio neti e freschi primamēte scaldati
sel sera d tēpo freddo se die po guar
dar q̃nto sia possibile de la supflua
fatica ne te lassar īganare a la gio
uētute ne ala robusta cōplexiōe ch
nō erimi la sanitate pch certamēte
alora de la sanitaō se bisogna ēere
auari q̃nto se ha piu habūdātia d
sanitaō molto tardi se incorre ala
auaritia ⁊ scarstitaō d la sanitaō q̃n
se vecchio o ifermo e se p auētura
accade ch p alcūa emergēte p̃ditōe
de la puincia vi bisognia fatica o
armate o senza arme como solete
o vero ala caza supfluamēte ⁊ da
guardarse grandemēte che la gete
e riposo da poꝝ la grāde fatica n
sia in locho tropo euētato e da la
expositiōe d li vēti del aēf distillato
pche facilimēte in la vostra cōplexio
ne ⁊ maximamēte neli porirare fa
cti la distillatōe del aēf penetraria
ali īteriori del corpo che īdunia ala
dispositiōe de diuersi ifirmitade in
sopra decio pectīar ⁊ cō vno pāno
legieramente frichare il capo ogni
di quando sei leuato la matina ⁊
vna volta lauarlo la septimana a
stomacho ieiuno ⁊ auere tersi li ca
pilii ⁊ la codega del capo e grāde
bene perche de pura il cerebro dali
supflui ⁊ caliginosi vapori e sala
mente piu sollicita. Oltra cio laua
li piedi vna volta la septimana de
sera o vero īanti cena o vero quā

do vay adormir quando te accadesse
non cenare p ieiuno o vero da ma
tina facta che abi lafricatioe de la
testa de la decoctione del rosmari
no in vino e de saluia z de cipro
e de cosse simile nel tempo de ver
no z i estate ale ditte hore piu spes
so de aqua tepida de decoctioe de
rose de foglie de mirto e de simile
cosse sera bono pche ti psta piu fa
cile somno e piu tranquillo z scari
ca il capo z li mebrz de li sentimeti
z anchora li fumi che sono p ascen
dere in sul diuertisse ale pte infe
riore z de pura le superiore. da la
balneatioe de le aque minerale z
sulfuree e da guardarse se non gli
fosse qualche emergente passioe che
te cacciasse pche ali sani noce debi
litado la viriude de li mebrz princi
pale z lo appetito e se p calone de
ablutioe te accade intrare in simile
aque o mari ne guardati da la in
fusione del capo. z incotinete facta
lablutioe inanti che la codega pigli
rosseza eri fora de laq. se die guar
dare achora da la balneatione de
laqua actualmete frigida pche se p
li vestigii de li sudori o vero alcua
volta te piacera che le supfluitade
de la codega siano bagnate sel sera
in tpo de estate sia vna rina co aq
tepida dietro doue siano bulite vno
pocho de rose mirto capillo vene
z simile cose. nel verno e bono itra
re in stufe no po molte calde z sea
la ablutioe z lieue abstersioe se atē
da ala boa copitura d pani acio ch
a lora no attingesse ali mebrz la fri
giditade del aere in sopra cio ele

molto de anteder che al tēpo pestilē
te sono phibite si p be allora la bu
litiōe de li hūori se fa piu facilmete
si pche lo veneno del spagno nele
masioe testudiose z marie ne li cor
pi nudz z sopra calefacti piu facilme
te se comūica pche ad vno solo an
belito ifecto poria iduef ptagioe z
infectioe a tutti li cōpagni pche q̄llo
aer chelo imūdo expira incotinete
e necessario de inspirare. ne la bal
neatioe vole essere subito drieto ala
faticha ma ricercha lora z chel sto
maco nō sia voto ne repieno come
be dito de lo exercitio saluo de q̄l
li de chi se intēde la ipinguatione
perche li medici comandano che
quel tal sia bagnato do poi el cibo.
El bagno dezuno e famelico erica
z immagrisse se dentro se glie de
mora tropo lo satūato durante la
saturitade ingrassa. ma guardare
se dbe quello che cercha ingrassar
si dal facile eueto da le opilatione
in la saturitade ne lo bagno pche
sono pductiue de molte infirmitad.
Del vso oil dormire z oil vegiaf.

Como e optia ala conserva
tioe de la sanitade esser fa
ta vna quiete proportioale
cū mouimēto z exercitio cosi se die
pporcionaf el sonno cō le vigilie mol
to certamte lo sonno e sile ala gete
e la vigilia simile ali mouimēti. z
benche ne lomo sia alternatiua vi
gilia o vero sonno nō dimeno lo al
tissimo dio la creato ad vegiaf piu
tosto che dormire. adōcha d le bōe
fine d la hūana gnatioe e la opera
tioe nela adopa studiāo ale vigilie.

iperò li philosophi hāno dīto la vīgilia essere vna dīposītiōe de q̄ilo che viue ī la q̄le el naturale calore se expāde ale cose exteriori e ali aīa li spīriti se sparzēo ⁊ dīffūdīo alī īnstrumēti del sentīmento ⁊ mouīmēto a ciò che sīāo vsate ale operatiōe ne possēmo vechiaf lōgāmēte ne dāpoi le lōge vīgilie sīamo apti ale opatiōe p la q̄l cosa ne douēo guardaŕ cō sūmo studīo dale supēbie vīgilie pche essēdo supflue psterne ⁊ abbate le virtude fa dīmīnuire la digestiōe ⁊ fīsolue il naturale calore ⁊ li spīriti dībilita il veder ⁊ erica il cerebro p meschia la ragiōe el corpo fa deficāre ⁊ lo precara a dīuerse īfirmitade īmpo su molto oportuna la īteruētiōe del sōno ⁊ tēperato sono restaura li spīriti resoluti īn le vīgilie vīgora il caloŕ īnato. la stracheza p le vīgilie ⁊ p le fatiche īduce la remone ⁊ fa tute le opatiōe naturale piū forte como narra aristotele nel libro de sōno ⁊ vīgilia la opertōe de la virtude nutritiua se complice ⁊ fa pfecta piū tosto dormēdo ch vegiādo. e po li ātichi cenauāo piū copiosāmēte la sera che non dīsnauano pche ala cena e piū ppinqua la nocte ne la quale p respero del sōno la digestiōe se celebra piū pfecta āchora dī supēbio sōno e necessario de guardar se pche essēdo supfluo graua il corpo ⁊ abbate le virtude motiue e sēsiui ⁊ psterne lo appetito ⁊ fa grauare la testa e finalmēte te ppara ad īfirmitad frigide ⁊ catberale nō pche il sōno fī faza meglior digestiōe. ma pche p

hibisse la resotōe dī le supfluitade ⁊ lo vechiare īduce megliore appetito chel sōno fī pche il faza meglior digestiōe: ma pche resolue le supfluitade ⁊ psta aiuto a la virtude expulsiua. q̄st tute le euacuatōe dī le supfluitade el somno le ritene se fī ch alcūa volta puocaua sudore īpero digna cosa e chel p̄siglio del medīco sīa dimādato accadēdo che la reuerēdīssīma paternitade vōstra īcorresse sudore ī somno sēza māifesta casōe pche o vero chel corpo haue rebe fceuto piū cibo ch sī bīsogna il q̄le fī po patirlo. ⁊ alora ha debī sogno dī euacuatōe acio che fī pparī ad q̄lche futura egritudine. a voleŕ addōcha pseruē la sanitade el e da cēre subordinato ⁊ ptempa ta el somno cō il vechiare pche la pportīdāle q̄ntita del somno e tra la terza e q̄rta pte dī nō tēpo. ma ala pplexiōe tua basta assai dormīŕ sey o sette hore ⁊ ī ciascūa hōra dī dī nāle vechia dece sette hore. e da guardar si da dormīŕ subito da poi el cibo pche fa grauare el stōacho ⁊ la testa moltiplica el catarro ⁊ spēsso te fa riuoltare p il lecto mo īn su vno lato mo ī su laltro la psonditade dī somno te īterrūpe ⁊ la digestiōe e īpedita. Addōcha e bono ch īncōtinēte da poi la assumptiōe del cibo ch fī sī staga col capo o cō il doſso īclīato. ma stāŕ seder quasi dīto o andāŕ. lētamēte sēza fatica p ī fino a tāto ch la prima digestiōe sīa celebrata e ch lo cibo sīa dīsceso dal stōacho al vētre p mō ch tra il cibo e lo somno īteruēga la dīstā

nia di doe hore. ne le quale hore la
laudabile cosa e de guardarse da le
occupatioe de la mēte pche in q̄le
tale meditatione il calore naturale
se remoue ⁊ distrabe da la digestio
ne e lo cerebro quale e organo de
la virtude cogitatoria se affaticha ⁊
facilmente se sopra scalda ⁊ se rende
piu facile a riceuere li vapori ⁊ le
materie catberale adoncha quello
pocho tēpo e piu laudabile e mol
to piu sana cosa de occuparlo in
cosse de apiacere ⁊ solazosi raxona
mēti e da guardarse quāto possibi
le e da sōno diurno il quale e bias
mato da tuti li auctori perche debi
lita lo appetito multiplica le humi
dittade cattarale corumpe lo bone
colore ⁊ quasi tuto il corpo induce
ad pigrizia ma se il somno diurno
te sera i p̄suetudine l'antica e lōga
te po essere concesso p tutta la esta
ch sono li di grādi de dormire nel
mezo di vna hore la quale hore si
a poy cōpēsata cō il vechiare altro
tanto la sera. Ma se di dormire in
piume ne i lochi doue te habia ad
succedere tropo reschaldatiōe del
corpo. Ma sia locho declino ad fri
giditate doue siano sparzute le su
praditte herbe fresche e refreschati
ue ⁊ i lo dormir spogliato o almā
cho desborōato denāte el zupōe e
schalzato da li piedi e da le gambe
pche e mācho malo pche il dormi
re cō vestimēte strette ⁊ ierrate e cal
zato ipedisce la euaporatioe la qua
le per la caliditate del di se faria
nel somno. Anci reflecte li fumi
ale parte inferiore li quali alcuna

volta inducō graueza de la testa
⁊ de li membri ⁊ ipazano la dige
stioe ⁊ iquietano il somno. Ancho
ra pessima cosa e dormire da poy
la lōga fame con il stomaeo voito
pche nō si fa ali spīriti soluti per il
vechiare cossi bona restauratione e
fa la vita abreniare pche il calore ⁊
li spīriti che p lo somno abandonā
do le cosse extreme se recludēo ale
pte interiore ⁊ nella loro virtude a
ctua p la maiore vnione itēdeno ⁊
se vigorano nō trouando nutrime
to i lo quale debeno fare ne lumi
do radicale la actioe se cōuerte ch
e cibo del calore innato resoluēdo
lo piu che se cōuiene ⁊ terristrificā
dolo la qual cosa presta aiuto ad
piu breue vita. El meglio somno
che possiamo elezere e il nocturno
pche p la dispositioe del tēpo p lo
tranqillo silentio p la obscurita ⁊ fri
gidita de lo aere molte bōtade ha
in si quale lasso ⁊ obmetto de nar
rare ⁊ q̄llo ppriamēte che e pfun
do mētre che nō he excitato piccolo
strepito De iterrūpere il somno e
cosa nociua pche fa cessar la dige
stioe ⁊ discōtinua la actioe soa i lo
nutrimento. ⁊ d le melioz figure per
lo iacere in lecto nello dormire a
presso ala dispositioe del vostro sto
macho ⁊ de la sua debile digestina
⁊ p̄manēte de dormire vno pocho
sopra il vētre ⁊ del stōacho ⁊ abra
zare vno piumazolo molefino soto
il stomacho ⁊ maximamēte sapēdo
voy auere māzato cibi de piu diffi
cile digestioe. El tale giasimēto ne
lo padire da grāde giouamento vi

gora el calore naturale ne pmete i
 generare tanta flegma nello stoma
 cho. Non dimãcho el piumazolo
 die cessare quando possibile sia da
 la regione del fide go in la pte dex
 tera acio chel fide go p tale iacere
 nõ si venga a riscaldare tropo ⁊ se
 alcuna volta vi piace altramẽte dor
 mire ele da comẽzare p lo p̃rio son
 no sopra il lato dextro e da poi vol
 tari nello sinistro e finalmẽte ap̃so
 ala ṽsa possibilitade riposare nello
 lato dextro. ele anchora de guardar
 si dal dormire col corpo in su pche
 te p̃para i firmitade al giacere cate
 rale ⁊ humide pche le supfluitade
 che deno scorrere p li pp̃ri canale
 come che p lo passato narisi ⁊ altri
 simili trãsiti fa declinare ale pte po
 steriõ del cerebro ⁊ reipe la memo
 ria ⁊ le radice d li nerui motui ipa
 za ⁊ azzacha vltra de cio logiacei
 supino impedisse la inspiratiõ de
 lo aere. Et anchora li vapori fumo
 si li quali da le pte inferiore tẽdano
 e vão al mezo de la testa como al
 camino de tuto il corpo se reflectã
 ⁊ riuoltão ala pte anteriori del cere
 bro la quale sopra sta i tale giacere
 ⁊ li quali mentre che se conuertẽo
 in humiditade nõ ano la via drita
 da descendere si che anchora a q̃l
 la parta presta impedimento: adon
 cha e da dormire col capo leuato
 proportionalmente col pecto e con
 le parte superiore del dosso con piu
 panni che quando se vechsa perche
 nel dormire li spiriti e naturale ca
 lore se retrano ale parte interiore ⁊
 le extremere mangono impouerite

del calore el accade alcuna volta ala
 digniade del vostro offitio rizonar
 si exercito in campezare doue e
 da guardarue grãdamẽte tra le al
 tre cose ch̃ ragio alcũ d la lūa che
 penetrasse p fenestra o p spiraculo
 alcuno nõ vi ritroua o dia adosso
 dormẽdo e marimamẽte ferẽdo ⁊
 pcottẽdo il capo pche fa generare
 reuma ⁊ disolue li humori fredi ⁊
 fa iduri lo screateo o scarcaglio de
 sangue pche penetrãdo el ragio de
 la luna p fenestra o spiraculo fa pe
 gio ⁊ piu nociuo che dormire fora
 de le casse a la scopta doue la luna
 te circondasse ⁊ irradiasse tuto el
 corpo ⁊ la persona perche al ragio
 de la luna intrato per la fenestra
 o spiraculo cum tuto el suo influxo
 e humectatiuo ⁊ infrigidatiuo. ma
 non con tanto lume el lume como
 vogliõ li philosophi e da per si ca
 lesfactiuo auenga dio che per acci
 dente se possa infrigidare mentre
 che se vestisse de la virtude de li
 planeti frigidĩ ⁊ per tãto nele cam
 pagne. ⁊ al oiscoverto glie piu de
 lume che E freno de la virtude in
 frigiditativa. Et per questa casone
 aristotile cerchaue neli soi proble
 mati pche casone le nocte che ano
 el plenilunio sono piu calde
 In q̃l t̃po si debe lomo purgare.

LA conseruatiõ de la sani
 tade impedisse lo euacuare
 quello che se die retinire o
 vero retinere quello che e da eua
 cuare pche neli paesi nostri quasi si
 si troua mai corpo tẽperato che nõ

habia bisogno de aiuto & medicina
Et ipso li nostri corpi sono da eere
curati almācho vna volta lano ch
sono vsi delicatamēte uiuē e de nō
affaticarsi. p la qual cosa e bñ ch
la vñ reuerēdissima paternitade
circha al mezo de la prima uera se
purgi cō siropi & legiere potēde le
q̄ie discreueria adesso ma io temo
ch p la facile mutatione del corpo
humāo che in q̄llo tēpo nō supra
uenesse alcūa noua dispositiōe de
alcūo homore diuersa & degna de
maior attētiōe e guardia p la qual
cossa io laudo chel se cerchi el cōsī
lio dī pñte medico app̄so a q̄lūcha
citade e locho d la vñ puicia do
ue vi accada ritrouarui & principal
mēte attēda ala debile digestiōe del
vñ stōacho. & ala multiplicatiōe d
le flegme & vētōsita de i q̄llo & ala
dispositiōe del catarro ñ abādonan
do la nāle & calida vñ pplexiōe &
caliditate del fidego. Informādo
sem̄p el medico chel vñ corpo o p
la delicata soa nā o p la pplexiōe re
giōale se solue con debile e picola
medicina & se spauēta da la sorte
sia q̄sto mezo se die studiañ d haue
re vna volta o doe el di lo bñfitio
dī vētre la q̄l cosa ñ seguedo la nā
e da socorerli cō arte d suppositorii
o clistēi lenieri de decoctiōe comune
ma se a li rugiti & vētōsitate dī vē
tre bisogna attēde sia adiuto ne la
decoctiōe del aniso feno chio fiori d
cāomilla & cose sīle cō meza onza
d bñdeta simplīce o vñ piu cō olio
druta e cose simile o vñ d riceuētre
o cō pilule: de spenie segōdo il be

sogno o da matina o da sera vna
volta o doe la septīana pche sono
de debilissima solutiōe & ñ hāno bi
sogno de guādia & tōno de molte
virtude ex parte como da li nñi au
ctori sono laudate sono ācora bōe
al dolore & graueza del stōaco pce
dēdo i q̄lla da fleugma & sono de
vno grāde giouamēto i mōdificāñ il
cerebro & lo stōaco da li hūori gros
si & putridi & ācora resistēti al catar
ro & pferiscono a tuti li instrumēti d
li sentimēti & pfortano le virtude di
gestiua. la descriptione de le quale
per la prolītaue & longēza non le
meto qui ma sia cercato in lo libro
appellato mēse doue descriua la
recepta de le pillule elefagine che
q̄ste pillule sono apūssime ala vo
stra dispositiōe pche con le virtu
de soe ācora conferiscono ala ca
liditate del fidego aprēdo & confor
tando la sua opilatione. Et de mē
tre che se sēuissē la debilitade de la
digestiōe del stomaco sia portato
sopra el stomaco vno cioto sim
plice de mastice quale se fa de solo
poluere de mastice ponendo nel
stagnatello vna onza de poluere
de mastice con tre goze solamente
dolio de mastice tenendolo sopra
vno lento foche per fino atanto
che douenta liquido & allora subi
to inanti che induri sia spanso so
pra vno choro ala forma de vno
scuto e sia posto sopra in stoma
cho. Et questo cioto cōssi senza
ligatura se acostā al pecto per mo
do chel para incolato suso & la
sua portatura non e fastidiosa ne

altera el stomacho ad alcuna quali
tade ma solo el p̄sora in la digestio
ne. anchora mō vna de le megliore
cossa chē habia ad cōferire e gioua
re ala cōplexione v̄sa e lo vso de la
infra scripta cōfectiōe che e de vno
mirabeli giouamento al cerebro al
stomacho al fidego ala n̄lza e con
forta la loro digestiua. Et a q̄li che
sono disposti a febri ad catarro ali
dolori dele giūcture e deli nerui d̄
li dolori de lo v̄tre e a le moroide
presta mirabile adiuto. lodore de la
bocha fa bono e rēde il colore e la
effigie chiara rimoue la tristezza e p̄
priamēte q̄lla che nō se fa la soa ra
dice. Ali humori melāconici mette
el freno cōsuorta il core fa li spiriti
peruii e subtile alegra lanima ma
induce bōa memoria e p̄para li bō
ni costumi e rēde li corpi più potēti
cōtra el veneno. Et q̄sta tale cōfec
tōe lāno molto vsato li re ātichi de
la q̄le q̄sta e la descriptione. piglia
rose rosse triasādali. añ. 3. 3. i. ma
stice macis gallāga peuere macro.
doroico nuce muscata. garosoli. ci
namomo. assare. zenzeuero spica.
zafrano zedoaria. cubebe añ. dra
ima vna corali rossi e bianchi. mar
garite nō p̄sorate fragmēte de zephi
ro iacinto. smaragdo. sardino. osso
del corno del ceruo limatura d̄ ele
phāte limatura doro. limatura de
argēto añ. 3. ii. reubarbaro. mira
bo'ani citrini chebuli enegri. epeti
mo p̄da lazula so larte lauata e p̄
parata añ. 3. i. S. zucharo blācho.
It. ii. S. sia fato vno electuario de
purato p̄ia el zucharo p̄succe d̄ bo

ragie buglosa melissa 3. iii. e se lo
dore d̄l musco vi fara g. ato sia ato
matiza o cō grane .lii. de musco.
Icorze. cietro ācora semēze d̄ cietro
been biācho e rosso legno aloē mē
ta secha añ. .i. S. de q̄sta cōfectiōe
se ne po pigliare tre o quatro volte
al meso ne lo leuare del sole e sia
ala quātitate dūo zucharo cō uno
pocho de vino puro e almēo sia ze
zunato p̄ tre hore da poi che haue
rai pigliato dicta cōfectione prima
che se māduchi. Ancora lo vso de
la tiriacha nelo verno e del metri
dato ne la estate e molto laudato
da li n̄ri auctori in la cōseruatiōe
de la sanitade. Anchora nō si deue
mai essere prompto ala flobotomia
se la necessitade nō te caza o la cō
suetudine. Imo douemo con gran
de studio e diligentia guardare ad
cōseruare il sangue quale e theso
ro de la natura perche auēga dio
che q̄n el sangue pecca non sia me
gliore euacuatione che la floboto
mia nientidimeno quando āchora
in quello non e peccato non si fa
maiore errore che flobotomare cioe
solassare se per auentura accadesse
che tu hauessi el fluxo d̄l naso o de
le moroide o veramēte fluxo de v̄
tre non e da essere restreto senza cō
siglio duno prudente medico per
che il corpo per tale fluxo se non fa
tropo e preseuerato da molte e ma
le īfirmidade vltra d̄ cio soffrire vna
grande fame e longa o vero essere
repieno de beuere de manzare più
che se puēga p̄para il corpo a vari
e mali morbi. El cibo e lo beuere p̄

nessuno modo e da essere ricento se
prima non se vene lo appetito del
benere e del mazzare e sel appetito
alora soa nō supuene e segnale chel
preassumpto cibo e stato piu che nō
bisognaua o vero glie qualche dif
fecto nela sanitade ⁊ p che e datten
dere cō diligentia de nō icorrere in
lo fastidio del stomacho. ¶ Der che
al fastidio del stomacho succedeno
male ⁊ varie infirmitas p ch a li nri
corpi p la eractiōe dī circūstāte aere
cō lo īfluro celeste ⁊ actione delo in
nato calore succede cōtinua resolu
tiōe del humido substantifico donde
li mēbri inaniskon che richidēo il
māzare p la restauratiōe del pduto
sugato le humiditate dali capi de
le vene e suga el sangue dela vena
del fidego ⁊ lo chilo cioe lo cibo di
gesto nel stōacho dōde e cāta nela
bocha del stomacho la sētatiōe dī la
q̄le se dice fame ī ciascuno adōcha
fano corpo viuēdo cō ordinato regi
mento ale soe hore gli accade vera
fame denāti la q̄le n̄ se die māzare
pche sel se māza sēza appetito el cibo
se rēde abominabile ⁊ genera fasti
dio ne lo stomacho li rupti ⁊ le uēto
sitate multiplica ne po el fidego pi
gliare bono sāgue ne li altri mēbri
possono dare bona opa in lo nutri
mēto sel cibo sara male decoto ap̄s
so el stōaco pche nēlūa virtude po
steriore po corregere lo errore de lo
āteriori p la q̄le cossa ypocrate vole
ch de vno catino cibo e poto assūm
pto cō appetito sīāo gīrati piu lan
dabili hūori che se vno migliore ci
bo fusse pigliato senza appetito per

che q̄llo piglia con delectatiōe ⁊ cō
q̄llo el stōaco piglia piacef cō una
naturale anxietade dī che piu tosto
⁊ con piu pfecto mō se padisse. El
be po ancora da guardare che mā
zādo con uno grāde desiderio del
stōaco non se faza una furtiua de
glutōe denāti la pfecta masticatio
ne: impo n̄ douemo māzare cō vo
ra citade pche il cibo p la mastica
tiōe receue alcūa digestiōe lo errore
del q̄le el stōacho nō lo pocorreze
re bñ dōde se īferisse nocumēto ale
opere de le virtude posteriore ⁊ de
la vita. q̄sta ragione assigna aristotī
le neli soi pblemati doue cercap
che sono de piu breue vita q̄lli che
hāno li dēti rari. ma lūi ītese de li
marillare ⁊ cosī ācora e da guardar
si da la supflua repletōe del stōaco
pche molti sono ch cō le soe crapu
le ⁊ māzare sono hōicide dēli stessi
⁊ ipo n̄ douemo māzare ad satura
tade ma sēpre ī fine la reliq̄e de la
fame deuēo remanef n̄ be cosa al
cuna che tāto ne īduca ad crapula
e repletōe de stōaco como che aue
ad vna mīsa diuersi cibi. Molto cer
tante ne tira ala crapula lo aduēi
mēto di noui saponi ⁊ la pparatiōe
de noue vināde e varie la q̄le stā
te la facietade del priō sufficiēte ci
bo renoua piu recēte appetito del
che molto piu piglia el stōaco che
el possa padire ⁊ tāto piu catina la
repletōe del stōaco quanto e stata
piu multiplicata la assūptiōe dī le ua
rie viuande pche grāde nocumēto
se īferisce p e la adiūtiōe del cibo dī
difficile digestiōe cō el cibo de faci

se digesside cōe de soto apparira in lo capitulo del m̃zare e b̃f. Muy male vsamo i questa vltia z epicurea z dieriore etade ñsa certi sapori si pche s̃ao trouati diuersi bladi m̃ti d̃ sapore p m̃zare piu. ma per m̃zare cō piu inteto z gr̃ade appetito. e sel te accadesse vna supflua repletōe de beuere e de m̃zare e da dormire piu lōga m̃te z meglio z d̃ fare abstinētia del sequēte cibo acio che la pcedente crapula sia cō p̃sata con la sequēte sobrietade. z accadedoti ad giegūar nō sia mai differito el disinare vltra el mezo di pche soffrire lōga fame reipie el stōaco de mali z supflui b̃uori pche suchiādo li mēbri el nutrimento p casone de la intesa z gr̃ade fame ne aduenēdo cibo extrinseco. la nā se studia de remouere q̃lla trista s̃e fatiōe. el succorrere adōcha tramā dādo li mali b̃uori alstōaco cō li q̃ li el stōaco se da piacere z cessa la fame p fine alora del altro cibo sel nō se interrūpa p la q̃le cosa soglino dire gli ieiunati nō gli essere difficile ne recriscuole el giegūnio se ñ i q̃lla hora che soglino manzare e che passata la loro hora del disinare ñ hāno piu fame e patiscono el ieiunio s̃eza molestia pche la natura volēdo succorrere ala trista s̃e fatiōe q̃le dicemo s̃ae z nō aduenendo. cibo de fora tramandali b̃uori cō li q̃li el stōaco se da apiacere a mō d̃ cibo z cessa la fame. El e po piu sana la abstinētia de la c̃ea che del disinare p ecre piu āpla la digestiōe nocturna ne obsta che alcūi di

cono la abstinētia de la c̃ea essere pegiore pche el sōno aduene a la vacuitade d̃l stōaco la q̃lcosa se p bibisse como nocua pche piu noce sufferire la fame del disinare che dormire sopra tale vacuitade si pche il cibo ñ e ācora al tuto digesto nel di z si pche de ser a se sole fare ad refrigerio de la c̃ea una collatione p̃otificale. z ācore i alcuni pigui s̃egmatici humidi z carnosī corpi e comādato a la p̃seruatōe dela sanitas vna legiera c̃ea o ṽo abstinētia d̃ q̃l z p exp̃into se troua ch̃ gioua

