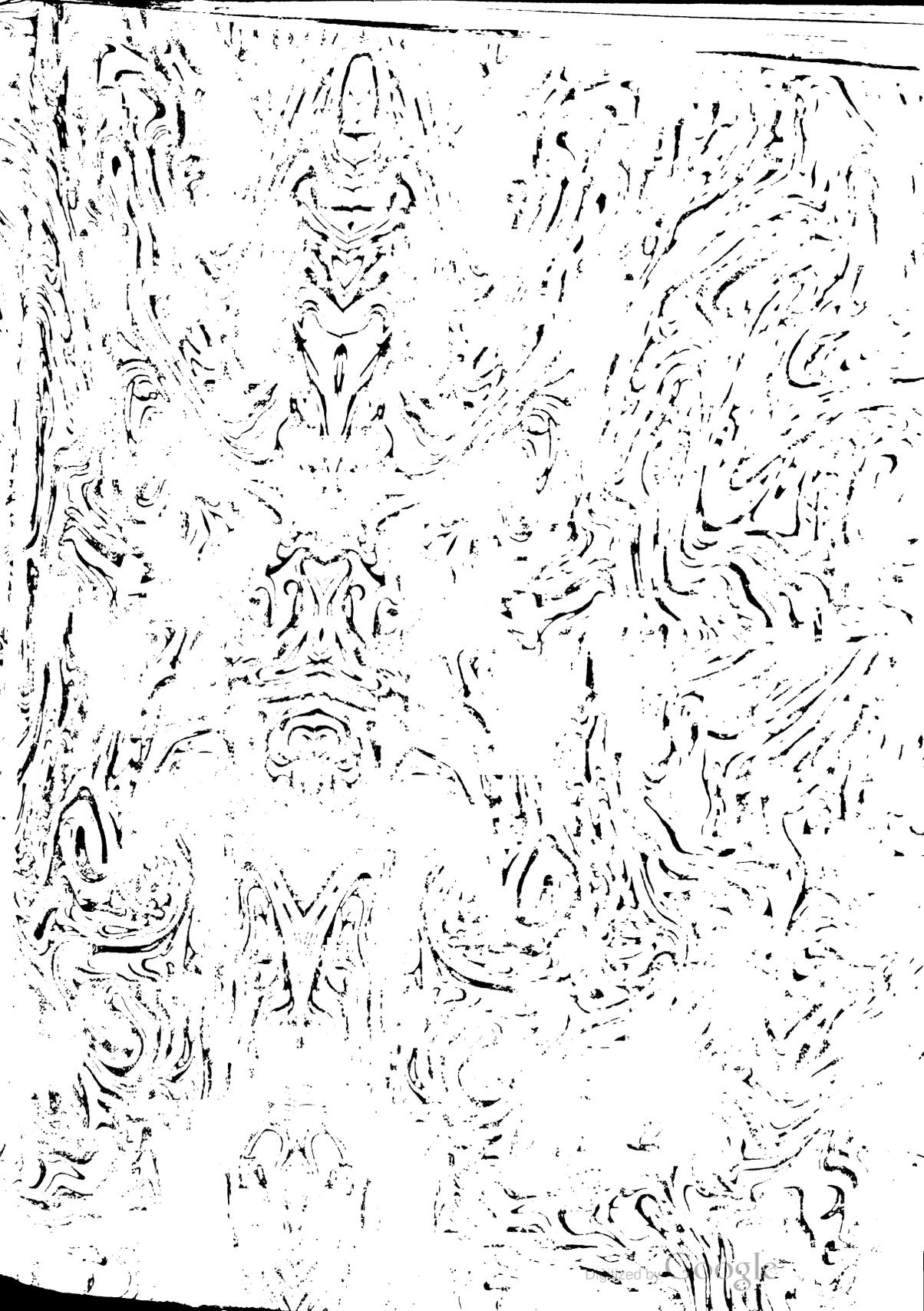
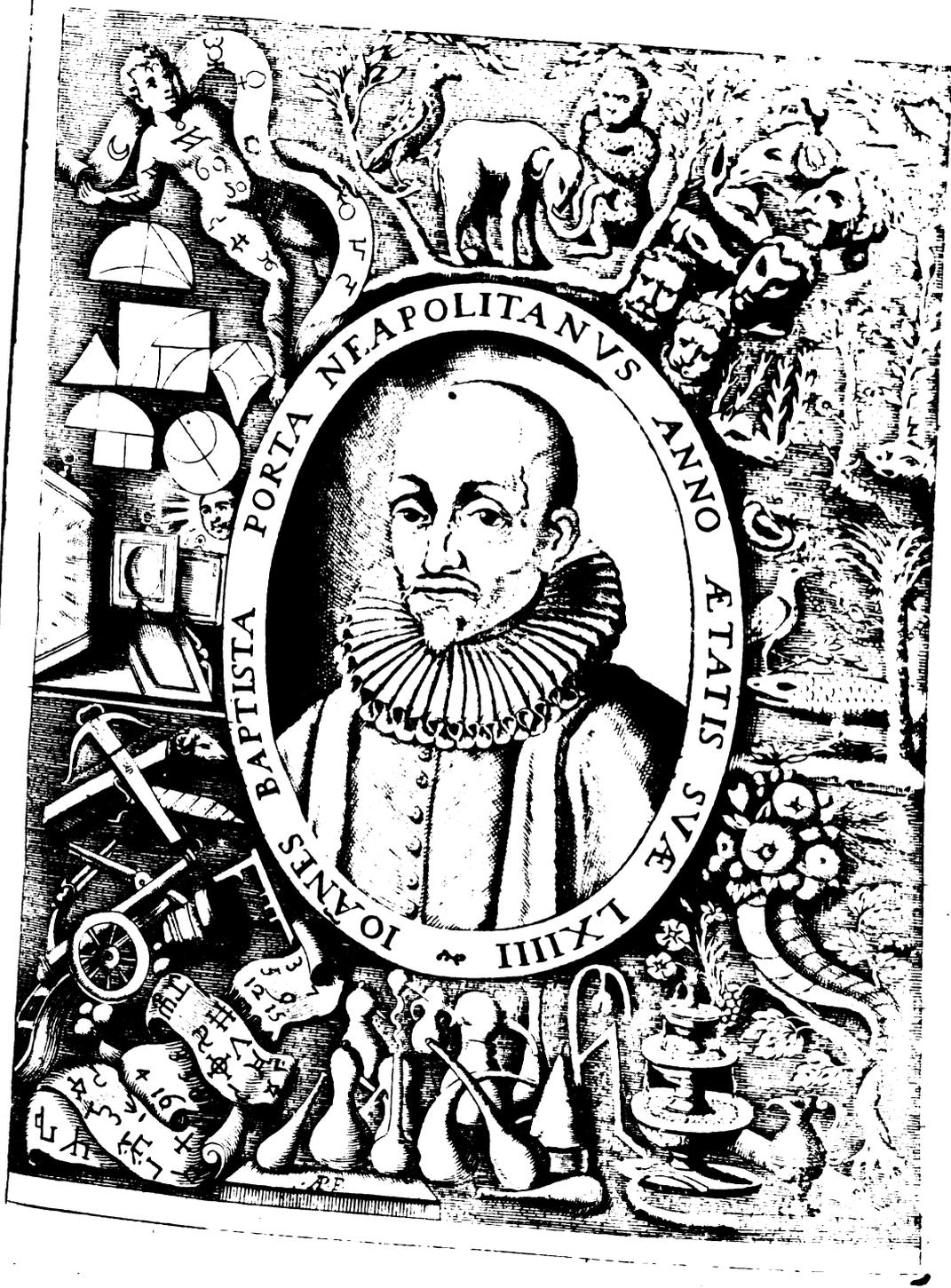


10.02





FG 620



D E L L A
M A G I A
N A T U R A L E
D E L S I G N O R
G I O : B A T T I S T A
D E L L A P O R T A N A P O L I T A N O
L I B R I X X .

*Tradotti da Latino in volgare, e dall'istesso Autore accresciuti, sotto nome di
GIO: DE ROSA U. I. P. con l'aggiunta d'infiniti altri secreti, e con
la dichiarazione di molti, che prima non s'intendevano.*

In questa nuova Editione migliorata in molti luoghi, che nella prima stampa
si leggevano scorrettissimi, Accresciuta d'un'Indice copiosissimo, e
del Trattato della Chirofisionomia non ancora stampato,

Tradotto da un Manoscritto Latino
D A L S I G N O R P O M P E O S A R N E L L I
Dottor dell'una, e l'altra Legge.
L'ordine de'Libri l'havrà il Lettore nella pagina seguente.

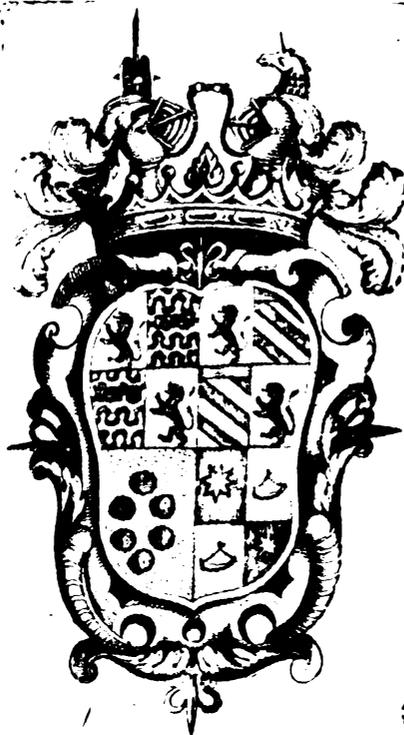


IN NAPOLI, APPRESSO ANTONIO BULIFON. C I D I C L X X V I I .

Con licenza de' Superiori, e Privilegio.

I Libri della Magia Naturale sono i seguenti.

- I. Delle cagioni delle cose mirabili.
- II. Di generar varij animali.
- III. Di produr nuove piante.
- IV. Per accrescere le robbe di casa.
- V. Della trasmutatione de' metalli.
- VI. Del falsificare le gioje.
- VII. De' miracoli della calamita.
- VIII. Delle stupende medicine.
- IX. De gli ornamenti delle donne.
- X. Di cavare le quint'essenze.
- XI. Della Profumeria.
- XII. De'fuochi artificiali.
- XIII. Di temperare i ferri.
- XIV. De' mirabili conviti.
- XV. Di pigliar le fiere con le mani.
- XVI. Delle cifre invisibili.
- XVII. Delle imagini de' specchi.
- XVIII. Del grave, e del leggiero.
- XIX. De' spiritali.
- XX. Del Chao.