Resta mo mettere le regule del manzare e del beuere adōcha e da esser misurato el cibo z lo beuere secondo lo uso z la tollerantia de la virtude. muy nō viuemo a fine che mangiamo: ma māglamo acio ch̃ viuiao pche apresso ali antichi auctori se tiene per experientia che sia pegiore el m̃zare che genera nausea cioe angosa o vero inferise graueza al stomaco z va ad ipocūdia z infia ipocūdia sono doe pte del vētre cioe la destra soto el fidego z la sinistra soto la nilza e che pegiore sia el beuere che esso dal tēperamēto z sanatare il cibo nel stōaco. adōcha s̃ao eleti cibi subtili z de facile digestione generatiue de boni b̃uori z se guardi da cibi grossi de difficile digestiōe che generāo mali b̃uori doue adonca el cibo esse tempo o non molto excedēte el tempamento pche sia i alcūa de le prime qualitate lo eccesso sia maiore como in caliditate frigidita humidu

ta o siccitate sia temperato con li soi
cōtrarii acio che temédose dala idu
cenda frigitade del cucumero o de
la zucha sia perlo contrario tēpera
to con specie calde o vero agrume
ācora e da obseruare lordine de la
mēsa nela assumptiōe deli cibi pche
q̃llo che e de subtile nutrimento e
de facile digestione non se de rece
uere da poi la comestione del gros
so duro e difficile padire como sa
ria incontinente auendo manzato
carne vacina māzasse poy fructi lu
brici ⁊ ouī sorbigli che tosto se padi
scono ⁊ non hāno la via da descen
dere natarano piu che se conuēga
⁊ se putrefara ⁊ corrumpeta sopra
el duro cibo ⁊ prepara a corruptiōe
el cibo idigesto al quale e ameschio
de quello che de grosso nutrīmēto
⁊ de difficile digestione se die rece
uere subito da poi el subtile ⁊ de fa
cile digestione como drieto a fructi
lubrici o vero ouī sorbili e māzare
incontinente del molto caso perche
per la compressiōe ⁊ grauitude del
caso ⁊ p la lubricitate de li ouī scor
reno piu presto che non bisognaria
denanti che la digestiōe sia integra
mente celebrata. ⁊ p queste rasone
se proibisse in vna mensa la varie
tade de le viuande non di mancho
li phisici che hanno voluto vedere
⁊ considerare con speculatiua raso
ne lordine nel manzare di cibi con
templāo la virtude ⁊ igesti da esser
piu forte nel fundo del stomaco che
circa la boca del stōaco ⁊ la virtude
appetitiua essere piu forte nela bo
cha del stōacho che nel fundo p la

quale cosa concludemo che el cibo
de piu difficile digestiōe sia premes
so al loco doue e piu forte la virtu
de digestiua ⁊ sono da essere pmes
si nel manzare li cibi de difficile di
gestione ali cibi de facile digestiōe
e questa rasone e vera: ma solo con
clude qñ tra li cibi e vna picola dif
ferentia in difficultade ⁊ facilitade
dela digestione. ma qñ la distantia
e granda como tra li lubrici e duri
cibi li lubrici son da essere premes
si. ⁊ ancora per questa casone se di
ce che nisuna cosa nō e pegiore che
mettere lo indigesto nutrīmēto sopra
el digesto. cum summo studio han
no voluto li auctori che se attenda
che tra el cibo e lo corpo dal quale
la sanitade die essere cōseruata sia
debita proportiōe ⁊ particolare ha
bitudine conforma perche auēgna
dio chel caso el vino el lacte agru
me ⁊ simile cose intrano ala conser
uatione de la sanitade e se conuer
tano in bono nutrīmēto non diue
no gli sono de molti corpi aliquali
per la loro indiuiduale cōplexione
el caso o vino o lacte o altro cibo
glie veneno adonca da simili cibi
tali corpi se dēo abstinere como dal
veneno. in queste cose la experientia
vince la ratione impero che e piu
digna cosa acedere in simile cose
piu tosto ala experientia che ala ra
gione simelmēte sono corpi che hā
no el cibo proportionato ⁊ conueni
ente ala soa priculare cōplexiōe
dal quale nō deno essere phibiti p
che per la toa permutatione potera
inferire nocumento vltra di questo

la pñuendine de la patria ⁊ d la re
giōe e da essere obseruada se bene
te parese tale vso ptra la rasone p
che como vogliono li auctori el ci
bo che se sole manzare in lo quale
e alcūo nocumēto e piu cōueniēte
chel bono nō vñado impo in essi lo
expimēto iobūbra la ragione vltra
cio in vno corpo sano. el e meglio
re q̃llo nutrimento che fa migliore p
che da vna dispositiōe naturale se
abbraza melio e se padise ⁊ se el cor
po e infermo o vero sia fora de la
ppria natura distēperato non e da
essere obedito alo appetito la natu
rale dispositiōe de lo corpo appe
tisse, come simile a lui ⁊ lo appetito
fora del naturale le contrarie el bi
sogna adoncha attendere che se p
la lassitade del stōaco accadesse del
discēso del cibo piu tosto che se do
uesse como nel principio dela cena
e del disñare siano piagate cose
stiptiche che confortano el stomaco
⁊ che p la piu pfecta digestiōe psta
aiuto ala diuturna digestiōe del ci
bo le cosse stipti ch se siano riceuute
inanti el cibo fanno el corpo stipti
cho ⁊ se seguēo el cibo per la com
pressione lo fanno lubrico ⁊ fluribi
le se possono pero le cosse stiptiche
receuere ne la fine del cibo in po
cha quantitate per lo sugillo del
stomacho como sono cotogni ⁊ pe
ri cocti coriandoli o vn pocho de
formagbio perche dallozo sigillo e
confortata la bocha del stomacho
⁊ lo calore naturale ala digestiōe
⁊ non he lassato fare tanta ascēsi
one di vapori verso il capo. Et li su

cti humidi ⁊ lubricanti como vne
fige fresche melloni ⁊ simile cosse
sono da essere premesse ne inconti
nenti se die da poy pigliare el cibo
ma se die stare per fino che riposi
al fondo dī stomacho ⁊ allora e bo
no manzare actio che discorāo. E
adoncha da studiare che nella esta
de ala piu fresca hora ⁊ in li lochi
piu freschi sia mangiato. Et nel tē
po freddo e le bene ascondere al fo
cho le extreme parte da poy el mā
zare percb li extremi membri rima
nero imponeriti de calore li quali
per la assumptiōe del cibo se retrā
no ale cosse interiori vltra cio nello
verno sono da māzare cibi in actu
callidi. Et in la estade in actu frigi
di o de vna piccola caliditate cale
facti E le de attēdere che nello ver
no ⁊ a tempo freddo per la retractione
⁊ vñiōe del naturale calore ale
cosse de intra la digestiōe se fa ma
zore ⁊ piu perfecta che nela estade
pche allora per la calidita del aere
el calore naturale se disparte ale
cosse extrinseche ⁊ se resoluē ⁊ debi
lita perche la virtu vnsta e piu for
te che essa dispersa: Et pero nello
verno li corpi che viuano delicata
mente ne sono vñ ad grandi exer
citi deno vsare cibi de piu forte di
gestiōe ⁊ de magior nutrimento che ne
la estade. El beuere nō se die mai
fare se non procede vna naturale
⁊ vera sete laquale o vero per il
sugamento di membri che bisogna
no de humefactiōe pcede como d
la fame di sopra edicio o vero che
segnera per la comestione deli cibi

corpulenti dōde lo humido roxido se
consuma nella bocha del stomacho
ala cōsumatione de le quale seguita
una naturale sete e vera: ala q̃le
el beuere die seguire per conserua
tione de la sanitade. Alcuna uolta
accade una accidentale ⁊ nō uera
sete laq̃le li medici appellano sete
mēdosa laquale auēga dīo che ha
bia molte casone nō dī meno p la
maior pte sole aduenire da poi la
crapula ⁊ p̃p̃iamēte da poi la cōa
mētre chel stomacho ha pigliato piu
che nō po patire. Et mētre chel sto
macho e cōssi debile p respecto del
cibo elq̃le nel hora d la digestiōe se
affanna ⁊ riscalda ⁊ bolle ⁊ se an
ria p la sette. E questa mēdosa set
te se nō sera molto grāde e meglio
de patire ⁊ da poi quella li auctori
comādāo che se dorma p che quel
la el somno la pacifica ⁊ a q̃sto ta
le sitiente dēssedato cōssa la sete p
che el somno p̃forti la digestiōe ⁊
quellī cibi idigesti che estuāo ⁊ bul
liēo nello stomacho adiuta a padi
re ⁊ cessa la eleuatione di fumi ala
bocha del stomacho doue era cau
sata la mēdosa sete. Ne p beuere
tale sete intuto cessa p che essendo
anchora nelo stomacho el cibo indī
gesto resurgono uapori iducēti set
te impero sopra la tollerabile ⁊ mē
dosa sete el e male a beuere p che
impaza la decoctiōe del cibo ⁊ la
soa digestiōe ⁊ retarda como che
tu metessi aqua freds i una pigna
ta o lauero che boglia ⁊ anchora d
sopra e dīto che niuna cōssa e pe
giore e piu detestabile che a mādā

re lo indigesto sopra lo indigesto.
Non dī mancho se tale mēdosa se
te uenendo la nocte o uero da poi
cena ⁊ sera tediosa ele piu sano a
beuere. Et a lor a galieno securas
mēte comāda che se beua e fa be
te de quelli che hanno iinterpretato
la auctoritade de ipocrate doue pa
re ch laudi el somno da poi la mē
dosa sete sia exhibitā laqua freds
ala extinctiōe de la sete mēdosa
segondo auicena se de dare laqua
laquale nō transglutendo ma sia
suchiata duno uaso che abia stretto
lorificio acio che con pocha aq̃ se
extingua la intensa sete

Deli condimenti e usuāde sa
pori ⁊ soe preparatione qui
non si mete regula alcuna p
che hanno in si tale uirtude quale
hanno in si le specie li sugi acetosi
o altre cose de le quale accade de
preparasi ⁊ componerse: ma achio
che de loro se ne abia megliore do
ctrina ⁊ de quelli marime che usa
mo i le uiuande ⁊ beuāde sapori ⁊
specie descriuero p ordine del alfab
eto p u breue che poiro la particu
lare natura d ciscūa cōssa segōdo la
rasone ⁊ antichi experimētatori. Ne
ho intentione al presente de narra
re tutte le uirtude de queste cose le
quale sono curatiue dele infirmita
de ma solamente quelle che uengo
no ala mensa in uso del manzare e
del beuere acio che prestano aiuto
a la conseruatione de la sanitade ⁊
per la uirtude de le quale se possa
resistere ali nocimenti d li uenenī.

DEle amàdole alcune sò a ma
re alcune dolce. & la amara
perche e data per m. dieina
curatua de infirmitade non se dice
niente la amàdola dolce in le soe
qualitate e quasi temperata & clinā
do vn pocho ad humiditate meno
pero ch̄ la noce & e difficile digestio
ne & dura molto nel stomaco impe
ro e da essere molto bene masticata
e manzato solo con el zucharo piu
facilmēte se digerisse & descēde da
q̄lla se genera bono nutrimento bē
che ela sia pocho inspignatua & e
abstersiua & apitua de le opilatione
d̄l fidego. el ferculo o menestra ch̄
se fa d̄la amandola che se chiama
a mandolata gioua ale passionē d̄l
polmōe come ad tosse asma e simi
le malane el condimēto de olio o d̄
lacte d̄ amàdole e de quella medes
ma uirtude la amandola dolce pro
uoca la urina & rimoue il suo ardo
re mundifica la brutura de le rene
& sopraposto al morso d̄l cane rabio
so o m̄azata presta giouamento.

Auellana e calda e secca
l al p̄mo grado & e de piu mi
rabile nutrimento che la no
ce ben che sia piu terrestre perche
piu soda e meno vntuosa. impero
e de piu tarda digestione. ella e vn
pocho siptica & genera uentositade
& poche impero se sono mūdare da
la scorza interiore. & se ella sia m̄a
zata alquāto assata sopra el focho
con uno pocho de peuere subuene
a quelli che patiscono corizza & re
uma de la testa uelocemente & fa

bono beneficio ala punctura del
scorpione & propriamente se ella si
manzata o impiastrata con la ruta
& ficho.

Amido e freddo e secho in
l al p̄mo grado la soa me
nestra e da cocere ch̄ in vna
parte damido siano frede laqua &
se oie cōdire con amandole e con
zucharo lenisse lo epigloto & lo pe
cto & phibisse il fluxo catherales dal
pecto & pacifica la tosse ne produce
molto bono sangue. ma sel sia cocto
mixto con simula nutrisse bene & ge
nera sangue temperato la sua tro
po frequētata comestione per la soa
uiscositade induce la opilatione d̄l
fidego. & se ello troua le rene calde
le dispone ala generatione de la p̄
da. ma tel se m̄aza lamido con la
lente constrenge el ventre de coleri
co fluxo.

Aneto e calido in fin del
l al p̄mo & e maturatiuo de li
humidi humori e freddi e
mūdifica el ventre d̄ putredine hu
morale & geta li soi dolori & resolu
le ventositade & induce quieto som
no & remoue il sangiozo che proce
de da repletionē auenga d̄io che la
soa tropa assiduatione debiliti el u
se. al stomacho e inconueniente per
che fa nausea cioe angossa & la soa
semenza prouoca vomito.

Acetosa e vna bēba laqua
l le ha q̄tro spe. le le doe ma
zo: e nō usamo o uero raro
in cibo cioe la pazo acuto picinino

z rumice grāde le a'tre doe vsamo
z in salate z in sughi con zucharo
conditi da le quale vna nasce in lo
ci non fertili: ma arenosi z sarosi
bauendo le foglie ad similitudine
dela ongia del dito grosso chiama
to policeda quale mētre che la cre
sce z e veduta dal sole ela acqsta
alcune velūe rosse in lo stipite z fo
gle z vulgarmente se dice falseta
l'altra specia nasce in lochi fructife
ri z ha la similitudie del Trisoglio
picinino. z e chiamata Acetosella
o uenero Allellugia. Et alcuni di
cono che d'l suco de questa se ne fa
rob de ribes che in virtude de siro
po de acetosita de d'cetero che tan
to laudato nel tempo pestilente.
Queste doe specie acetose sono fri
gide z seche in secūdo grado gene
rano laudabile humore remoue el
fastidio del stomacho aguzano lo
appetito asmorzano la saete z infe
riscono virtude cōfortatiue del co
re. El suo siropo facto con il suo
suco e zucharo e in quella virtute
che e il siropo de cetro e fa grande
vtilidade a quelli che hano caldo
el fidego. Tute doe queste cose o
vero specie pferiscono al fluxo co
lerico del ventre z ala rossura de li
interiori cōferiscono anchora al do
lore del dento ebe pcede da mate
ria calida. Se la bocha fara lauata
da la decoctiōe soa Lablutione an
chora de la decoctione e soa presta
grande giouamento ala prurigne
z ala rognaluso de questo doe spe
cie i cibo z i viuāde ad similitudie
de herbicine o uero i isalate ne la

estade z al tēpo pestilente e optimo
z simelmente reb o el suo siropo.



Erūmi sono d' molte specie
le q̄le e ben mostrā iūieme
i vno capitulo ma prima io
transgredero vn pocho p li diuersi
effecti de le cosse. Da la disforme
approximatione al nro corpo. So
no alcuni che māzandoli generāo
p el nutrimēto bono sangue z in li
corpi nostri iducono boni effecti co
mo aglio. cepola e simile cosse le q̄
le si per modo de empiastro de fora
siano sopra poste ipiaga la codega
z essendo ipiastrate sopra piage in
ducono venenoso effecto. Alcuni
sono che essendo manzati o beuuti
douenteno veneno z inducono la
morte como argēto viuo cerusa piū
bo z cosse simile le q̄le se sono epti
mate z impiastri de fora nō fanno
nocumto alcuno se nō forse p vna
frequente z diuturna appositione
como testificano le donne quale p
loro epitimi vogliāo parire piu bel
le per le qual cosse quādo inuechia
no cascano li denti o vero p la alte
ratiōe douētano negre. Et alcuni d'
dētro receuati z posti anchora de fo
ra inducano boni effecti. Et la ca
sone e pche la cipola e laglio vlce
rano de fora z nutriscano de dētro
se assigra perche le cosse le quale o
perano virtualmēte ne lo corpo nro
non iduria mai el suo effecto se pri
ma non si reduceffe della potentia
al acto dal calore naturale del nro
corpo donde la cipola z lo sale vl
cerano la carne viua z corrumpano
z conseruano la carne morta

Da putrefactiōe p̄ch li nō e naturale
calore che reduca la loro vlcerati
ua potētia ad acto como nello uiuē
te ⁊ dal calor remesso la virtude ul
ceratiua d'laglio ⁊ dela cipola se re
duce acto impo d'fora posta vlcera
ma se sono recente dētro doue el ca
lore naturale e piu forte ⁊ piu acuto
cō sūa ⁊ resoluē la sua virtute vlce
ratiua ⁊ lo corpulēto ch remāe con
uerre in sangue ⁊ nutrimento ⁊ be aiu
tato el calore de dentro che nō vlce
ri innanti ch tale virtude e nutrime
to se resoluē p ch li acumi molto
se magnano con altri cibi meschi ⁊
se comeschino con humori nel stōa
cho ne continuamente stanno i vno
locho ligati como se diceua dele ap
posite d'fora ma lo argento viuo ce
rusa ⁊ simile cosse sono de cōtraria
dispositione p che sono composte d'
parte dense ⁊ compac e donde han
no debisogno de vno intenso calor
Ad cio che la soa virtude se redu
ca ad acto ⁊ po de fora apporima
ta non vlcerano p essere remesso el
calore de la codega ne non hanno
parte subtilē ⁊ acutē penetratiue in
li pori de la codega como la cipolla
el aglio ma se sonno receuuti da in
tra douengano ariduerē in acto la
sua sufficiente potentia allo intenso
calore vnde mali effecti o morte in
ducono secondo la determinata po
tentia de ciascuno cossi adōcha qñ
se dice che laglio cipola e simile cos
se sonno vlceratiue se intende se di
fora sono epistimate in la codega a
uenga dno che de alcuni se intenda
quando sono receuuti da dentro.

Non e adōcha da marauagliare
se alcune cosse como aglio e cipolle
⁊ simile cosse sono cibo de dentro e
de fora veneno ⁊ alcune como argē
to viuo cerosa litargirio e cosse si
mile d' dentro receuute sono venēo
⁊ de fora inducono sanitade sopra
poste ale piage. Et ritornādo final
mēte al pposito donde la digressiōe
ha la origine primo se dica d'laglio

Laglio e callido e secho
i principio d' quarto grado
e vlceratiuo ⁊ adustiuo: el
tropo suo vso graua la testa ⁊ indu
ce dolore ⁊ debilita el viso ali corpi
caldi noce piu: ma cotto ⁊ elixato si
reschalda tanto. Retifica el nocuū
to d'le aque descaza la vētositade ⁊
e triacha ale compleiōe frede ama
za li vermi resoluē li humori fleu
matici tene il ventre lubrico clarifi
ca la voce ⁊ absterge el giutidoi da
ogni imundicia zoua ali dolori del
pecto ⁊ ala tosse ātica excita el coi
to sel se manza in pocha quantita
⁊ in quantita de assay la togle perch
la sua materia resoluē per la sua ca
lilitade ⁊ siccitade. Al morso de
cosse venēose ⁊ de cane rabioso pre
sta bono giouamento.

La cipola e calida in quatro
⁊ humida in terzo e la piu
rossa: e piu callida de la biā
cha: e la cruda e piu calida de la co
cta: genera nutrimento grosso e pico
lo. ma de la cotta se genera piu e
meno male ⁊ e aperitiuo absteriuo
inflamatiuo ⁊ inductiuo de la seta.
El suo tropo vso genera dolore e

grauetza del capo ⁊ alcuna volta induce somni terribili ⁊ fa nocumēto alo intellecto ⁊ produce mali humo rinelo stomaco ⁊ multiplica la salina. ⁊ sel se ne manza in pocha quā gade ella conforta lo stomacho de bile: ⁊ induce appetito. ⁊ incita libidine: ⁊ acresce la sua materia p la sua humiditad ⁊ sopraposto ap mo roid contra li veneni e corruptione daque ele simile alaglio.

Porro e calido in terzo se cho in secondo el suo vso induce dolor de testa ⁊ fa vedere somni mali: corrumpē li dēti ele zēziue ⁊ in qlli fa dolore ⁊ noce al vedere el suo sugo stringe el sangue del naso se ello glie posto suso con aceto: incenso: ⁊ olio rosato. el crudo rimorid la eructandē acetose apre la opilatōe del fidego e bono a manzarlo: da poi le lactuche porcelane ⁊ herbe frede asserge la cana del pulmone: gioua al pecto ⁊ ale moroide: ⁊ ppriamēte cocto ipo noce a qli che hāno le rene vlcerate o la vesicha: lo porro ⁊ la soa semēza incita coito: ⁊ contra li veneni ha la virtude de laglio.

E scalorgne sono spetie de agrumi ⁊ in la virtude loro sono simile ale cipole.

Radice e raffano domestico. Ello ha piu spetie el raffao vna e domestica quale chiamo absolutamēte radice la segoda e qlla che ha le foglie crespe co

mo la radice. ma e de piu calidita de acuta la quale vulgarmente ramo lazo. la terza spetie ha le foglie grāde ⁊ leue ad similitudine de la benua in quantitate de foglie ⁊ e piu acuta de tuti li nauoi ⁊ le raue sono quasi de queste specie como soto se dira. Tuti li auctori volino che ciascuna specie de raffano sia de calida complexionē secondo che piu e meno participa de acuitade. Ma sono in humiditate ⁊ siccitate discordi per che alcuni de li auctori dicono che sono humide ⁊ alcuni dicono che sono seche. Nondimeno noy vedemo che partecipano piu s humiditate la radice ⁊ ogni raffao ⁊ de minore nutrimento che le raue per la maiore acuitade de dura digestiōe ⁊ noce al stomacho comoue vtiōitate ⁊ fa eructare. Sel se manza inanti el cibo non lascia acostare lo cibo al fundo del stomaco anzi p la vtiōitate soa lo tene subleuato e fallo natare: prolunga la digestiōe ⁊ prepara ad vomito ⁊ propriamēte la decoctione de la soa scorza e sel se manza da poi el cibo ello humilia el vtre ⁊ fa meglio padire ⁊ penetrare el cibo ⁊ corrode e minuisse la vtiōitate ascendente se ello se mangia cocto gioua ala anticha tosse ⁊ ala prefocazione che se facesse per fungi mortiferi vltra s cio ogni spetie s raffano taglia la fleugma ⁊ laua le rene e laueffica da li grossi humori ⁊ rompe la pda ⁊ prouoca la vrina ⁊ le soe foglie aiutano la digestiōe ⁊ lo appetito. Gioua al morso de la serpa ⁊ al morso de la cor

nuta: e amaza li vermi venenosi
e sel se mete tagliato in pezoletto
pra el scorpione el more e maxima-
mente se ello sia raffano siluestro
o vero la soa decoctione Et se el
scorpione hauera morso alcuno no
gli nocera se prima auera manzato
el raffano.

Aniso e calido in primo se-
cho in terzo la sua semen-
za persi o confecta con zu-
charo e resolutiuo de le ventositad
e meglio e che da pox pasto se pigli
p che rede la bocha odorifera e re-
prime li vapori ap lo pecto e remo-
ue le opilatione inducte: p li hūori
del fidego e de la nilza prouoca lu-
ruria icita el coito e stipticho e gio-
ua al dolore del capo e adiuto ad
scazare li nocimenti de li vermi.

Gresta freda i terzo secha
in secondo. stiptica e cōsor-
ta el stomacho iduce appe-
tito se per caliditate procedera el
defecto extingue el calore del fide-
go e remoue la sete e restringe il
vomito elo fluo del ventre e man-
co strenze se ella se manza cocta.
El suo sugo facto inspissare al sole
ala spissitudine del melle ale predi-
cte intentione e bono in condimēti
e sapor de lei se fa il siropo contra
li veneni calidi e febre pestilentiale
remoue la sete obseruādo le sopra-
dicte conditione.

Aceto e composto de diuer-
se parte de calidi acuti ma

fredamente signoreza a quelli e be-
duna intensa siccitate alcuni de li
auctori dicono che auenga dio che
habia parte molto frigide non di-
meno per le calde che gli sono ad-
mirte e fredo in prima e seco in ter-
zo e alcuni dicono chel sia frigido
in secondo lo aceto con le cosse fre-
de infrigida e se in pocha quantita
de si admirto con le cosse calide
el scalda per la virtude soa pene-
tratiua facendo penetrare le altre
cosse. laceto e inimico a li nerui p
la sua frigiditate e mordicatione
e per la sua penetratione mediante
la quale li altri humori nocini pas-
sano a li nerui impero noce ali pa-
raletici spasmosi e podagrici. el tro-
po suo vso debilita el viso. refrena
la luxuria diminuendo la sua ma-
teria. rectifica laere putrido sel se-
ra sparguto e remoue el nocimen-
to dele aque putride. auenga dio
che la gresta e acetosa oranata e su-
co de aranci e de citri siano inducti-
ue de maiore frigiditate cha lace-
to non sono tanti for i ad infrigi-
dare per che mancano de le parte
acute e penetratiue de che galieno
dise: nello quarto della simplice
medicina che volendo infrigidare
el stomacho e la exardente ipocun-
dria meglio e il suco de la gresta
e simile cosse dare che laceto per
che non e la soa frigiditate vio-
lenta e vulceratiua ne con cali-
ditate mordace admirta per la
qual cosa sequenta che volendo in-
frigidare li membri piu remoti e

nō così vicine al stōaco ele piu conueniēte laceto pche in si medesimo la virtu che li fa a via che dizi ali lochi remoti. ⁊ p qste casone laceto fa imāgine ⁊ extenua ⁊ dissolue li corpi ⁊ propriamēte sel suo vso e asai laceto gioua ali colerici ⁊ noce ali melanconici pche genera hūori adusti ⁊ melāconici ipo ali leprosi ⁊ rognosi iherisce nocumēto. adiu ta la digestione ⁊ puoca lapetito ⁊ e cōtraria a la fleugma tagliādolo ⁊ corrodēdolo ⁊ repugna ali mali humori che corraō al stōaco pferisce ala adustione del focho ⁊ ali soi dolori subuene uelocemēte gioua al morso deli venenosi sopra isuso ⁊ beuto ⁊ odorato gioua a qlli che bāno beuto opio. iusquiano ⁊ simili cose. i la lauda dice Auicēa vltre vltra di qsto laceto vltra li cibi ⁊ beuāde ⁊ asscuratiōe da pestilētia le nocumēto la decoctiōe d lo acetō dīminuisse la soa frigiditate ⁊ ppiamēte admīrto ⁊ vno poco de melle ma se i vno petito daceto boglia vna libra d vna passula qsi nō pde il sapore ⁊ he remossa vna grā de qnritad d li soi nocumēti.

DE le aq el e migliore qlla che quādo e chiara nō ha colore ne odore ne sapore pche queste sono le passioni del mirto ⁊ tra le altre e de piu legiero peso la quale ancora per la soa subtilitate ⁊ raritate tosto se scalda al focho. ⁊ tosto se infreda alaere. ⁊ i la quale le cose se coreno piu psto ⁊ se dissolueno ⁊ tosto descēde dal stomaco la soa legiereza se cognosce o p

el peso d qle misura o p la infusione de doyp pāni de lino niri o vero de feltro ⁊ catōe nitido. qlla el cuy feltro piu tosto se diseca ⁊ da poi la pfecta ercicatione remāe piu nitido ⁊ piu legiero e meliore ⁊ tra li altri elementi la sola aqua ha qsta proprietade che la intra in la generatione del beuere e dī manzare inso pra cio de molte cose laqua aqsta malicia ⁊ bontade ⁊ de la soa origine ⁊ p la statione del loco ⁊ per il decorso ⁊ de le decoctione. ⁊ per la admirtione dele cose le aque de le fonte sono migliore ⁊ la fonte de la quale ere laqua de terra e migliore che quella de la quale ere larena lapidosa pche e piu humile ⁊ piu purifata ⁊ piu subtile ben che laqua petrosa sia mēo pata ala putrefactiōe. ancora laqua e migliore che nasce de migliore minera e passa perche laqua che esce de minera aurea o argentea e migliore di qlla che esce de minera del pōbio o de vitro o de sale o vero alumine ⁊ de simile cose. secondo adoncha che la minera d meliore virtūd cū si sera laqua nascente di quele migliore. ne al presēte e mia intentione de dire le virtu de le aque minere perche qlllo apartiene ala parte curatiua dela medicina. vltra de cio le aque che stano ferme sono peiore de le correte ⁊ piu tosto alterabile in la putrefactione terrestre ⁊ tanto pegiore quanto che piu sono iacente de piu spuzulente ⁊ palustre luto: laqua di porzi perche e permanente e piu vicina ale

voragine de la terra e pezoze che laque dele fontane e migliore che laq̃ de li paludi nō dimēo p la extractōe de laq̃ di poui ⁊ agitātōe d̃ laq̃ del pozo se megliora. ⁊ di q̃to viene che essendo q̃lchi poche pesi nel pozo megliorāo laq̃ agitādo la p̃tinuante ⁊ p̃che ancora sono nutriti da vermicelle e pte putrescēte ma vna grande q̃ntitate de pesi la corrūpāo. ⁊ ip̃o li pozi non hanno cossi bone aque. Et le cisterne da le quale nō cossi frequenti la extractione de laqua. de le aq̃ che correno sono migliore quelle le quale correno discoperte ⁊ euentate ⁊ sono pegioze dele aque cōducte coperte di pombio perche prouocano ⁊ preparano el corpo adissinteria ⁊ fluo de uentre e sono migliore de le aque corrente discoperte che correno in grande quantitate ⁊ in veloce corso como sono li fiumi grandi ⁊ migliore sono q̃lle che decorre no sopra bono luto nō fetido ⁊ nō palustre che quelle che correo sopra le prede. Auenga d̃io che alcuni auctori dicono il contrario ⁊ nō pero bene: perche el bono luto del fiume corrente purifica laqua ⁊ humilia e fala piu sutile che le prede non lo fano. Et per questa casone quāto che li fiumi procedō piu distanti da le soe fonte tāto sono migliori se laqua sia beuta con lo tempo loro perche tale aque sono piu mosse e rotte de la mistura d̃l luto ⁊ assutigliate ne incontanente sono da beuere tolto che siano dal fiume ma tolte e ripose in vno vaso gran

de ⁊ riposandose descendeno le pte luttose per laqua. Nel quale descenso ducono insieme le piu grosse parte de laqua ad residentia in fondo del vaso e quella che de sopra la ipostesi rimane e piu p̃pinqua alaqua purissima e piu simile ⁊ ha p̃simitade alaqua cocta al focho che a fato restetia de le grosse parte p la sequestratōe de la ipostesi impero apresso de alcuni auctori e comandato che laqua del pozo nō sia ad mirta con laqua del fiume p̃ che laqua del pozo ben che ella sia chiara ⁊ lucida nō di meno e cruda e grossa ⁊ nō fa alcuna residentia e laqua del fiume ha le parte luttose le quale resideriano in quella assutigliata: ma con q̃lla admirta e impedito el descenso ⁊ nō si fa residentia. ⁊ ip̃ero bē che laqua d̃l fiume sia migliore che laq̃ del pozo nō di mēo ciascūa da p̃i sola e migliore che tute insieme mirta per q̃ste casone laqua per la decoctione acquista bōrade perche auēga che in la decoctōe se resolueno alcune subtile parte non dimeno per la ebullitione de laqua la se dissolue ⁊ fa rara quello che in lei fu congelato per el freddo vnde mentre che reposano le parte piu grosse posso no spargere laqua rarofacta per il focho ⁊ descēde ale parte inferiore che auante la decoctōe nō poteua farlo. Lo focho nō sutiglia laqua p̃ che de natura del calido e resolue le pte subtile ma sequestra le parte grosse da le subtile donde possono decendere in aq̃ natante sopra la

resistia la q̄le e piu subtile ⁊ piu
legiera ⁊ piu pura. Ma obsta che la
qua sia piu grossa cocta che cruda
p̄ che sia piu obscura e piu turbulē
ta p̄ che molto differēte la diafoni
ta ⁊ la opacita da la grosseza ⁊ sub
tilita de lo cristallo e piu lucido e
piu tralucēte che tale aqua e nō di
meno e de piu grossa substantia le
aḡ de le cisterne che se cogliono de
le pioze auēga dio ch̄ nō siano i q̄l
la bontade che laque de le fonte e
che p̄sino alcuno impedimēto al pe
cto ⁊ ala voce nō dimēo se i bona
quātitate ⁊ in bone cisterne serano
colte sono de piu electa virtute p̄
che sono legiere futile meno hūide
⁊ meno īstatiue che le altre ⁊ āno
alcūa s̄ticitadē ⁊ p̄fortatōe de mē
bri ne nocēo al stōaco ne al fidego
ma piu tosto p̄fortano nō dimēo e
le da assēdere ch̄ p̄ la loro subtilita
de aduiene la putrefactōe p̄ch̄ so
no stato generate in le nebule p̄ la
sublimatōe de li vapori. īpero ch̄
q̄n i la estade sono poch̄ e vēgono
al fundo dele cisterne se putrefano
⁊ alhora e da guardarse dala loro
potidē p̄ ch̄ p̄parano ad febre ⁊ pu
trefano li humori d̄l n̄ro corpo ma
a tale putrefactōe p̄ferise con lo ace
to ⁊ coffe agre ⁊ cōciosiacoſa ch̄ la
q̄ sia simplice elemēto o p̄pinq̄ ala
simplicitade nō si da la soa beuan
da p̄ch̄ nutrisca p̄che laq̄ nō si padi
se p̄ch̄ la digestiōe e passiōe d̄l mir
to. ne po laq̄ essere reposta i mēbro
d̄ la p̄dita ⁊ resoluta p̄re i locho d̄l
viuēte ⁊ mai laq̄ p̄ciosiacoſa che sia
e leimēto nō si po p̄uerire i sangue

el quale bisogna essere p̄posito da
quattro elemēti: ma el beuere delle
aque e de altre virtude p̄che fa liq
do el nutrimento ⁊ asuiglia ⁊ recti
ca la sua substantia ⁊ fallo penetrā
ali mēbri ⁊ p̄ la soa humiditate e
frigiditate restringe lacuitade d̄l ca
lore naturale o accidētale remoue
la sete ⁊ resolue le schalmāe dal co
re. Et coffi p̄ accidēs dicēo laq̄ con
fortare la natura i la actōe sua laq̄
pura noce ali paralenici spasmofi
podagriti ⁊ a tutti q̄lli hāno cōple
rione frigide noce ala opila tione d̄l
fidego ⁊ la soa tropo assūptione da
poy vna grāde ⁊ rescaldāte fatica
īduce idropisia la d̄coctōe o ad mir
tione de vino con quella o vero d̄
mele spumato remoue quasi tute
le malicie de laq̄ finalmēte e guar
darse dal beuere de laqua pura e
turbida perch̄ opilla el fidego e ge
nera la preda nele rene.

E specie quale continuamē
te vsamo in cibi e saporī so
no q̄ste peuere zafrano ci
namomo gariofoli noce moscata
zēzeuero ⁊ cumino de li quali e be
ne dirlo in vno capitolo. el peuere
cōciosiacoſa che ne sia de tre gene
ratione cioe longo peuero biancho
e negro ⁊ sono quasi d̄ vna inedef
ma virtude nō dimeno calido ⁊ se
cho e i fine del terzo. ma alcuni os
cono in principio del quarto confor
ta il stomacho adiuta lo appetito p̄
para la digestiōe sele vsato in debi
ta p̄portidē cōferisce ali nerui īsfr
gidati ala antiqua tosse al pecto ⁊
dolore de vētre prouoca la vrina lo

uso suo pero be piu laudato nelo
verno che nela estate e propriamē
te a qlli che hāno frigida pplexiōe

El zafrano e calido i secōdo
e secho i priō auēga dīo che
alcuni dicono luno e laltro
in primo molti hāno voluto ch̄l za
frano non alteri mai humore anci
li conserua cō temperantia e rectifi
ca dala putrefactione el moderato
vīo del zafrano da aiuto al pecto
al pulmone e ala difficultade del a
nbelito apre le opilatione del fidego
e auēga dīo che per la soa stipticita
de e caliditate conforta el stomaco
non de mēo fa nausea e abbate lap
petito perche se oppone ala acetosi
tade che iduce lo appetito e alcūa
volta iduce dolore de testa e beuu
to cō vino induce somno e ebrieta
de ma el zafrano per la soa pprie
tade conforta grandemente el core
e inferisce speciale forze de alegra
re. illumina li spiriti e dilata li mē
bri ale cosse exteriori in tāto che al
cuna volta la molte soa comestione
disparge li spiriti con alegreza ale
parte exteriori abandonādo la fon
tana del caloꝝ naturale per la qual
cosa alcuni hano dito che riceuen
dosi vna onza de zafrano ridēdo e
alegrandosi se veneria ala morte.

Cuamomo e calido e secho
in terzo rectifica ogni putre
factione e corruptione d hu
mori conforta el stomacho e apre
le opilatione del fidego e vigora
la loro digestiua gionu al gatarro

e discaza la venositade del ventre
acuisse el viso psta aiuto ala tose e
al peto e p la soa tiriacale virtude
fiando beuuto o empiastro conse
risce al morso de li venenosi.

El gariofalo e calido e seco
in terzo fa bono odore del
corpo acuisse el vedere pfor
ta el stomaco e lo fidego induce ap
petito e famitigare il vomito.

El noce moscata e calida e
secha in secondo cōforta el
stomacho e la nilza prouo
ca vrina phibisse el vomito e fa bo
no lodore de la bocha.

El zenzero e calido i ter
zo e secho in secondo e in
esso e humiditate superflua
el signale de cio e ch̄ presto e caro
lado e putrefato conferisce al fidego
e a quelli ch̄ hāno el stomacho fre
do e ppriamente aiuta la digestiua
ericando la humiditate loro indu
cti per li fructi e humilia el ventre
e da aiuto al morso de li venenosi.

Amino e calido in terzo e
secho in secondo dissolue le
vētositade e humilia el do
lore e extorsione dī ventre prouoca
la vrina e adiuta la distillatōe soa
non dimeno el tropo suo uso citri
na la fazza anci li hypocrite buta
no el cumino in su le brase e por
gieno la mane e la fazza sopra quel
lo fumo per impalidire e parere a

li homeni del mondo ieiunanti.

I A carne de la anedra cer
cha ne lo capitulo dela car
ne qui de soto in fol.

I A carne de agnelo como
de soto nel cap. dila carne:

I A anguilla in la littera. p.
capitulo del pesce

a Ranza in littera. c. capitu
tulo del cietro

a Olio e Kamolazo e dsto
de sopra in lo capitulo de
lo agrumen.

c Arne de Anida de ocha
de anetra e de le vcielle
in lo capitulo de la carne

b Basilico e caldo e seco i pri
ma anega dio ch in ql sia
alcuna humiditate non bo

na el e dō molte spetie: ma el e piu
laudabile el garofilato de le foglie
minute z la soa semēza ha virtude
cordiale apre le opilatōe dī cerebro
z dīle narise o manzato o odorato.
alegra lanima la soa odorazione cō
ferisse ale morodie. z al tremore dī
core el supfluo suo vso nō e lauda
bile pche genera il sangue turbido
z malanconico z ad alcuni induce
grauēza dī testa. iniustamente pero
e vituperato el basilico ch de le soe
foglie se generi scorpioni. ma como
vole Galieno se trouano li scorpio
ni apresso al basilico non perche se
generano de quello. ma perche vo
luntaria corano al suo odore.

I A boragine e calida z hūi
da in prima z he vna de le
specie de la bulgosa letifica

el core z la sua substantia mundifi
ca el sangue data a beuere con uio
cura el tremore del core z conferisce
ale soe passione. z cocta con aqua z
con melle presta adiuto ala vu'cera
tione de la bocha z alarosa z asperi
ta del pecto genera laudabile san
gue gionna ale dispositione melanco
nice luso suo z de li soi fiori e lauda
bile in cibi z in insallata.

B Aglosa e dicta lingua boui
na z e in virtude de la bo
ragine non di meno Quice
na crede che non si troui apresso a
noi: ma vramo duna herba simile
a quella.

B Abiera e calida e secha in
prima. non dimeno el ha p
te frigida z bumida z aperi
tiua dele opilatōe el ventro alquā
to solue z tene lubrico se ella se mā
za con laqua de la prima decoctio
ne: ma butata qlla z recocta restrin
ge el vêtre el suo nutrimēto epicolo
z non laudabile e per vna soa false
dine noce al stomaco mondificādo.
impo e da manzare cō le specie dol
ce z con lacte de amandole.

B Atiero e calido z hūido in
primo che molto ipingua
tuo nutrimento nō dī mēo el
suo supfluo uso debilita el stōacho
z ppara ad fleugmarice infirmitade
se i cibo fusse meschio cō amādoie e
zucaro matura el catarro z pferisse
ala tosse frigida e secha ma qñ el
pecto e vncro con el butiro schiero
el fa grande gionamento al stoma

co ⁊ al spuro o vomito sanguineo ⁊ sanioso p̄serisce anchora ala mor-
sura deli vençosi ⁊ receuerlo e vna
sinfacha a quelli ch̄ hano riceuuto
veneno in beuanda.

El cietro ha quatro diuerse
parte la soa cortice e in p̄lo
calido auēga dīo chel se di-
ca chel sia calido ⁊ seco in s̄o la sua
polpa e frefda ⁊ humido ī prima bē
che se dica che la sia calida ⁊ la soa
accetositate frigida ⁊ seca in ercio
⁊ la soa semenza calida in primo e
seca in sc̄do. la soa semēza e scorza
sono cordiali ⁊ fano laia iocunda ⁊
simelm̄te la soa accetositate cōsotta
el core ⁊ marīamēte qñ fusse distem-
pato al caldo la soa cortice fa la bo-
ca odorifera ⁊ la p̄fua da la putre-
factiōe deli bñori ⁊ fa p̄ modo che
ponēdo la scorza secha fra li pāni
senza polpa la p̄serua dele camole
illesi la soa polpa e cruda ⁊ īflatua
⁊ mala al stōaco ⁊ de difficile dige-
stiōe ne p̄para li dolori dīl vēt re ma
cōfecta cō melle o zucharo e d̄ p̄u
facile digestiōe ⁊ p̄serisce algintitoz
⁊ al polmone la sua accetositate cō
q̄sto chel p̄forta el core ⁊ restrige il
fluro dīl vēt re ⁊ lo vomito colerico
p̄para lapetito extingue la grande
scalmana eli calori febrili de lui se
fa siropo de grande laude in cure
ad p̄seruatōe de le febre pestilētiale.
lacetositate soa pero noce ali ner-
ui ⁊ be mala al pecto. nō dī meno
lacetositate soa cio del cietro frega
da sopra le impetigine pane ⁊ lēri-
gine de la faza presta giouamento

ala soa remotiōe ⁊ q̄sto se dimostra
p̄ vno pāno che sia amachiato din-
giostro ⁊ sia fregato suso cō la acce-
tositate del cietro lo fa ritornare al
p̄stio colore la semenza del cietro
⁊ la soa scorza che sia benuta o che
de q̄lla se vnga el male ha p̄p̄eta
de cōtra ogni veneno le pome che
se chiamano aranze ⁊ limoni in le
soe accetositate hāno similitudine
cō lacetositate del cietro le soe scor-
ze ⁊ le semenze non sono de tanta
virtude como quelle del cietro.

El cotogno e fredo in primo
e seco in secondo el quale
q̄udo nō e maturo p̄fectam̄-
te graua el stōaco ⁊ e de difficile di-
gestiōe e q̄le che sono nize o acceto
se son nocive bēche al fluro del vē-
t re le acceto se siano migliore ⁊ lo
megliore mō che sia migliore ad
māzarlo e de tagliarlo p̄ mezo del
mezo cauare le arme ⁊ farle alquā-
to concane ⁊ impire poi le concan-
tade dī melle o d̄ zucharo. Et poy
se meti al socho in suro le brare cez
cōdā dolo prima dintorno o de luto
o de stopa infusa in aqua. acio che
de nisuna parte gli possa intrare al-
tro humore ⁊ p̄ q̄sto modo cotto e
mangiato conserisse molto al stōa-
cho ⁊ induce lo appetito. Et lo suo
siropo remoue la ebrietade sel se ri-
cene dopo il manzare. Conserisce
ala asma ⁊ al pecto ⁊ lenisse lasperi-
tade del ginttore ⁊ dela cana del
polmone ⁊ p̄p̄riamente la mucila-
gine dela soa semenza p̄hibisse el
spuro del sangue. El cotogno p̄si-
stello e stipticho ⁊ qñ el se riceuead

Stomacho auante el cibo cōforta el
stomaco ⁊ stringe el vētre e quādo
se riceue dopo pasto el fa bono sigil
lo ne lo stōaco ⁊ p la soa stipticitade
cōprime el cibo ⁊ solue lo ventre e
sel se māza ī grāde quātidade el fa
descēdere il cibo indigesto e q̄sto q̄si
vna comune regula dī cibi stiptici
⁊ p̄si ināti pasto stringono el vētre.
Et da poꝝ el pasto lo fāo passatino

El castagna e calida in pri
mo ⁊ secha in secundo ella
he de vna bona ⁊ grāde nu
tritione se ella e masticata beñ ⁊ se
ela se padise bene ingrassa ⁊ confor
ta lo appetito. Ma ella e de melio
re nutrimento se la castagna se mā
za con zucharo o con melle da q̄l
li che hanno le complexiōe fleuma
tice le castagne sono de dura dige
stione ⁊ infiano el ventre generādo
alcuna ventositade ⁊ alcuna volta
inducano il dolore del capo per la
dificultade de la digestionē ⁊ p la
loro sumositade richiusa nel stoma
co la aflatione loro remoue il suo
nocumento ⁊ stipticitade perche li
soi corpi sono rehumectati ⁊ lenifi
cate acio che contempri la sicitade
del pecto ⁊ del corpo ⁊ prouocan la
vrina se si infundano in aqua tepī
da alcuni deli auctori biasmano la
castagna che in lo suo nutrimento
ella e simile alla gianda. Onde
dicano ch le castagne non sono nu
trimento da homini. Ma piu tosto
da porci.

Grisomule o vero mogna
ghe o persich picinine sono
fredez bumide in secundo

generano grosso ⁊ viscoso fleugma
⁊ lo ventre infiano ⁊ cōmouano el
suo nutrimento e d vna veloce pu
trefactione impo che te prepara ad
feore putride. Non dimeno la soa
infusiōe remoue la sete ⁊ gioua ale
febre acute. Sono conueniente al
stomaco confortandolo piu che nō
fanno le persege. Ben che alcuni
dicono che noceno al stomacho ex
tinguendo el calore naturale ⁊ e ve
ro del stomaco fredo. Et lo mō de
conezere el suo nocumēto e che de
auanti el cibo e da poꝝ eē sia recen
uto lانسio ⁊ la. Mastice con il vino
puro vechio ⁊ odorifero o vero vna
passa ⁊ q̄lli che hanno el stomacho
fredo piglāo melle. Et se si piglāo
da poꝝ el cibo sopra natāo al stōa
cho ⁊ se cōuerteno in putridine.

El capparo e calido ⁊ secho
in secundo ⁊ he de piccolo
nutrimento conierisce ala
strictura del pecto ⁊ apre le opilatio
ne d la nilza e dī fidego. Et ppria
mte cōforta la nilza e la clarifica e
vacuando da essa le materie grosse
⁊ melāconice puoca la vrina ama
za li lumbrici ⁊ excita el coito ⁊ ha
virtude triacale contra el veneno ⁊
luso suo cou lo aceto e molto lau
dabile al tempo pestilente ⁊ laceto
correze el suo nocumento.

El zucha e frigida ⁊ bumī
da in secundo el nutrimen
to genera fleugmancho ⁊
puoco ⁊ velocemente descende fa
humidire el stomacho exingue la

fete subuene ale calide complexiõe
ale frigide e contraria. Non dimẽo
la natura de la zucha e generare ta
li humori quale sono le cosse gli so
no admittre con calide cosse genera
humori calidi z con fredi fredi Et
con el vino di cotogni o de pome
granate z con agresta e bona a ql
li che hanno complexiõe calida ex
tinguendo la sete z refrigerando el
calore naturale z con spetie z melle
conferisce ale complexiõe fiede la
soa menestra cõferisce ala tosse z al
dolore del pecto per la frigiditate.
El stomacho z li interiori infrigida
z alcuna volta genera dolore d cor
po Ma se da poi la soa elixatione
sera spremuta el se romane la soa
superflua humiditate. Et cossi se
pora condire con succo de agresta o
con specie secondo la indigentia d
la complexiõe. Et de questa pre
paratione se rendemeno putrescibi
le perche la zuca da persi genera
humore fredo z facile putrescibile
extingue lardore de la vrina z se la
prouoca z marime la soa semenza.

El cucumero e frigido z hu
mido inscõo humori grossi
z duri genera z he de diffi
le digestiõe z tarde descende del
stomacho z e disposto a putrefactio
ne de humori donde excita sebz pu
tride. El cibo chel troua nelo loco
de la bõcha del stomacho incrudis
se acio non si possa partire del stõa
cho. Remoue la seta extingue la
acuitade del calore febrile la soa a
quositate. la polpa z la semẽza soa
prouocano vrina. z extingueno el

suo ardore: el suo ardore fa reuini
scere quelli ch hanno la sincopi ca
lida z la soa radice fa vomito. ele
foglie soe conferiscono al morso d
cane rabioso.

Struli son molto simile ali
cucumeri. ma generano hu
mori piu fredi z piu grossi z
piu noceno al stõacho z sono d piu
lõga digestiõe. li citruli crudi discor
reõ p le vene z disponeno el corpo
ad lõge febre. z pciosiacosa ch fano
tropo lõga d mora nelo stomacho:
noceno piu ala neruositate d stõ
maco. z lo suo spesso vso ppara a
corruptione d venenosi humori. la
sua medulla genera piu pfecto hu
more. le soe virtude ad extinguer
la sete z ad prouocatione dela vri
na z acuiement de febrì sono simile
ale zuche.



Erese son frigide in princi
pio z humide in secondo e
sono de tre specie cioe dol
ce accetose piccole z accetose gran
de dolce z accetose grande generão
mali humori grauão lo stomacho z
le intestini z aptissime a putrefactio
ne z generatiõe de vermi dõde ppa
rão li corpi a febre putride: le acce
tose grãde son de pegioz qltade z
iducão mazoẽ graueza ne lo stõaco
e accetose picinẽ gñrano megliori
hñori ne hão tãto delo humido pu
trescibile. z partecipano de alcuna
stipticita de reprimeno la colera ex
tingueno la sete z inducono appe
tito z migliore son qlle che son se
che z se reseruano in vso del suo su

co sechato al sole ⁊ conseruato in vno vaso vitreato se fa bon sapore sel se distempera cō aceto o con succo de pomi aranci o agreſto ⁊ questo incita appetito fra tutti li altri loſengeuoli ſapori.

L cicero biācho roſſo ⁊ negro. el bianche e calido in prima e ſecho nelo principio del primo. ben che alcuni dicano chel ſia humido. el roſſo e piu calido ⁊ piu ſecho del biancho elo negro del roſſo. Tute queſte ſpecie ſon non de migliore nutrimento che le ſaue hanno non di meno la diſpoſitione inflatua e lo negro e de meliore virtude che lo roſſo e lo roſſo ch'lo biancho. Clarificano la voce giouano al pecto. ⁊ la magiore parte ſono de bono nutrimento ⁊ de la farina deli ciceri ſe ne fanno ſorbici tunculi in la diſpoſitione del pecto ⁊ ſe deno cocere cō laqua in la q̃le ſono ſtati ⁊ denno eſſere māzati cō lo brodo de la ſoa prima decoctione perche nelo brodo e la virtude meglioze del cicero li ciceri remoueno la opilatione del ſidego ⁊ de la milza producono bono ⁊ viuido colore in la carne rompeno la preda ne le rene ⁊ nela veſſica puocano la vrina ⁊ nocēo ale piage dele vie dela vrina generano ſperma ⁊ incitano el coito ⁊ ſcacciano dal corpo li vermi: zucharoli. El cicero verde genera iupfluitade nelo ſtoacho ⁊ in le inteſtine ⁊ fa triſto odore de la bocha. Et la ciſerghia ha la virtude di ciceri bianchi. Li ciceri ne

gri ale opilatione ⁊ rompere la preda ⁊ ad deſcaciaꝝ li vermi ſono migliori ⁊ li bianchi in accreſcere la materia del coito ⁊ in prouocare la vrina ſono migliori la loſione del brodo de li ciceri mūdifica la codega da la rognia e dal priurito.

La verza e de molte ſpecie ma el domestico q̃le vſano in cibo e calido e ſeco i primo genera ſangue groſſo ⁊ melanconico ⁊ alcunauolta fa veder mali ſomni ⁊ lo nutrimento ſuo e pocho ⁊ noce alquanto al ſtomaco ma cō dendoſe con carne graſſe o galina e de migliore nutrimento ⁊ le caule del verno ſon migliore che quelle de la eſtade expurga li humori ſlegmatici dal pecto leniſſe el ginitore ⁊ clarifica la voce la ſua ſemēza cō laq̃ de li lupini amaza li vermi la verza ſe la ſe manza cō il primo brodo fa lo ventro lubrico ⁊ puoca vrina la ſua ſubſtantia e corpuleta ⁊ gitato via el primo brodo conſtrege el ventre p la ſeconda decoctione ⁊ maximamente ſe con eſſe verze ſia cotto alq̃nto de ſormaghio veghio como de ſopra e dito de la bieta la ſua decoctione ⁊ la ſoa ſemēza retardano la ebrietade ⁊ la remoue ⁊ queſta rardē aſſigna ariſtotile neli ſoi problemi p la virtude ſoa diuretica puocando la vrina ⁊ fa prouocare el vino ala via de la vrina ⁊ lubricare donde mancha tanta caliginosa euaporatione al cerebro ch'cauſaua la ebrietade el ſuco ſuo cō vino conſerisce al morſo del cane

rabioso. Adimeno questa herba
quale dicemo caulo e propriamen
to brassica. Lo caulo e vna genera
tiõe duno nome de ciascuo germie
astile de ciascuna herba p lo quale
cresce in alto 7 pche la brassica a p
la maior pte qsti cauli p li quali cre
sce 7 germina in alto ch son meglio
ri p te brassiche 7 si se ha contracio
la denominatione de cauli como a
ppare p plinio 7 p li altri docti sim
plicissi i lingua latina. Ipo li vulga
ri noiano le altre herbe in numero
singulare brassica in plurali caulo.

L caseo o formagio alcuna
volta de lacte 7 alcune uol
te se fa diferi quale se dice
recocta. el caseo e diuersificato secõ
do che le fresco e vecchio 7 secõdo
che le salato 7 non salato. el fresco
e fredo 7 humido in terzo ben che
alcuni dicono in primo. 7 lo salato
secho ha caliditate 7 siccitate in ter
zo. 7 lo salato 7 non seco la virtũ
mediocre tra lo fresco 7 lo vecchio.
ql caso e migliore che declina qui
dalcũa suauitate 7 dulcedine 7 che
nõ sia tropo sallato e che sia mezo
tra el duro e lo molle. e tra el visco
so 7 fragibile pche el caseo de quelli
extremi e catiuo. 7 la bontade del ca
seo se varia secondo la varietade
dli animali dali quali se caua el la
cte. se varia ancora secondo le re
gione 7 secondo la diuersitate de
le herbe quale vsano le bestie che
lactano. el caseo fresco e bono e de
molto nutrimento 7 impinguatiuo
7 e bono cibo a quelli che sputano

sangue dal pecto 7 sanguinamento
al pecto idest al stomaco bẽche alcũ
dicano che non conferisce ale frigi
de camplerione. el caseo vecchio e
de difficile digestiõe. 7 e grauiatiuo
e catiuo al stomaco 7 quelli che lo
vsano molto incorreno nel dolore
del ventre 7 e de poco nutrimento. 7
facilmente conuertibile in bñori cole
rici. e lo vso suo fa smagrire el cor
po. lo recocto e pegiore chel caseo
fresco. e ch in caso mezo salato 7 e
de migliore nutrimento chel caseo ve
chio. el caseo genera la pda in le re
ne. 7 la vesica 7 marie ch e bñido.
e manzãdose cõ cose diuretiche che
fanno penetrare a qlle vie e costi an
cora fa putrificare le iuncure di go
tosi. 7 chi fusse disposto a la genera
tiõe dele ranele e da la pda se die
guardar dal formagio pche costi co
monedo la argilia o vero creata o
terra viscosa puertisse p la decoctõe
in matõ e pte costi se genera le azẽ
le in le vie deli vrine p li bñori vi
scosi e grossi p lo adurẽte calore le
quale vnite insieme se pstituisse la
pda. 7 la generatione de tali bñori
viscosi. el caseo e aptissimo 7 ppria
mente con macharoni lasagne 7 mã
zare de pasta. El caseo vecchio ru
stito o pesto e lauato alcuna volta
con aqua rosata restringe el fluo
mirabilmente. Et ben chel caseo
sia de questo nocumento. Adimẽ
pigliando sene vna pocha quantita
de da poy el manzare corrobora 7
conforta la bocha del stomacho 7
de quello e bono sigillo. Reprime
lo ascenso de li fumi al capo. La

sacietade ⁊ lo fastidio de li cibi dolci ⁊ vinctuosi prouēiete remoue

NE ue conturbati reuerēdisi-
mo padre chel caseo vñsia
cossi familiare p che p la lō-
ga p̄suetudine ⁊ auīditade de lo ap-
petito a quello vñ tolle vna grand
parte del suo nocumēto. Et como
in le regule generale edito el cibo
consueto ⁊ ch con appetito se rice-
ue: si bene sia male genera mīliore
sangue che nō fa el cibo piū lauda-
bile ⁊ non manzato con tanto ap-
petito ançi la consuetudine da pue-
ritia del manzare e de tanta viriū-
de che lo veneno ⁊ medicina vene-
nosa se conuerteno in bone sāgue.
Vnde apreso a quelli de india:
quādo auēano alcuno catino signo-
re o Re: nutricaueno pute de her-
ba dicta napello quale e venenosis-
sima. Incomīciando da picola quā-
titade ⁊ continuando poyp p tale cō-
suetudine manza veneno in loco d
cibo dicta herba ⁊ tuti quelli Re o
signori che haueuano coīto con lo-
ro moriuano.

LA carne tra tuti li cibi e d
optimo nutrimento: conforta
el corpo: corrobora ⁊ igras-
sa: ⁊ lo suo cibo e de propinqua cō-
uersiōe in sangue. Et impo q̄li ch
mangiano molta carne ⁊ ppriamēte
con il beuer del vino incorreno in
repletiōe p la qual cosa abisogna
spesso de flobotomia o vero de me-
dicina solutina scō la oportunitad
la bontad ⁊ la malitia de la carne
se varia p molti modi li quali biso-
gna intēdere p la cōseruatione de

la sanitade. El primo modo se fce-
ue p la differētia del sero El segō-
do modo se piglia p la differētia d
la castratiōe. El terzo p la diferen-
tia de iuuentude ⁊ de la vechiezza.
El quarto p la differētia d le regio-
ne doue habitano ⁊ de li lochi ⁊ pa-
sculi che hanno. El quinto p la dif-
ferētia de la grassenza ⁊ magrezza ⁊
de la sanita ⁊ infirmitade. El sexto
p la differētia de li tempi delano
in li quali se manza la carne. El
septimo per la differētia delo artifi-
ci ⁊ del modo de pparare e del co-
cere. Octauo p la differentia dele
specie de li animali secondo la lo-
ro ppria natura. El nono p la dif-
ferentia ⁊ diuersitade de li mēbri.
La prima differētia. Cōciosia cosa
che ogni mascolino sia piū calido
piū secho de ciascuna femella d la
sua specie se variara la soa bontad
de la carne secondo el sero Ap̄sto
ala variatione de la natura de le
specie de li animali. Et ben che p
la maiore pte la carne de li maschi
sia piū laudabile de la carne de la
femella. Non dīmēo in alcune spe-
cie la carne de la femella e piū la-
udabile como la carne de la capra
p rispetto al becho ⁊ la carne de la
galina p rispetto al gallo. De la se-
cōda differētia vedemo li animali
castrati essere melior che li maschi
⁊ le femelle d q̄lle medesme specie
p̄ch li maschi castrati sono meglio-
ri ch le femelle p la natura mascu-
lina ⁊ meliori sono ch li maschi p
ch la castratiōe remete il caloꝝ nāle
⁊ simelmente la sicitade ⁊ ad vno tē

peramento de specie se reducono li
 animali castrati perche bene che as-
 simigliano ali maschi nō sono po-
 offesi dal coito perche como dice
 aristotile in le parte deli animali.
 li animali che vsano molto e coito
 tosto se inuechiano ⁊ le soe carne
 ericano ⁊ se indurano ⁊ acquistano
 la natura de la vechiezza. ⁊ per cō-
 paratione ale femelle nō sono offese
 dal parto o dal ouizare. noy ve-
 demo le capre vache pegore ⁊ simi-
 le animali non parturienti: ch̄ hāo
 meliore carne che quelli che partu-
 riscono ⁊ le galine che non fano
 oua essere migliore: ⁊ impero se di-
 ce che le galine sono migliore nelo
 verno che de tuto laltro tempo de
 lano perche nel autūno per la ma-
 iore partelassano de fare oua. e p
 questa casone le femelle de li ani-
 mali sono anchora migliore castra-
 te che non castrate como appare ne
 le scrofse castrate ⁊ galine che sono
 chiamate caponesse. Non dimeno
 li animali castrati per essere debili-
 tato el proprio calore multiplicano
 humiditate ⁊ graseza nō molto be-
 nedigeste: le quale alcuna volta so-
 no de male nutrimento de la terza
 differentia nuy manifestamente ve-
 demo la etade de li animali conse-
 rre molto ala bontade de la carne
 La proprietade de li animali e hu-
 mida ⁊ quanto piu va inuechiezza e
 piu secha: benche alcuna volta per
 vna accidentale humiditate se po-
 teria inhumidire quelli animali ch̄
 la loro naturale complexion e se-
 cha sono meliori in quella etade. in

la quale la loro naturale comples-
 sione e siccitate e tēperato con la hu-
 miditate de la sua etatiua comple-
 xione. e così vedemo ch̄ la carne ca-
 prina ⁊ bouina e migliore in la eta-
 de lactatiua pche la sua naturale
 complexion e siccitate e contēpera-
 ta cō la hūiditad etatiua ⁊ puerile
 cōplexione che nō accade così veli-
 aiali che naturalmēte hāno hūida
 cōplexione ⁊ impero dicemo che lo
 agnello ⁊ lo porco in lo tēpo de la
 lactatione sono d male grosso ⁊ hu-
 mido nutrimento grauantē el stoma-
 co pche la naturale cōplexione se
 adiunge cō la humiditate etatiua
 ⁊ puerile cōplexione: ma andando
 la etade piu inanti la loro humida
 naturale pplexione nelo loro etati-
 uo discorso se contempera a magio-
 re siccitate. ⁊ impero ap̄so ali me-
 dici ⁊ propriamēte ap̄resso ali arabi
 doue non e molto in vso la castra-
 tione dli moltoni e molto con grā-
 de laud̄ exaltata: la carne d lo agne-
 lo de vno anno dñanti ala polidē
 ogni carne de animali vechi e pes-
 sima e d difficile digestione ⁊ d ma-
 li humori e sinelmēte de animali
 che escano del ventre o de proximi
 al parto. ⁊ li vceli denanti che sia-
 no nate le bone piume generano
 humori putrescibili al stomaco ⁊
 abominabili a tutto el corpo. de
 la quarta differentia nuy vedemo
 li animali essere migliori secon-
 do la diuersitade de le regione co-
 mo e de lochi montuosi ⁊ saporosi ch̄
 producono migliori castrati e de
 subtile e piu legiere e piu saporosi

rite carne che le maritime e lo pna
rio e dele ragione palludose de mi
gliore herbe e pasculi se pducono
meliori humori e late e carne. et tato
meliore carne pducono li animali
quanto che bano piu pportionati
cibi ala loro natura dode dicẽo ch
la carne porcina de gianda sia me
gliore che qlla d le herbe e li capon
ni e galine eẽre migliore ch son nu
trite d fornito o de meglio: che qle
sono nutrite d herbe o d crusca. d la
qnta differẽtia li aiali assolutamente
che tẽgono el mezo tra la grasiezza
e magrezza sono meliore dele altre
pche molta grasiezza abbate lapetito
debilita el stõaco ipaza la digestiõe
et ppara el corpo a mali bñori dode
a cautela d le carne grase se die ele
gere la piu magra p manzare. e de
la carne magra la piu grasa. d la ser
ta differẽtia li aiali calidi son melio
ri nelo verno: eli fredi ne la estade.
d onde la carne porcina apssõ a qli
che lo appetito nõ li cõtradice e me
gliore nela estade che nelo verno p
la soa humidita se eli pipioni sono
megliori ne lo verno che in la esta
de ele quaglie sono migliore nelo
autũno ch in la primavera eli ucel
li picinini qñ nidificão nõ sono boni
ma nelo autũno qlli che se nutri
cano de fighi et vue sono migliori:
et li dordi sono migliori ne lo uerno
mẽtre che non si exercitano tanto in
volaf nel tẽpo de la neue p che va
no p terra apssõ ale radice de li
arbori cerchãdo vermicelli p el loro
pasto de la septima differẽtia grãde
differẽtia et diuersitade acquistano

le carne dli modo d apparichiarli le
carne grge e melio de rustirle che
alerarle. et acora son meliore butã
dole sopra la viuace brasa acio che
la sua supflua humidita discorra e
se resoluta sopra li carboni e diuerti
piu sech le carne magristie e melio
de a lerarle ch de rustirle acio che
la soa siccitade se cõtãperi cõ la loro
hũiditade aqã. le carne che tẽnana
tra la grasiezza et magrezza se possono
rustire et alerare como se vole po la
natura dlo aiale e delo appetito de
qlo ch la amãzare: et de alcũ aiali
son le soe carne migliore rostite co
mo de porci et altri aiali bñidi et de
alcũe son meliore alerate como sã
le carne bouine et d li altri aiali se
chi: et carne frite: e carne cucinate i
vna pignata o vaso anegato e stu
fate sono como meze in virtute tra
le alirate e rustite auẽgi dlo che le
frite siano piu ppinq ale rustite et i
lo brodiolo in la pignata crucinate
ale lirate et eda guardar che le car
ne rustite ñ são forẽmẽte copebiate
anzi são lassate discopre che qñ le
carne rustite se cõpno tropo e ch ñ
possano euaporare se puertẽo in vẽ
tostatõ como voglino li auctori et se
e per experientia veduto et trouato le
carne rustite sono d meglio: e ma
gior nutrimento et piu puẽtẽte ali cor
pi robusti et d piu difficile digestiõe
et generano piu seco nutrimento ch le
alirate pch le carne alerate são piu
bñid d la bñiditad aqã et acidẽtale
bẽ ch le carne rustite são piu bñide
de bñiditade ppria ch le alerate. et
ipo ele piu de nutrimento in le carne

rustirè ch in le allirate. la carne rustitata se coge in la soa bñiditate z la alirata in l'altrui che caua la soa bñiditad. donde la carne allirata se rède piu secha de bñiditate propria ch la rustita ne la carne da rustire se di icotinète aporciare ale bzare z grā socho pch sano la crosta intempestia z si e ipedita la penetratione dl calore ale pte intrinsece e la scoctoe de le parte cētrale. imposito aristotile ch era piu artificiosa cosa lo arostire che lo alirare in sopra d'cio le carne oltra le loro proprie nature acquistano virtude tale quale sono le cose cō le quale sono p'dite. de tutte qste regule e de le altre lasiamo de dire qui p' casone de breuitade la experienza ne fa testimonianza. de la octaua diuersitad el e cosa chiara che alcune specie de aiali bāo migliore carne luna che l'altra absolutamēte tra li aiali volatili el e migliore la carne de la starna o farano e galina. e tra li aiali siluestri el capriolo e lo porcho singiaro giouene. inanti la polutione e similmēte in li mēbri e differētia pch sono migliore carne quelli di testicoli e de le mamelle che del fidego e de li altri mēbri. z acio che d' qsta octaua differentia o diuersitad se abbia noticia se meterāo quasi le virtude de ciascuna specie de animali comestibile e de li soy mēbri. z pñā incomēzano dala starna como dal piu nobil la carne de le starne e de le piu subtile e piu legiere carne d' tutte le altre velle. z declina a temramento ingrassa el corpo conforta