ALL'ILLVSTRISSIMO, ET ECCELLENTISSIMO SIG.

I L S I G N O R

D. FABIO CAPECE GALEOTA

D V C A D E L L A R E G I N A,

Et utile Signore del Passo di Canne, Cavaliere dell'
habito di Calatrava, &c.



L mio Torchio, che ad altro non attende, che à ravvivare le Opere de'grandi ingegni, desiderate dalla Republica Letteraria; e particolarmente de gl'Ingegneri Napolitani, ammirati dal Mondo de'Sapienti, stabili di stampare la Magia Naturale del gran Gio: Battista della Porta Napolitano, quale fu trasportata dalla lingua latina nella

la volgare Italiana ; E questo motivo l'hebbi dal vederla desiderata anco da' più dotti, non perche essendo ella nella latina fosse nauseata; ma so o perche nella volgare si vedeva abbondante di alcune materie curiose , che mancavano nella prima, la quale, così com'era, fu stimata meritevole d'essere tradotta in lingua Spagnuola, Francese, & Arabica. Hor'io, che riverisco gl'ingegni Napolitani, come applauditi dall'univerſo, cō ogni studio, e diligenza hò procurato farla emendare in quel miglior modo, che si è potuto, d'alcuni errori, che mutavano anco il senso, cagionati dalla stampa di quel tempo, e l'hò di più mandato alla luce con l'Aggiunta di quella parte della Fisonomia , che si appartiene alla Mano , che scritta da lo stesso Autore, andava à penna, datami dall'eruditissimo Signor Lorenzo Crasso , nella di cui Libreria si conservano molti manoscritti di diversi grand'huomini , e portata dal latino nel volgare dal Signor Pompeo Sarnelli, che vi hà di più aggiunto un'indice copioso di tutti i secreti , desiderato nell'altra editione , Intitolando il già detto Trattato Chirosfonomia à differenza delle Chiromantie de gl'Impostori , che non hanno altri Principij, che mere vanità; quando questa del nostro Autore è fondata sopra la cognitione delle cose Naturali. Restava solo di dargli Protettore , e di non fargli mancare frontispitio glorioso , che tale appunto sono le Dedicatorie . E questa Magia, che altro non è, che sapienza, à chi meglio si poteva raccomandare insieme , e dedicare, che à V. E. rampollo d'una Casa di sapienti. E qui tralasciando quegli Eroi , che fiorirono nell'armi , mentre che si tratta di lettere, potrei ben dimostrare, che non mentisco , solo col rammentare un FABIO CAPECE GALEOTA suo Avo Paterno Regente del Supremo Consiglio, che nelle materie Legali eccellentissimo, fa vedere ne' suoi pretiosi volumi la grandezza del proprio ingegno , & il Signor Regente Duca di S. Angelo GIACOMO CAPECE GALEOTA suo Zio , che al presente vive à beneficio , e decoro della sua Patria, facendosi conoscere un'Epitome non solo delle leggi , ma di tutte le scienze, che ponno rendere un'huomo glorioso. Potrei dire di quell'altro suo Zio D. Francesco , che tanto nella Filosofia , quanto nella Teologia sarebbe stato venerato per unico, se la morte invidiosa non l'haveſſe tolto dal mondo , interrompendo il corso delle sue gloriose fatiche . Non parlo del Signor Duca della Regina suo Padre, che nelle cariche più cospicue si rese non imitabile , ma solo ammirato, e per la giustizia , e per la sua gran prudenza . Tralascio anco il ragio-

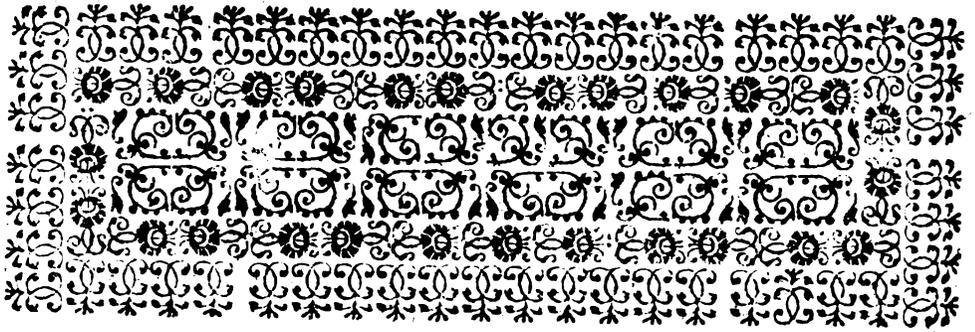
nare

nare de' suoi Signori Cugini, che nell'età puerile facendosi conoscere nel sapere Canuti, il dire à misura de' loro meriti farebbe un dare sospetto d'hyperboli. Potrei anco rammentare la gloria de' gli Avi suoi Materni; mentre che V. E. hebbe per Madre Diana Maria Caracciola figlia di Gio: Battista Caracciolo, Cavaliere per ogni capo glorioso, come quello, che seppe così facilmente accoppiare le lettere all'armi, la bizzarria alla prudenza, alla vivezza dello spirito la magnanimità, & in tutte le sue attioni quella nobile bontà, che sà formare un perfetto Cavaliere, e Patritio; e per compendiarla, basta dire l'esser disceso da una famiglia, che sà contare tanti Eroi, quanti discendenti; Ma perche la strettezza, alla quale sono condannato da una semplice lettera mi costringe ad esser brieve, farò un Epilogo del tutto in V. E. che hà saputo adornare la sua gioventù di tutte quelle virtù, che ponno rendere segnalato un Cavaliere, e particolarmente di quella affabile liberalità, con la quale sà fare suo il cuore d'ogn'uno. A' V. E. dunque presento questo Libro, acciò che con la sua protezione possa, e vaglia à difenderlo, & ad honorarlo con la sua lettura, per imitare anco i Regi, precise quei della Persia, niuno de' quali fu solito essere assonto al trono, se di questa scienza non fosse stato prima imbevuto, come quei tre notissimi Regi, che per tale sapienza Magi furono denominati, potendo senza lunghi pellegrinaggi superare i Pitagori, gli Empedocli, e gli Apollonij con la sola lettura d'un libro. Oltre che deve farlo per non solo esser nato l'Autore in questa sua Patria, ma per esserne stato la gloria. L'accetti dunque con la sua solita magnanimità, mentre che io offerendolo con tutto il mio cuore, con questo vengo à fare chiarissima testimonianza al mondo tutto, che qual fui, farò sempre

Di Vostra Eccellenza

Affectionatiss. e devotiss. servitore obligatiss.

ANTONIO BULIFON.



POMPEO SARNELLI

A L E T T O R I .



OLGENDO io sempre nell'animo mio quel nobile Avviso di Platone, riscritto dal Romano Demostene: Che l'Uomo non sia nato solo à se stesso; ma che del suo nascimento parte ne debba alla Patria, parte à Genitori, parte à gli Amici; Et essendo stato da costoro con molte istanze richiesto à dare alla luce la CHIROFISONOMIA del grande, e celebratissimo Filosofo GIO. BATTISTA DELLA PORTA Napolitano, tradotta nella nostra favella Italiana, & adorna di quel tanto la mia debolezza permetteva, & ag-
giungerla alla MAGIA NATURALE, che si ristampava; hò posto ogni mio studio in far cosa, che loro grata si fosse; anzi perche il beneficio fosse maggiore, proposi dare una occhiata alla MAGIA, la quale trovai tutta dalla Stampa corrotta, essendoci luoghi, che appena s'intendevano. E' vero che non hò potuto emendarla, come desiderava, per non allontanarla da quella volgare stampata nell'anno 1611. in Napoli, alla quale solo è permessa la ristampa, hò rimediato sì con la Latina, Originale dell'Autore, quegli errori, ch'erano più intollerabili. Ma per quanto havevsi io fatto mi pareva pur nulla, se in questo luogo non dava un perfetto ragguaglio della Vita dell'Autore, secondo le verissime notizie, havute da Scritture, & huomini di gran fede. Nacque il gran Filosofo GIO. BATTISTA DELLA PORTA, decoro dell'età sua, e lume de' moderni, nella Città di NAPOLI, nella quale la sua Famiglia era antica. Fin dalla fanciullezza anco ne' primi Studij delle humane lettere si fece cono-
scere

scere vivacissimo, mentre che arrivato à gli acquisti della Rettorica, e della Poëtica compose varie Orationi nella Volgare, e Latina lingua, degne d'esser lette, e che presso di mè si conservano; & anco molte Comedie, e Tragedie, delle quali vanno in Istampa il GIORGIO, la PINNELOPE, i due FRATELLI RIVALI, la TURCA, la PASTESCA, la CINTIA, la FURIOSA, GL'INTRICHI, la SORELLA, che ne' tempi suoi, e ne' correnti sono state, e sono per tutta l'Italia, non senza gran plauso, rappresentate, & alcune altre in versi, che imperfette sono in poter mio. Quale studio delle amene lettere fù così à lui geniale, che anco ne' più scrij se ne mostrava amicissimo; e si conosce dall'haver egli con il Marchese Gio: Battista Manso dato principio alla famosa Accademia de gli Otiosi, nella quale fiorirono i più bizzarri ingegni di questa Città, e Regno. Ma non contento di questo, si diede à tutto studio à rendersi illustre con le scienze più grandi, e più sode. Eccolo nelle Scuole Filosofiche. Eccolo non perdonare ne à spese, ne à fatica per haver Maestri i più grandi, che si riverirono nell'età sua, sotto i quali si diede à filosofare, non altrimenti per arricchirsi, ma bene impiegò i suoi hereditarij beni, che non erano pochi, solo per far acquisto della vera Filosofia, e rendere illustre la sua Patria. E qui è di bisogno, che io dica, che merita il Cedro quello, ch'egli scrisse con la propria specolatione sopra le lettioni de' suoi Maestri, le opinioni de' quali solea chiamar volgari; la maggior parte di questi Scritti di pugno proprio dell'Autore, hò havuto fortuna d'havergli dalli Signori D. DOMENICO DI COSTANZO al presente Maestro di Campo per la MAESTÀ CATTOLICA, e D. NICOLÒ DI COSTANZO suo Fratello, Nobili heredi non solo delle facultà, ma anco della gentilezza del nostro gran GIO. BATTISTA. Finiti i studij della Filosofia, volle attendere à compilare con una dispendiosa esperienza quanto egli haveva studiato. Haveva il nostro GIO. BATTISTA un'altro suo Fratello, chiamato GIO. VINCENZO DELLA PORTA, avido similmente di Lettere; ma con genio differente: perche questi era facile ad inchiodarsi in un tavolino per sapere con lo studio quello, che da gli Antichi era stato detto nelle materie Filosofiche; quegli era d'un cervello specolativo, che non molto giurava nelle parole de' Maestri, se prima una esperimentata evidenza non gliele dava à credere per vere. Fatta col suo Fratello una giovevole unita, perche cordialmente s'amavano, GIO: VINCENZO studiava, GIO. BATTISTA esaminava lo studiato, & in questa maniera si venne in cognitione di quelle verità, che hoggi arricchiscono la Republica letteraria. Aggiungasi à questo, che GIO. BATTISTA non contento del suo proprio ingegno, sommetteva le sue opinioni al giudizio de' più Savij, de' quali col titolo de' Secreti haveva eretto nella Casa propria un'Accademia, e questi à gara faticavano d'aggiungere nuove inventioni a' suoi ritrovati, che bene esaminate nell'Accademia, godevano poscia di vederle stabilite. Nè men pago di questo si diede à pellegrinare, e caminò (come egli medesimo riferisce) tutta l'Italia, la Francia, e la Spagna, vi-