el core z cura la sua debilitas conferise al fidego al stomaco z ala idropesia z fa augmēto in coito z a qsti che voglio eēre guardati cō simile regimēto e piu conueniēte e meliori sono li soi puli. la carne de la p'dice pche la p'dice e specia de starne. auēga dio che alcūi dicāo altramēte da bono augmento nelo cerebro z nelo itelecto excita el coito z augmēta la sua materia. la carne del fasiano auenga dio che auerois voglia che sia la migliore carne de tutte le altre vcielle niēte di meno in bōta de e meza tra la starna e la galina: la carne de li galli el e migliore q' la de q'lo gallo che non canta e ch non ha fato coito. e de la carne de la galina e migliore che non a ancora fato oue. migliore e q'la ch e rustita nel vētre del capreto. z alcūi deli antichi auctori lodāo li caponi esser migliore de tute le altre carne volatiue z la carne di pulli fa augmēto nelo cerebro e nelo intellecto e lo pullo maschio e migliore de la femella. la carne de la galina pforta el pecto f'tene el fluxo dl sangue dl naso clarifica la voce el ingrassa el corpo el brodo dl galo vecchio e solutiuo e beuto cōferisse al dolore dl vētre la carne d'la coturice d' lei se teme el spasmo pch manzano alcuna volta lo eleboro herba venēosa z spasmo z alcuni antichi dicono el suo nutrimento essere optimo z generatiuo de sperina dela coturnice e dela quale tra li auctori e grande discordantia li periti apresso la istoria dela lingua latina intende

p li coturnice le quaglie e cossi ha
inteso el trāslatore de auicena nelo
capitulo de coturnice scriuendo le
proprietade dela quaglia che de q̃l
la se teme el spasimo perche man
za lo eleboro. e molti auctori per la
coturnice intendeo vno vcello ma
zore dela perdice cō le pene pincte
z e in bontade dele carne de la per
dice de la carne deli columbi. li pi
pioni sono calidi z humidi supflua
mente z quelli che comenzano a
volare sono de piu legiero e me
gliore nutrimento. non dīmeno li
pulli di collumbi molto se conuen
gono ali fleugmatici z ali colerici
se deno condire con lo agresto o ve
ro con simile cose alterante a frigi
ditade li columbi vecchi son de du
ra digestione e de nutrimento non
laudabile de la carne dela tortora.
alcuni dicono che la carne dele tor
tora e perdice e de equale conditio
ne z errano el suo nutrimento e sti
ptico e mirabilmente conferisce al
fluro del ventre. Auicēa lauda la
carne de la tortora essere migliore
de tute le carne volatile z si se dice
in arabico duraz vel alduraz. E
questo e che in la regione de auice
na son migliore che in italia como
dicono alcuni che habitano li o ve
ro per che la tortora per soa proprie
tade conforta el cerebro z la virtu
de intellectiua z fa augmento in
coito. La carne de la passera e cali
da e de male nutrimento e de diffi
cile digestione z commoue lurtur
la carne de la lodola e per si sip i
ca. Strinze il ventre ma el suo bro

do per la soa nitrositate quale ha
contracta nel cuocere fa il ventre
solutiuo. La carne de la anetra e
piu calida de tute le carne volatine
domestiche conferisce ale frede cō
plerione e noce ale calide se non
si altera per condimenti frigidi in
grassa. Resolue la ventositade z
clarifica la voce. E quando la car
ne soa se padisse e de grande nutri
mento z propriamente el stomacho
o vero il suo grisillo. La carne de
locha e piu fredda de quella del ane
tra e da quella he pocha differen
tia z le migliore parte de quella so
no le ale el pecto o vero el ventre.
La carne de la grua del pauone dī
struzo e deli grandi vcelli sono de
grosso nutrimento z de difficile dige
stione ne p nutrimento molto cōdecēte
la carne de li vcelli volanti aquati
ci che vsano e stano i li lachi fiumi
z prati aquosi e grossa e genera su
pfluitade z lo suo vso n̄ e laudabile
li vcelli minuti sono de bono nutri
mento z p̄p̄riamente q̄n nō fanno nido e
che son grassi. E de q̄sta cōditiōe
he il dordo ma se teme de la come
stione dī suo stomaco o vero grisello
p̄ che alcuni dicono chel manza el
Napello che e herba venēosissima
la carne de la quaglia e calda z hu
mida ma al tempo dī la primavera
q̄n le quaglie tornano da noi e me
lācōica e secha e dī male nutrimento
ma in lo autūno q̄n ella e grassa p̄
sta bono nutrimento z se fa de facile
digestione augmēta el coito e la soa
materia. de la proprietade dī la qua
glia e piu da credere quello ch̄ dī

sopra e ditto dela coturnice la carne del capriolo e d la carne siluestre piu laudabile e de bono nutrimento e de poche supfluitade anenga dio ebl sangue generato da qlla tenda aqualche melaconica la carne del lepore e de pplexione secca e frigida. Ben ch in alcuni lochi se dica ch sia de pplexione calida e de bono nutrimento ma e generatiua de humori melaconici piu che qlla del capriolo e lo suo caghio e costrictiuo del vtre e e tiriaca ad ogni veneo e lo cerebro de lepore sa psto nasce re li detti ali puti. la carne del capto e vna migliore carne che sia de le domestiche quale n ha secho alcuna admittide de malicia. Saluo se no he molto ppinqua al parto p che allora ella ha in si vna viscosita e humiditate supflua e mentre chel capreto e grade e grasso la sua naturale pplexione secca e pteperata de la humidita etatiua e p qsto genera legiero subtile e tepato sangue. Me e in conuiente a qlli ch molto se affatichao p ch tosto se resolve p la sua subtilitate e tenerezza de la substantia del nutrimento ch se genera d qlla. la carne di moltoni castrati e migliore che la carne de li agnelli genera molto e bono sangue ella e calida e humida e qsi dclina a temperamento como fusse giouene li de crepiti como di sopra se diceua sono pessimi. la carne bouina e fredda e secca e d difficile digestione e gura nutrimento grosso torbido e melaconico e pparatiuo a febre qrae noce ali rognosi e leprosi la carne vitelli

na p la teperanza de la etade como di sopra se diceua e qsi d vno bono e teperato nutrimento la carne porcina se varia in bontade e malicia como le altre carne secondo la variatone de le etade ela e molto humida e viscosa el nutrimento suo e bono e molto conuenienti ali corpi robusti piu che ali delicati pche le de tarda resolutione. ma p la sua viscositate noce a li paralenici e gotosi e a qli che hao el dolore di fianchi e dela pda e ole rene o vero vesica: ma la carne porcina siluestre e piu laudabile se le giouene como d sopra se diceua ela carne del ceruo e qsi simile ala carne del boue la carne del rizo alcuno e terrestre e alcuno e montano la soa carne e resolutione e exicatiua. el suo uso ben ch n generi molto boni huori no di meno ela e de molte virtude conforta el stomaco resolve el ventre gioua ala lepra e ala rognia la sua carne sallata conferise ali idropici e la pda de le rene e la soa continuatide conferise a qlli che pissano in lecto in modo che glie quasi vna fatica de vrinare quantuche alcuni dicono che prouoca vrina e conferisce al morio deli vermi venenosi.

Resta mo adire deli particolari membri deli aiali volatui e primamente del cerebro. li cerebri d li aiali volatui sono migliori la carne po del cerebro e frigida e humida e gura huori flugmatici iduce fastidio al stomaco e sel se mazia da po pasto prepara vomito impo el cerebro e da eere mazato i principio del

pasto condito con specie o cō aceto
o mēta e cose simile da bono nutri
mēto sel se padise cōferise a q̄lli che
hanno calida p̄plexione accresca la
materia del coito ⁊ lenisse el vētre
le ceruelle sono tute salubre ali ve
neni beuuti ⁊ ali morfi deli veneno
si quando se manza acq̄sta laude e
maximamente attribuita alo cele
bro d̄lo lepore e delo coniglioli ca
pi deli aīnali sono di grosso nutri
mento ⁊ preparano a febre colerice
molto pero nutriscāo ⁊ accrescono
la materia dela sperma li ochi se
eli sono: sono duno tenero e grasso
animale ⁊ a cercha loro grassezza so
no frigidi ⁊ humidī e sono de bo
no nutrimēto la lingua genera hu
more humido ⁊ quasi tēperato tra
el mole e lo duro e se ella se māza
con carne ghianelosa quale gli sia
adiuncra donde se causa la salua e
ben per la sua humiditate de fare
che ella sia condita cō boue e dolce
specie. el core e frigidō ⁊ secho. im
pero e de melanconico nutrimēto
e tardo se padisse e molto nutrisse
ne questo contradice a q̄llo che vi
sopra e d̄to el core essere fontana d̄
calore nel viuente e fundamēto de
vita. altramenti sono situati e gra
duati li mēbre del viuente in la cō
plexione p̄ respectō del mēbro tēpe
rato nel nostro corpo. ⁊ altramente
quelle medesime membre morte so
no in comparatione a nutrimēto o
vō cibo tēperato. adonca el core vi
uente e calidissimo in la generatio
ne de li mēbri viuēti. el core mor
to in generatione de li cibi e fredo.

e così e deli animali viuēti como
lo lepore in generatione deli aīali
e fredo e seco. ⁊ nō di mēo li aucto
ri metēo la sua carne in generatōe
deli cibi essere calida e secha e le
molto dīfferēte a guardarli vna co
sa in p̄paratōe d̄li viuēti da q̄la e da
si medesimo guardato ī comparatōe
deli cibi. el polmone e fredo e hūi
do gnā hūore ⁊ così in generatione
de li cibi e de frigida ⁊ hūida com
plexione nō di mēo in la generatōe
deli mēbri viuēti ⁊ d̄ calida e secha
p̄plexione naturalmēte el polmone
e d̄ facile digestiōe p̄ la raritate ⁊
leuitade ⁊ e d̄ pochissimo nutrimento
el fidego genera humori grossi: ⁊ e
de difficile digestiōe e molto sta el
stomaco e remoue longo t̄po la fa
me in tāto ch̄ li auctori scriuēno ch̄
d̄ li fidegi se fa vno cibo per il qua
le p̄ vna sola comestiōe sta lhomo
p̄ alcuni di senza fame. nō di mēo
el fidego genera piu laudabile san
gue che nō fanno le carne che non
hanno grassezza el fidego deli aīali
lactanti e migliore matra li altri e
megliore q̄l dela galina o vō dela
anetra grassa el fidego deli capri o
deli bechi discorpino la epilentia e
noce ali epilentici. e quando elli lo
manzano subito incorreno in la epi
lentia. lo fidego del lupo molto cō
feriscano al fidego de lbō e cura la
idropesta. lo fidego d̄l cāe rabioso
se da abuef a quelli ch̄ sono mor
fi da cāe rabioso e p̄ferisce ⁊ probi
bisse la paura dala abomiatiōe de
laq̄. le tete o vō mamelle sono fredi
e seche p̄ la neruositate gnā grosso

molto ⁊ bono nutrimento ⁊ se i q̃lle
e lacte el nutrimento e piu grosso.
la nilza e de tarda digestiōe genera
sangue melāconico ella ha vna ac
cetositade i si p essere stato recepta
tuo de hūori melācōsci. dōde p̃for
ta el stōaco ⁊ prouoca lo appetito.
auenga dīo che tosto saccia ⁊ tra le
altre nilze la porcina e migliore. le
alle de tute le vcielle sono piu lau
dabile de tutti li altri membri ⁊ ge
nerano meglio nutrimento e piu sub
tile p lo loro exercitio e fatigatione
megliore sono le ale de le galine e
de ocche e simelmente li colli delle
ocche ⁊ dele galline sono migliore
di colli de tutti li vcielli ⁊ tutti li col
li sono de bono nutrimento se eli se
māza il sangue pcellato dētro le re
ne sono d difficile digestione ⁊ de
horribile sapore p esser stato el suo
nutrimento d grasa de vrina. li q̃li so
no li colatorii ⁊ d loro se genera bu
mo catiuo e piu laudabile sono le
rene del capreto lactate el ventre e
de vno piccolo ⁊ malo nutrimento. ⁊ a
quello son assimiliate le interiori de
le quale se fa la tripa genera hūor
fleumatico ⁊ i grassa li vētri de li
vcielli sono de migliore nutrimento e
specialmēte de le galine e dele ocche
la tonica itiorie deli stomachi deli
galine. ⁊ ancora deli vcielli desica
ti conferise ala bocha del stōaco ⁊
al suo dolore ⁊ de quella li medici
componeno vno bono lectuario a
q̃lla intentiōe. el testiculo e meliori
di aiali giouēi p̃ch deli antichi nō
se padisse meglio e il nutrimento d le
mamelle che q̃lo di testiculi excep: o

rrī

di testiculi di gallo. di q̃li sō di mol
to ⁊ asai laudabilissimo nutrimento
li pedi debēo essere boni cocti ⁊ so
no de bono e leziero nutrimento e bē
che siano neruosi non di mēo sono
de facile digestione giouāo ala tof
se secha ⁊ al pecto leniēdo la soa as
peritade giouano ale vlceratōe d le
vie dela vrina ⁊ ben ch siao per la
soa viscositate solutiui. n dimācho
giouāo ala dissinteria ⁊ strigono el
fluro di ventre li pedi denāze sono
meliori de li pedi de orieto. el cina
momo ⁊ el cumio cerca de sopra in
septimo capitolo d le specie. cenola
in lo capitolo di acumi citerda in
capitulo di ciceri. columbo castrato
coturnice capriolo ceruo cē bella ca
po collo tutti sō i capitolo d carne.

Datilo e caldo e hūido i
prio grado ⁊ tra li fructi ⁊
de bono nutrimento e de
difficile digestiōe genera bono san
gue. li datili sono differenti secōdo
le regiōne diuerse doue sono. in re
giōne calida sono piu dolci che ne
la freda ⁊ genera piu dolce opila
tione al fidego ⁊ ala nilza e piu to
sto se padiscono e sano lo corpo la
brico e generano meliore sangue.

Endiuiā alcūa esiluestre
e piu amara ⁊ alcūa dōe
stica ⁊ ortolana con le so
glie crespe. lūa e laltza vsamo i isa
late ⁊ i cibi. q̃lla ch e fresca e freda
⁊ hūida i prio ⁊ q̃nto piu pt cipa de
amaritudine tāto ha mācho d frigi
ditade ⁊ hūiditade. non di meno al
cuni dicono ch la siluestre e frigida
in prio. ⁊ hūido in po ben che la in

diuina nō generi bō sāgue così como
la lactucha pure ha migliore virtus
e la saluaticcha e meliore che la do
mestica apre le opilatione dī fidego
e dī le vene e extingue la mala cali
ditade remoue lo fastidio del stoma
cho producto per la caliditade que
lo confortando e cosa optima mā
zata al stomacho caldo o vero em
piastrata suso. Questa singular vir
tude ha la endiua tra le altre her
be che la presta giouamēto al fide
go tanto in materia calida q̃nto in
la freda i la calida p le rasonē d le
q̃litate manifeste īfrigida p rasonē
de aperitione de le opilatione e de
la soa pprietade oculta. Quāto se
māza cō aceto p̃forta el stomacho e
stringe el vētre la endiua cō la soa
radice pistata e empiastrata o vō el
sucō suo beuuto p̃ferisce ala pūctu
ra de li scorpionī e de le vespe e de
li catini e venenosi vermi.

Rucula: vna e ortulana e
altra siluestre calida e in se
cundo e secha in p̃sō mala
treicha ha la humiditade in primo
bē c̃h ella sia inflatiua nō dimeno
ella apre la opilationē del fidego mā
zata sola īduce dolore d testa el q̃le
cō la indiua oporcillana se f̃moue
insopra de c̃to la rucula produce di
uersi effecti secondo le varie cōple
tione e diuersa quantitate da q̃lla
se dēno guardare li colerici e sāgui
nei saluo se nō se māzasse cō le pre
dite herbe fredē. Se de q̃lla sola
se ne manza assay aguzza el sāgue
remoue la luxuria e desicca la sua
materia e manzata tēperatamente

conforta la digestiua incita el coīto
e accresce la soa materia e propria
mente manzata cocea.

Emulā e calida e secha in se
cōdo bē che p̃rega in se al
quāto de supflua būiditad
noy vsamo la radice sua o in insa
lata cū la sua amaritudine o cocta
in tortelli cō oue e ceruelle e simile
cose. El suo vso e meliore nello
verno. Conforta el core e mūdifica
el pecto elo polmone da supflui e
viscosi humori gioua al stōcho re
pieno apre le opilationē del fidego e
de la nūza el suo supfluo vso dimi
nuisce la sp̃ma e putrefa el sangue
cōferisce ali podagrici siatici e ali
li dolori p cason freda e gioua al
morso di serpentī in sopra decio la
emula e ppriamēte el sucō suo ha
virtude singulare d amazar li ṽmi
e sagli ṽscif dī c̃po el cap̃to. e ritio
e dito di sopra i lo cap̃to. d la carne.

Ficcho c̃h e frescho e vno
pocho calido e dīclināte
ad humiditate ma lo ficcho
secho e caldo e secho in primo el fi
cho e piu laudabile e piu nutrisce
de li altri fructi q̃lo che nō e maru
to e caldo e ardēte e malo p el suo
lacte ma bē macturo e ppinquo c̃h
nō noza auēgadio che tūi li fructi
s̃iā nociui e bē c̃h la cortice dī ficcho
sia dura a padire como la codega
e la sem̃za pānicosa sia generatiuo
d mali būori p si solo si dīsmo el fi
cho se ñ e simile de nutrimento che
la carne tra li altri fructi elo e de
piu grāde e d migliore e d piu lau
dabile nutrimento. le ficche bianche

sono migliore deli rossi e li rossi deli negri. tutte le fiche po bāno uirtude de ingrassare auēga dīo che la soa ipīgnatione tosto se resolue. e la pīcipale cōditiōne del ficho e de generar bono nutrīmēto se i lo stomaco troua boni hūmori: ma se ello li troua mali z supflui z pīpīamēte el ficho secho gīra male z penetratīuo sangue e cō secho tira q̄lli catīui hūmori ale supficie del corpo e pīe cutanee p q̄sto el ficho genera pudogii e fa i hūmidire la codega exterior e suda. z ogni fico cō secho como fresco gioua alī epilentici. lenise el pulmone el gīntitore e lasperita del pecto apre le opilatīōe del fidego e la nilza bē che li hora q̄n sono apostemato p la soa dolceza pronoca la vrina e scacia li hūmori grossi dale rene e da la uestica. quello fico ch e fresco noce alq̄nto al stomaco e se co nō noce: el seco e de mirabile giouamēto i apīr le vie di cibi z pīpīamēte z cō la noce o cō la amādola. El a quāto de uirtude solutīua z pīpīante cō la amādola li pīmi fichi che son como fiori q̄li che chiamāo folizani hāo una hūmiditate supflua z indigesta z de graue e male nutrīmēto e facilmēte digestibile. z da q̄sto uiene che nō si possano secare al sole ben che producano nela pīu calida parte de l'anno e dali auctori p experīmento e trouato che manzando la matina a zexuno lo fico cō la noce e cō la ruta insieme presta speciale uirtude contra ogni ueneno z aere pestifero.

f Angi tra loro z li tartusuli

e differētia como diremo nel capitulo di tartusuli sono frigidī z hūmidī in quarto auēga dīo che alcuni dicono in terzo: sono de difficile digestione z generano hūmori grossi e se teme de la sua comestione e lo supore deli mēbri dolore di vētre apoplezia difficultade d vīnare e putrefactione con la morte. Difungi alcuni sono mortiferi z alcuni non mortiferi. E quelli che sono negri in la loro substantia verdi z azurri sono mortali. Et quelli in la supficie di q̄li e hūmiditate uiscosa z apparēte putrefactiōe deli fungi ele de stare al iudicio de li experiti in la regione doue sono se sono boni non dimeno ancora li experti in cognitiōe deli fungi alcuna uolta restāo inganati per che la specie del fungo bono per cōssa incognoscibile po acquistare el ueneno li fungi nascono de vaporosa putrefactione non de propagatione de somēza o d radice como le altre cose vegetabile la minera addōcha del suo nascimento poteria essere sulfurea o pductīua de altro ueneno impo quelli che cogliono li fungi vēno attendere e guardare che li fungi nō nascano apressio ferro ruginoso o vero arboze uenenosa o vero arboze che li dia mala qualitate como oliue ben che alcuni fungi che sono apressio a le oliue siano ancora boni attēdano ācora ale cauerne di serpēti e de li vermi uenēosi peche gia de q̄nti molto mali exēpli se veduto z molte fame glie p manzare di fungi iuui in sieme sono morti in vna nocte.

E ipo eda fugir la loro cōestōe ma se alcuna volta el suo saporato sapore ve igāna ch̄ sogna che l'itellecto obedisca al sentimento alora e de autēdere ch̄ li p̄ sono tiriacha de li fungi. Siano adōcha alirati cō li peri insieme o cō le foglie di peri e butati prima l'aqua s̄ao recocti ad p̄fectio ne e siano cōditi cō sale e specie calide e cō essi se beua vino puro e bono p̄ che in q̄sto la virtude tiriacale e bono e da poy loro m̄azar̄ peri non di quelli forono cocti con loro

Rarro e specie de formento che vsano in cibi. Ele q̄si de tēperata cōpleridē declināte acaliditate e be de molto e bono nutrimento. Genera sangue laudabile ma el suo tropo vso fa opilatione al fidego e ala nilza e noce a quelli che ano prede e armile nele rene e nela vesica. Sel sia d'ordio obtinera la natura del ordio.

Le faue sono frede e se che a presso al temperamento le v̄de tēdeno ad b̄uiditate e sono peiore de q̄lle p̄ che generano b̄uiditate supflue e nocēo piu al stomaco. tutte le faue son de d̄ura digestōe e p̄ la soa v̄tositat̄ s̄o molto inflatiue dōde se leuano li vapori e s̄ao grauaf̄ la test̄a e igrossano la testa e li spiriti e sano vedere mali somni e meliore son le exorticate e fr̄ate che q̄lle se m̄az̄ao cō la gussa. la lōga remolitiōe e la molta decoctōe e m̄azarle cō specie e herbe calide r̄mouēo la v̄tositatē soa e maximamēte butate via laq̄ de la soa prima decoctione conferiscono a la

toffer al pecto lenificandolo e con aceto e con le scorze constrengeno el ventre e

Lasoli sono caldi e humidi in primo generano humorigrossi e inflatiue e s̄ao el v̄tre mole e igrossano e puo cano vrina e p̄stano giouamēto al pecto e al pulmōe sano grauare el capo e p̄parāo a terribili s̄oni. la sinapa origano e penere e v̄io puro remoueno da loro el suo nocum̄to.

L fenocchio e calido e secho in secho noi vs̄ao le soe foglie in cibo e i infallate e tra le altre foglie de herbi genera boni h̄uori gioua al pecto e apre le vie dele opilatiōe le sue radice son b̄e cocte cō li ciceri p̄che accrescēo la soa virtude aperitiua. ma la migliore pte del fenocchio e la soa semenza prouoca la vrina e apre le opilatiōe del fidego e lo fenocchio saluadigo rompe la p̄da. ogni fenocchio gioua al veder̄ e lo vso suo acuisse il vedere. e alcuni deli antichi extimano che li serpenti in la primavera mangiassero le foglie deli fenocchio e fregano li ocbi p̄ lo fino chio q̄si escono dele cauerne acio che in loro vedere se conforti e corroborti per la debilitade che li loro ocbi acquistano per la loro longa demora nelo verno soto terra. del fastiano in capitulo dela carne.

L granello del pino declina e un pocho a caliditate e b̄uiditate e i pingua ito p̄ferisce ala s̄bilitat̄ d̄li nerui e ala loro modificatione e p̄sta ad.uto al pecto al

polmone ⁊ ala debilitade ⁊ tuti li
mēbri. incita coito e la soa materia
acresce ⁊ maximamēte māzaro con
zucharo. nō dimēo ello ha virtude
mordificatiua e noce al stōaco ⁊ ta
le nocuitate se remoue p la ablutio
ne ⁊ reuolūtōe in aqua calda e qlli
che hanno calida complexionē lo
dēno māzare con el zucharo e chi
la freda con melle ⁊ giouara al sto
maco ⁊ genera migliori humori.

D Eli pomi granati cioe el
granato o granello son tre
specie dolce. muce ⁊ acceto
se quale sono tute ⁊ frigida cōple
xione appōso ad auicēa ch naque e
fu re ⁊ vna frigida regione cioe de
la extrema parte de arabia verso
septētrione ma le acetose sono piu
frigide e poi le maze e da poy le
dolce sono mēo frede ⁊ le altre ma
apresso ali altri auctori nati de cali
da regione lo granato dolce e iudi
cato calido p ch li pomi granati in
regione frigida non douēgono mai
a tanta dolceza ch se debiano mai
iudicar calide anzi li granati dolce
in regiōe frigida sono chiamati mu
zi in regiōe calida lo vso ⁊ li pomi
granati e piu tosto da eēre atribu
ito a medicina che acibo ⁊ innanti
elcibo ha la virtude ⁊ li cotogni i
restrēzere il corpo e da poi el cibo
confortano el stomaco reprimēo li
vapori ascēdēti ⁊ extinguēo lo caloz
accidentale e le scalmane del aere
caldo ⁊ bano virtude confortatiua
del core Galina grua in capitulo
⁊ carne Gariosolo sopra in capitu
lo de le specie le herbe sono de po

cho nutrimento ⁊ aptēgono al beuer
⁊ al manzare secondo le soe diner
se nature se trouarano in diuersi
capituli.

Isoleo zenzuerini in que
sti li auctori sono discordi al
cuni vogliano che siano ca
lidi ⁊ alcuni freddi ⁊ alcuni siano se
chi ma declinano ad humiditade
sono de difficile digestione genera
no grosso sangue e sono de pocho
nutrimento leniscono la asperitad
del pecto ⁊ del polmone e galieno
disse che non trouaua che le zizule
operasseno cosa alcuna a cōseruare
la sanitade e remouer le infirmitad

L lactuca e frigida ⁊ hūi
da in secōdo e de facile di
gestione e de pocho nutri
mento ben che nutrice piu alitata
che cruda genera optimo sangue e
nutrimento ⁊ lo sangue generato da
quella e piu laudabile dogni altro
sangue generato de altre herbe ⁊ e
miliore se ella se coglie munda e n
sia lauata p che lablutio ne leua la
bontade soa laqua ancora in la soa
humiditade e frigiditade presta au
gūito e remoue la soa bona virtu
de che e nela supfice e se fa alquā
to inflatiua e suaue pero la lactuca
fa dormire e piu profondamente in
duce apetoito manzata con aceto e
cōserisce al stomaco caldo e simelmē
te alla tosse gūrata da materia cali
da lo vso suo tropo tenebra li ochi
⁊ induce debilitad viso prouoca la
vrina e remoue lo appetito ⁊ co
to e minuisse la sua materia e pro
priamente la soa semenza ⁊ se ela

e beuta spesso p̄ta grand' giouamēto ale polutiōe nocturne in somno.

Lupino p̄ sua natura e caldo in primo e seco in s̄o bē. Ch' alcuni dicano luno e laltro in secondo el lupino amaro spectat p̄u a medicina ch' a cibo amazzando li vermi ⁊ aprendo le opilatione. q̄llo e facto dolce nela frequēte remolitione d' laqua e apto a nutrimento ⁊ nō scaldala el corpo p̄che p̄ la remolitione p̄de la maritudine e la caliditat' e le d' difficile digestiōe ⁊ non oimēo genera mali ⁊ crudi humori.

Lentigia e fredda in primo e secha in terzo ben ch' alcuni dicano che declina a tēpe ramēto la soa cortice e solutiva del ventre e la medola e stiptica ⁊ e de difficile digestiōe genera el sangue grosso e melanconico e disposto a lepra e cācro ⁊ altr' firmitade melēconice ⁊ inflatiue e noce al cerebro al fīdocho ⁊ al pecto p̄ la soa esicatōe obtenebra el vedere ⁊ alcuna volta fa vedere catiui somni extingue la caliditate del sangue e d'fica la materia del coito. ⁊ a far che nō noza e die erconica butādo via la p̄ria aq̄ de la decoctōe e recocerla i vna altra aqua ⁊ sia condito cō aceto e specie o amādole e lo p̄u vtile modo de la soa p̄paratōe e cō la seconda decoctione meschiarli vn poco d' farina d' ordio dala q̄le le cōestōe se genera poi molto bon nutrimento.

Lacte e vicino al tempamento e declina vn poco a frigiditate ⁊ humiditat' bē

che alcuni dicano chel sia caldo el q̄le e composto d' tre substantie cioe de caseitade buterositate ⁊ aquositat' ch' se dice serī del butiro e d' caseo e ditto de serī nō e mia presente intētiōe dirne perche el suo vso apartiene p̄u a medicina ch' a cibo el lacte e de nobile substantia ⁊ e de facilissima digestiōe e d' veloce cōuersione i sangue ne e da marauellare p̄ciositacosa chel lacte e s̄ague de le mamelle s̄o cotto doue p̄ nā de mamelli acq̄sta bianchezza la saporsitate e la habilitade de l'cibo diuersamente po el lacte po partecipare bontat' e malicia p̄ch' acq̄sta diuersa virtude s̄o la diuersa natura e complectōe d' aīali dali q̄li se molge e bē ch' lo lacte muliebri sia laudabilissimo non dimeno per nostro nutrimento vsano lo caprino: pecorino: vachino: buforino e simili tale virtut' ha lo lacte q̄le ha q̄si lo animale donde puene ma p̄ migliore nutrimento vsamo lo caprino p̄ che p̄sorta p̄u el stomacho e māco opilla el fidego elo lacte ancora e migliore de animale giouene grasso e sano ch' de vecchio macro o infecto e tanto e migliore quāto ch' li animali vsano meliori pasculi elo lacte vernale o estiuale e migliore che lo hie male o autumnale ⁊ lo migliore modo d' ricouere il lacte e d' beuerlo a stomacho zeuno con la caliditat' attuale como se molge e differire el cibo p̄ fin sera disteso dal stomacho ma ello e p̄u apertibile a manzarlo coagulato p̄ spacio de nanti al pasto p̄ ch' essendo el lacte de facili

ma digestionē ⁊ admischiandose cō
altro cibo o' vero ch' se putrefaria o
che altramente seco passaria in di
gesto ⁊ e da ripossare da poſſa la p̄sa
d̄l lacte acio che p̄ il mouimento
p̄ la ſoa tenera ſubſtantia nō ſi cor
rumpa o inacetisca lo lacte genera
molto e bono ſangue augmenta lo
cerebro e la materia del coito indu
ce bello colore e propriamēte mirto
con zucharo preſta aiuto alipriſici ⁊
conſumpti idropici ⁊ alardore de la
vrina ala toſſe al pecto ⁊ al ſputo
d̄l ſangue ⁊ de natura dellacte e d̄
conuertisse in quello humore chel
troua nel ſtomaco p̄dominante p̄
ch' ſe nelo ſtomaco troua habundā
tia de calidi humori p̄ la ſoa buti
roſtade che e apta ad inflamatiōe
ſe inflamma e ſe corrumpē e ſe con
uerſe in ſumo donde graua el capo
⁊ induce ſincopi ⁊ anrietade e ſe ne
lo ſtomacho abundano humori fre
di el lacte p̄ la ſoa caſeitate douēta
acetoso o vō agro ⁊ ſe conuerſe in
agri e crudi humori el ſtomaco che
vole riceuere lacte die eſſere bē diſ
poſto e vacuo de mali humori e ch'
ſia in la ſoa bona e naturale com
plexione e dubi' aſſe chel lacte non
ſi coaguli e caſezine lo ſtomaco ⁊ i
po li auctori vogliono che con q̄llo
o da poſſa q̄lo ſe ricena o zucharo o
melle q̄le de q̄llo ſala ſecureza ⁊ e
da lauare la bocha con vino o ace
to e aqua o vero melle ⁊ aqua da
poſſa laſſumptione del lacte acio ch'
ſe remoua la ſoa adherentia dali
dēte da le zenzue aliquali ſeria in
ſerire vno propinquo nocumēto e

quando ſe ha dolore de teſta e da
guardarſi d̄ pigliar lacte p̄ ch' acceſ
ſe q̄lle paſſione el tropo uſo d̄l lac
te obtenebra el viſo gnā la p̄da ne
li corpi diſpoſti ⁊ induce opilatione
del fidego el lacte puro da p̄ſi fa il
vētre lubrico ma cocto e q̄llo in ch'
ſono ſtatī extincti dētro ferro iſochato
o p̄de iſochate e conſtrictiuo d̄l
vētre elo lacte bono e cōtra le midī
cine mortale e maximamēte contra
la beuanda dele cantarelle e de lo
eleboro ⁊ argēto ſulimato e d̄ le al
tre medicine p̄ li q̄li li humani cor
pi morono. limoni in lo capi. d̄l cie
tro la lepora lēgua i capi. de la car
ne limachia in capitulo. di piſce.

M

Eloni ſon freddi ⁊ humidī in
ſo: ma la humiditade ſigno
reza ala frigiditade ſon de
meliore nutrimento che le peponesse
e altri fructi de la ſoa generatione
el dolce e maturo melde e d̄ li più
cōueniēte e meliori humori ch' ſia.
⁊ p̄p̄riamēte ſel ſe manza cō la ſoa
ſemenza el melone ⁊ ogni fructo
de la ſoa generatione e apto cōuer
tirſe in q̄llo hūore chel troua nel ſto
maco p̄dominante bē che più facil
mēte ſe cōuertita ad hūori ſlegma
tici ⁊ alcuni dicāo a colerici e nō ſe
padēdo noce al ſtōaco ⁊ induce vo
mito fluo de uētre dolore de teſta
vētositade rugiti. ⁊ abominatiōe de
cibi e p̄p̄riamēte ſel ſe meſchia con
altri cibi. impero e comandato da
li antichi che ſiano manzati a ſto
maco zenzuno e mundificato dali
humori e da poi alquanto di ſpa
cio ſe die manzare altro cibo.

Noce a' i nerui inbumectando li p
uoca vrina e propriamēte cō la soa
semenza mundifica le rene dale ra
nele, e da le predelle, e similmente
la vesica ⁊ acio che lo nocumento d
li meloni se remoua li colerici den
no beuere do poi el mellone maza
charan cioe inlep de zucharo facto
cō aq̃ o cū aceto o vō ⁊ melle p̃
to o vero vino o manzāo zēuero
condito li n̄ri auctori se trouino di
scordi se da poi el melono o pepōe
ch̄ vna cosa se die beuere o vino o
aq̃ e cossi q̃nt de tuti li humidi fruc
ti e p̃trouersia anicēa ch̄ fu p̃ncipe
apresso ali saracini doue p̃ la loro
legie e phibito el beuer d̄l vino dis
se el vino nō esser da beuer da poi
li humidi fructi ⁊ p̃p̃iamēte da poi
li peponi p̃ che fa penetrare q̃lli al
fidigo idigesti e p̃uertino i putridi
humori ⁊ i q̃sta ragione p̃uēgono q̃
si tuti li auctori ma ap̃so a nuy ali
quali lo v̄so del vino e cōtinuo ces
sa quella ragione vna grande forza
ha i si la cōsuetudine per ch̄ e cosa
potissima in custodia dela sanitade
p̃ laq̃le cosa se dice la cōsuetudine
essere vna altra natura. Anci e me
lio beuere el vino da poy li mello
ni che laq̃ bē che el p̃trario sia ap̃s
so ali saracini ⁊ nō v̄si alo v̄io q̃le
v̄sano t̄to p̃ medicina ne Alucēa
phibisse i t̄to el v̄io da poi li mel
loni p̃ch̄ comāda che q̃lli che sō hu
mectati dali melloni beuāo v̄io pu
ro e bono. dōde ap̃so a nui se leua
to vno trito puerbio quanto se be
ue vno chiaro e possente vino q̃llo
essere vino da melloni ⁊ isaach in

dictis particularibus dice el vino
uechio odorifero e da beuer da poi
le persiche acio che la soa putrescibi
litate se correza. li melloni de idia
che sono rozi como corne liq̃li an
cora dicemō melloni sarraceni son
in virtute deli citruli.

Le more de arboze grande
che e dolce e maturo dectia
ad hūiditate e caliditate ⁊
e de piccolo nutrimento noce al sto
maco ⁊ facilmete in q̃lo se corūpe
e de q̃lo tosto d̄scēde ben che asai
tēpo sia nel v̄tre. ⁊ impo e da mā
zare denāti el cibo puoca vrina ⁊
retēne el v̄tre hūido. q̃ndo la mo
ra dolce e lauda in aqua e son in
frigidati douentano molte frede le
uano la sete extinguano el grande
calore. la mora de larboro nō ma
tura e fredda e secca p̃forta el stōaco
e constrēze il fluo del v̄tre ⁊ loro
v̄so specta piu a medicia ch̄ a cibo.

Le more d̄le fere o rouede
negre e p̃fectamente matur
son calide e seche e d̄ piccolo
nutrimento stringono el v̄tre e so
no de dura digestionē el suo v̄so e
piu tosto da essere apresso li homini
agresti e rustici che de q̃lli che viue
no delicatamēte q̃nt se māza in grā
da q̃ntitate grauano el capo e bo
no prima che manzano lauarle co
mo dele more dele arboze e dicto.

Menta orzulana che a odore
romatico ela e calida e se
ca in sō bē che in essa sia hu
miditate supflua p̃ la soa p̃p̃rietatē
letifica el core p̃forta e scalda el sto

maco iduce appetito rēoue la aboia
tīde facta p li hūori putridi reprime
el vomite che pcede p sangue o fre
di hūori remoue el sāgīo. excita ⁊
aiuta el coito p la inflatiōe che e i es
sa ⁊ hūiditate supflua ⁊ p qsto li āti
chi duci deli exerciti p auere piu cō
tinēti li soi caualeri nō volenāo ch
in li soi cāpi fosse portato o piātata
menta como narra aristotile neli soi
problemi la mēta ancora amaza li
vermi e per la soa proprietade con
ferisce al morso de cane rabioso.

T Maciāo e d specie d pomi
ch de alcuni sō chiamati po
mi apii e sili a qli ele fredo
e secho i primo e qlo i lo qle e vna
aromaticita e dolceza hano pprieta
de d allegiare ⁊ cōfortar il core elo
suo nutrīmēto e meliore i la gnātōe
deli pomi pforta li spiriti nutrīcādo

Maiorana e calida e seca i ter
zo ap le opilatiōe dī cerebro
cōuēne ali dolori de la testa
⁊ cōferisce ala hūiditate e vētosta
de soa la soa poluere meschia con
melle remoue la infiadura del san
gue cōtingēte e morto soto lochio e
simelmēte la maiorana verde pusa
⁊ azacate fra doe pde remoue la di
cta inflatiōe laqua o sucho suo pur
ga la testa e mundifica el cerebro ⁊
conforta ⁊ sopra posta con aceto ala
punctura del scorpione presta aiuto:

E melle e vna rosata o cul
ta che cade de nocte sopra le
fiore la qle le ape recoglono
⁊ i le regiōe doue la rosata e māise
sta da li homini si recolta e chiama
si māna. el melle e caldo e seco i fo

⁊ qlo e meliore che e dolce cō odor
bono e che declina ad alcūa acuita
de ⁊ e de tale colore como e palia e
lo vernale e meliore e lo estiuo d lo
autūnale e pessio eloie male. lo mel
le talia e mūdificali mali hūori dali
interiori del corpo. subuiene ale fre
de ⁊ hūide cōplexiōe e propriamēte
ali uechii perche tosto nel loro corpi
se puene i sāgue. ⁊ ali caldi ⁊ ppria
mēte i la estade e incōueniēte pche
tosto se muta in humori colerici. el
melle cocto e meliore del crudo per
che del crudo genera ventositade ⁊
inflatiōe ⁊ tosto penetra e velocemē
te nutrise e gioua ala sufogatiōe fa
cta p li fungi venenosi prouoca uri
na e psta aiuta ala tose e lo mele e
diuersificato in le soe vertudi fo la
diuersitate de li fiori e dele herbe e
dele foglie sopra quale cade la rosa
da che recoglione le ape. la rosada
piglia la qualitate dle herbe sopra
le qle e stata la nocte prima che sia
stata colta da le ape ⁊ impo el mel
le dele regione dele bōe herbe ⁊ ar
bori meliore del melle de le regiōe
d le male elo melle sele beunto scal
dato cō oleo rosato subuiene al mor
so di vermi venenosi ⁊ a qlo che a
beunto lo pio ela soa cōestione pre
sta aiuto al morso del cane rabioso
li pōi granati in lo capitulo del cie
tro li pomi in lo cap. di pomi: pōe
apie in lo capitulo de matāis: li po
mi cotogni in lo capitulo de citonio
el meglio in lo capitulo del pācho:

Noce vna e fresca ch e hūida
⁊ alcūa secha la noce secha e
calda in terzo seca i primo e

Quanto piu inuechia tanto piu pde la bñi-
ditade ⁊ alcuna volta se inuechia tanto
ch pde la natura d'l cibo e de diffi-
le digestiõe e noce al stōaco caldo p
ch tosto se puerte i bñori colerici fa
cēdo adustiõe ⁊ eleuādo el fumo dō
de induce dolore de testa ⁊ caligine
ochii. la noce grauata lingua ⁊ psta
īpedimēto ala loqlla p la īhibitiõe
dla sua bñiditade o liagine i li mus-
culi de la līgua che se bē trouato in
la quadragesima ap̃so a q̃li che cā-
tano lofficio che noce ala supficie d
la bocha ⁊ la tose calda e lo suo olio
fa nocum̃to alo gintinoze. n̄ di mēo
la noce gioua al stōacho fredo e q̃l-
la e de bono nutrimēto e d bona di-
gestiõe e ppriamēte fresca e cōdita
cō melle fa giouamēto ale rene fre-
de. qñ la noce epista e fricta douēta
stipica ⁊ gioua al fluxo del vētre la
noce lo ficho e la ruta e laudabile
medicina cōtra ogni venēo ⁊ lo vso
suo i tēpo pestilēte pigliata la mati-
na a stōaco gieggiuno se e trouato p
lōgo experimēto essere cosa saluber-
rima. el se po remouere lo nocumē-
to dale noce seche se la scorza de fo-
za e cōtusa d alcuna rotura e siāo po-
ste p vna nocte i aqua calda che se
rehumidificano e douētano qñ fres-
che e como verde serāo piu saporiti
e serano quasi senza nocumēto.

Espola e freda e seca i pri-
mo ap̃tine piu tosto a medi-
cia ch a cibo p̃forta el vomiti-
o e cōstrēge el fluxo d'l vētre puoca
vria ⁊ e d piccolo ⁊ grosso nutrimen-
to e son piu stipiche che sorbe.

Asturcio e sia herba la qua-
le uiāo i isalatuze alcuna vol-
ta ⁊ vulgarmēte se chiama
agristi ele caldo e seco i terzo i vtute
ele quasi simile ala eruta. el suo vso
nelo verno e meliore che nela esta-
d ⁊ i pocha qñuitad subuene al pec-
to ⁊ mūdifica el polmōe da humori
crudi iduce appetito b enib al stōa-
co faza alquāta mordicatione. scal-
da el fidego e la nilza excita ⁊ ama-
za li vermi e bñio psta giouamēto
ala pūctura di vmi venēosi ⁊ sopra
posto ācora cō mele ⁊ la sua sufumi-
gatiõe caza li aīali venenosi. la no-
ce moscata i lo capitulo dle specie.

Line noi le vsamo p nutri-
mento qñ se condiscono e pi-
glano la vtude deli finochii
e de altre admixte son de difficile di-
gestionē ⁊ de piccolo nutrimento ge-
nera humori grossi e stipici. remo-
ueno laboīatione del stomaco ⁊ inci-
ta lapetito confortādo el stomaco ⁊
induceno bon odore ala bocha ⁊ re-
cente da poy cibo īpediscono la sce-
sione deli fumi al capo: e se le rece-
uano i mezzo del pasto p̃forta piu la
petito ⁊ galiēo molto lauda le oliue
reposto i aceto ad excita lo appetito.

Leo de oliue alcuno e de olt-
ue non mature exprimuto ⁊
e chiamato omphancio ⁊ e
fredo e secho i principio laltro e de
oliue mature quale auemo piu in
vso ⁊ quasi temperato ad caliditade
⁊ humiditade declinante ⁊ quando
lolio comune in uechia ele in vira-
dede calidissimi olei ⁊ perde la ba-
bilitade del condimento e se lo om-

phácino se inuechia douentera simi
le a lolio comúe e ben che lolio om
phácino sia piu saporoso e conforta
tuo pur lolio comúo absolutamen
te e migliore. Ogni specia de olio p
forza el corpo malo omphácino per
che e stiptico e piu saporoso gioua
ria piu al stóaco ⁊ la benáda d' lolio
comune in quantitate duno bichezo
a stomaco zezúo amaza li vermi e
cazali fora del corpo ⁊ ptgliato che
sia el venéo piglise lolio e aqua cal
da insieme e faza vomito. impume
la malicia del veneno.

Rzo e fredo e seco in princi
pio el farro ⁊ il pane suo e d
minore nutrimento che quel
lo de formento o vero de albesi e d
facile digestione absteriuore frigeza
tuo ⁊ la soa farina a vertude stipti
ca ⁊ gioua a qli che hāno cōplexio
ne calida e ale fatiche del vñe p la
ventositade spesso fa vtilidade:

E sono qsi tempate ⁊ ban
no vicinitade cō la humana
nā auēga che lo albūe e d'cli
nato ad frigiditate e lo rossumo a
caliditate ⁊ imo lo albumo e vno
pocho piu duro e tardo a padire d'li
vitelleto cioe rossumi. li rossumi d' le
oue confortano molto el core siādo
tolti da laudabili vcielli como da
galina starna: fastiano ⁊ de animali
simili e son de facilissima digestiōe
e velocemente se transmutano in
sangue ⁊ intra tuti li cibi vna pico
lissima superfluitade se sequestra d'
loro generano sangue conforme al
sangue dal quale se nutrica il core
cioe subtile e claro e tosto se impelle

al core imo son piu puenienti sopra
tuti li altri nutriti in dissolutiōe d'
spiziti e diminutione del sangue cor
diale subuēgāo ala aspitade del pec
to ala tosse e pluerfi ⁊ ala raucita
de etbica de la voce ala stricture d'li
pector ⁊ al sputo del sangue ⁊ se eli
sono cocti in acceto cō la soa scorza
como son p fin che se indurino do
uentāo stiptice ⁊ strengono el uētre
eli rossumi deli oui subuengono alo
ardore de la vrina ⁊ ala vlceratiōe
de le rene e de la vessica e propria
mente sorbite crude tute le oue pre
stano augmēto al coito ereftaurano
la natura d'bilita p el coito. vltra d'
cio el manzare dele oue ricerca el
stomacato mundifica de mali bño
ri perche la loro tenerissima substan
tia se pigliara humori caldi se pu
trefcano ⁊ conuertino la materia co
lerica in putrida. ⁊ se eli troua fre
di accetiscono como de sopra del la
cte se diceua in sopra de cio le oue
pigliano diuersitate de molte cose
in le soe bontade. ⁊ deli vcielli pre
dicti sono meliori ⁊ maximamente
essendo sani ⁊ in bona giouentude
e grassi ⁊ propriamente stando nu
trite de cosse bone como e de melio
formento panico e simile cosse per
che nui vedemo le oue essere cati
ue de le galine ch' pasculano le her
be ⁊ hauere lodore ⁊ sapore dele
herbe che pascono. e le oue da le
galine e de li altri vcielli quale nō
son calcate da li loro maschi da ari
stotile sono chiamato oue de ven
to perche non son prolifiche sono
de minore bontade che le oue de li
d ii

uiceli che soto giaceno ali soy mas
chi che sono plire cioe che genera
no pche per la nãle caliditate de la
semenza se rendano maschi le oue
sono de meliore substantia e de piu
laudabile nutrimento e de piu facile
digestione le oue de la anetra dela
ocha de pauono del struzzo e de fili
uiceli son de mal nutrimento e han
no graue odor e fano fastidio al sto
maco. le oue fresche son melior e qn
to son piu de di tato sono de mino
re bontade e le oue acor p lo diuer
so artificio de ppararle acquistano di
uersa bontade e malicia. le oue se de
no temperamete cocere che siano tene
re e sorbille pche cocte troppo in fin
ala durezza sono de dura digestione
e generano mali humori pncipal mo
di accade diuersificarsi le oue i ppa
ratione o che se alessano o che se ro
stiscano o che se frizzano o ch se me
teno in torteli o che si meteo in bro
dite deli meliori modi che sia a ppa
rarle sie rustirle con la scorza al fo
co lento o alessarle in laqua. ma li
auctori molto laudano le oue roste
e cocte in aqua che se chiamano per
dute pche el calore de laqua depura
la supfluitade dele oue como appa
re p la spua e ancora melio eralao
li vapori dele oue senza scorza e co
dedoli maximamete co bone specie
ch cōseriscono boa virtude. e da po
qste sono le oue allissate ne laq con
la scorza soa itegre como sono pche
laqua nel corere conserua la humi
ditate naturale conciosiacosa ch la
humiditate de laqua repugni alla
essiccatione del focho e da poi qste

sono le rustite e tuta la scorza como
sonno vno pocho discopre da la ci
nere acio che la eralatione se facia
meliore e le rustite in le patelle sono
māco bono de le pdicte e pezoze so
no le frite p che giouao el stomaco
e tosto sono conuertibile in fumosi
tade e putredine e mali humori e co
lerici e quelle che se cocēo in brode
ti o in torte li sono meze tra le alle
sate ele frite. Altra de cio le oue ca
tiue sono da fuzire como dal vene
no e maximameti da qlli in li quali
signorezai li mali humori e pcisame
te i lo stomaco p ch vedemo p erpe
rientia che p vna sola putredine de
vno ouo tuta vna vicinanza se con
tamina de tale fetore le oue de le te
studine confortano el cerebro e po
gioua ali epileti per che ano virtu
de contra lo morbo caduco. Ochis
e carne in capiulo de carne.

Erliche sono fredii se e hu
p medo i principio le male ma
ture tagliate e siccate son stip
tiche: ma mature e fresche velocemē
te putrescono e se couerteno i huori
fleugmatici e lo suo troppo uso ppa
ra a febre cottidiane. le mature son
o facile digestioe e sano lo vetre hu
mido e multiplica vrina e le male
mature e seche no son o bono nutri
mento e so de dura digestioe e strigo
no el vetre. ma qlle ch so bn maturi
e hao odore aromatico i qlle e vir
tude de idure appetito e hao spale
virtude cōtra el fetore de la bocha
procedente dal stomaco e ppriamē
te sel fetore sera per humori colerici
p la soa proprietade sano bono odo

re ala bocha. le psiche se deno man-
zare inanzi pasto a stomaco ieiuno
benêdo drieto a loro bono vino ve-
chio odorifero e puro. pche da poi
el cibo prestissimamente se putrefa-
riano e ben chel sia cossi alcuni auc-
tori concedêo le persiche da poi cena
in pocha quâtidade se in prima i bo-
no e puro vino mûdate le infundão
i qillo p ch refreschão la bocha del
stôaco e le mēbie supioze e ppriamē-
te stâdo stata la tēa de carne rustite.

Brugne sono i secûdo seche
b z humide interzo alcuni pe-
ro dicono le brugne dolce
essere proxime al temperamento le
melioze brugne sono damascene so-
no de piccolo nutrimento lo vso de
le dolce nocte perche in humidisco-
no el stomaco teneno el vêtre lubri-
co e leuiendo rompeno la colera e
le fresche sono piu solutiuue ch le se-
che le brugne verde e pōnice son ma-
le e nocêo e sonno senza nutrimento
z impo non si deno m̃zare se non
sono mature. e qlle che sono muze
confortano la inflamatione del co-
re e reprimeno li humori colerici.

Ere son de molte specie al-
p cuni deli antiqui auctori vo-
gliò che le pere dolce e sapo-
rose che sono senza arēa e participa-
no de aromaticitate son piu lauda-
bile in la generatiōe de tui li pomi
e generatui de boni humori vero e
che tale pere sono tēperati z hão vîr-
tude de letificare e confortare el co-
re piu ch le pōi cotogni e pome ap-
pie: ma p la maior pte le pere sono
frede in pñio e seche i secôdo. z po-

sono da essere electe bōe pere cōfor-
tano el stôaco e ppriamēte le soe se-
menze cōferiscono ala tosse z al do-
lore del vêtre ben chel tropo vso de
le pere. alcūa volta inducono dolore
de ventre z se son m̃zate cocte cō
specie calidi o cō anisi coriandri ta-
le nocumēto da loro se remoue z se
côdo che se reqra la specia diueria
dele pere che o cocte o crude che si
m̃zano le quale p la m̃zore pa-
te se m̃zano da poi pasto sel fluro dī
vêtre non gli sia o che non si tema
acio che le pere dure douētino mol-
le e piu saporose o sono da allerare
o vero da picarle sopra il fūmo de
laqua calda. le pere p la loro stipti-
citate da poi el pasto fano bono si-
gillo al stomacho confortandolo z
augendo la digestione e reprimēdo
la sensioe dī vapori. le pere e le soe
foglie e propriamente le saluatiche
sono dicte essere tiriaca dī fungi so-
pra in capitulo di fungi.

Ocellana e fredda in terzo z
p bñda in secondo ela e de pi-
colo z nō altro laudabile nu-
trimento. restringe el fluro el sputo
del sangue elo vomito facto p bñ-
ri calidi. extingue el calore extraneo
z lo ardore del stôaco dele rene de
la vësica e dela vrina. el tropo suo
vso alcūa volta induce la panna in
lo ochio e debelitate dī appetito bē
che alcuni dicano che la soa ponti-
citate cōforta el stomaco z le intesti-
ne diminuisse il desiderio e la mate-
ria del coito per la sua qualitate z
masticata remoue. la congelatione
deli denti o alligatatione o stupore

che sia proceduto per auere manza
re cose acerbe e agrestose.

Etrosilio e vna dele specie
p de lapio ele calido e seco in
secodo be che alcui etia in
terzo prouoca vrina modificado le
rene ela vesicha e retenendo il suo
dolore e remouendo le ventositade
e le inflatione del ventre e apre la
opilatione de tuto il corpo.

Ome son de diuerse specie.
p dolce muze e acetose son tu
te de baida e freda coplerio
ne. ma qle che son dolce son piu p
pinque al temperamento. ele acetose e
potiche a la siccitate. lo continuo ma
zare di pomi fa venire dolori di ner
ui e ppara el corpo a lorge febre e ge
nera putrescibili humori e propriame
te lo mazzare deli pomi non mature:
le pome dolce saporose e aromatiche
conferiscono al ardore e debilitade
del stomaco retiene el vomito e indu
cono appetito e se son dure e non ben
mature bisogna che si cocino. e ma
ximamente se tale specie di pomi el
ricerca. e migliore modo de cocerli
e di meterli ale brase e cauarli la soa
semeza e li de ipire de zucchero o di
melle secodo la coplerio de qlo le a
a amazzare e se le pomi son grande se
deno tagliare per mezo con lo cortello
in due parte e con la punta del cor
tello se faza vna figura atorno ator
no tra la scorza e la polpa del pomo
e extracto ancora le anime sia impi
to di zucchero e sia posto sopra le bra
se voltando el pomo verso el focho
atorno atorno. e per questa simile
decoctione di pomi diuertano piu di

geste e migliore e piu saporite asmor
zano la sete e reprimeno lo ardore
dela colera e confortano el stomaco
e da poi cibo se possono manzare e
propriamente se sono condite con aniso
confecto o coriandro.

Pastinaca apresso li arabi se
chiama bancia ele son due
specie bianca saluatica o ve
ro capestre e rosa oxulana tute due
son de difficile digestioe e de pocho
e grosso nutrimento o vera cocta per
insallata o vero per menestra la pasti
naca conferisce al a tosse pleuresia e
idropisia incita el coito e propriame
te la soa semenza due volte pero e
da essere allestata e butata la decoc
tioe. la terza volta sia cocta con lactu
ca e condita con coriandro aceto penere
cenola e simile cose. e qla la qle e
condita con coriandro e simile cose e di
piu facile digestioe e conferisce ala frigi
ditade di nerui e ali dolori del dosso
e dele rene e excita piu el coito. ogni
pastinaca e calida in secodo e baida in
primo. e le po da guardare bene apref
so a qlli che coglion le pastinace ca
pestre che con qle o in loco di qli non co
glisero la cicuta che molto se assimi
lia a tale pastinache perche laciuta
induce mali stupefacti in quasi vene
nosi effecti e molti per tali errori ho
veduto imparare e fare parole e fati
da pazzi per fino che liacideti de la
cicuta son stati sedati.

Essi sono de molte specie di
pe nature di qli e del modo de
pparali bisogna chel se cre
da da qlli che habitano in le regioe do
ue se pigliano vniuersalmente po sono

frigidi ben che li marini participo
māco de frigiditate ⁊ humiditate
ma li pessi salati son calidi e sechi ⁊
quāto piu sono salati e piu stano in
sale tanto piu habundano d mazo
re caliditate e siccitate impo de pes
si salati e da manzarne pocha quā
titate la quale sia pparata cō cosse
grasse ⁊ secōdo le diuerse specie de
li pessi che qñ sono infinite ⁊ ignote
a nuy ch sono diuerse e se ne troua
de meliori e de peiori de qñli pochi
adōca che a nuy son noti qñli vsano
piu iubi i italia saro q de soto spāle
mūdo dice galiēo ch el bō sāgue me
zo tra el glosso pūro e subtile aquo
so se gnā de pāe optiamēto pparato
e deli aīali volatili cōe la pūce e si
mili aīali ⁊ a qsto e primo qñlo ch
gnāto d pessi marini e pprimamēte
pellagali ⁊ pessi petrini generāo sa
nissimo sangue ali corpi humani
mezo tra lo subtile e lo grosso e il
suo nutrimēto e ben digestibile ma
gnālmēte deli pessi sō meliori qñli ch
nō sō tropo grādi ne bāo tropo du
ra carne ne supfla ⁊ aboiabile grase
za i li qñli nō e sāgoso odore ne ma
le sapore e la carne de li qñli non se
putre fa tosto qñ son extracti dalaq
e deli pessi che bano dura carne e le
da essere e lecto el menore e de que
li che bano la carne mole se die ele
gere el mazoze ben che alcuni deli
auctori dicano che li pessi de meza
quāritade son meliori in la sua spe
cia. e li pessi ch pprimamēte apso ali
auctori sō laudati piu son li pessi ma
rini che stāo in lochi saroū pin pfor
mi ala hūana complexiōe fo li auc

ton pche gnāno el sangue tēperato
non torbido ne grosso. ma piu tosto
piu vicino alo aquoso e subtile ⁊ p
la soa subtilitate velocemēte resolu
bile da li mēbri como el sangue se
gnāra da tēperato e subtile nutrimē
to ⁊ impo a qñli che fortemēte lauo
rāo e se afatichāo e che bāo debiso
gno de duro cibo e de cōfortatione
di mēbri nō sono pporiati ma qñli
che viuano ociosamēte e senza affa
ticharsi cōferiscono e pprimamēte in
lo regimēto dela sanitate deli vechi
cōualescēti e che bāo debile vīrude
secūdariamēte da poi qñti pessi li pel
lagali sō meliori pch āo laq īsalita
bōa e chiara. ma son piu duri e piu
grassi e piu tardi resolubili deli mē
bri bē che nō sia tāto laudabile nu
trimēto. tertio da poi qñti son melio
ri pessi i li liti dele ch are arenose e
sareose aq. tre adōca pūcte maynere
de pessi son meliori deli pessi fluuiā
le la salcedine e mariamēte de laq
in li pūcti e simili lochi leua la vīf
cositate ⁊ humiditate tediose dali
pessi. ⁊ impo tali pessi son piu sapo
riti. e da poi questi son meliori qñ
pessi deli correnti e saroū flumi dele
fresche e chiare aque āci dalcuni son
laudati tali pessi meliori de tute le
altre generatione d pessi perche tra
loro se trouano lampre d truite car
pionissopra ogni generationi de pes
si da essere laudati. quinto dapoi q
ñ se dice esser li pessi di flumi de aq
non fresche ne molte corrente e qñ
lo che discorreno apso le citade ge
nerāo mali pessi e putrescibili pche
p la īmondicia d tale ppinque cita

de de laq se corrūpa e mariamente
passado p esse: ese ācora se mesciāo
cō aq doue lio e simile cosse se ma
cerāo. serto sō li pesti deli lachi dali
q̄li o che nō escono fūi d bōe aq o
vero ch lie itrato pche sō q̄si assimi
liati ali pesti di fūi. septio da poi q̄
sti sō li pesti ch stāo neli liti doue sō
aq sāgose e torbide ⁊ admirre d ter
reste imūdtle. e sō pezozi pesti d q̄li
deli lachi e de le aq di paludi de li
q̄li nō le egreso ne igreso di fūi ne
maifesti ne oculiti. li pesti grādi che
ascēdano i le aq dolce o vero li pesti
si de le aq dolce che itrāo i mare sō
mezi fra li flumiali e li marini ⁊
tuti li pesti saltati sō d dura digestō
ne e difficile e sōo dimora assai nelo
stōaco e sō de poco e nō laudabile
nutrimēto ⁊ iducono sete e fresco ge
nera sāgue fredo e fleugmatico mo
lificação li nerui ⁊ inducon nel corpo
mala viscositate p le q̄le puēgono
varie ifirmitade li pesti freschi ben
che sōo de dura digestōe nō di me
no ihūidisco el vētre el colto e la
soa materia acrescono. ele oue de
molti pesti e pputamēte di lactāti bar
zi cōmouēo e soluēo el vētre ⁊ idu
cono vōto pch frēgono vna specie
de venenositate. ⁊ ipo e da abstēir
se dala comestione d simili oue. e si
melmēte e da guardarse da q̄lli pe
sti ch da poi sō stati coci sō lassati p
vno di refredare pche alcūa volta
pigliāo q̄lidade d venēo ⁊ iducano
accidēti ch se solēo idure dali fūgi.
e li pesti sō da rustir da friges ⁊ dal
lesare sō ch le gnāde diuerse loro
recercāo e pdirlo cō aceto e specie ⁊

bōa acio che si talia la soa viscosita
de e se faza resistētia ala abundāte
sua frigiditate. itopia tuti li brodi
dli pesti beuto pstanto adiuto pira li
venēi ⁊ se dli diti brodi deli pesti se
gua frequēte vōito gioua al morso
del cornuto spēte e del cāe rabioso:
Arpione e de li piu lauda
c bili pesti de aq dolce e de
bono nutrimēto e de facile
digestōe siādo fresco in la pria deco
ctōe el q̄le q̄nte piu volte se cōce tā
to e piu de dura digestōe p ch non
corruptibile superfluitade ha e lo si
gnale e chel dura piu di cocto e nō
putresce.

Demulo e pesce de bono e
t laudabile nutrimēto ⁊ pesse
de grande exercitio p la qua
le cosa non ha muculagine ⁊ ha tē
perata complexione che se compre
hende per il suo bono sapore.

Ruyta e molto siē al car
t pōe i forma e nutrimēto q̄si
i sarosi fūi ⁊ alti mōti se pi
glia laq̄le decocta piu volte como
lo carpiōe dura assai ināti ch putres
ca de la truyta itese galēo q̄si disse
ch sono molto meliori pesti ch in te
uere se pigliano i lo fūie chiamato
nar che descēde da alti mōti de fon
tane vine che non stagnizano may
ma la truyta ha q̄sta singulare cos
sa che q̄si la descende dale soe vine
e sarose fonte ali grādi fūi o stagni
o lachi e de cossi facile mirabilitade
che la perde la bontade acquistā
do o vero per locio o vero per la
grosseza de le aque vna grassieza
viscosa ⁊ abominabile.

Alci sono pessi rapaci e he
el luccio re di pessi in le aque
dolce como e il delphino in
mare ele bono i la generatiõe deli
pessi e de laudabile e secho nutrime
to e secho seza mucosa supfluitade
Qñ sono pigliati i viue fonte e cor
reti fiui ma i li stagni e grossi aq p
deo la bõtade p locio e p la grasse
za como se diceua de la truita lio
e laltro sono pessi de velocissio mo
uimeto e de grãde exercitio. De la
truita e experto che lascende per li
raggi de le aque qle velocemente
descendeno da li sari e rupe.

Erlico e de bono nutrimen
to e de bono sapore e de fa
cile digestione e de pocha
superfluitade.