b

litando

stano uomini dottissimi, e famose Biblioteche, per trovare cose di nuovo, e ritornato nella Patria, esaminò tutte le opinioni nella sua Accademia, registrando solo quelle, che haveva provato per vere. Non mancarono invidiosi al gran sapere d'un tant'huomo, così presso de' stranieri, havendo un Inglese usurpatosi tutto il suo libro delle maraviglie della Calamita, e per non dare à conoscere il furto, cercò d'improbare alcune opinioni del vero Autore, dal quale in questa MAGIA volgare li fù saviamente risposto; Si anco nella propria Patria, dove i buoni Savij di rado sono universalmente accettati; Ne potendo superarlo nel sapere, dissero, che quanto operava non poteva essere senza assistenza di Demoni: perloche denunciato al Tribunale della Santa Inquisitione, ivi fè palesemente vedere, che solo con termini naturali faceva conoscere quelle verità, che da gl'ingannati, & ignoranti si stimavano maraviglie fuori della Natura. E seppe così bene difendersi, che anzi fù lodato, che castigato, essendogli stato solo ordinato, che si astenesse da giudicij Astronomici, mentre veniva chiamato l'Indovino dell'età sua. Non contenti gli Emuli di questo cominciarono ad impugnare anch'essi i suoi scritti; ma egli ò per la voce, che in lui era esile, ò perche sdegnava d'impiegarsi à dispute, faceva risponder da qualche suo Scolare, da lui bene istrutto, à gli oppositori. Arrivò à tal grado di sapere, che la fama ne portò il grido per tutta l'Europa, e fuori in modo, che gli Oltramontani venivano à riverirlo, come un'Oracolo della Sapienza. E qui tralasciando la stretta amicitia, ch'egli hebbe con l'Eminentissimo Cardinale d'Este, d'irò solo, che l'istesso Imperadore Rodolfo Secondo gl'inviò un suo Cappellano con lettera onorevolissima, commendando i di lui meriti, e chiedendo alcuno delli suoi Familiari, che fosse imbevuto del suo sapere per farli quegli honori, che meritava anco un Discepolo d'un tant'huomo. Il tenore della lettera, che originalmente da me si conserva con il Sugello Imperiale, è il seguente.



Foris.

Foris. Honorabili, Docto, sincerè nobis Dilecto
IOANNI BAPTISTÆ PORTA.

Intus verò

RVDOLPHVS SECVNDVS Divina favente cle-
mentia electus Romanorum Imperator,
semper Augustus.

Honorabilis, Docte, sincerè dilecte. Cum subtili rerum Natura-
lium, atque Artificialium, qua polles, scientia (quando per ar-
duas Reipublica curas licet) delectemur, Sacellanum nostrum Chri-
stianum Harmium ad te mittimus, qui desiderium tibi nostrum ape-
riat. Ei ut fidem adhibeas, quæque nobis grata fore existimabis, fi-
denter aperias, atque explices, benignè cupimus, Et si quem fortè in
familiaribus tuis, qui artis usum apud te acquiserit, habeas, eum ve-
limus nobis ad tempus mittas. Cujus, uti & prompti studij tui, qua
deceat, rationem habituri simus, inclinata benigna voluntatis in te
affectum gerentes. Datum in Arce nostra Regia Prage, die vigesima
Iunij, Anno Domini millesimo sexcentesimo quarto. Regnorum nostro-
rum, Romani vigesimo nono, Hungarici trigesimo secundo, & Bohe-
mici itidem vigesimo nono.

RVDOLPHVS.

Io. Barvitijs.

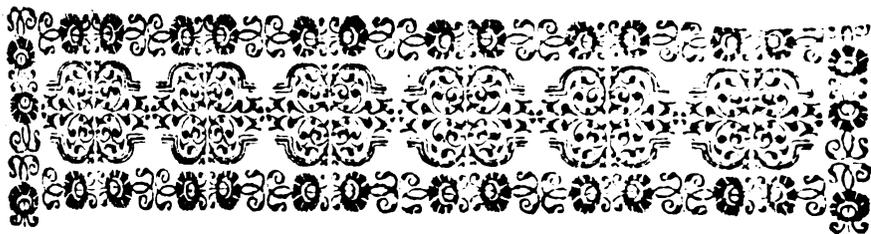
Per commodamente filosofare, e con gli amici, e con se stesso, egli nella Città
per i primi mantenea nel suo Palagio sito nella gran strada, hoggi detta di To-
ledo l'accennata Accademia; per se stesso egli havea una dilettofa Villa detta
delle due PORTE, quale credo che prese il nome da questi due gran Fratelli,
se la sua casa da queste non prese il Nome, essendo la Villa antichissima nella sua
famiglia, del qual luogo egli scrisse, se pure non vi incluse anco un altro suo
giardino poco distante dalla Città con un'altra bellissima habitatione, che an-
co si possiede da suoi gentilissimi heredi. Nelle virtù morali poi mi vien riferito
dall'Eruditissimo Signor CARLO CELANO, Canonico della Chiesa Arcivescovale
di Napoli, à relatione del suo Padre, chiamato SALVATOR CELANO, gran Filosofo
dell'età sua, discepolo, e grande amico del nostro GIO: BATTISTA, ch'egli
era imperturbabile in ogni avversità di Fortuna. Il suo non era suo, quando
si trattava di sovvenire à gli amici. Era patientissimo di tutto quello, che gli
veniva opposto, solendo egli dire, che si devono amare le contrarietà, perche
sono una cote, nella quale s'aguzza l'intelletto. Era nelle conversationi ama-
bile

bile, e motteggievole; ma senza livore. Chi una volta era ammesso ad ascoltare i suoi discorsi, non mai satio poteva più allontanarsene, in modo che veniva chiamato le Delizie della nostra Città, e veramente era tale, mentre la sua Casa veniva di continuo frequentata dai primi Nobili Signori di questo Regno. Fù in oltre Religiosissimo, e molto divoto della Immacolata Concezione della Regina de' Cicli, ad honor della quale crebbe nella maggior Chiesa di San Lorenzo di Napoli una elegantissima cappelletta di bianchi marmi, che si scorge à man. dritta nell'entrata dalla Porta maggiore, proprio nel Pilastro, che divide le due prime Cappelle, e ne' piedi stalli delle due colonnette, che sostengono la volta, vi è l'impresa della sua famiglia, ch'è una PORTA APERTA.

Scrisse varij libri tutti à caratteri d'eternità, che sono la Magia Naturale, il Giardino della sua Villa. Della Villa lib. 12. la Fisonomia dell'huomo, quella delle piatte, la Celeste. Varij trattati *De Distillatione. de Ziferis. De occultis literarum Notis. De Refractione Optices. De Aëris transmutationibus. De Munitione. De Spiritualibus libri Tres. De Chiophysognomia libri duo.* Molti de' quali si leggono in Francese, Spagnolo, & Arabo; ritampati più, e più volte in mille forme. Era per dare altri suoi trattati alla luce, che rimasero scritti à penna, e confidatimi da suoi Heredi, stanno in poter mio; ma la Morte invidiosa non lo permise, poiche rubollo a' mortali, per consacrarlo all'immortalità nell'anno settantesimo della sua vita, e del mondo redento nel 1615. Fù seppellito con pompa grande nella detta sua Cappella della Chiesa Maggiore di San Lorenzo di Napoli.



PRE-



P R E F A T I O N E

D E L L' A V T O R E .



ECCOVI, ò benigni Lettori, il Libro della Natural Magia quasi perfetto, che se fù ricevuto con tanto allegro animo, e con applauso di tutte le nationi, quando l'hebbi composto, ch'era di quindici anni, appena uscito dalla fanciullezza, e tradotto in varie lingue Italiana, Francese, Spagnuola, & Arabica, e spessissime volte stampato ne' medesimi luoghi sia andato vagando per le mani, e per le bocche di molti; hor quanto debbo hora sperar che sia più avidamente raccolto, e con miglior animo di 50. anni. Perciò che havendo visto io le primitive del mio ingegno essere state ricevute con tanta volontà, mosso da questi auguri mi sono sforzato di donarvelo più abondevole, più amicchito, e più nobilmente ornato. Da quel tempo dunque che fù la prima volta stampato (che già son passati homai 35. anni) se mai huomo hebbe grandissimo desiderio, che fussero al Mondo manifesti gli occulti secreti della natura, posso veramente confessare che son quell'io, che con tutto l'animo, e con tutto il mio ingegno hò rivolto i libri de' nostri antichi, se haveffi ritrovato in quelli alcune cose secrete, e nascoste, per raccorle, & esperimentarle, e ne' miei viaggi dell'Italia, Francia, e Spagna sono sempre andato visitando le librerie, e le case de' dottissimi huomini, e di eccellentissimi artefici, per saper alcuna cosa curiosa, e nuova, e che con lungo uso, & esperienze haveffe conosciuto esser vere, & utilissime. E quelle Città, e quelli huomini dotti, che non hò potuto veder di presenza, gli hò visitati con lettere, e con messi, per haver copia di libri occulti, ò se sapessero cose, ch'io non sapessi, per impararle non lasciando à dietro prieghi, doni, spese, scambiamenti, industria, & arti; Onde in tutto questo tempo quanto di bello, di recondito, e di buono si ritrovava nel mondo così di libri, come di esperienze, hò procurato di havere, e sapere, acciò che queste ricchezze della natura uscissero fuori, e fussero più mirabili, & abondevoli. Onde con non mai stanchevol animo, con ostinata esperienza di notte, e di giorno sono stato esperimentando le cose lette, & udite quali fussero, ò false, ò vere; non lasciando cosa, che non tentassi, e ricordandomi sempre delle parol e di Cicerone, che dice, che convienè à coloro, che desiderano scrivere all'humana-