Almõe e pesse apsto ali fiui
f dela magna e de bono nutri
mento e de bono sapore ma p
la soa tropo grassenza m̃cha alq̃o
da la bõtade del nutrimento lo sal
mone rustito se assimiglia piu in sa
pore de cane quadrupede siluestre
ch de pesi fora delaqua subito mor
ben ch al core suo viua assay piu e
se moua che il core deli altri pesi.

Enca malo grosso e humi
do nutrimento genera

Aguilla genera malo visco
so e opillatuo nutrimento e
de difficile digestiõe e dane
re bõa duertetia doue e i qle loco
se piglia la aguilla pch p expimen
to se trouato p coito essere acompa
gnate cõ serpenti e essere poi doueta
te venosi la anguilla a grãde pfor
mitade cõ li fũgi i sapore e in visco

sa humidate e malicia e nutrimento
ne e da marauagliare che generan
dosi lãguilla i generatiõe e pessi da
putrefactiõe como el fũgo i gnatiõe
de vegetibili da putrefactiõe seza p
pagatione de semenza e de radice
nasce e impo le anguille son da cõ
dire con bone specie e con cose che
correzano la sua mala humidate

Ene sã de molte specie qle
che son terreste e sarose o ar
boree verde sã male e vene
nose. ma qle che piglião nele fõte e
bõe aq sã i cõmune cibo e de qle le
pie posteriore dele rãe e le cose ch se
mãzão e nõ sono de male nutrime
to. alci deli auctori hão molto lau
dato le rãe ad vtilitate deli leprosi
e ch molte p lo mãzare dele rãe sã
curati dala lepra non pfirmata che
nõ e remoto dala rason e p la pfor
mitade che hão cõ li serpenti. la car
ne del tiro e dele bisse e molto lau
data ala cura de le psi e io dele p
si e io dele bisse ne ho fato mirabile
expientia. ele da guardarse dale rãe
de grãdeza excedete pche parẽo par
ticipare de natura de rospi e alciua
volta p coico se gli acompagnano.

Empde sã e do specie alci
ne picinie i lo luto a che vi
uẽo e stão i la sãga ole bõe
aq e son de bono sapore e e lauda
bile nutrimento nõ trãscẽdẽdo la grã
deza dũo palmo e sono assimiliati
ali lũbrici terrestri. altre son grãde al
ciua volta al pesso de molte libbre o
vero de grãde anguille sono de bo
no e laudato e desiderato sapore
senza maculagine e superfluita e p

che fuggendo nela terra di fari che
fiano foto le aque se nutricano e
pero nel loro ftomacho non fi tro
ua alcuna cofa corpulenta. le lam
prede quanto che eccellento de u. bi
litate tuti li altri pefsi cofi in precio
fon piu cari pefsi de tuti li altri.

E Ambaro e de molte specie
alcuni fono marini ⁊ alcune
de aque dolce ⁊ alcuni roto
di ⁊ alcuni caudati. li cancri roton
di flumiali che fi chiamano granci
fono de bon nutrimento ⁊ impin
guatiui ⁊ propriamente fe fono ales
fati in aqua de orzo o in lacte do
ue prima fiano laffati demorare al
quanto ⁊ impero fono dati per nu
trimento laudabile ali macilent ⁊
psumpti ⁊ laboranti de febre ethica.

Cancri caudati chiamati gā
bari fono fimili ali cancri ro
tundi in nutrimenti fe fono
pigliati nele viue fonte e bone aque
fono pero de piu difficile digeftione
e de groffo nutrimento fe fono re
mundati dal ficale intestino che de
fcende per mezo dela coda ferano
piu laudabil li gambari marini fo
no de difficile digeftione noxeno al
ftomacho ⁊ laffano el ventre per la
foa falfedine li gambari grādi ma
rini che fono chiamati lo cufte fo
no de difficile digeftione ma paden
doffi fono de bono nutrimento la
carne de tuti li cancri e propriamen
te deli cancri rotundi flumiali e folē
ne e fingulare medicina contra el
morfo del cane rabiofo dela quale
ho veduto mirabile experientia an
cora parlandone Galieno diffe non

auere mai veduto morire alcuno
che habia pigliato de quella polue
re inanti labominatione de laqua.

Triglia e pefse marino exce
dente le altre de bontade de
fapore e de nutrimento ma e
alquanto de difficile digeftione per
che hano dura carne e facilmente
frigibile e reota dala vifcofitade ⁊
congruo de dare lo alimento alo
mo Galieno diffe effersi marauelia
to deli lechatori romani che hauea
no guftato el fidego dela triglia ef
fere fi fauorito per la qual cofa per
auere el fidego compraueno le tri
glie grande per molto precio.

Eccei marini fono de bo
no ⁊ laudato nutrimento le
feppie fon pefsi de dura car
ne fono de difficile digeftione e de
daro nutrimento.

E oftree fe fono de molta
l generatione ma la oftea ch
fe ha in ufo per manzare
quando fe padiffono fono de bono
nutrimento impinguatiui ⁊ refoura
tiui ⁊ preftano augmento a la mate
ria del cofto.

Cefalo e pefce che nafce in
mare e in aque dolce ⁊ rare
volte descendeno dele aque
dolce al mare ma voluntieri ascen
d enoad nutrimento. Quelli che fe
pigliano neli stagne e male aque tā
to fono differente dala bontade ch
fon mati ⁊ non laudabili ha el ce
falo alcuni pefsi fimili a lui e ben
che non fiano de quella specie fe
die po auere de loro fimile iudicio.

Anni sō pesti mari di q̄li se fa la tūna dice galiēo bē che freschi s̄āo boni e delectabili nō dimēo li salati sō meliori e simel mēte el palamide sō miglioī salate.

Sardi di pesti salati son preciosissimi per casone d̄la moleza e delectatione soa.

Toctis e vno pesse che alcuna volta e trasportato da noruegia doue il nasce i ita lia ⁊ e pise mario de generatōe de malachie che nō hāo squāe ne teste dure. ma ano la codega dura como el polipo dura p̄ āni cō alcuni altri salati. ma bisogna priā chel se cora smacarlo ⁊ azacarlo e batarlo molto ben cō mazze de legno e poi se taglia i peze e si saltessa e saporoso cibo p̄parādose cō bōe specie ⁊ e d̄ bō ⁊ laudabile nutrimento. ⁊ pche ne li di ferati alcuna volta v̄samo le limache in loco di pesse ⁊ pero in questo capitolo se ne fa mentione.

Limache bē che hāo carne difficile digestibile pur se el le se padiscono sono de bono laudabile ⁊ restauratūo nutrimento p̄feriscono al pecto ⁊ al polmōe e p̄priamēte p̄fortāo el fidego ⁊ āno le soe opilatōe gloua ali etbici ⁊ p̄sumpti pche generāo nutrimento viscoso difficile resolubile dal calor de li etbici: ma priā che siano p̄parate vogliono essere molto bē mūdare e laudate da le soe muciositate elo migliore mō che sia a p̄parare lima che e ch̄ s̄āo poste cō la soa testa o scorza a bulire i vn caldaro che sia pieno di aqua e sia posto sopra il fo

cho lassarle tātō su p̄ sin che comenza leuare il bolo da poi vogliono eēre tagliati v̄ia li capi e li pecti ch̄ serāno d̄ fora dala scorza e se q̄strar le ⁊ diuiderli dali soi interiori e poi siano ciuoltati p̄ la cenere calde e lasatele alquātō stare in la cenere p̄ fino che le habiāo bene recevuta ⁊ s̄mbiunta la soa viscositate. s̄āo da poi cō le m̄ae bñ fricate ⁊ tātē volte lauate i aqua calda che al tuto s̄āo mundate dala soa viscositate e da poi s̄āo bene fricate cō sale ⁊ aqua caldare poi con aceto e finalmente siano ritornate a lauare e refrescare in aq̄ freda i mō che rimāgono biā che e nete e bene mundate dale soe viscositate ⁊ allora se possano allestare o frizare o in subtesticii o in brodeti apparecchiare come si vole e con diuersi sapori e specie condire secondo li diuersi modi d̄ p̄pararle

Estudine son de molte generatione alcūe marine alcūe de aque dolce ⁊ alcune campestre ⁊ d̄le marie alcūe sono grāde ⁊ alcūe piccole e de la tabela o testa dele grāde alcūa volta se ne fa scuti ⁊ alcūa volta denēgono i tātā grandezza ch̄ d̄la soa p̄cha cōe dice albertio sene fa vna naucula s̄uiente ale grāde naue ma dele marine niuna se v̄sa in cibo ne p̄ nutrimento e bōa le testudine de laqua ch̄ sono cō la testa negra e longa coda non sono ad v̄so idonee auenga dio che alcuni poveri le manzano alcuna volta como cibo inepto ⁊ abominabile le testudine campestre che v̄sano ne li prati e selue sono de bono

no e laudabile nutrimento ⁊ cibo d
gētilhomini quale non altra mente
anci con mazoze desiderio fanno la
cazza p le testudine con docti cani
che fariano p quaglie e p perdice se
allessano tagliati prima li piedi su
periori ⁊ inferiori e la testa e lo col
lo le oua di qste testudine sono con
cedute a li ethici ⁊ consumpti p che
sono impinguatiue ⁊ restauratiue.

Ene se fa de molte cose se
p cōdo la necessitate dle diuer
se regiōe retinere i si tale na
tura qle ha qlla cosa d la qle se fa
ma p che il formēto tra tutti li altri
grani elo principale e piu conforme
ala humana natura ipero il pāe se
fa di qlo perche he migliore e piu
laudabile di tutti p che il sangue chi
e gñrato da qlo e piu vltra tēpera
to d tutti li altri i che se potessero gñra
re d tutti li altri fructi o grani bē ch
il formēto sia de cōpletiōe in lo prin
cipio del primo grado ⁊ obtēga tem
pamento tra la humiditate ⁊ siccita
de nōdimeno el pāe e piu caldo ⁊ tã
ro pin quãto ha pigliato mazoze ca
liditate del forno. El formento del
qle se vie fare il pane sia raccolto d
bōa regiōe e sia pigliato dele melio
re specie cioe che sia pōderoso piēo
e ben maturo del qle la scorza erte
riore sia rosezante ⁊ cerulea e le par
te interiore habia pingue e biāchis
sime ⁊ non sia vecchio per che he de
pezore e piu secho nutrimento vis
coso ⁊ fleugmatico ne ancora mol
to fresco ⁊ essendo allora raccolto p
che gñra nutrimento viscoso ⁊ fleug
matico. Induce opilatiōe del fide

go e d tutto il corpo Sia pseruato da
la poluere e da la tarlat. one e mon
do da ogni altra gñrande d grani.
E qlo formēto che se po cōseruare
in solari aere si ⁊ euentatile piu lau
dabile che qlo che repone e cōser
ua soto terra p ch li sot vapori sono
da laera euentati e son cōseruati in
la naturale dispositione soa ma apf
so ale fosse subterranee li vapori d
formento ad mixti cō le subterranee
exhalatione e suffocati dala obtura
tione de le fosse dāno mala disposi
tione de formento p che hāno in si
vna qlitade contraria ala vita nra
dōnde molti ne lo aprire dele fosse
doue lōgo tēpo el formento e restato
in cōserua sono stati trouati morti:
adōcha de tale electo formento sia
facto el pane mōde ⁊ e bono salare
al quanto laq cō laqle se fa p che
il sale remoue la viscositate del pa
ne e la soa pasta sia bñ mēata ⁊ con
secta e de qsta tale pasta se rende el
pane piu saporito e piu ligero e piu
cōforme ala hūana natura e sia bñ
leuato non molto duro e del suo le
uato el pāe douenta piu raro pule
giero piu digestibile e productiuo d
piu laudabile sangue ⁊ artificialmē
te secondo ciascuna soa parte pro
portionabelmente se cuoce e repōst
almāco p vno dī auāri chel si māzi
el pane caldo e catiuo e pocho cōfor
me ala natura el pane azimo e de
dura digestiōe ⁊ iduce opilatiōe del
fidego e dolore de ventre e gnā la
pda in le rene e le rene e lo azimo
ācora e quello che se cuoce in la pa
tella e lo seco ⁊ antiquo e biscotto e

q̄lo ch̄ e ̄ simula vltra la dura soa
digestiōe cōstringono il vētre. el pa
ne e de simula e milioze e piu lauda
bile che q̄llo se fa ̄ farina ben chel
sia de piu tarda penetratiōe. el pa
ne fursuraceo velocemēte se padis
se e nutrisse. ma e de pezoze nutrīmē
to e piu pocho. elo pane mal cocto e
lo pane azimo e a q̄li simili non se
afanano se non p q̄li che hano ro
busta completiōe e fortemēte se affati
cano vltra ̄ cio el pane di effef mū
dato da la sua sup̄ficiale crosta che
e tropo adusta e ̄ difficile digestiōe
e generatiua ̄ mali humori. El pa
ne tra la magnitudīe e puitade die
auere modo e misura p ch̄ il piccolo
pane tosto p la caliditade del forno
e penetrato ale pte īferiore z interio
re donde rīmane pocho de mollo e
quasi tuto va in crosta la crosta p la
soa tropo adustiōe z ericatiōe douē
ta la pezoze pte del pane e lo pane
ancora tropo grosso mal cocto da le
parte interiore de necessitate douē
ta viscoso addōca e melto tenere vna
forma mezana o fo li tortuli al mo
do napolitano che laudabile ch̄ q̄si
vniformemēte el calore del forno at
tīge a tute le pte dt tortuli. e la me
nestra che se fa de pane lauato z in
frigidato e cōueniēte alī calefacti p
che nō gnā opilatiōe ne graueza e
lo melioze modo a lauarlo e che lo
mollo del p̄ae stia p vna nocte infu
so ī aq̄ calda e da poi stia alquāto la
uato cō aqua freda. e p q̄sto modo
la caliditade sicitade viscositade e
q̄lita de formento dal pane e remo
ue. el panico ha grāde cōformitade

con il miglio luno. e laltro e fredo
e seco. e de questi alcuna volta se
fa del pane p la caristia. del formen
to. el panico e lo milio sōde pocho
nutrīmēto e fano stiptico il vētre. ma
il miglio e piu cōforme ī ogni cosa
ala natura būana e de q̄li mūdati
da scorza o vero dale soe farine se
ne fanno menestre che generano
laudabile nutrīmēto sel se cuoce cō
lacte o carne grasse. peuere ī lo capi
tulo dele specie. piselle ī lo cap. de
robilie. porro in lo capitulo de agri
mi. pico in capitulo del grano del pi
no. passera pauone. pdice porco pul
mone e piedi in lo capitulo dela car
ne quaglie in capitulo. de carne.

Riso e calido e secho piu che
il formento. ma p̄pinquo al
tēperamēto z e de molto nu
trīmēto declina a sicitade. ma se cō
lo lacte z olio de amādole e zucha
ro se cuoce sia infuso in laqua de
aremola. z a questo modo e de ma
zoze e melioze nutrimento accresce
la materia del coito z ingrassa el cor
po e sel se cuoce con aqua chiara cō
stringe il ventre. vltra de cio la sup
flua e cōtinuata comestione del riso
presta nocumento a q̄li che son vfi
de auer dolori de ventre.

Robigli e specia de legumi
quali vulgarmente se chia
mano piselli e fredo in pri
mo z intra la frigiditade e sicitade
obtene q̄stī tēperamēto e de piccolo nu
trīmēto z genera malo sangue p̄sta
impedimēto a li nerui z nō solamē
te induce vētositate como la faua.
ma mūdada gūra milioze nutrīmēto

el suo brodo fa aiuto contra la tose
e lo dolore pungitiuo in lo peto.

Rapa e calida in fo bumida
in primo e trale altre radice
z herbe e de facile digestiõe
e de assai nutrimẽto ben che generi
molle e fleugmatica carne p la soa
inflatione e ventositade. donde el
coito e la soa materia augmẽta z in
grassa el corpo z propriamẽte qñ se
cuoceno al focho che butata via la
prima aqua se recoce nela fa aqua
acquista tẽperanza dela prima sub
stantia e genera nutrimẽto mezana
mente tra il bono e lo male z se ãco
ra la segunda aqua sera gitata e re
cocta nela terza con carne grassa e
condita con bone specie e meglio e
rimoue se la soa vẽtosidade e quelle
che non sono ben cocte generano
ventositade z opillatione del corpo
la rapa vltra de cio fa vrinare assai
z e bona contra lo ardore de la vri
na z extingue la sete.

Qsta se dice che e meliore
r qlla che nasce apresso alar
boze òl ficho la ruta frescha
e calida e secha in fo ma la secha
ha qste qlidade i terzo. El suo vso e
ppriamẽte i infallata cõforta la nil
za lo stomaco lo vẽtre z dissolue la
la soa vẽtosidade aiuta la digestiõe
iduce lo appetito gioua ala stricture
del pecto z acuisse lo vedere z psta
adiuto alla paralisa z ala frigidita
de òli nervi scaza dala bocha lodo
re de laglio e dele ceuole amaza li
vermi remoue el desiderio del coito
z desica e talia la soa materia e lo
succo suo beuto resiste a tuti li vene

ni e como di sopra e dïto cõ la noce
manzata psta adiuto alla pestilẽtia
z ad ogni veneno. z manzare pero
ruta assai e male e piculoso. ma se
die manzare moderatamẽte z atten
tamẽte guardarli dentro che con es
sa non se mangino certi vermicelli
verdi quali al tempo de la primaue
ra vïano venire in le foglie quali
p similitudine del colore difficilmẽ
te se cognoscono pche son mali z p
ducono venenosi effecti.

Osmarino e specie delibão
r p lodore e incẽso biancho z
cossi in fo lo suo vso e i sal
samẽti o i isallate o friteli z a dare
odore a carne che rustisano el suo
fiore se chiama ãthos entra in cõfec
tiõe cordiale lectifica el core apre le
opilatione del fidego e de la nilza re
solue le ventositade dele interiore z
cõforta el cerebro se per frigidita
fusse debilitato radice **Rassão**. **Ra**
moraza in capitulo de agrummi.

Dinaza e fredda z bumida
f in prima ben ch alcuni dica
no che deelia temperamen
to z a virtude lauatiua abstersiua e
refractiua dela colera sono conueni
ente al glutitore al pecto al pulmo
ne al fidego z al stomaco sono ò bo
no nutrimento e miliore che de tri
plici e giouano propriamente ali co
lericie sanguinei.

Enatiõe le qle possemo vïa
f re i infallata e menestra ch
nascano in crude frede e stã
te aqle quale alcuni chiamão peuere
daqna o vero eruca daqua o laua
ri e orestione bano virtude calida

e secha e sano bñ orina purgão la vesica vale renule e rüpeno la pda.

¶ Parago e calido e bñido i pñio bñ che alcñi dicão chel sia vicino al tēperamento e ale altre herbe e piu nutritiuo augmēta la materia del coito fa lubrico el ventre e mitiga il suo dolore scalda le rene e qñli e la vesica purga vale renule puoca vrina e i modo che p lo suo tropo vsu la sño spuzare de sparagi apre le opilatione del fidego dela milza e de li interiori. al stomaco nō e molto cōgruo e alcñia volta iduce abominatiōe del cibo.

¶ Enapa in mostarda e sapo f ri la vñamo e calida e secha in fine al principio del quarto grado gionua ala tosse anticha e ala asperitate del pecto talia la fleugma e viscosi humori lē humidita de che sono in la testa le mundifica donde alcuni dicono che da quello se clarifica lo intelletto e per la sua caliditate incita el coito.

¶ Emenza de la canepa se pe f sta artificialmente e sene fa vna massa a mō de pillule grande reducta e se conserua bono tempo donde in alcune regione se ne fa menestra che molto scalda graua el capo e noce al stomaco el suo vño non e laudato.

¶ Ale o vero minerale chñ sia f o vero artificiale o vñ aqō e de molte mainere e quāto e piu falso tātō e piu caldo iduce appetito e p qñlo el stomaco piglia piu uoluntiera el cibo dōde la digestiōne e melio causata pñiosa chel sale

de sua natura aguzza la digestiōne talia la fleugma e crudi humori el preferua da putrefactione bisogna con moderatiōe vsare il sale la grāde quantitate e piu cōforme ali fleugmatici e la minore ali colerici.

¶ Amula qñla e piu laudabile f che se fa de formēto el se laua molto bñ i pñia il formēto e da poi se seca e da po se rōpe i pte grosse se frāze eō la mola e da poi se trita in pte piu mñute i modo chñ qñi retene il mezo tra lo faricelo e lo fiore de la farina e de qñlla e dñto dñ sopra chñ e meliore pñe che e dñ faria la menestra soa e dñ mazore e milio re nutritiōe chñ lāido o altra generatiōe dñ faria erigie lo calor e la seti gionua a qñli chñ bñano el fidego caldo la simula de ordio i frigida piu.

¶ Aluia bñ chñ alcñia sia filue f fre e alcñia dñestica nōdime no auēo la domestica i vño de cibo e qñlla e secha i pño cōforma il cerebro li nerui e lo stōaco e resolutiua de le vñtositate e appñtiua dñle opilatiōe la saluia da alcñi e biase mata iustamēte cheda qñlla se gñza no li rospi qñli son añali venēosi ma p che la saluia ha molti rami pieni de foglie grosse e rugose che fanno molta ūbra i la estate soto la quale vmbra li rospi volūteri li reconēo p laqual cosa li orulāi erpi piātano la ruta apresso ala saluia da laqñle ogni venenoso animale fuge. Sca logna in capitulo de agrummi.

¶ Rñi sono fili o coregie pñec f ta de massa azima sono calidi e i loro e humiditate sup

flua e son de dura degeſtione con ſtringono il vêtre e tardi deſcēdeno dal ſtomaco inducano oppillatione del fidego e de la niſza preparāo la p̄da in lerene ⁊ in la veſicha p̄ſtano bono aiuto contra la toſſe e lo dolo re del pecto e del pulmone genera ro p caliditate e chi deſidera fugire il ſuo nocumēto die cocerli con bo ne carne graſſe ⁊ con oleo de armā dole e peuere condirlo e da poi q̄ſti piglia mēta origano e calamento e beua vino puro e bono.

Tartuſani ſopradicto e ch̄ tra loro eli fungi e diferētia tuti li fungi ſon tartuſani e non p lo contrario ſon de difficile digeſtio ne ⁊ inducono difficultade dela vri na gnāno groſſo ⁊ melanconico nu trimento e da quelſi ſe tiene la para liſia appopleſia ⁊ venenoſi acciden ti como dele fungi e dito. li tartuſani non hano ſapore e de quelſi meliori lon li bianchi in li quali non e ma ſo odore e propriamēte ſe con il ſale e ſpecie ſon conditi ele da notare q̄ li che in queſte parte ſe chiamano tartuſani non ſon da metere in lo ca pitulo di fungi ne in q̄ſto perche li antichi di q̄lli ſano diuerſo capitu lo nel quale molti medici ſe ingana no **D**icono li auctori che ſe trouāo alcune generatiōe de tartuſani adu nati e vernicoſi in grādeza de teſti culo auēdo verute p̄funde che naſ cēo in aremoſa terra como naſcono tartuſano e fungo ch̄ e de aſſay ſua ue ſapore ⁊ declinante a dolceza ⁊ quando ſe fa compariſone deli fungi a tartuſani may non ſe inteſo da ni

uſſo che fazano alcuno nocumento como li fūgi e li tartuſani li hanno minore frigiditate deli altri tartuſa ni e fūgi ne ſono uacui de humiditade extrādo con la ſiccitate de la ſoa ſubſtātia ventofitate e chel ſia vero q̄n volēo comp̄bendere la ſua p̄fecta decoctione ſoto de la cinere manda ſora vno ſon con ventofita de p la qual coſa incita coito ⁊ acre ſce la ſoa materia ⁊ e de q̄ſto tartu ſulo inteſe galiēo che li tartuſani nō ſon generatiui de mali hūori che q̄ ſto ſe po credere p lo ſuo odore aro matico e dolceza dī ſapore e ſpecial mēte q̄n incomēzano douētano ne gr̄. li tartuſani naſcēo circa mezo la autūno e ſon in prima biāchi dētro poi circa el verno comenzano diuē tare negri e q̄n ſon duna p̄fecta ne greza de dentro circa la primauera ſe putrefano e conuertifcono in ver mi molti hāno dito q̄ſta generatiōe de tartuſani eſſere calide impo che la neue ſopra de eſſi ſe delēgua e li q̄ſa e puoco dura ne a p̄ſſo a q̄ſti tar tuſani naſeno herbe e p la calidita de ſoa incitāo coito. el e po vero ch̄ tuti li tartuſani e ſoa ḡnratione ſon de freda cōpleriōe. ma q̄ſta genera tiōe pche ha odore aromatico e dol ce ſapore pare che declini manco a frigiditate ⁊ ap̄orimarſi piū a tem pamento la neue ſopra li tartuſani facilmente ſe liq̄ſa pche da q̄li e da la terra graſſa che lie circonſtāre cō tinuamēte ſe elleuano uapori hūidi dal caldo putredinale p la qual co ſa cerca generatiōe de moſche ha bitano volantiēri ſopra li tartuſani

le herbe si nascẽo cerca ali tortosai pche siãdo generati p putrefactione dala graseza dla terra e d q̃la medesima graseza se nutriscono e crescono d laq̃le le herbe se douriano generare e nutrire pch pare ch istano el coito si e p casoe de caliditate. ma p la ṽetositad e p la materia de la sp̃ma ch se gnã p la grasseza di tartosai vn'altra generatõe di tartosai nascẽo simili a q̃sti i le piãure ⁊ i li prati e comẽzanno a nascere circa al mezo dla priãuera e durano semp biãche dẽtro ma si hão odore ardatico ne sapore dolce se trouão solo al tpo del caldo. e q̃sti si sũo odoriferi ne saporosi se nõ al tpo freddo cioe dalo autũno p fino al principio dela primavera. toro toroza testiculo i capitolo dla carne.

Ne son cõcordi tuti li auctori le vue ele fiche bẽ mature essere meliori d tuti altri fructi e ppriamente si nocibili la vua matura gnã laudabile sangue e ppriamente se stara colta almãco doi di inãzi pche mãzãdose la vua subito q̃n e colta e iflatiua ⁊ gnã peiori e piu crudi bũori sela vua se padisse ben ingrassa la scorza de la vua e fredda secha e de difficile digestione e li soi azini simelmente: ma la polpa facilmente se padisse. E se li azini se ingiotiscono integri e sono del corpo senza fare nocimento impero li azini non sono da masticare con li denti per che se meschiariano con la polpa donde farta peiore nutrimento e chi piu vue maza primamente li soi corpi son pur

gati da superflui humori e poi ingrasseno dela qual cosa li ortulani dicono il vero che i vna cosa quasi trouano che piu li ingrasseno ch al tẽpo di fichi e dele vue qualle maza assai si dimẽo la grasseza facta p vue e fichi tosto se risolve per che generão carne infiatã e molle.

Na passa ha cõformitade cõ le vue che se fano sechare p ch cõe varietade ne le vue i dolceza i austeritade i põticitad cõ si e nele vue passe la vua passa piu dolce sono d piu dolce vue el austere dle austere e q̃lle ch sono piu dolce dclinão acaliditate secõdo mazo re o minoẽ dolceza e cõo alcũe vue hãno azini ⁊ alcũe si cossi sono simelmente le passe dõde q̃n e comãdato riceuer vue passe enucleate nui possemo intẽdere vue passe senza azini o che da loro sião enucleate e caze te fora nõ e nele vue passe grãde di seretia o che sia d vue grãde o picole e q̃lle sono miglior e dolce e grasse ch hãno la scorza futile zouão assai e son conforme al fidego e remoueno le soe opilatiõe e confortão la digestiõe del sangue e curando p le soe vertude el fluoro epatico cõfortãdo el fidego e la nãza apre le vie d le rene e de lauesicha confortando le rene e la vesicha e piu nutrisse la vua passa ch la vua fresca ⁊ e d meliore nutrimento cõferisce al pulmõe ⁊ ala tosse ⁊ ala difficultade del anelito tẽgono il vẽtre bũido nõdimẽo ben che tute le vue passe siano amiche al stomaco ⁊ al fidego le austere cõfortano piu el stomaco che le dol

e è sono piu stiptice e mächò inbui
discono el ventre e quando intende
no nutrire apize la opillatõe e mo
lificare el ventre e confortare el fide
go e giouar al pecto douemo piglia
re pasule enucleate grasse e se in
tendeno stipticare sono da man
giare propriamente passule austere
perfecte e masticarle con li azini nò
dimancho le vue pigliano varietà
de per la diuersitate de le regione
cossi le passule diuersamente segue
no le matre vue la diuersitate di vi
no per la varietate di le regione de
mostra la diuersitate dele vue.