humana generatione cose eccellenti, & utilissime, scrutar tutte le cose. Io nell' esperimentar di queste cose non hò risparmiato nè à fatica alcuna, nè à spese, e le poche mie robbe con assai larga mano l'hò consumate, nè son mancate à questo mio desio, fatiche, diligenze, e spese di chiarissimi Heroi, Principi, Signori, e nobilissimi Cavalieri, e precise (qual io nomino per suo honore) l'Illustrissimo, e Reverendissimo Cardinal d'Este, i quali tutti han porto alla mia opera molto grato, e benigno ajuto; nè hà mancato mai nella mia casa Academia di curiosi huomini, i quali pagando ciascun la sua parte per investigar, e far esperienza delle cose investigate molto allegramente, e con ogni diligenza, hanno contribuito alle spese per accrescere, & arricchir questa mia opera. Ma queste esperienze con tante fatiche, studio, e prezzo comprate, dubitava farle uscire in luce; poiche in questo poco tempo di vita, che mi avanza stò raccogliendole con molta ansietà di animo, per esservi cose molto curiose, e degne di grandissimi Principi, le quali se venissero in mano d'ignoranti, nè partecipi della sacra Filosofia, diverrebbero vili, e di niuno preggio. Disse Platone à Dionisio; fan diventar ridicola la Filosofia quelli, che à rozzi, e profani huomini manifestano cose così degne. Oltre ciò s'inchiudono qui anchora molte cose nocevoli, e da poter apportar danno, che venendo nelle mani de' cattivi huomini, & empi, potrebbero offendere molti: Che dunque dovea far'io? Horsù mandisi via questa invidia, e vinca la voglia di giovar alla posterità: non si devono in modo alcuno nascondere le grandezze, le ricchezze, e magnali della natura, nè tenerle occulte; acciò che si lodi, si ringratij, e si riverisca la somma potenza, benignità, e sapienza di Dio; comunque elle siano, io voglio, che conosciate la diligenza, e'l gratissimo animo mio; perche dubitarei d'incorrere in una grande ingiuria, & ingratitudine se tacessi. Dice Cicerone per la bocca di Platone, che noi non siamo nati per noi soli; ma di noi dobbiamo farne parte alla patria, a' parenti, & à gli amici; onde tutte quelle grandezze, che fin hora sono state nascoste nel seno della gran nostra madre Natura; e ne' ripostigli di dottissimi huomini, venghino in luce, senza inganni, e senza bugie. Hor si manifestano quelle cose, che gran tempo sono state taciute, ò per invidia di chi le sapeva, ò per ignoranza di chi non le sapeva; dove non udirete enimmì, e vane parole, nè le autorità di altri; che non m'è paruto honesta cosa seguendo i gran maestri errare. Questo solo dirò, che le cose altissime, e degne di grandissimi Principi, l'habbiam velate con qualche leggiero artificio, come trasponendo le parole, togliendone alcune, e massime in quelle cose, che potevano portar danno, e maleficio al prossimo; ma non talmente oscurate, ch'un ingegnoso non le possa scoprire, e servirsene, nè tanto chiaramente, ch'ogni ignorante, e vil huomo le possa intendere: ma nè così occulte che l'ingegno ingannino dell'investigatore, nè tanto aperte, che in nascosto non vegga quel che prometta la fronte; se ben vi sono alcune cose vili l'hò poste, perche sono vere; che spesso da vere, e veri principijs'arriva à cose grandi, e nascoste, che appena n'è capace l'humana mente; l'intelletto nostro se non s'appoggia à veri, e conosciuti principij, non può giungere à cose alte, e sublimi, la scienza matematica da assiomi molto volgari, e conosciuti, s'inalza à cose molto alte, e dif-

e difficilissime; onde sarà meglio scriver cose basse, vili, e vere, che gran cose, e magnifiche false. Le cose vere quantunque basse, porgono bene spesso occasione di giungere a cose maggiori. Delle cose da saperse ce n'è una copiosissima moltitudine, e s'estende in infinito, e tanto grande, che non basta immaginarsi dall'huomo. Noi scrivendo porremo prima l'opinioni de' nostri antichi, e de' moderni; poi scriveremo appresso quando l'abbiamo sperimentate, se l'abbiamo ritrovato vere, o false; appresso l'inventioni nostre; acciò veggano gli huomini dotti quanto la nostra età avanza quella de gli antichi; perche molto di loro hanno scritto cose, che giamai non viddero, o sperimentato, nè mai conobbero gl'ingredienti della compositione: ma credendo alle cose scritte da loro maggiori, con la smisurata, & importuna voglia di scrivere, o di aggiungere alle cose dette, gli errori, e le bugie si sono così moltiplicate, e cresciute così in infinito, che appena si veggono orme, o segni delle prime inventioni, che non solo non possono sperimentarsi; ma ne meno si ponno leggere senza riso. Lasciamo star molti altri, i quali mentre mostrano di scrivere a posteriori cose alte, e miracolose, scrivono il contrario di quello, che tengono ascosto ne' cuori, e promettono monti di oro; laonde i belli ingegni, e desiderosi di sapere, tratti-nuti da lunghissimo spatio di tempo; perche si disperano di poter giungere a penetrar quei secreti, e conoscono haver perdute le spese, & il tempo, disperati del tutto, tardi si pentono; gli altri poi fatti savij all'altrui spese, prima imparano ad odiarle, che a volerle sapere. Noi abbiamo divisi i secreti nelle sue classi, acciò che ogn'uno habbi quel gusto che li piace. Finalmente havrei lasciato di offendere le vostre orecchie, se non havessi risposto ad alcune calunnie oppostemi da ignoranti, vilissimi huomini, & invidiosi, i quali assai immodestamente, e barbaramente mi offendono, stimando, ch'io sia Mago, il qual nome hebbi in horrore, & odio da che nacqui, giudicandolo nome di vanità: io non mi son mai smenticato d'esser huomo, e che facilmente habbi potuto ingannarmi, & errare, per questo hò pregato sempre dottissimi huomini, che se non havessi forse fedelmente inteso gli antichi, & errato, mi ammonissero amichevolmente: ma il contrario mi è avvenuto, che la più vile, ignorante, e villana gente à me ediosissima, mi dicono male, i quali poco valendo da loro stessi, cercano una vanissima, e popular gloria, o giusta, o ingiusta che sia, i quali mentre stimano con le loro false lingue ferir altri, le ferite rivolgendosi in loro stessi, feriscono la loro fama. Un certo Francese in un certo libro di Negromantia chiamata Mago, o Negromante, e giudica questo dal mio libro impresso primieramente quando era appunto di 15. anni, per haver insegnato l'unguento delle streghe, il quale hò io insegnato a dimostrar le frodi del Demonio, e delle streghe, che in quelle cose, che vengono per virtù naturali ci inserissero le superstitioni, il quale secreto hò io trascritto da libri di Teologi lodatissimi del *Malleus maleficarum*. Di gratia in che hò io peccato? perche mi attribuisce quel nome di Mago? Ma io havendo dimandato molti Cavalieri Christiani, e Principi Francesi, i quali per lor cortesia venendo in Napoli, mi vengono a visitare, che huomo fusse costui, mi risposero essere vn' Heretico, il quale nella festa di San Bartolomeo, nel qual

qual giorno si dovevano uccider tutti gli Heretici, si buttò per una finestra per non esser ucciso, e scampò dal periglio: io intanto facendo quell'ufficio, che ad un gentil'huomo, e Christiano par mio si conviene, per questa ingiuria, preghe- rò l'altissimo DIO, che tal'huomo rivolto alla Chiesa Romana Cattolica, con- vertito, non sia egli bruciato vivo, come egli condannava il mio libro. Un' al- tro Francese nel suo libro dicendo male di tutti i letterati del suo, e mio tempo, indegnamente, e falsamente, e di me con quelli, loda solo dui Medici, come i più dotti di questi secoli, trà quali pone egli stesso, & un suo amico, e quel li- bro lo fa stampar senza nome. O' DIO immortale, che forsantaria hà inventato questo ignorante per esser lodato, che non havendo huomo, che dica ben di lui, egli loda se stesso? Et anchora un barbaro Inglese, il quale del mio settimo libro della calamita, essendo io il primo, che habbia manifestato al mondo da centocin- quanta meraviglie; egli trascrivendo tutte le mie, come fussero le sue ne compo- ne un libro, e per non far conoscere il furto, e che non habbia tolto dal mio, mi v'è offendendo di passo in passo, che sian false l'esperienze, ò che egli non inten- de, ò con forfanteria mentisce, e se vi è alcuna cosa del suo, tutto è mentita, va- nità, e melanconia; all'ultimo dà in mattezze, e cose da ridere. Lasciando mol- ti altri ignoranti di simil fattione, & ignoranza, che mi stimano Mago, quando non si trattano ne qui, ne altrove ne' miei libri, cosa, che non sia contenuta den- tro i limiti naturali. Ricevete dunque ò studiosi lettori le mie lunghe fatiche, non senza studio, sudori, vigilie, spese, infortunij, e travagli, con quel buon ani- mo, col qual ve le porgo, scacciando da voi la cecità, malignità, & invidia, che sogliono offuscar gli occhi dell'intelletto, e non far conoscere la verità, e giudica- te le cose con occhio giudizioso mentre farete esperienza delle cose, che scrivo, che vi troverete gran verità, & utilità, e sarete migliori giudici de' miei studij, quantunque conoschi bene, che non mancheranno molti ignorati, e fuor d'ogni giuditio, che havranno invidia di queste cose, e diranno alcune cose non solo esser false: ma impossibili, e mentre si sforzeranno con vani argomenti, e fallacie farle parer false: dimostrando di sapere, mostrano non saper nulla, e dimostrano la loro ignoranza: questi come profani si denno scacciare da' limiti della nostra Magia; perche coloro che non credono i miracoli della Natura, questi si sforzano di tor via la Filosofia; Ma se noi havemo lasciato di narrare alcune cose, ò non scritte con quell'ordine che si dovea, sò ben non esser cosa tanto polita, & orna- ta, che non si possa più polire, & ornare; Nè cosa tanto piena che non possa riceve- re qualche augumento.

Reimprimatur. Die 19. Maij 1676.

C A L À R E G E N S.

Montecorvinus Cancellarius.

DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Primo .

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Questo Libro investiga le cagioni naturali, dalle quali si producono
gli effetti maravigliosi .

Che cosa dinoti il nome di Magia . Cap. I.



ORFIRIO, & Apulejo Filosoñ d'illustre nome
nella scola di Platone, in quella oratione, che fa
in defensione della Magia, dice: che questo no-
me Magia hà tratto origine da Persia, come an-
cor la scientia. Suida Greco dice, che'l nome Ma-
gia venghi da'popoli Magufci. Ciccone nel li-
bro della divinatione dice: che il Mago in lingua
Persiana, non è altro, che un interprete, e cultore
delle cerimonie divine, & una spetie di Filo-
sofi appresso loro. San Girolamo scrivendo à Pau-
lino dice, che Apollonio Tiano sia stato Mago,
così chiamato dal volgo, overo Filosofo, come
chiamano i Pitagorici. Scrive Plinio, che sia ferma opinione fra gli autori, la
Magia haver havuto il suo nascimento in Persia, ritrovata da Zoroastre, figlio di
Oromaso, perche i Scrittori più diligenti dicono, che innanzi à costui sia stato
un'altro Zoroastre Proconesio. Ma che prima di lui ne habbi scritto Ostane, il
quale venne con Serse Rè di Persia nelle guerre, ch'egli portò a' Greci, che per tut-
ti i luoghi, e Città del mondo dove passava, lasciava i semi, e le maraviglie d'un'
arte così maravigliosa, e stupenda; e che i popoli della Grecia indusse à rabbia,
& à stupore, non solo al desiderio di simil scientia. Dunque questo nome di Magia
appresso tutti i savi, e dottissimi, è preso per sapientia, e per una perfettissima co-
gnitione delle cose naturali. E quelli chiamano Magi, che i Latini savi, i Greci
Filo-

Δ

Filosofo da quel primo Pitagora , che ritrovò questo nome , come scrisse Diogene, gl'Indiani dicono Brachmanni, e Ginnofofisti , con nome Greco, come si dicesse Filosofi nudij; gli Babiloni, e gli Assiri Chaldei, da Caldea paese dell'Asia; Francesi Celti, cioè i Fiamenghi dicono Druidi, Bardi, e Semidei; gli Egittij Sacerdoti, Cabalisti, Profeti, & in somma il nome di Magia appresso diverse nationi , ritiene diversi nomi. Et habbiamo letto appresso gli antichi scrittori, in tal scienzia essere fioriti grandissimi interpreti della natura, sicome fù Zoroastre figlio di Oromaso appresso i Persiani , Numa Pompilio appresso i Romani , Tespione appresso i Ginnofofisti , Zamolsi appresso i popoli di Tracia, Abbari appresso gli Iperborei, Hermete appresso gli Egittij, e Buda appresso i Babilonij. Oltre à questi appresso Apulejo se ne raccontano molti, come Carinonda, Damigeronte, Hismote, Apollonio, e Dardano dopo Zoroastre, & Ostane .

Che cosa sia Magia . Cap. I.

LA Magia la dividono in due parti, l'una chiamano infame, come sporca, & imbrattata di spiriti immondi, di commerci di demonij, sotto cattivi auguri d'empia, & iniqua curiosità, e composta di cògiuri buggiardi, la qual chiamano i Greci Goitia, la quale è havuta in odio, bestemiata, & abborrita da tutti i buoni, da tuttigli huomini savi, & honorati, e come imaginaria, e piena di delusione nell'esser delle cose naturali non hà niuna sussistèza, ne alcuna ragione , e delle opere da lei fatte, non ne rimane ombra, nè vestigio alcuno, come dottamente ce lo manifesta Jamblico nel libro de' misterij degli Egittij. L'altra è naturale, la qual ogni spirito buono, savio, & accorto la riceve con grandissimo applauso, l'honora, e la riverisce, come cosa che non può trovarsi più alta, nè più sublime nella naturalità, nè cosa più cara, & accettata da veri letterati . Per saperla, e ricercarla habbiamo letto i grandi della Filosofia, come fù Pittagora, Empedocle, Democrito , Platone, abandonar le patrie loro, e tolti più tosto esilij, che pellegrinationi, andaro ad impararla in diversi paesi, e ritornati nelle loro patrie, han letto, e publicato al mondo la sua gràdezza, & havuta quella ne' loro più degni, e più ascosti secreti. I Filosofi più dotti nella Filosofia più secreta, la diffiniscono così, esser le ricchezze, e le delitie delle scientie naturali, e la loro (per dir così) quinta essentia, che tutte le grandezze delle scientie , le quali ponno produrre cosa stupenda , e maravigliosa, ò che si possano fingere , ò vero imaginare , quello esser la Magia . Alcuni han detto esser la parte attiva , e principalissima della Filosofia , e che produce à suoi maravigliosi effetti della scambievole, e convenevole applicatione de' semplici naturali . I Platonici, come Plotino nel libro del sacrificio, e della Magia, seguendo Mercurio, dicono la Magia essere una scientia , la quale insegna far ubbidire le cose inferiori alle superiori, e le terrene alle celesti, e con certi allettamenti, e certe arti tirino à se gl'influssi di tutto il Cielo. E però gli Egittij chiamarono la Natura una Maga, perche con le forze sue simili à quelle di sopra, le tirava à se, e suggette se le faceva, e che quella forza era una forza d'amore, e che si usava quella violentia, per haver certa cognitione della natura , e questi chiamorno Magici

Magici abbracciamenti. Ma à noi non par veramente, che altro sia la Magia, che una contemplatione della natura. Perche considerando i moti de' Cieli, delle Stelle, degli Elementi, e delle loro trasmutationi, così degli animali, delle piante, de' minerali, e de' loro nascenti, e delle morti si vengono à scoprire gli occultati secreti, che tutta la nostra scientia viene à scoprirsi dal volto della natura, come appresso vedremo più chiaramente. Questo volle intendere Platone nell' Alcibiade, il qual disse, che la Magia di Zoroastre non gli pareva altro, che scientia delle cose divine, e culto, della quale i figliuoli de' Rè di Persia erano ammaestrati, accioche secondo l' imagine della mondana republica, eglino imparassero à regger, e governare, & amministrare la loro republica. E dice Marco Tullio nel libro delle divinationi, che à niuno Persiano era lecito ascendere alla maestà reggia, il quale non fusse à pieno ammaestrato, e dotto nella scientia della Magia; perche come la natura governa il mondo con lo abbracciamento, e scacciamento vicendevole delle cose, così eglino devono reggere la loro republica. Questa dunque ripiena di grandissimo potere, che tutta scaturisce di divini misteri, che insegna le qualità delle cose nascoste, le proprietà, e la cognitione di tutta la Natura, e dalla simpatia, & antipatia delle cose, scompagnare, e con vicendevole applicatione accompagnare i semplici, accioche faccia quelle opere, che il volgo chiama miracoli, cioè operationi, che avanzano ogni maraviglia, & ogni humano intendimento. E però havea gran forza nell' India, e nell' Etiopia, dov' era molta abbondantia di herbe, pietre, & altri semplici à quella appartenenti. Voi dunque, che venite qui per saper, che cosa sia la Magia, non crediate che altro sia la Magia, che l' istesse opere della natura, e l' arte è sua serva, e ministra, perche dove con osce mancar alcuna cosa all' accoppiamento, & unione delle cose naturali, ella per via di vapore, di numeri applicati con tempi opportuni si sforza di ajutarla: l' esempio l' habbiamo nell' Agricoltura, che la natura è quella, che produce l' herbe, e le biade, l' arte è quella, che prepara i campi, e semina. E però Antifonte Poeta diceva, con l' arte superiamo quelle cose, nella quale la natura ci avanza: e Plotino chiama il Mago ministro, e servo della natura, non artefice. Voi dunque superstiziosi, iniqui, & profani huomini, fuggite lontano di quà, che in niuna cosa noi habbiamo à far insieme, la nostra porta è chiusa à voi, vi scacciamo non solo da' nostri limitari, ma dalla nostra città, e dal mondo insieme, e se vi habbiamo nelle mani, vi facciamo patir la pena con la vita, & andiamo annichilando il vostro nome. Ma qual officio, ò dottrina s' appartenga al nostro ministro, lo dichiareremo nel capo, che segue.

*Della institutione del Mago, e delle conditioni, che si ricercano
à chi vuol far professione della Magia. Cap. III.*

HOR fa bisogno instruire il nostro Mago, e quello che debbia sapere, e tener à memoria, accioche bene ammaestrato di tutto quello, che saper gli bisogna, possa mandare ad effetto le opere piene di maraviglia, e di stupore. Percioche habbiamo difinito la Magia essere una parte attiva della natural Filosofia,

ragionevolmente il Mago, che deve esser colmo di tanta maestà, bisogna, che sia consumatissimo nella filosofia, e dottissimo: perche ella insegna.