¶ No como disse il psiliator e
vico expso le vue di le vite del
¶ che nissuno liquore e la hua
na natura piu accomodato e mai ne
p arte ne p natura se puote trouare
alcuna cosa che i bõtade e cõformi a
de potesse suplire la vice del vïo chi
volesse extollere o ardisse a descriue
re le accumulate virtude del vino de
le qle e dali auctori exaltato pareria
forse dali ignorantì piu tosto amico
del vino che intendete. ma basta nar
rare alcune cose dele soe milioze vir
tude non e cibo ne poto melioze del
vino moderatamete beuto. e imode
rato niuno pezoze. el e di molto lau
dabile e futile nutrimento como de
sopra in le generale regule se diceua
niuna cosa e de assmiliarli al vino
che tanto psto subuega ali defecti de
la natura dode apsto di saraceni do
ue luso del vino e phibito solamete
e cõcesso chel se ne possa beuere in
lo sincopi e defecto dela natura per
che subito refrescha la virtude e ge

nera noui spiriti e nutrimento che to
sto p la soa pprietade se caccia al co
re. ne se ritroua cibo o beuanda ch sia
de piu naturale calore e piu cõforta
tiuò como il vino pch il suo calore e
simile al calore naturale p lo psortio
familiare ch la cõ la natura huana
sele moderato: ma sia tolto qlo che
bisogna el rede sanitate al corpo e
la cõserua cõforta le virtude digesti
ue del fidego e del stõaco apndo le
itrate e orificii dele vene fa penetra
re el nutrimento p tutto il corpo gene
ra el sangue chiaro e qlo che troua
torbido clarifica ap le opilatõe del fi
dego. e di la milza e mudifica le rene
e la vesicha e scaza dal core le tene
brositate e sumositade e tristitia che
se generao dal core fortificando tute
le virtude e mebrì del corpo e nò tã
to del corpo ma le forze delaia dalo
moderato vso del vïo. tuti li agucia
da solercia el moderato vso del vïo
agucia la alegrezza delo igenio e lau
dacia. scaza la tristitia fa plumei co
se grãde e laboriose cõ rasõe. isopra
di cio el vïo beuto cõ dõbita pportõe
e cõforme ad ogni etã ad ogni tpo
ad ogni regõe ad ogni cõplexiõe ali
puti e da dare pocho e bñ ad aqua
to pche darlo puro seria vno adun
geri foco al fuoco. ali gioueni in ma
zor quantitate e mächò da qto perche
per la forteza di loro cerebri e altri
mebrì possono sufferire melio e vïo
e piu facilmente defenderli dal no
cumento del vino. ali vecchi el vino
gioua perch e lacte di vecchi: ma for
se p li debili cerebri deli vecchi non
si possono così facilmente defen

dere dal nocumēto dī vīo alī vechī
 e da dare tanto vino che si possono
 tollerare ī regiōe freda bisogna piu
 vīo in la calda poco e bene ad aqua
 to. simelmēte nelo verno p respecto
 de la estade. ma p extinctōe deli calo
 ri e feri per la estade o calof bisogna
 piu vino in la regiōe calda che in la
 freda ⁊ ī la estade piu che in lo iuer
 no e pceduto a beuere. ma daqto cō
 piu aqua alī hoī che hāo calida e se
 cha complexiōe q̄le dicemo colerica
 conferisce el vīo pch senza la cole
 ra che e humore calido e secho pro
 uocādo la vrina p le rene e p la ve
 sica. ancora cōferisce el vīo ala fre
 da ⁊ būida cōplexiōe ch se chiama
 flegmatica taglia li viscosi humori e
 limatura ⁊ resoluē p la soa calidita
 te gioua ancora il vīo ala freda ⁊
 būida cōplexiōe chiamata malēconi
 ca pche fa icoref li būori melēconi
 ci e salī legieri alerito remouēdo la
 caligie e suo nocumēto p la soa vir
 tude insopra cio el vīo cōferisce alī
 calidi ⁊ būidi q̄li dicemo sanguinei
 pche genera il sangue optimo ⁊ cla
 ro e como e dīto di sopra clarifica q̄l
 lo chel troua torbido p varie cose. ā
 cora el vīo se troua diuersificarse o
 vero dala regione doue se produce
 o vero p diuerse specie de vīni dele
 vue dele q̄le se exprime o p odore o
 p colore o potētia o debilitade o no
 uo o vechio o decoctione ⁊ artificio
 Moy vedemo per experientia alcune
 maynere de vite ⁊ alcune regione
 produrre piu laudabili vīni vna che
 vn'altra dīa qual cosa bisogna e cre
 da alī lauoratori expto el vīo dolce

e grosso e calido in secōdo e secho ī
 primo ptinente vna būiditate ethe
 rogenea nō e tanto laudabile quāto
 li altri vīni pche genera grosso nutri
 mēto inturbida el sangue ne asmoz
 cia la sete. āci alcuna volta laugmē
 ta pche legieramēte meschio cō altri
 humori se putrefa e se conuerte ī hu
 mori colerici. e lo vīo dolce a forza
 de nocere a tuti li membri ⁊ al pecto
 pulmone niente. le opilatione deli
 quali apre el suo molto vīo genera
 idropesia. impero q̄li che son pre
 parati ad idropesia se deno guarda
 re da luso dī vīo dolce e grosso. el
 vīo acerbo quale p la mazore par
 te se produce in regione montuose
 e niuose da molti auctori e chiama
 to fredo stringe il pecto e mordifica
 il stomaco ⁊ iduce effecti accetosi. el
 vīo adonca che mezo tra il dolce
 e lo acerbo ⁊ obtene sapore mezano
 se troua molto laudabile dali aucto
 ri e propriamente sel sia odorifero ⁊
 aromatico e che non abia acuto ne
 graue o extraneo odore deli colori
 del vīo bisogna inuestigare la expe
 rientia dī lochi p ch in alcuni lochi
 li vīni biāchi son meliori deli negri
 ⁊ in alcuni altri li negri sono melio
 ri dī bianchi ma comunamēte e da
 li auctori che parlano deli vīni dīco
 no che li vīni che hanno colore au
 reo subrubei ⁊ subalbidī e che ano
 mezo colore sono iudicati meliori
 vīni potentissimi e fumosi scaldano
 el corpo e la testa tropo lpero il suo
 continuo vīo e catiuo vīni debili
 aquosi e picinini son de pocho nu
 trimento meliori son adonca quel
 e ii

li che tēgono il mezo tra li vechii el
li noui li vini se variano molto i la
sua natura la recētia del vino dura
vno āno e piu secōdo la grāde o pi
cola potētia del vino: el vino potēte
tardo inuechia elo debile ⁊ ad aqua
o psto e la vechieza del vīo comēza
nel quarto āno q̄llo addōca che per
rasone dela soa etade e grādemēte
laudato dali auctori e lo vino dala
fine del primo anno p fino al primo
del quarto el vino nouo ⁊ maxime
q̄llo che e ppiquo ala exp̄siōe e cali
do in primo ⁊ opilatiuo del sīdego
putrefactiuo ⁊ e bulitiuo de humorī
vētoso ⁊ inflatiuo el vino ātiquo da
quattro anni in sue calido e secho in
terzo e quanto el vino e piu potēte
tāto e piu caldo e secho addōca se cō
clude da le p̄dicte cose che lo vino
e piu lauabile ch̄ e odorifero ⁊ aro
matico e che nō e adusto in decoe
tione ne artificiato ma che obtenga
el mezo tra el dolce e lo acerbo e tra
il biāco e lo negro e tra il potente e
laquoso e tra il nouo elo vechio so
pra cio el vino artificiato acq̄sta di
uerla natura pche ama la decoctio
ne secōdo le diuerse soe specie ⁊ im
po q̄llo del quale el mosto e cocto el
diuēta piu vinoso piu potente e piu
fumoso p ch̄ le pte vīose son admir
te cō le terree grosse nel mosto e se
pre in la decoctiōe le par e piu gros
se rimangono e le pte aq̄e p rīspec
to dele vīose admire con le terree
sire sono piu futile e se resolueno p
tale decoctiōe ⁊ impo il vino cocto
p ch̄ le admīrto ⁊ le pte aq̄e piu tar
do e putrefa e se pserua piu lōgo tē

po el vīoso addōcha rimāo e lo aquo
so p virtude del focho e vapori per
virtute di fumi de che faria el cōtra
rio se el vino che de purato i la bo
te se cocesse pfectamēte como apare
laqua de vite a presso ali distilanti
doue le vino se possente parte dī vi
no se elenāo p li fumi ⁊ in aque ar
dēte q̄le aqua de vite o aīa d vīno
chiamāo se cōuētēo le pte aq̄e lēza
sapore como sta laq̄ nel fūdo dellā
bico dela distillatiōe pche le pte vī
no se seq̄strate dale focale terreste
residēte i el fūdo dīe bote se rēdeno
piu futile dale aq̄e q̄llo ch̄ e piu fu
tile piu tosto se resoluē dal foco addō
ca dala decoctiōe d ātiquo e depura
to vino el se resoluē il vīoso e rema
ne lo aq̄o d ch̄ pare il contrario dī
mosto. singulare pprietade a el vīo
che extra he la vīude de tute le cose
meschie ⁊ lui o cocte i q̄lle. dōde al
cūi dī ātichi medici curauāo tute le
īfirmitade cō el vīo al tēpo dele vē
demie pparauēo diuersi botigelli d
mosto p decoctiōe de imedecie so le
varie erigētie dele īfirmitade e così
reseruauēo li vini deli sirapi e dele
medicīne che auenāo vertude q̄l re
chiedena ciascuna īfirmitade nō di
mēo se alcūo volesse beuere vīo ne
lo verno dī p̄nte āno p doi modi se
po melioraf di q̄lli li p̄icipi ancora
volūtiera vīāo sīāo colte le vūe ben
mature e poi siano p tri di lassate al
sole p fin a tanto ch̄ impassisseno al
quanto e dapoī sia seq̄strata la vūa
dali raspi e siano butati via li raspi
ela quantita di grani dele vūe sia
tanta chel se ne empia mezo va

seleto e de sopra sia iposto de bono mosto p fin chel sia tuto piẽo di facto vino tosto se clarifica e ben chel sia nouo nõ e opilatiuo del fidego ne vëtoso ne inflatiuo de humor. e q̃sta beuãda e cõcessa ali principi z a q̃li che delicatamẽte viueno dali medici laltro modo e che se toglia tre pte di mosto z vnapte daq̃ esta meschiato e boglia p fin ala resolutione dela quarta pte e sia repostto tal vino se chiama lauato e bẽ chel sia nouo. si dimẽo ha pduto le malicie del vino elle bẽa credere a q̃lli ch son vsi de tali exercitio. lo imoderato e supfluo vso del vino e pessima a laia z al corpo z a li costui. lomo fa effeminire ingrossa lo discorso z ingegno fa guardare le cose inime z auere in schiuio le grãde. ne aco ra e de tanta virtu lo moderato vso del vino quãto e de piu malitia lo imoderato vso. el cerebro ele soe v tude debilita genera tremore perali sia z apoplezia e spasimo. ne lo vïo induce q̃ste male passione pcaseone de la soa qualita pche q̃ste malicie son frede elo vino calido maconio dise aristotile nela terza ptica di soi problemi. el vino per q̃la rasonẽ p la quale e calido resisteria a queste infirmitade e giouaria. ma per accidente el glinoce e fale venire pche el vino e penetratiuo e fa li humor i uiscosi e crudi e penetrare ali nerui e membri longinqui che p si son impenetrabili e cossi induce tale fre de infirmitade. vltra de cio el vino beuto in molta quãtita nõ si padise in lo stomacho e per la soa amicitia

e cõformitade q̃le ha cõ la humana nã e tirate idigesto dali mēbri doue p la soa indigestiõe douẽta aceto elo aceto e inimico ali nerui z iductiui dele infirmitade frigide acoza lo imoderato beuere del vino induce ebrietad e la frequẽte ebrietade abate tuti li sentimenti e debilita tuti li membri la ebrietade ha molte case ne. sechi sono de debile cerebro piu tosto se in ebriano per che il cerebro non e possente arestiere ali vapori vinosi z al suo nocumento z po tali dal beuere del vino puro o senza molta mixtura d aqua se dẽno guardare e q̃lli che sono vsati mancho de vino piu tosto incorrẽo in ebrietade li beuedori e tauernari se iebriano cõ piu difficulta p che il loro cerebro p cõsuetudine ha acq̃stato vna certa resiliẽtia al vino p la quale resiste al suo nocumẽto li famelici e q̃li che vsano pocho cibo piu tosto se iebriano pche lo ascensiuo del vino al capo iduce piu tosto ebrietade nõ auẽdo q̃si impediũento alcũo de cibo alcuno lo vino cocto fumoso e potente piu tosto inebria z alcũe cose se admixte con el vino piu presto z mazore ebrietade induce como vsnee infuse in vino legno aloẽ le gieramẽte e senza nocumento inducono dolce somno cõ ebrietade e q̃lla cosa ch induce forte ebrietade e de adaq̃re el vino cõ laq̃ bla scocciõe del olio e piu forte e p laq̃ bla scocciõe d l insquiamo o vo de mãdrago ra lo pio ancora e fortissimo e cosse simile z alcune confectione sono cõposto ad induere ebrietade q̃le ves

criuere q̄ nō bisogna e lo vino ada
q̄to cū pocha aq̄ fa piu tosto inebria
re chel vino puro como seria a me
tere parte octo de vino ⁊ vna de aq̄
p̄ che pocha aq̄ fa el vino piu tosto
penetrare ma lo remedio dela ebrie
tade e dela crapula e il somno lon
go o vero subito vomito la beuāda
de le accetositate del cetro o vero
la potide del vino di cottogni o ve
ro pigliare coriandro secho trito cō
altrotāto zucharo biancho in quan
titade de duy cugiari e dapoy beue
riel vino di cottogni e beuere aqua
freda con aceto abate la ebrietade e
la potide de lolio puro remoue lae
brietade e similmete il manzare de
le caule come narra aristotile in li
soi pbl. mī odorare la cāphora o sādali
o da psi o mes. bii cō aq̄ rosata
aleuādo la crapula ⁊ ebrietade e ma
zare dele fette del pāe ī agresto o ī
aceto īfuse gioua e molte altre cōfec
tione hāno cōposte li antichi a remo
uere la crapula e la ebrietade le q̄le
saria superfluo scriuerle quī vbera
vener in capitulo de carne.

Zucharo e dito mele d̄ cana
3 inanti chel sia de purato el
le solutiuo ⁊ abstersiuo. ma
el zucharo depurato e calido ⁊ hu
mido in primo genera bono nutris
mento apre el pecto ⁊ lenisse la soa
asperitate gioua al stomaco. ma ali
stomachi colerici facilmente se con
uerse a colera. lo vso del zucharo
apreso ali sani ⁊ inconfessione. ⁊ ta
le virtude acquista quale hanno le
cose con il zucharo confecto ⁊ zene
ro in capitulo dele specie.

E passione delaia ben ch̄ se
l descriuāo in q̄sto vitimo cō
pendio. nō dimēo p̄che sono
molto ipotāte cō vna diligētissima
solicitudine ne douemo preseruare
dale soe passione p̄che se troua che
molte p̄sole p̄ vno timore o ira o p̄
vna grāde alegrezza son morte. add̄
ca cōciosiacoſsa che la morte sia vna
dele piu terribile e spauentose coſsa
che sia al mondo facilmete p̄ simile
passione delaia poteriano aduenire
⁊ occorrere varie ⁊ diuerse infirmi
tade. ⁊ ancora per molte rasoni ⁊ ex
perientie deli antichi se troua che
molti son stati curati da simili mor
bi procedēti da alegrezza ira ⁊ timo
re ⁊ de altri simili accidenti. impeto
ch̄ laia nostra a certi cordiali spiriti
per suo instrumento ad exequire le
soe operatione son adonca li spiriti
vna guida vno conducimēto e vehi
culo dele virtu de lanima per tuto il
corpo e secondo li diuersi mouimēti
deli spiriti o che fiano o procedano
dal core ali membri extrinseci ⁊ dali
extrinseci membri diuerse qualitate
se imprimeno e vano al core in calo
re ⁊ frigore. ⁊ in vno extremo timo
re ⁊ extrema tristitia se refredano. e
cosi per vna extrema alegrezza e di
stemperata ira e furore se rescalda
no ⁊ per queste tale casone le passio
ne de lanima essendo tēperate poi
sono cōseruare la sanita ele passio
ne distemperate le possano induce
re o vero curare li morbi. e tra le al
tre passiōe che son da schiuare e pa
fugire per cōseruarsi in sanitate
son queste cioe amore alegrezza desi

derlo speranza cō passione audacia
odio tristitia aboiatione desperatio
ne timore ira furore tedio inuidia ze
losia ⁊ simili accidenti di quali non
intēdo dire al pñte quali ornano o
vituperāo laia. ma solo intēdo dire
q̃le cose che se aspectano a q̃le parte
de philosophia che tracta di costumi.
la q̃le se amaistra ⁊ insegnāo li phi
losophi non pche sapiamo. ma per
che douētiāmo bōi. e solamēte mia
intentiōne e de narrare quelle cosse
che hāno ariportare ⁊ indure el gio
uamēto e conseruatione dela sanita
de e primamēte galiēno de la cōser
uatiōe dela sanitade dice ch̃ li costu
mi boni de laio se corrūpeno dala
mala p̃suetudine i m̃zare e beuere
⁊ in li studiū viciōsi sguardare īspec
tione ⁊ auditō e bisogna che quello
medico che vole conseruare la santi
tade se adapti astudiare che li boni
costumi del animo non si corrumpa
no non como filosofo acio facia lo
mo virtuoso ma di attendere con di
ligentia che facilmente non si diuē
ga in infirmīta del corpo siādo mari
me il furore la ira el pianto e la tris
ticia e solitudinē indefinente piu
che si conuēga casone e principio de
molte febre e de altre infirmitade af
fai e dice galiēno che li mali costu
mi ⁊ cōsuetudine non possono habi
tare cō la bona sanitade la alegre
za se ella sia subita e grande alcūa
volta amaza o vero induce angōia
o tramortimento o paccia o altre ma
le condictione como per exemplo se
dimōstra de q̃li tri fratelli q̃li auen
do piu volte combatuto e decertato

p̃singulare virtu ⁊ aiossiade alludo
de olimpiade e reportando lauitro
ria cō triūpho e remetēdo secōdo la
cōsuetudine dela patria la corona
sopra il capo del padre incōtinēte p
la grādissima alegreza de la dicta
victoria el padre inanti ali pedi de
li dicti soi fioli casco morto vn'altra
nobile matrona romana per la īmo
derata ⁊ īopinata leticia che auēua
p̃so duno suo figliolo quale auēdo
inteso lui essere stato morto nela rot
ta data a romāi ap̃so a cāna ⁊ auē
do gia celebrare le erequie creden
do fūse morte e poi ritrouarsi a ca
sa ⁊ inopinatamente essere abraia
ta dal filio subito ali soi piedi cas
co morto vnde si po dire che quello
nō pote opare el dolore opo la smi
surata alegreza il p che pueritade
de filosofica se conclude e tene che
laia sia principio e casone efficiēte d̃
tute le n̄e opatiōne e che lo spirito
e naturale calore son instrumento a
laia obediēte in le soe opatione cō
ciosia cosa che subito che lobiecto
dela grāde ⁊ ītēperata leticia se ap
senta lo spirito e calore nāle veloce
mēte se difūde e sporze ali mēbr̃ ex
trīseci e se reso uēo estēpano abādo
nādo il core eli altri mēbr̃ īteriori ī
poueriti d̃ spiriti e d̃ calore ⁊ alcūa
volta e tāto subita ⁊ īordinata la re
solutione e sporgimēto d̃li spiriti vi
tali chel core che e fontana d̃la n̄a
vita rimane senza spiriti e sopra
uiene vna subitanea ⁊ īopinata
morte ma non acadete mai che alcu
no forte homo e prudente a tal mor
te sia peruenuto. ⁊ sapendo ⁊ inten

dēdo el saūo e prudēte che q̄sta no
stra q̄le appellāo vita ēēre vna mor
te e q̄sto mōdo turbulente e tenebro
so lamberītho effere pieno d̄ pericu
loſi lacī e de auenenate loſenge me
tera il freno alo īperio intellectuo
dele paſſione e di ſpiriti acio che p̄i
tato che ſia ciaſcuno obiecto d̄la im
moderata leticia li ſpiriti ſiano moſ
ſi da temperatī mouimeti. ⁊ alcuna
volta deniene vna alegrezza non ſu
bita ma p̄nua ⁊ inordinata ⁊ allora
ſeguita vna reſolutōe continua ⁊ dī
latatōe apoco apoco de li ſpiriti ale
coſſe exteriore donde la virtude apo
co apoco ſe vene debilitādo e ſegui
ta la morte non ſubiti o vero vari
accidenti ſuccedeno ſo diuerſe diſpo
ſitione del corpo dī patire la triſticia
o vero dolor d̄ laio e cōtraria la ale
greza e da eſſa alcuna volta ne ad
uene vna morte ſubitanea o apoco
apoco ſe extingue p̄tādo lo bjecto o
vero nouella de la q̄le continga lo
ſpirito e natural calore triſtarſi dali
membri extrīſeci p̄correno al core ⁊
ali m̄bri intrīſeci abādonādo li fredi
membri exteriori īponeriti ⁊ abando
nati dal calore naturale. ⁊ e alcuna
volta tanto ſmeſurata la triſteza ch̄
inordiatamēte li ſpiriti recorreno ſu
bito al core e cōſiderato che il core e
picolo ſceptaculo p̄ rīſpecto a la mol
titudine di ſpiriti ſubito ſon ſuffocati
delli quali ſuccede vna ſubita extin
ctione dela noſtra vita che eſſendo
la triſteza inordinata e non ſolamē
te grande ⁊ intenſa ſuccede alcuna
volta vna remeſſa e continua ſuffo
catione de la vita noſtra apochō a

pocho. adōcha p̄ la cōſeruatōe dela
n̄ra vita grādēmte ſe donēo ſforzare
de antēdere ale tēpate alegrezza e ſo
laci e de viūere alegramēte quanto
piu poſſibile ce ſia. ⁊ certamēte la tēpa
ta leticia diſunde e mādā li ſpiriti e
calore naturale ali mēbri exteriori e
fa il ſāgue piu purato e chiarozag
za ligegno e fa lo ītellecto piu exper
to e ſolcito e viuace color e piaceuo
le aſpecto induce ⁊ excita le virtude
de tuto il n̄ro corpo ⁊ in le ſue opera
tione apegia mazore agilitade fugien
do non dī meno ciaſcūa triſticia q̄n
to chela facultade ſe extende ch̄ cer
tamente mai ſi medeſima non ripor
ta alcuna vtilidade al corpo noſtro.
āci vltra le coſſe circa cio di ſopradī
cte fa lo intellecto errante ⁊ groſſo. ⁊
genera turbulento ſangue colore pa
lido ⁊ horrible aſpecto. ⁊ tute le vir
tu induce ī recreſceuole pigritia pur
alcuna volta p̄ accidente pero preſta
vtilidade aquietando ⁊ ſmorciādo el
ſāgiozo ch̄ procede da repletōe p̄ ch̄
ī la triſticia o in el dolore de laio ſe
vigorā el calore nāle p̄ la retractōe
⁊ vniōe di ſpiriti ali mēbri intrīſeci e
conſuma q̄lle ſupfluitade nel ſtoma
co che inducūano el ſangiozo e da
queſto viene ch̄ coloro ch̄ ſe triſtiano
o vero hāno cōpaſſione ad altri o ſe
aricordano de alcuna coſſa triſta o
vero che ſiāo molto intēti ali pēſieri
dōnde il calore ſe vniſca dedentro
may non auerano ſangiozo como
nel capitolo del timore narraro quī
deſoto e ſe per auentura accadeſſe
che per vna fallace ⁊ impellente for
tuna che noue coſſe tedioſe e rincere

e rincresceuole te intrasseno nel aïo o veramēte che se p̄sentassero p alcūo mō obiecti tristabili bisogna sforzar si quāto se po p conseruatione de la sanitade e con forte e virile aïo p̄seruari dala ipressiōe tristabile acio che non si plātano ap̄sso alamente o vero con la cōseruatiōe deli amici e beniuoli cō li q̄li cōicādo li soi subietti e cōdolēdose i sieme prudētemēte aleviano el pecto o vero volte che serano molti ch̄ p vno grāde desiderio ò repatriare o p grāde amore ch̄ portarano ⁊ auerano vers li figlioli o amici o p grande dilectione e smisurata de alcune altre cose douēta no mezo pacci ⁊ infermici ma le specie de la paccia sono varie ⁊ infinite lodio e cōtrario alamore e ò quello p dire i summa p lo cōcorso delo calore i rinfeco q̄si ogni canuo accidēte seguita como s̄ narrate di sopra le cose i capitolo ò tristicia ma ò lo dio certamente ognuno se die guardare con diligente studio como disopra edicto ò la tristicia li vicii domēo solamēte auere in odio donde seguita lamore dela viriu e per consequēte la naturale leticia quale se dice ua essere tanto vtile a la sanitade al temperato e debito amore dele cose nuy se douemo sforzare quanto ne sia possibile p che lamore e p̄cipio de molte bone virtu ò laïo e de ciascuna leticia el quale presta grande adiutorio ala conseruatione dela sanitade per che primamente amamo le cose quale credemo siano bono e poy seguita il desiderio de quelle e la solitudine de auerle e finalmen

te nel vso de quelle mediante lamore succed la delectatōe e cossi eq̄lmēte la cosa ch̄ credēo essere mala auemo in odio da poi da quello succed labominatione e finalmente se la cosa viene i odio seguita la tristicia e lo dolore delanimo vnde p le predite cose seza manifesto che secōdo il debito e moderato amore se dia proportionare el desiderio dela cosa ⁊ secondo lo imoderato odio che tu hay dela cosa che ti noce die essere labominatiōe de q̄lla delo imoderato adonca desiderio ⁊ imoderata abominatione quale al desiderio e cōtraria e da guardarse per che da q̄lle seguitono molti accidēti mali simili a q̄lli che dela tristicia seguitano p vno smisurato desiderio sel cessa lo auere dela cosa ò siderata seguita vna grande tristezza quale se dice grandemente cōtraria ala sanitade e per lo simile adueniene per lastemperata abominatiōe se laccade succedere lo euēto de la cosa erosa ancora vtile cosa e p cōseruatiōe de la sanitade a riguardarsi dala imoderata sperāza ⁊ ancora despatiōe la sperāza addōcha drizza el suo obiecto circa le cose dauēire ardue bōe e possibile p che la sperāza deli mali da uēire, nō si appella sperāza ma iōre addōcha certamēte el p̄siero ela fantasia ò lomo discreto e prudēte non se die drizzare mai a cose impossibile ne etiam aquelle cose che nō posano aduenire fo el iudicio dela ragione ne a simile fictōe ne ymaginatiōe ò laïo pche oltra ch̄ retrāo lomo dali pprii comodi e

Da li bñi pñieri ipendiscono la san-
ta del corpo cōciosi a cosa che reducē
do lomo in sī la ragione el cognose
poi la cosa spata ipossibile e rāf vol-
te aduenire dōde seguita poi el do-
lore de laio e la tristezza e tāto q̄nto
fu la p̄meditatiōe affira 7 grāda cir-
ca la cosa spata. ne ācora da q̄li be-
ni da venire li q̄li te vñeno spare cō-
trito e rasonuole iudicio e da des-
perarsi p̄che cō la desperatiōe p̄ q̄l
che altro solazo e piacere secōdo la
expediēte materia retrabino laio dī
patiente o vero pensando li ḡlochi
dī la fortuna nō essere noui. anzi piu
tosto aduiene ali bñi illustri e ma-
gni e che ha nissuna etade nō p̄dōa
e c̄b nissuna cosa e noua cōparādo
si a q̄lli che son ī mazore miseria 7
amaritudine desī e cōsiderare q̄llo
tuto che abiamo labiamo meritām-
te da dio e d̄ tute le cose rēdere grā-
a dio 7 essere patiente 7 vna de le
miltiore cose e piu laudabile c̄b sia
ad aleuiare ogni dolore e che la ra-
sone vincha il sentimēto e certamen-
te o vero colui sera pacio o vero se-
ra vno dio che non incozza in triste-
za p̄sentandogli se il tristabile obiec-
to ma lomo prudentemente 7 incon-
tinentemente scaza da sī ogni turbulētia
de aīo. 7 conciosiacossa che del t̄po
labile e transitorio non si possa aue-
re se non vno momento impceptibi-
le ogni tristitia de aīo o che la sera
del passato o de la aduenire sel sera
del passato pacia cosa e de tristarī
de cosa passata 7 irrecuperabile per
che la ragione te insegna e prohibis-
se a lomo sanio d̄ ereq̄re e p̄siderāf

q̄le cose che possono nocere e gion-
re nō mai de la duenire del quale
accade tristitia o c̄b lera necessario
o cōtingente. e certamē e se tritano
de q̄lo indarno che e possibile altra-
mēte a venire. e sela sera cōtingēte
o fortuita cōsi ancora cōtingentemē-
te e fortuitamēte potra essere il cōtra-
rio de q̄lo se trita che possa accade-
re. e se nui vedēo certamēte tristarī
dele cose 7 obietti futuri cōsiderato
che la n̄a vitae īcerta accadera c̄b
alcūa volta se cōtristarēo alcūa vol-
ta dele cose che non serano al t̄po
n̄o. ma al t̄po valit̄e circa cio lo-
mo prodente sapendo e cōsideran-
do che li beni che auēo nō son n̄i.
ma esserī stati p̄stati dala fortuna nō
se volera mai de la loro p̄ditione 7
oltra de cio el somno e ogni solazo
so exercitiō mitigano ogni trita pas-
siōe de aīo da vno grādo 7 imp̄fso
7 affixio amoī c̄b se mete ad vna cos-
sa tropo īduce passiōe po e da guar-
dar se p̄ conseruatione dī la sanitate
e nō volere mettere affectiōe extrēa
piu che si cōuenga a cosa alcuna p̄
che incōuiente lita 7 īsmegessī ne
la mēte vna solitudīne 7 inquietā-
tione meza paza 7 vna passione me-
lenconica ala q̄le seguita vno īmo-
derato fluro e refluxo dī spiriti e de
calore naturale al core donde e va-
riato e diuersificato el polo e lo fia-
do p̄ modo c̄b p̄ la obliuione del fia-
dare e del respirāf de laere circa la
oportuna respiratione accadēo suspi-
ri e de lo ābelito o fiato interceptio-
ne. e tāto cresce alcuna volta ap̄es-
so a lanimio lo intēso e grāde seruoī

che lo infuro 7 virtude soe se disto-
lião e distrabino dale cose digestiue
e dale opatione moue vòde ne se-
guita la magrezza del corpo e debili-
tade fa impalidire el volto se indu-
ce a diuerse infirmitade e febre acu-
te. 7 ogni mal fora de la dementia
7 obliuione del proprio comodo.
nui vedemo molte volte se acompa-
gna la tristezza e lo dolo de l'animo
7 impedisce la conseruatione de la
sanitade. adonca l'omo prudente
huile e magnanimo cognosce li soy
desiderii e la soa facultade e le for-
tune che se in mergono senza mesu-
rare mai non pigliare imprese oltra
le soe forze ne mai oriza l'animo elo
pensiero ad alcuna cosa oltra le soe
forze inanze al tempo. e pur ale fia-
te e in ganata dala speranza p qual-
ch accidete el recorre a q'i remedie
che de sopra son dicti dela tristitia.
dala immoderata audacia e temera-
rio assalimeto dele cose ardue e dif-
ficili dele quale potesse seguire vno
subito e stemperato timore se die lo
mo guardare perche instado e com-
parado vno tiore grande lo calore
naturale eli spiriti abandonano li
membri extrinseci e recorreo al core
como a quella cosa che e vna forte-
za e principio dela nra vita donde
seguita la palidezza del volto e nele
parte exteriore itra vno tremore fre-
do e lo codega circha la radice di
pelli per la fuga del calore al cetro
se inspessao e se constringono li po-
ri dode escono p la qual cosa ne lo
timo di tutti li pelli interiori del corpo
quasi tutti se drizano 7 alcuna volto

el timore e si grande 7 immoderato
che p lo subito 7 inordinato concor-
so di spiriti al corechel seguita vna
subtancia suffocatione e morte o ve-
ro fa in uechire el corpo 7 induce
molte altre male infirmitade per la
qual cosa vno deli antichi auctori nar-
ra che al suo tpo vno giouene cerca-
do in vno buso de vna alta 7 emi-
nente torre pulli de falcione 7 essendo
da soi compagni mandato giu al di-
to forame e legato con vna corda
accadete per auentura che la corda
se ruppe e cascado prima chel fusse
a terra per la grande paura d'uen-
to tuto canuto e biacho. molti anco-
ra gioueni che son incorsi in naufra-
gio breuissimo e p lo stemperato tiore
son inuechiati molti ancora ches-
tado p pochi di stati retenuti 7 icarce-
rati e certificati dila morte son el do-
pio piu inuechiati molti ancora pa-
latici ricorreno ali medici p liberarsi
che p lo timore sono incorsi in pali-
sia debiamo adoncha quanto piu
possiao fugire le casone del timore
7 ancora el timore. L'omo prudente
primamete debia considerare vn po-
cho el timore e la casone del timore
ianti che piglia ipresa ardua 7 oltra
le soe forze 7 intrado i alcuna ipresa
lo faccia arditamete scazando da si
ogni paura e se per auentura acca-
desse cosa che sia da temere non e
cosa piu spauosa ala humana ge-
neratione che la morte per che vul-
garmente se dice la morte essere de
le vltime cose la piu terribile 7 alo-
ra in tal accidente la forteza delaio
e la ragione vincia si medelmo acio

che cōfermo pposito ⁊ audace indi-
cio se aconsiglia e se di adintēdere
la morte nō essere da temere .ne da
desiderare pche inuano se teme q̃lo
che nō si po schiuare o vero deside-
rare q̃llo che p̃stissimo di venire so-
to q̃sta ferma ⁊ adamantina lege nas-
ce ciascuno p morire .adonca cū vi-
rile e magnanimo e pauidēte animo
se douēo sforzare de descazare da
nui el t̃iore perche nel pericolo dela
morte nō auemo maiore nimico ch
el timore .el timore obscura ⁊ ingros-
sa lo ingegno elo discorso ⁊ sentimē-
to dela rasonē ele forze d̃l corpo q̃n
fa bisogno vsarle che speffe volte fa
no schiuare li picoli dela morte fa
anichilare e dissoluere ⁊ extinguerē
alcuna volta nō di manco p accidē-
te po lo timore e vtile ⁊ p̃sta gioua-
mēto allo sangiozo se p repletionne
pcede la casone sie che per la retrac-
tiōe di spiriti alī membri intrinseci p
vno t̃iore picolo se vigora el calore
nāle e p la propria vniōe neli mēbri
cētrali cōciosiacoſsa che la virtu vni-
ta sia piu forte che la disp̃sa p la vi-
goratione dela q̃le seguita piu p̃sta
p̃sumptiōe e piu facile resolutiōe d̃le
materie iordiate ala boca d̃l stōaco
dōde era causato el s̃angiozo . e q̃sta
cautela vsano le dōne che q̃n li loro
puti hāo el s̃angiozo li metāo paura
pche e piu toſto se pta. ⁊ p q̃sta via
ācora butādo d̃ laqua fresca nela fa-
za de colui che a il sangiozo subito
che nō sene acorcia fa andare via il
sangiozo . la p̃sona degna de fede
o inteso che hauendo vna p̃sona la
quartana e siādo tractato in la soa

terra e discorredose la terra i arme
p la grāde paura fu liberato lezeſe
ācora de vna altra p̃sona essere da
la q̃rtana liberata p esserli stati po-
sti nelo lecto doi serpēti ascosamēte
p ordinandē de medico . ⁊ ācora da
laspecto e recordatiōe e pensamēto
spesso deli casti terribili e fortuini . e
da q̃lli che sō dolēti e flagelati e mi-
serabili alī q̃li e d̃ auere cōpassione
nālmēte o p ieliatiōe d̃ la soa mise-
ria se die lomo molto guardare p
ch p q̃sti simili mali accidēti seguēo
tute q̃le cose circa la cōseruatiōe de
la sanitade che e d̃ito sequire dela
tristeza . e simelmēte aduiene da q̃le
cose che inducono vergona . e po bi-
sogna auere risp̃ecto de abstinēsi
da tute q̃le cose de chi se ne po rece-
uere ṽgogna . e simelmēte e da guar-
darſi dala ira quāto sia possibile p
che cōciosiacoſsa che la ira cō dice il
philososo sia vna ebullitione de san-
gue circa el core p lo appetito de la
ṽdeta . acio chela punitiōe ṽdichi
la iniuria . e de tale e bulitiōe cō la
rasōe e cottidiāo ṽso demōstrāo so
p̃rauēgono febre ch cōsumēo le bōe
hūiditade catiuamēte e variamēte i
le dispositiōe d̃li corpi . e p lo s̃ile se
douēo sforzare d̃ n̄ icorrei i furia d̃
la quale se zuēo q̃sti mali accidēti ch
auēo d̃ito segre dala ira auēga d̃io
ch li auctori fazāo d̃fia tra el furoz
e la ira ipo chl furore e passiōe sēza
appetito d̃ ṽdeta ⁊ alcūi dicono ch
le vna tēperata ira la quale ap̃so li
philosophi enumerata fra le virtu
morale e p la soa ebullatiōe e calidi-
tade accidētale cōforta e d̃seda el ca

lo naturale adornamēto o dōllitate
 ⁊ iduce giouamēto ala bōa sanitate
 fimelmente dala luidia se douēo guaz
 dare pche da essa seguitāo accidēti
 e male passiōe como ācora dōla tristi
 cia seguitāo cōciosiācosa ch la inui
 dia nō e altro se n vno dolore e pas
 siōe d laio dōlo apparēte bñ valtrui
 la zelosia nō e altro se n vna paura
 de pdeñ li proprii bēi ch molto son
 aniani cō tāta riscresce vole sollicitu
 die d anio e molestia cresce alcuna
 volta el tiore de pdeñ li bēi amati e
 cossi el dolore e la tristezza qñ non
 si possono defendere guardar ch in
 duce vno grādissimo nocumēto ala
 sanitate pch ogni naturale virtū
 debilita ⁊ ipedisce la digestōe e sani
 tade ⁊ abate lapetito ⁊ iduce la stri
 ctura del pecto e snerua ⁊ idebelisse
 le virtu d laia e del corpo ⁊ ipo da
 lazelosia e dale soe casone douēo
 goardaf quanto possibile sia e qste
 passiōe tute dicte qñ auanzano li or
 dini e modi como e dicto sano noci
 mēto ala sanitate del coito o vero
 luxu niente se comanda ne anche
 prohibisse si per respecto dela hone
 stade dela regione si etiam perche
 in qsta vltima e deteriore etade no
 stra o vero nui medesmi hauēo pro
 uato o vero da psone erpti tra li o
 tiosi sermoni hauemo inteso che lo
 imoderato e superfluo vso e ppria
 mente subito da poi el cibo e reple
 tione de stomaco inferisce ⁊ ripoz
 ra grandemente nocumēto e lo mo
 derato vso p el contrario presta grā
 de giouamento ala sanitate.

FINIS

Libro de conseruare la persona in
 sanitate facto per mesere Vgo ben
 zo medico

Er volere conseruare e dē
 p dere vno corpo sano d meza
 ⁊ cū mensurata bitudine cō
 dispositione ⁊ actitudine de ingrassaf
 che non transcorra p pcesso di tpo
 in supchta grasiezza e bñ auere ifor
 matōne de grade parte dele cose ch
 sano ingrassare e de quelle ch sano
 imagrare e sano tenere assuti li cor
 pi hūani. vñ facilmente se cognosca
 quello se debia vsare e quello se de
 bia fugire per conseguire la prefata
 intentione comenzaremo prima da
 le cose che sano ingrassare. Carne
 de Caponi. galine. Polastri gra
 si. Starne. Anedre Capreti gran
 di e grassi. Porcelli zoueni. Saffia
 ni. Carne rostite che le po padire.
 compositione. Caseo fresco e lacte.
 Castroni zoueni e grassi. Porcel li
 saluazi zoueni chiamati rosolati.
 Accieleti minuti. Que de galina for
 bile de ogni genere facte con oue:
 Vitello de lacte.

Quāde che sano ingrassare
 v farro de grano o vero de al
 beso cocto e cōdito cō el bro
 do dele prediste carne o vero i li di
 feriat conditi con zucharo o con la
 cte de amandole riso condito al mo
 do supradicto: onulana d poglia cō
 dito al modo supradicto. Amido.
 Trioli. Aman dolat e. Panatelli
 Farinata.

Insigne e tute viuāde de pa
 sta condite con brodi grassi d
 sopradiste carne o vero nelli

ne o ſo neli di feriatī cōdite al mo
do p̄dicto brodeti & oue facti cō oue
gratonato e viuāde tenere. Crostate
torte de carne e tuti sottileſſi facti o
vero cōditi con ſopradicte coſe. tar
tare con oue caſeo freſco e zucharo
Amandole con el zucharo. **Pini.**
Diſtachti. **Aizole.** Caſtagne a chi
le po ben padire **Mādole** conſecte.
Torte & marzapano. **zaonea.** **Que**
paſſe. **Que** mature. **Siche** freſche e
peponi de ogni raſone **Diſnocate**
Morſecatbi ⁊ tute conſectiōe de zu
charo facto in ſimile modo.

El beuere che fa ingrattare.

Vino roſſo e groſſo. **Vino**
u nouo e vinoſo. **Vino** dolce
⁊ groſſo. Ancora diſpone
ad ingrattare li corpi humani lo ae
re humido groſſo e nebuloso e ſtare
ocioſo e fugire fatica ⁊ il piccolo eret
cizio e tardo. ⁊ andare con paſſi len
ti ⁊ otioſi e bagnari in aqua dolce
calida ſubito dapoī el paſto e dormi
re oltra el douere e dormire in lec
to de piuma e morbido e dormire i
lo. bi humidi ⁊ in ſtantie de terreno
dormire el di e dormire ſubito da
poi el paſto manzare aſſay e ſpeſſo
e manzare cibi delicatamente appa
recchiati e molti varii cibi i vna mē
ſa e mettere molto tempo nel man
zare e crapulare ſpeſſo e non ſofri
re fame ne biſogno del manzare e
non vſare coſa che abia a mouere
il corpo ne amouere per vrina ne
per ſudore e non fare ſagina e ne
auere euacuatione de ſangue ⁊ vſa
re pocho coſto viuere allegro cō ra
ſonamenti piaceuoli e con perſone

delecteuole e piaceuole ſenza fati
goſe ſollicitudine e veſtire delicata
mente e mutare ſpeſſo le camife e
panni delicati che ano a ſtare apref
ſo ala carne.

Tuti cibi de piccolo nutrimento e ſe
cho fanno aſmagrire.

Qello che fa ad magrire ⁊
el rigimento dela vita de ci
bi: de beuere: de aere: de vi
gilare e dormire: de fatica e ripof
ſo de euacuarſe e de reimpiſe e de
li accidenti e paſſione de animo che
ſiano contrario al regimento ſopra
ſcripto che fa ingrattare **Carne** ſal
lata. **Caſeo** vecchio. **Cibi** amari. **Li**
bi acetofi. **Cibi** ſallati. **Lente** ⁊ al
tre legume. **Pane** duro e biſchoto
Carne de lepore e ſimile carne de
groſſo e ſecho nutrimento. **Tondi**
na e tuti peſſi ſalati. **Pane** con aſ
ſay cruſca. **Specie** calde. **Foglie** e
fructi humidi de piccolo nutrimento.
Et continuo vſare delo aceto deſica
li corpi humani e fa ſmagrire.

Amazio del rigimento dela
f vita che fa ſmagrire aere ſe
cho e ventoso e freddo ſuper
chia fatica e continua puocho dor
mire percheſ ſuperchio vigilare er
ſicha el corpo humano dormire ad
deſaſio in lecti duri e dormire veſti
to e dormire da poi grande fatige e
dapoī longa fame nanci ſe piglia el
cibo māzare poco e ſofrire la fame
⁊ vſare coſe che mouano el corpo e
fatighe da ſudori e ſanguinarſi ſpeſ
ſo de ogni fluxo de ſangue graui pē
ſieri de animo grande ſollicitudine.
Ranchori e melēconie de coſe irre

cuperabile ⁊ appetito de cose ardue
e difficile ad auere con solitudine
de esse e pensieri de graui periculi e
simile cose ⁊ usare tropo coito fan
no smagrire.

**Capitolo de conseruare vn corpo
che non ingrassa tropo.**

P Er conseruare adonca vno
corpo sano che non transcor
ra in superchia grassenza nō
e bene: anzi in sumamento nociuo
usare le p̄dicte cose e regimēto de
fare smagrire tuti q̄li cibi sono de pi
colo nutrimento e de mali humori e
p̄ grāde parte generatiui de sangue
grosso e spiriti foschi grossi e melen
conici debilitatiui non mēo dele vir
tu del corpo c̄b dele virtù del animo
e simelmente laltro rezimento ogni
distemperanza fatica e superchia
vigilia debilita la virtù e la super
chia fame debilita la virtù ⁊ reſpie
lo stomaco de mali humori. usare
molto le medicine solutue fa p̄sto
iuechiare le graue passione delaia
inducono alcuna volta al corpo gra
ui accidēti e pessime infirmitade su
pebio coito debilita el corpo e la fe
mina debilita la virtù d̄l animo vn
de per mantenerle vno corpo sano
a nō transcorrere in supchia grase
za cioe son le cose p̄ usare che man
teneno li corpi hūani asuti refrenā
do la supbia grassenza e che letificā
lo aīo e cōfortano le forze del corpo
e cōseruālo in bōa e p̄fecta sanitate
rectificādo le supchie hūiditad̄ o pu
refactiōe apte a fare febre hūorale
p̄seruādo da molte e varie passione
⁊ infirmitade d̄ corpo de aīo, ele me

liore i q̄sta materia sō le iſcr̄ipte
**Triacha magna. Sagzonea
Mitridatum. Humorisia
Diacurcuma maior.**

Trifera minor ⁊

Dialacca. trifera feruginea

**Ordine de pigliare le soprascripto
cose e diuerso secundo maggiore o ve
ro minore necessita ad magrire.**

El tiriacha se vole pigliare

I doe o tre volte el mese vna
octaua e meza per volta la
matina p̄ ip̄o alaurora ⁊ ieiūarla al
manco quatro ore o più ben che se
fusse necessitate pigliare el cibo e
beuere più p̄sto n̄ fara nocumēto ni
sūo, ma solo i qualche pte debilita
ria la bōa opatiōe d̄la tiriacha i lo
co dela tiriacha de estade se po usa
re tal volta del mitridato po che e
māco caldo. El diacurcuma effēdo
piu necessario a magrire se vole usa
re doe o tre volte la septimana. la
matina alaurora vna octaua p̄ vol
ta. ⁊ in suo loco usare tal volta de
li altri suprascripti electuarii. e da
poi lo pigliare de vna suprascripta
se po lauare la bocha vna sozzata d̄
vino puro caldo distēperato. quello
che piu vtile e conforme sia in q̄sta
mā e usare lo iſcr̄ipto e lectua
rio del quale se vole pigliar la ma
tia aileuare del sole o poco più q̄n
ta vna castagna grāde p̄ fiata tre o
vero quatro volte la septiana quā
tūq̄ se potese usare quasi a pigliar
ogni di senza alcūo nocumēto ⁊ ieiū
narlo p̄ doe o p̄ tre ore ben che se su
bito bisognasso māzare nō faria no
cumēto, ma p̄daria in qualche par

te in bona opatione delo electuario
el meliore modo sezia d' vsarlo extra
ordinariamēte alcuna volta pigliar
lo dui di luno vapo laltro e tal vol
ta i pmetere dui o tri di e si pigliar
lo pero che nissuna cosa medicina
le a quantūqz grande virtu sia se de
vsare continuamēte. pero che la hu
mana natura auetzata per continuo
ordine de pigliare vna cosa non ri
ceue tanta virtude da quella quāto
riceueria se nō fusse vsata pīnuamē
te como obseruato ordie a pigliarla

Ecipe mirabolanzorum ire
bulorum nigrozum. añ. 3. ii.
mirabolanzorum citrinorum.
emblicorum. limature calibis nutri
te in aceto per triduum añ. 3. iii. la
ce ablute draima meza ameos car
ui seīs apii seiculi rutte sicce calami
to liatuū auri et argēti añ. draīa ſia e
meza rosaz rubeaz ireos sicce mir
re margaritarum non perforataruz
añ. draima vna spodii croci assarii
cappari cinamomi gariofiloz cam
phore. añ. scropuli. ii. 3. asiroz rubio
rū granataz iacincioz smaragdōū
corticum citri. añ scropole doe meza
lapidis lazuli abluti secundum arē
scropule vna meza zuchari albi de
purati cū aq̄ rosata vel cū succo bul
gose post residentiā elbf. v. mūrētuz
lapides vltia trita tritoratōe in lapi
de porfirio et in fine cū modico aque
rotate miscei. E limatura calibis auri
et argēti et lapis lazuli. et simul bene
conferātur deinde fiat electuarium.

Questo electuario mātene el
p corpo affuto non lassā ingra
sare vigora la virtu e forza

del corpo prolunga la vita in bona
sanitade et retarda li canuti e fa cla
rificare la voce et el sangue da hu
moni grossi e melenconici genera spi
riti leti et clari e fa bono intellecto
e conforta tute le virtu de lanimoz

Et pigliare questo electuario
p non si vole abandonare la ti
riacha per pigliare doe o tre
volte el mese non tanto per smagrf
re quanto per le grandissime soe vir
tude pero che ella ela piu solemne
e de piu vniuersale virtu che com
positione che fusse mai da philoso
fo ne da medico ordinata.

ltra el p̄dicto se po tal vol
u ta vsare delo electuario. so
lutiuo vsato a mouere el cor
po de iulep e succo de rose in pocha
quantitade e non tropo spesso o ve
ro pilule e altre poluere legiere e sē
za guardia secondo il recordo del
medico quale presente fusse.

Del beuere de aqua:

Questo vulgare aricordo
non ho facto mentione e del
beuere delaqua laquale aiu
ta molto a smagrire quelli che sono
adusi a beuere vino pero che narra
re le virtu delaqua e dele soe quali
tade et anche li nocumen i che la po
indure e simelmente del vino serfa
tropo longa materia et io per questo
intendo farui vno tractatello in lati
no in titolato de aqua et de vino e
mandarlo ala excelsa vostra signo
ria la quale lo altissimo dio se degni
exaltare e glorificare secondo il v̄ro
desiderio.

Lustro signore vno d li vfi
i homo darme me ha inōstra
to vno consiglio facto a fiorē
tia p la vfa signoria e me a p̄gato
che volesse scriuere ala p̄fata .v. si
gnoria q̄llo me pareua de esso cōsi
glio ⁊ ēt volesse scriuere quello era
vtile e ch nō era vtile ala .s. v. e cos
si li ho p̄messo como me ritrouo a
ferrara de farlo p la q̄l cosa lassata
da cāto ogni exornatiōe de larte ora
toria metero el dicto cōsiglio p che
desidera de fare cosa q̄le sia vtile e
grata a la vīa signoria ala quale de
continuo me ricomando.

In prima cōuiene sapere che
i nō e alcūa cosa molto vtile
che n̄ abia q̄lche nocum̄to ⁊
maxime dele cosse che se fanno p re
mouere el corpo dala soa natura e
pero se vole incomēzare apoco apo
co tanto che se venga ala misura
che bisogna e specialmente quando
non auemo pressa veruna.

Ecōdo notate che bē che sia
i meglio essere de mezana ha
bitudine che troppo o magro:
o grasso: non dimeno quando il cor
po e alquanto grasso: e non molto
excessiuamente: non e de grāde ma
licia āche chī se rege bene viue p̄u
longamente ela misura che mete li
nostri doctori del corpo grasse e in
doe cosse luna e posta da rasis nel
continente per auctoritade de galie
no ⁊ de alquāto desonestate ma puz
la disse ⁊ e che quando lomo nō si
po forbir le parte de dreto se non cō
faticha e secōdo chele troppo grasso:
la segōda e che quando lomo per la

grasseza sente che se stancha troppo
in lo andare e che non se po lezer
mēte inclinare interra a cogliere le
cosse e anche secondo de essere tro
po grasso ma quādo non ha questa
misura nō e male ben che non sia si
bona cō la tēperata e lassate q̄ste cos
se vēgo hora specialm̄te a q̄llo che
bisogna fare p n̄ essere troppo grasso
Capitulo delo aere.

In prima douete habitaf in
i aere caldo e secho e subtile
e de monte e guardarui da
lo aere fredo e inuerno scaldare il
locho vostro cō focho e spesso intra
re in la stua la matina a gieggiuno e
messedare e poi quando vsciti anda
ti a sudare nel lecto e qui dormire
e poi ve fate ben fregare e sugare e
non andati tosto poi a manzare an
che portate poi vna hora la fame e
la sete o due. ⁊ vi douete ogni di a
faticare e ieiuno con exercitio forte
e veloce e che duri assai tanto che
vi comenzati affaticare constrache
za piu de vna volta e quando seti
exercitata fateue fregare la carne cō
panni alquanto asperi e siano le fri
catione forte e durano tempo assay
e poi non andati tosto a manzare o
a beuere ma portare la fame e la se
te delongo e se da poi lo exercitio
essendo zezuno volesse dormire se
ria bono.

Capitulo del dormire.

L somno vostro basta sei ho
e reali di naturali non si vole
molto dormire in sulo cibo
anci vecchiare se possete e seruare lo
tēpo del dormire quāto auete appe
i

tito El cibo e dormire in loco caldo
e secho e bene coperto in iu el lecto
duro de materazo non de piuma
e in fa le tauole e qñ vi sentite ben
seiuo e voto alora vi e bõ el dormi
re: **Capitulo de tẽire il corpo largo.**

E cõuiene tenere modo chel
e corpo sia largo e che ogni di
doe o tre volte adate del cor
po ma non se ò pigliare per questo
ogni di medicina ma cibi che tenga
no largo el corpo che sono cibi me
dicinali como al tempo dele cerese
mangarne inãti pasto dele piu mol
tose e cossi al tempo di meloni e cos
si dele brugne inante pasto mature
con la scorza e viare per menestra
vrticha malua mercorella brodo de
uerze o vero de lente o vero metere
isopo circha vna onza per volta ne
le menestre del verde o vero vno
quarto duna onza de isopo secho e
cossi beuere inante pasto vna razzza
de crexorura de piune o del capello
vener secho e alcuna volta pigliare
doe dragme de tromentina doe bo
re inante pasto ma non troppo spesso
qsto e cossi alcuna volta dela polpa
dela cassina circha vna onza p vol
ta in qste pte alcuna volta nõ troppo
spesso pigliare de qsta compositiõ.
**Compositiõne da toze alcuna vol
ta cioe.**

Ecipe medula de cartama
r onza doe fiche seche grasse
e munde onza. r. pesa infie
me e piglene inante pasto in quan
tita duna noce e molto vale a fare
andare del corpo e nõ lassare ingraf
fare. metere in la menestra ogni

volta circa la quarta parte de onze
vna o pocho meno de tartaro ò bo
no vino e dela gõma che sia dintor
no ale botte ogni di se vole fare ql
cuna de queste cose quãdo luna qñ
laltira. si che non se faciano consue
te alla natura e che venere sia da
largo. e se aduenisse caso che fusse
troppo largo se vole lassare le cose
tanto che torni a mensura de bita e
cossi e vtile pigliare le cose da fare
vrinare forte como sono electuarii
che sono dicte nele medicine o pesti
nache o carote o sparsi o appio e si
mile cose.

Capitulo dele passione delantimo.

E vtile hauere solitudine
e pensiero continuo e acorraz
zarsi alcuna volta e nõ stare i
ocio e fare sempre continuo pensiero:
Capitulo del mangiare.

E li cibi vostri vogliono esse
re prima si pochi che alquan
to. di fame vi remanga qñ
auete mãzato. e molte volte portare
fame e sete. e dẽno essere seche sal
uo se per andare òl corpo se pigliaf
se menestra al modo che parte e dic
to parte se dira ele qualitate loro
denno essere como apresso diro par
titamente.

Capitulo del pane.

E pane vole essere de pani
cho o de meglio o de orze e
se pure e de formẽto sia mes
chiato con remula minuta e con se
nochio e sale assay e ben leuato e
ben cocto e duro non frescho ogni
altro pano se vole lassare.

Capitulo dela carne.

E carne vogliono esse? gras
l se e manzare la parte grasse
per che da pocho nutrimento
e tole lo appetito e sono meliore le
seche e sallate e de capriolo e lodole
e lepore e vcielle piccole e se deile bo
ne se manzano como caponi vitelli
pernite sassani capretti castrati pipio
ni tortore e simile se ne vole manza
re poche e arostite o cocte in su li car
bõ cõ assay sale e mostarda e aglio
crudo e simili sapori acuti como pe
uerada e con zenzeuero e gariosali
e simile cosse acute o con molto ace
to e pomi arã e limõ e vino o po
me granate bruscho nõ lesse e nõ cõ
sapori dolci e lassate anedre e oche
se non seche e sallate teste e denti.
**Capitulo de le oue lacte e for
magbio.**

L lacte e oua ma possiti vsa
e re formagbio secho ben sala
lato non del fresco.

Capitulo de le herbe.

E le herbe douete possite vsa
d re maxime quelle che sono
acute odorifere como e serpi
no mazorana origano saluta mèra
thimo isopo e simile cosse. le amare
cõ e brotão asenzo amarella dãmca
simile. e per menestra spinace bie
da verze vrticba.

Capitulo de li grani.

De li grani possite vsare pa
e nicho meglio lãte fasoli ma
non formente ne farro ne or
zo ne faue ne ciceri ne roueglie biã
che ne cirerghie.

Capitulo de le insallate.

cccc

E in insallata radiche pam
e pinella e altre herbe e se pos
sono vsare cossi crude como
cocte.

Capitulo deli radice.

E òle radice se possono vsa
e re pestinache domestige e cã
pestre e carotte e rauanelli
e raue e nauoni e porri e agli e le ce
polle crude ma non cocte e radice
de petrosilio e de radice e simile.

Capitulo de li fructi

E li fructi vsati cerefe pere
d brugne pomi corlani meloni
zuche cucumeri persiche po
mi granati coitogni nespoli acerbi
e lassa vue fiche e poi vsare agresto
limoni pomi ranzi aceto de cedro e
noce lassa noselle armandole pigno
li pistachii e castagne e son boni li
spargi e capari e cõposte con aceto e
carne i galatia i puerata e isalata
Capitulo de li pessi.

Essi sono boni e sallati e pi
p zoli con aceto penere e sale
assai e grande e anguille las
sa stare anesi finocchio cumino cube
be gariosali penere zenzeuero e simi
le specie forte sono vtile.

Ucharo e melle non sono
3 vtile

Capitulo del beuere:

E per beuere meglio e la
e qua che lo vino e se par se
bene vino sia molto piccolo
e chiaro e bruscho e beuero lo ace
to adaquato e molto vtile.

Questo e quanto al regimen de
la vita.

A p cosse che sono o medici
m nale o cirogica le sapiate ch
cauaſ sangue e molto bono
dala vëa d'el fidego vna volto o doe
ſel vi pe le vene eſſere tropo groſſo.

E douete vſare circha ſei
e volte l'anno medicine ſoluri
ue che nō obſtate ſazano q̃l
lo dāno como ſa ogni coſſa piu vna
che vn'altra nō dimēo a volere ſma
grire ſono vtile coſſe ma vogliono
eſſere medicine che abiano el meno
del veneno che ſe po: āche benedic
to e pero ſi lodo q̃lla vſa medicina
de caſſia cō electuario d' ſuco d' roſe
ch molto ſpeſſo la vſate p la ſcamo
nea che e dentro mi infine doe vol
te e vtile e per le altre volte poſſete
in doe volte in ſpacio de quatro me
ſi pigliare con la dicta caſſia. 3. i. de
turbith biancho con ſcorpule vna
de zenzeuero in loco de quello elec
uario de ſucho de roſe.

A ſecōda e pigliaſ decoctio
i ne d' draima meza d' polipo
dio q̃ciano ⁊ cō q̃lla diſtem
pare doe vnza de caſſia e pigliarla.

A terza e draime ſette d' epi
i timo boglirlo poco con libre
meza de ſeuo de capra ⁊ vn
za vna de paſſule e poy colare e ſe
care bene e ſpremere ⁊ cō q̃ſta coſſa
dura diſtemperare la caſſia e queſte
ſono legiere e non coſſi male como
e lo electuario de ſucco de roſe per
la ſcamonea che va dentro non ob
ſtante che ne ſia coꝛecto.

E vltra le medicine de an
e dare del corpo e molto vtile
vſare dela tiriacha draima

vna p volta e ſe vole pigliare a ſe
iuno draime vna de maluaſia o al
tro vino ſutile e poi ſtare ſete hore
ſenza manzare e q̃ſto ſia vna volta
ogni ſeptimana al tēpi fredi o tem
pati ⁊ in eſtade pigliatella doe vol
te el meſe e ſia. 3. 5. per volta.

E fare vomito vna volta la
e ſeptimana dapo chel māza
re e ſallato e poi nō māzare
p fino a ſera e dele ſorte coſſe a ſma
grire ⁊ in q̃ſti duſ e la maiore pte de
la forza de le medicie d' ſmagriſ el
vomito al mala d' pici e vtiliſſimo.

E quando non pigliate me
e dicine de andare del corpo
e vtile pigliare a degiuno.
draime doe de queſto electuario. *R.*
gentiane ſemis rute polii montoni
aristologiero ſemis petrosilii añ. 3:
i. piſtentur ſubtiliter ⁊ cum mellis
tripulum ponderis omnium fiat elec
tuarium ⁊ ſumatur quinqz hore an
te cibum. ⁊ quia eſt amarum poſſet
deglutiri inuolutum in nebula ſiue
cialdore zucharo madefacto. Item
deglutire i auroza ſcorpule vna vez
nicis ſcriptoz integre eſt valde ex
timatum. ſimiliter deglutire eadem
hora ſcorpule doe lacte ſaltem bis
in ſeptimana.

S F A S

Impreſſo in Milano p Petromar
tire di Mantegati a Inſtantia de
D. pre Nicolo de Gorgozola. M.
cccc. viii. Die. xii. Maii.

Tabula huius Libri

a Amandole	in fo. r.
Animali volatui	in fo. rr.
Auellana	in fo. r.
Amido	in fo. r.
Anedo	in fo. r.
Acrūmi	in fo. ri.
Aglia	in fo. ri.
Aneso	in fo. ri.
Agresta	in fo. ri.
Aceto	in fo. ri.
Aque	in fo. ri.
Anedra i cap. dla carne i fo. xviii	
Agnelo i cap. dla carne i fo. xviii	
b Basilicon	in fo. rv.
Boragine	in fo. rv.
Bugulosa	in fo. rv.
Bieta	in fo. rv.
Butiro	in fo. rv.
Brugne	in fo. xvii.
c Cum summo e diliaentissimo studio	in fo. i.
Como e optima cosa	in fo. v.
Cetosa	in fo. r.
Cipola	in fo. ri.
Cinamomo	in fo. ri.
Cumino	in fo. ri.
Cietro	in fo. rv.
Cottogno	in fo. rv.
Castagna	in fo. rv.
Cappero	in fo. rv.
Cucumero	in fo. rv.
Cerefe	in fo. rv.
Ciceri	in fo. xvii.
Caseo	in fo. xvii.
Capitulo dela carne	in fo. xviii.
Curuli	in fo. rv.
Carpiono	in fo. xviii.
Cambaro	in fo. rr.
Cefalo	in fo. rr.

d Deli cōdimēti e viuande in. fo. r.	
Deli particulari membri de li animali	in fo. rr.
Datilo	in fo. ri.
e Electuario	in fo. ri.
Endiua	in fo. ri.
Enula	in fo. ri.
Enguilla	in fo. rrii.
f Ficho	in fo. rrii.
Fungi	in fo. rrii.
Farro	in fo. rrii.
Fave	in fo. rrii.
Faroli	in fo. rrii.
Fenocchio	in fo. rrii.
g Gariofolo	in fo. ri.
Gresumula	in fo. rrii.
Granello	in fo. rrii.
h	
i	
l	
l La conseruatione de la sanitade	in fo. vi.
Latuga	in fo. rrii.
Le passione de laia	in fo. rrii.
Lupino	in fo. rrii.
Lentigia	in fo. rrii.
Lacte	in fo. rrii.
Lampreda	in fo. rrii.
Lassagne e tute viuade de pasta	in fo. rrii.
Limacha	in fo. rr.
m Meloni	in fo. rrii.
More de arboro	in fo. rr.
More dele sepe	in fo. rr.
Menta ortulana	in fo. rr.
Maciano	in fo. rr.
Maforana	in fo. rr.
Melle	in fo. rr.
Masturcio	in fo. rrii.

n Noce moschate in fo. xlii.
 Noce nostrane in fo. xxvi.
 Nespola in fo. xxvi.
o Oliua in fo. xxvi.
 Oleo de oliua in fo. xxvi.
 Orzo in fo. xxvi.
 Oue in fo. xxvi.
 Ostrega in fo. xxx.
p Perche el temperato exercitio in fo. liii.
Porro in fo. xlii.
 Pomo granato in fo. xxiii.
 Persiche in fo. xxvii.
 Pere in fo. xxvii.
 Porcellana in fo. xxvii.
 Petrofillo in fo. xxviii.
 Pome in fo. xxviii.
 Pistinacha in fo. xxviii.
 Pessi in fo. xxviii.
 Pessio persicho in fo. xxviii.
 Pecten marini in fo. xxx.
 Pane in fo. xxxi.
 Passione de laia in fo. xxvi.
q Quello ch fa smagrir in fo. xl.
r Radice e rasano in fo. xlii.
 Rucula in fo. xlii.
 Rane in fo. xxxi.
 Raseno d'essico in fo. xlii.
 Resta a metere la regula del man
 giare e del beuere in fo. viii.
 Riso in fo. xxxi.
 Robiti in fo. xxxi.
 Rape in fo. xxxii.
 Ruta in fo. xxxii.
 Rosmarino in fo. xxxii.
 Radici in fo. xlii.
s Scalorigna in fo. xlii.
 Specie in fo. xliii.
 Salmone in fo. xxxi.
 Sarde pessi marini in fo. xxx.

Stocfis pessi marini in fo. xxx.
 Spinaza in fo. xxxii.
 Sparago in fo. xxxii.
 Senape in fo. xxxii.
 Semenza dela caepa in fo. xxxii.
 Sale in fo. xxxii.
 Saluia in fo. xxxii.
 Somno in fo. xlii.
 Temulo in fo. xxxi.
 Tartosano cioe tartufuro in fo. xxxiii.
 Truta in fo. xxxi.
 Tencha in fo. xxxi.
 Tiriacha in fo. xl.
 Tunni pello marino in fo. xxx.
 Testudina in fo. xxx.
 Trini sono fili in fo. xxxii.
u Uerza in fo. xvii.
 Uiuade ch fa ingrassa in fo. xxxi.
 Uua in fo. xxxii.
 Uua passa in fo. xxxii.
 Uino in fo. xxxiii.
 Uino rosso e grosso in fo. xl.
 Uino nouo e vinoso in fo. xl.
 Uino dolce e grosso in fo. xl.
 zafrano in fo. xlii.
 zenzeuero in fo. xlii.
 zucha in fo. xvi.
 zizole o vero zenzeurin. in fo. xxxi.
 zucharo in fo. xxxvi.

SYNOPSIS

De l'ame est asseuoyee par nous
broches de mouscuz mous d'ambrym.
L'ay le l'oumbea le l'ay payda L.
L'ay le 15^e d'oust 1510

monnet  1510



BIBLIOTHEQUE
DE L'UNIVERSITE
DE FRANCE.



1158311528

BIBLIOTHÈQUE
RÉSERVÉE

I. MEUEC

QUE DE L'U

E — XV

725