*Che cosa il caldo facci, e che la terra,
 Che l'acqua, e l'aria, son primi elementi
 Del gran mondo, onde avenga quel ristuffo
 Del mare, e quel color del celeste arco,
 E qual sia la cagion di quel rimbombo
 De' toni, di quei cerchi, e di quei fuochi
 Che dal Ciel cader veggonsi di notte,
 Che cosa comparir fa le comete,
 E quali alte cagion fan, che la terra
 Vuota si scuota in terremoti horrendi,
 Quai sien de l'oro i semi, e quai del ferro,
 E qual la occulta, e la secreta forza
 Dell'ingegnosa, e mirabil natura.*

Che non sia ancora ignorante della Medicina, perche è molto simile, & ha quasi parentela con quella, e sotto spetie di Medicina cominciò à subintrare, & allettare le menti degli huomini, e ci porge ancora molto ajuto. Perche ci insegna il meschiare, il temprare, e somigliantemente il comporre, e l'applicare. Bisogna esser ancora molto intelligente della natura de' semplici, cioè non semplice herbolajo, ma gran investigatore delle piante, per essere varij i nomi delle piante, e per le descrittioni non esattamente depinte, habbiamo non poco faticato, quando di loro havemo bisogno havuto. Ne è cosa più disconvenevole ad un'artefice non conoscer bene gli istrumenti, de' quali si serve; anzi questo giudicamo tanto importante, che quasi di quà dipenda il tutto. Ne men bisogna haver esatta cognitione di metalli, di minerali, delle gioje, e delle pietre. Oltre à ciò stimo, che ognun debbia chiarissimamente sapere quanto giovi saper l'arte del distillare, imitatrice della celeste pioggia, e figlia, perche da quella son nati meravigliosi inventioni, ritrovate da nobilissimi ingegni, e molte cose utili alla salute de' gli huomini, e se ne vanno tuttavvia ritrovando di giorno in giorno. Cioè come si cavino le semplici acque, le spiritose, l'olij, le gomme, e l'acque gommose, e le quinte essenze, le quali stanno nascoste, e disperse per tutto il corpo di quella mole, come s'inalzino le virtù di quelle, & accrescerle di forza, ma ciò non rozza, e semplicemente come fanno le volgari genti, ma con le sue cagioni, e ragioni. Bisogna ancora, che sappia delle Matematiche, e principalmente l'Astrologia, perche n'insegna.

*Come con corso rapido nel Cielo
 Si muovano le stelle, e qual cagione
 Facci eclissar la Luna, e come il Sole
 Governi, e regga il mondo discorrendo
 Per le dodici parti del suo cerchio.*

Perche con i variati movimenti de' Cieli, e loro aspetti, le stelle donano à noi molti, e gran duoni, e come possiamo tirar di là molta forza di oprare, e di patire, e

cavarne varie proprietà delle cose. E perciò l'investigazione di queste cose, faticò, & affannò molto gli animi de' Platonici, come potestimo à noi tirar i celesti influssi. Sappia ancor molto della Prospettiva, che sappi le cagioni, come s'ingannino gli occhi, le viste che si fanno sotto acqua, e ne' specchi fatti in diverse forme, le quali alle volte mandano le imagini fuora de' specchi pèdenti nell'aria, e come si possano veder chiaramente quelle cose, che si fan di lontano, accender fuoco al Sol di lontano, da' quali dipende una gran parte de' Secreti della natural Magia. Queste sono le scientie, che la Magia s'have elette per sue adjunctrici, e compagne, e chi non saprà queste, è veramente indegno del nome di Mago. Sia ancora l'artefice nostro per duono di natura molto industrioso, e meccanico delle sue mani, perche un letterato senza artificio, over, un'artificioso senza lettere, (così sono queste arti attaccate, e congiunte insieme) perde l'opra e'l tempo, ne giungerà pur mai al desiato suo fine. Si ritrovano alcuni così dotati da' Cieli, così pronti, e facili à questi esercitij, che par, che sian eletti da Dio. Ne dico ciò perche non sappi, che l'arte non possa limar molto, e le cose che buone sono non le possa far migliori, e quelle, che bonissime non si possano correggere, e farsi migliori. Primieramente bisogna, che con ingegno molto savio, & accomodato consideri quello, che hà da fare, e propor il tutto, poi cominci, e facci il tutto con ragione. Questo hò voluto dire, che se alle volte ignorantemente s'inganna, non dia la colpa à noi, ma incolpi la sua ignoranza, che'l difetto non vien da colui, che insegna, ma dalla ignoranza dell'artefice, perche venèdo questi miei scritti in mano di alcuno ignorante, e non riuscendo, togliono il credito all'opra, e fan che quei, che riusciranno, à caso, e non che nascano da verissime, e necessarissime cagioni. Se le cose, che opri, vuoi che pajano più meravigliose, nascondi le cause, perche quella cosa par maravigliosa, della quale non sai la cagione, che sapendosi la cagione togli la causa della maraviglia, & intanto ti pajono le cose stupède, e maravigliose, mentre ti màtiene sospeso l'intelletto, l'ignorantia delle cagioni. Dice Aristotele nelle mecaniche sue degli Architettori, quando fabricano i loro istrumenti, nascondono le cagioni di quelli, e donde nascono le meraviglie. Un certo huomo smorzava la lucerna, e poi accostandola al muro, ovvero ad una pietra, l'accendeva di nuovo, come cosa piena di stupore, ma all' hora cessò di parer maravigliosa, dice Galeno, quando si seppe, che il muro era fregato di solfo. Dice Efesio, che il miracolo lascia di esser miracolo, quando si scuopre, perche era miracolo. Bisogna ancora, che il nostro Mago sia per fortuna ricco, perche malagevolmente possiamo oprare, quando ci mancano le facultà, bisogna prima arricchire, e poi filosofare, e non filosofare per arricchire. Non bisogna risparmiar spesa, ma nell' esperimentar sia prodigo più tosto, e mentre stà con molta diligentia ad esaminare, e cercare, errando nõ gli incresca di tornar di nuovo à farlo, ne risparmiar fatica, perche à gli ignoranti, & otiosi non manifesta i suoi secreti la natura. Laonde diceva Epicarmo, che gli Dei venderanno à gli huomini tutte le cose à prezzo di fatica. E se alle volte non corrisponde l'effetto alla promessa, conosci haver mancato in alcuna cosa, perche noi non scrivemo ad ignoranti, ò principianti, ma à dotti, e periti artefici.

Opi-

Opinione degli antichi, intorno le cagioni de' maravigliosi effetti, e primo degli Elementi. Cap. IV.

IL vedere le stupende, e maravigliose operationi della natura, così accese gli animi di quei Filosofi antichi, nell'investigazioni delle cagioni, che in quelli s'affaticano, e sudano assai, e se ci ingannorno ancora, e molti di loro dissero molte, e varie opinioni, le quali non mi par fuor di proposito raccontarle prima, che passiamo più innanzi. I primi dissero, che tutte le cose venivano da gli elementi, e però dissero, che quelli fossero i principij delle cose, come fu Hippaso di Metaponto, & Heraclide di Ponto, che fùsse il fuoco, Diogene di Appollonia, & Anassimene l'aria, Talete Mileseo l'acqua; questi furo i primi, che costituiro i primi sensi della natura, cioè gli elementi, corpi semplici: ma hor sono imbarbardi, e falsi, e più, e meno l'uno mischiato con l'altro, e si trasmutano, i principij materiali sono di corpi naturali, vicendevolmente alterabili frà loro in perpetuo, e trasmutabili, e questi stanno così bene accomodati dentro queste gran volte del Cielo, che quasi riempiono tutto questo mondo sotto la Luna. Il fuoco, come leggierissimo, e sottilissimo tanto, che l'occhio non può affigurarlo, s'inalzò in alto, e s'hà preso il luogo più superiore, e lo chiama ethera. Appresso à questo è l'aria, poco più grave del fuoco, spargendosi intorno intorno per l'ampiezza del Cielo, passa per tutte le cose, e si lascia penetrare, ci riduce spesso alla sua qualità, hor si condensa in nubbe, hor s'ingrossa in nebbia, e si scioglie. A questi succede l'acqua, l'ultimo poi di tutto, fatto dalla feccia, e dalla turbolentia di tutti, si chiama terra, la qual giace sotto à tutti, grossa, soda, che non si lascia penetrare, che non può toccarsi cosa soda, che sia senza terra, e niuna cosa vacua senz'aria. Ella stà nel centro di tutto, librata dal suo proprio peso, immobile circòdata da tutti, perche gli altri se gli volgono intorno perpetuamente. Ma Hippone, e Critia dissero esser i principij delle cose non gli elementi, ma le loro elationi. Parmenide disse le qualità, perche disse, che tutte le cose erano fatte dal caldo, e dal freddo. Ma i Medici posero quattro qualità, caldo secco, humido, e secco, quando son giunti insieme dal sopravincente di tutti. Ogni elemento abbraccia l'altro suo vicino con amica qualità, e li contrasta con un'altra inimica, perche la sagace Natura ordinò il mondo con tanta industria, e corrispondenza, che essendo due qualità in ciascuno elemento, in una vi era una certa amicitia, e sincerità, & in un'altra, una contraria discrepantia, che con la simile, & amica si accostasse all'altro, che avesse la simile, come l'aria vicino al fuoco, il fuoco è caldo, e secco, l'aria calda, & humida, il secco, e l'humido sono contrarij, ma si riconciliano frà loro per haver gratia dell'amico calore, così la terra è fredda, e secca, e l'acqua fredda, & humida, le quali se ben sono contrarij per lo secco, e l'humido, si congiungono insieme per l'amicitia, e compagnia della freddezza, che se altrimenti fusse stato, non sarebbero mai stati d'accordo insieme. Così il fuoco à poco à poco per il caldo si fa aria, questa divien acqua per l'humido, l'acqua in terra per lo freddo, e la terra si congiunge col fuoco

co per lo secco, e così si trasmutano frà loro gradatamente. E così al contrario poi al roverscio si mutano di nuovo, e di loro si fanno loro istessi, che agevolmente l'un trapassa nell'altro, quando vi è un'antica, e concorde qualità, come il fuoco, e l'aria per la caldezza, e quelli che sono contrarij per le contrarie qualità, malagevolmente si trasmutano frà loro, come l'acqua, e'l fuoco. Dunque il caldo, e freddo, humido, e secco si chiamano le prime qualità, per nascer primieramente da gli elementi, e da queste ne nascono gli effetti secondi, delle quali due sono le cause agenti, cioè il caldo, & il freddo, che son atte più tosto à fare, che à patire, le due altre sono dette pazienti, humido, e secco: non che veramente patiscano, e sieno sempre otiose, ma perche sono dalle altre conservate, & indotte. E si dicono secondarie, perche quasi servono alle prime, e si dicono secondariamente operare, come rimollire, minutare, risolvere, assottigliare. Come per effempio il caldo oprando in una mescolanza primo ne cava tutto l'impuro, e mentre cerca ridurlo alla sua qualità, per potervi introdur più agevolmente la sua operatione, lo fa più semplice, e più sottile. Così il freddo conserva, costringe, e congela; il secco inspessa, & inaspra, perche mentre consuma l'humido nella sua superficie, quelle parti, che non basta consumare, l'indura, onde nasce l'asprezza della sua faccia, perche deprimendo i vacui, & elevando le parti dure, si fa la disuguaglianza delle parti, e vien l'eminenza. Così l'humido augmenta, corrompe, & alle volte per se fa una cosa, e per accidente un'altra, come dal maturare, costringere, e scacciare, e cose simili si viene à generarsi il latte, l'urina, il mestruo, e il sudore, e queste si chiamano da' Medici le qualità terze, le quali così servono alle seconde, come le seconde alle prime, & alcuna volta oprano in alcuni membri particolari, come dar forza alla testa, confortar le reni, e questi alcuni le chiamano qualità quarte. Questi dunque sono i fondamenti, che dicono di tutti i misti, e delle maravigliose operationi, e quelli esperimenti che hanno insegnati, dicono, che di questi si compongono, e si credertero, che di queste cagioni nascessero. Ma Empedocle di Girgento aggiunse à gli elementi, come che non bastassero, l'amicitia, e la lite, dalla prima nascevano le cose, dall'altra si corrompono. Come narra in questi versi.

*Quattro son delle cose i primi semi,
Giove celeste, e l'inferral Plutone,
E Palma Giuvo, e Nefte con il pianto
Dell'huomo, e questi insieme amor congiunge
Et il medesima Podio li diparte.*

Intendendo per Giove il fuoco, e caldo, per Giunone l'aria, per Plutone la terra, e per Nefte i fiumi dell'huomo, come la genitura, e l'acqua. E questa concordia, e lite primo trovarsi ne gli elementi, che fan guerra fra loro per le contrarie qualità, e per le amiche, concordia. E così anchora nel cielo esser Giove, e Venere, che amano tutti i pianeti, fuor che Marte, e Saturno. Venere è amica à Marte, à cui son poi inimici tutti restanti pianeti. Vi è un'altra inimicitia per l'opposizione delle case, e per l'effaltationi, i segni sono anchora fra loro amorevoli, & odiosi, come dice Manilio.

Le

*Le stelle ancor fra lor con certe leggi
 Convengono, e con certe ancor fan guerra,
 E con la vista, e con l'orecchie anchora
 Si perseguono, e s'amaro, hor fra loro
 Confederati sono, hor odiosi,
 E si feriscon pieni di furore.*

*Che molte operationi della natura vengono
 dalla forma. Cap.V.*

TUTTI i Peripatetici, e gli altri Filosofi dell'età più novella non potendo difendere gli effetti, che vedevano delle cose con quelle cagioni, ch'erano state addotte da' più antichi, per veder che alcuna cosa oprava effetti contro le sue qualità, giudicorno, che oltre à gli elementi, e loro qualità v'erano altre cagionj di più, come sono le virtù sostanziali nate insieme con le forme. Dunque hor, accioche quanto habbiamo à dire, diciamo più ordinata, e più distintamente, mi par cosa convenevole dichiarare, donde nascono questi effetti, la qual speculatione non è per giovar poco nel ritrovar nuove maraviglie, e produr nuovi effetti, e sappiamo separar una virtù dall'altra, e saper la differenza fra loro, accioche non mutiamo l'ordine di quello, che s'harà à narrare. Percioche si vede da un medesimo misto scaturir più effetti, ma ò varij, e differenti fra loro, non è convenevol dire, che nascono da una sola cagione, come leggendo nel libro, se ne vedrãno molti essempli, & hor havendo à narrar donde procedano apertamente, è bisogno, che cominciamo da più alto principio. Nella compositione d'ogni sostanza naturale (perche io chiamo sostanza, che è composto dell'una, e dell'altra) vi si trova la materia, e la forma, come loro principij, non rifiutando però gli effetti della qualità, li quali stanno da loro principij ne gli elementi, laonde sono tre di numero. Perche quando gli elementi vengono nella compositione, ritien quel composto alcune qualità più eccellenti, le quali quantunque tutte concorrono nella productione di quello effetto, tutto quello avviene da loro superiori, perche s'usurpano le forze da gli altri, perche se tutte oprassero egualmente, non si conoscerbbe la virtù loro. Ne per questo la materia resta senza forza, non parlo io della materia prima, e semplice, ma di quella, che è nata dalla mole, e sostanza de gli elementi, e di quelli che sono più pazienti, cioè della terra, e dell'acqua, le quali Aristotele suole chiamare qualità seconde, & effetti del corpo, noi chiamamo forze della materia, ovvero effetti, ò con qualsivoglia nome, che li piacciono, come il raro, il sodo, l'aspro, liscio, duro, che si vuole, & altre che veramente giacciono nel seno della materia, le quali tutte vengono dalla materia; hò giudicato dunque, per parlar meno confusamente, che gli effetti della qualità vengono dal temperamento, e gli affetti della materia dalla consistenza. Ma nella forma son tante forze, che tutti gli effetti che veggiamo uscir da un misto, tutti vengono dalla forma principalmente, & han veramente un divino principio, e da cagione superiore, & eccellentissima, procedendo da se sola, senza l'ajuto dell'altre: e si servono

di

di queste, come per suo instrumento, accioche far, e mostrare possa le sue forze più espeditamente, onde coloro, che non sono così prattichi nelle speculationi, dicono, che tutti questi effetti vengono dalla materia, e suo temperamento; ma la forma si serve di queste qualità, ò temperamento come per instrumento. L'artefice, quãdo vuol far una statua, e si serve di uno scalpello, ò di uno stile, non si serve di quello, come di un agente, ma per instrumento, e per ajuto, per complir l'immagine più espeditamente, e con maggior agevolezza, dunque per essere in ogni misto tre cause efficienti, non imaginarti, che nelle loro operationi, che alcune sieno pigre, ò neghittose, ma che tutte spontaneamente s'affaticano, chi più gagliardamente, e chi meno, ma più di tutte la forma è quella, che operando, aggiuta l'altre, e mancando ella, mancherebbono tutte l'altre, e sarebbono nulle: perche non sarebbono sufficienti à ricever dal cielo i suoi doni; e se ben ella sola non potrebbe esprimere quelli effetti, che l'altre giontamente non oprassero anchora, pur non si confondono tra loro, ne sono diverse, ma così stanno attaccate insieme, che l'una hà bisogno dell'ajuto dell'altra. Colui, che col suo ingegno saprà distinguere queste cagioni l'una dall'altra intenderà il tutto chiarissimamente, ne contonderà il tutto. Laonde quella forza che vien dalla proprietà, non vien dalla materia, ò temperamento, ma dalla istessa forma.

Da che luogo venga la forma, della catena di Homero, e de gli anelli di Platone. Cap. VI.

LA forma dunque come cosa la più eccellente di tutti, è forza che venghi dal luogo ancor eccellentissimo, dunque dal cielo, e dalle intelligenze, che stanno appresso à loro, e finalmente dall'istesso Iddio, onde l'origine della forma, e parimente origine delle occulte proprietà. Zenone Cittico aggiunse alla materia Dio, de' quali l'uno fece principio agente del tutto, e l'altro paziente. Percioche Iddio, come fù d'opinione Platone, havendo primieramente fatto i cieli, le stelle, e gli elementi principij di tutte le cose, che vicendevolmente si generavano, e corrompevano con proportionatissimo ordine della sua onnipotenza, e dopo de gli animali, delle piante, e l'altre spetie senza anima, accioche queste cose non fussero della medesima conditione, che i cieli, ordinò, che le forze de' cieli, e de gli elementi fussero ordinate per gradi, e volse, che con fatal legge le cose inferiori fussero soggette alle superiori, mandando dal cielo à tutte le sue forme, piene di celeste virtudi, & accioche non mancasse mai la continua generatione delle cose, volle anohora, che ogni una producesse il suo seme, & imprimer la sua forma alle cose già preparate: laonde venendo le forme dal Cielo, disse, che necessariamente fussero e celesti, e divine, dove risiede l'esempio di tutte le forme, e la nobilissima cagione del tutto, la quale Platone Principe de' Filosofi la chiamò anima del mondo, Aristotele il grande, natura universale, Avicenna, dator delle forme. Egli non cavandole dalle cose istesse, come caduche, e frali, ma da se stesso, primo le dà alle intelligenze, & alle stelle per gli elementi, come per instrumeta-

B

ti,

ti, che dispongono la materia l'informa con gli aspetti . Chi faria dunque tanto ignorante, così mal composto dalla natura, che venendo questa forma da gli elementi, dal Cielo, dall'intelligenze , e finalmente dall'istesso Dio, non dichi, che sia della medesima conditione di quella celeste natura , e non ritenghi in se parte di quella divina maestade? onde havendo con quella così stretta parentela , non facci pur opre, delle quali non si possono imaginare , ne fingere più stupende , & ammirabili. Questo è dunque il congiungimento di tutte le cose, questa è la proportionne, e l'ordine , che serve alla Divina providenza , che tutte le cose di quà giù si reggano primieramente da Dio, ordinatamente procedano, e ritengano virtù di operare. Perche Iddio come dice Macrobio , il quale è prima cagione , e principal delle cose, e fine , & origine , con la fecondità della sua maestà creò la mente, e questa fù l'anima (ma noi Christiani stimiamo altrimenti) la quale ad altri dà la ragione, come alle cose divine: cielo, stelle, (e però si dicono essere animate di menti celesti) hà da lui la forza del sentire, e crescere, come à queste cose caduche . Virgilio havendo questa medesima opinione, l'anima del mondo la chiama mente, con questi versi.

*Lo spirito dentro li dà forza, e sparsa
La mente per le membra la gran mole
Muove, e si meschia per l'intiero corpo .*

L'huom dunque per star nel mezzo dell'uno, e dell'altro, essendo minor di nobiltà del cielo, partecipe di ragione , con la qual merita di avanzar tutti i restanti animali, & havendo anchor forza di sentire, ma i restanti animali come inferiori all'huomo, non ritengono altro, che'l sentire, e'l crescere . Ma gli alberi, che non hanno ne senso, ne ragione , per non haver altro bisogno, che di crescere, di questo sol godono, che crescono solamente, e così per questa sol parte si dicono vivere. Questo medesimo esprime il Poeta poco dappoi.

*Onde nasce dell'huom , de gli animali,
E de gli uccelli anchor la vita, e quanto
Nudre di mostri , e di balene il mare .*

Venendo dunque la mente da Dio, e dalla mente nascendo l'anima, e quella animando poi tutte le cose restanti, l'animal convien con la pianta per la vegetazione, l'animal con l'huomo per lo senso , e questo , con li restanti per l'intelletto; talche dalla prima causa, come per una fune distesa dal cielo infino alla terra, con un vicendevole attaccamento continuandosi l'un con l'altro , accioche la virtù superiore spargendo i suoi raggi, venisse infino quà giù, e toccandosi uno estremo, ne va, e move il restante , laonde ragionevolmente si potremo chiamar loro anelli, o catene, e par che presto l'habbi voluto inferir Platone, & Homero, con loro anelli, e catene, i quali sono fonti, & origine di tutte le divine inventioni, e sotto nuvolo di fingimenti così lo copiro à lavij Homero.

*Horsù facciam la pruova , accio veggiate
Tutti quel ch'io me possa , suspendete
Dal cielo in terra la catena d'oro,
Attaccatevi tutti , e Dee , e Di,*

Che

Che à trar non basterete in terra Giove

Dal ciel, anchor che molto vi sforziate,

Ma la christiana verità ci insegna altrimenti, che l'anime nostre non sieno prodotte dalla mente, ma primieramente vengono da Dio. Laonde conoscendo queste cose il Mago, come l'Agricoltore aggiunge, & attacca le viti à gli olmi, così egli unisce la terra al cielo, over per parlar più apertamente: queste cose inferiori alle superiori virtù, & influssi, facendo parentela con loro, & indi vengono poi quelle maraviglie, che sono nascoste nel seno della natura, e come suo ministro le manifesta in publico, e tutto quello, che hà sperimentato esser vero, accio che tutti ardenti, & infiammati dell'amor delle discipline, si sforzino di lodare, e riverire la sua onnipotenza.

*Della Simpatia, & Antipatia delle cose, e come per quelle
si possono scoprire, & esperimentar le virtù loro.*

Cap. VII.

DALLE occulte proprietà anchora degli animali, e delle piante, e di tutte le spetie ne nasce un certo compatimento (per dir così,) il quale i Greci chiamano *Simpatia*, & *Antipatia*, noi più convenevolmente la chiamamo *consenso*, ò *convenienza*, ò *disconvenienza*. Percioche alcune cose hanno una certa fratellanza insieme, ò stretto parentado accompagnate, altre poi così inimiche, che non si compatiscono, anzi s'odiano mirabilmente, come havessero insieme alcuna nascosta horribiltà, che cercano di struggerli insieme, e ciò non si può restringere à ragione, ne probabile, ne dimostrativa, ne è cosa di huomo savio volerne assegnar certe ragioni, se non che la Natura si è diletta di quello spettacolo grande, ne hà voluto esser cosa nel mondo senza pari, ne trovarsi cosa nell'occulto seno della natura, che non habbia quivi qualche nascosta virtù piena di ammiratione, ò vero forse, che da queste amicitie, & inimicitie l'huomo contemplandole, ne può cavar molti secreti rimedij à sua necessità, & uso. Come per esemplo, quando si vedrà, che una cosa harà grandissima inimicitia con un'altra, à quelle infirmità, che potrebbe porger quello, poterse ne servir per rimedio, & havendo fatto più volte esperienza di questa imaginatione, mi hà favorito molto il successo, e tirato innanzi da questo metodo, hò visto molti de'gli antichi, & io haver trovati, e narrato per la memoria de'poster, come possiamo conoscere da quello, che hanno scritto. Pestifero è l'odio della vite, e del caulo, & una crudel battaglia degna di essere mirata, & ammirata: la vite, la quale ogni cosa appiglia, & attacca con i suoi viticci, solo non tocca la brassica, imperoche sentendosela da presso, fugge dall'altra parte, come se qualch'uno l'ammonisse, che habbia l'inimico da presso: & ogni poco di vino, che si pone dentro la pignatta, dove s'hà da cuocere, non basta cuocersi, nè conservar il suo colore. Laonde, Androcide mosso da questo esemplo, hà inventato rimedio contro il vino con la brassica, che il suo succo possa torre l'imbriachezza, come scrisse Teofrasto, per-

cioche la vite ancor fugge l'odor del caulo . E quella herba, con la quale si fa scostar la vite, la fa seccar il ciclamino , piantandosele a canto, onde è bisogno che se l'un resta verde, l'altro secchi, e ritrovandoli appresso, spesse volte l'uno, e l'altro si vede secco, e però il ciclamino posto in vino accresce l'imbriachezza, la qual toglie il caulo, come habbiamo detto. L'edera col suo abbarbicarsi fa seccar tutti gli alberi, e principalmente offende la vite, e l'inferma; laonde ancor ella toglie l'imbriachezza. Meravigliosa è ancor la discordia della vite, e della felce, e l'inimicitia dell'una ammazza l'altra, conciosia, che la radice della felce acciaccata cava fuori le spine della canna conficcatagli dentro, e chi desidera che la canna mai più rinasca, faccia arar il campo col vomere circondato di felce, e vedrà, che non rinascerà più giamai. L'orobanche desia grandemente nascer fra legumi, e sovra tutto fra le fave, e l'orobo, & aviticchiandosi le strangola, da quali ha preso il nome di orobanche, e questa aggiunta a' legumi, appressa la cottione, come dice Dioscoride. La cicuta, e la ruta l'una all'altra è nemica, la ruta non si taglia, se non con la mano velata, e così si maneggia, e se non la coprirai bene, ti indurrà maligne ulceri, ma se non sapendo questa proprietà la taglierai con nuda mano, ti accaderà uno prorito, & un gonfiamento, all'hor volendo guarire, riongerà la mano di succo di cicuta; data copiosamente a mangiare, ha forza di veleno, la qual poi si guarisce con succo di cicuta, talche è veleno del veleno, & à chi haveffe bevuta la cicuta, dice Dioscoride, che la ruta val molto. Il toro feroce legato ad un'arbore di fico, divien mansueto, e si doma, come disse Zoroastro, il quale de scelti precetti de gli antichi scrisse della agricoltura. Da questa intentione è nato, che i rami del fico selvaggio nella pignatta dove si bolle la carne del toro, come n' insegnò Plinio, si cocerà presto, con molto risparmio delle legne, e Dioscoride ordina i fichi selvaggi primatici, pregni di latte, con la posca, à coloro che haveffero tolto, ò bevuto il sangue del toro. L'Elefante anchor teme l'ariete, che quando per la soverchia colera divien furioso, vistolo subito diventa mansueto, & abbassa l'orgoglio, con i quali i Romani missero in fuga l'essercito di Pirro Rè de gli Epiroti, e così fur vincitori di una grandissima vittoria. E da questa contrarietà delle membra dell'Elefante son ritrovati molti rimedij contra la Elefantiasi, la qual infirmità è così detta, che la cure del corpo humano imita il suo cuojo. La Simia hà in odio la testuggine, e suol'ella imbricarsi affai volentieri, percioche si prende imbricata di molto vino, e però della lavanda della testuggine si fa rimedio contro l'imbriachezza. L'huomo, & il serpente hanno odio fra loro horribilissimo, che subito vedendolo s'empie d'horrore, e trema, & incontrandosi con vna donna pregna, la fa sgravidare, e di quà è venuto il rimedio, ch'una donna, che partorisse con difficoltà, fatto un suffomigio di spoglia di serpe, caccia fuori il parto, anchor che lo dovesse cavar morto. Ma è più sicuro onger la bocca della natura col suo grasso. Lo sguardo del Lupo è così nocevole all'huomo, che sendò prima visto dal Lupo perde la voce, e benche voglia gridar non puote, perche si trova rauco, e se'l Lupo s'accorge d'esservisto innanzi, e scoperto, perde la ferocità, la voce, e le forze, donde è nato il proverbio detto da Platone. Il Lupo è nella favola,

il Lupo ha per nemico il Riccio : laonde gargarizzato il sangue del Riccio, rende la voce chiara, e pura, che prima era rauca, e debole. Il cane è nemico al Lupo, & amicissimo all'huomo, onde quell'huomo, che farà morduto dal cane, distendendo la pelle del Lupo, lo guarisce della paura dell'acqua. Lo Sparviere è nemico à tutti i colombi, i quali difende il pandajuolo, del quale il Sparviere ne teme assai, e principalmente della sua voce, di ciò accorte le colombe non si partono mai da quel luoco dove habiti il pandajuolo, havendo quello per difensore. E di quà Columella hà preso, per scacciare sparvieri dalle colombaje, dice: E una spetie di sparviere, chiamato da contadini pandajuolo, il qual fa suo nido ne gli edificij, togliono i lor polli, e ne pongono uno per pignatta, e ben coperte con li loro coperchi, e che non spirino chiusi i spiragli, e le fisure con gesso, l'attaccano intorno gli angoli della colombaja, e con questo rimedio, fa che le colombe non si partono dalla colombaja. A questo proposito fa quella gran discordia, che hà l'aglio con la calamita, perche l'aglio ongendosi intorno la calamita scaccia, e non più tira à se il ferro, onde ciò l'annotò Plutarco, e da lui Claudio Tolomeo, la calamita è di facoltà velenosa, e l'aglio è contro veleno, e se ben da niuno è stato scritto, che l'aglio vaglia contro la calamita, lo possiamo congietturar esser vero, che è remedio l'aglio contro le vipere, e morsi de' cani rabbiosi, & altre velenose mutationi dell'acque. Così anchora quelli animali contrarij fra loro, e ben velenosi, combattendo fra loro non gli noce il contrario veleno, da qua facciamo argomento, che di loro ci possiamo servire cōtro quei morsi velenosi. E una continua battaglia fra li cervi, e serpenti, però il serpente havendo visto il cervo, subito si chiude dentro la sua caverna, il cervo accostandosi alla caverna, e tirando à se fiato, lo cava fuori, e lo divora, e però cōtro il morso del serpe si da il grasso del cervo, ovvero il sangue, ovvero certe pietre, che si congelano ne gli occhi. Gli elefanti anchora cō'l fiato tirano i serpi dalle caverne, e combattono con i dragoni, e'l suffomigio di ogni parte dell'elefante, scaccia le serpi. Le cicogne divorano le serpi, lacerti, chersidre, cenchri, e l'altre peste, che sogliono albergar ne' prati, da' quei paesi dove habitano, e però tutte le parti delle cicogne sono remedi à loro veleni, il medemo fa l'ibi nell'Egitto. L'icneomone fa continua battaglia con l'aspide, e quando vuol combatter contro lui, s'imbratta tutto di loto e poi combatte con lui. La donnola combatte pur con le serpi, e mordendo il basilisco, che è il Rè di tutti i serpenti, l'ammazza. Il canto anchora del gallo scaccia il basilisco, e combatte con le serpi in favore delle galline, & il brodo di queste si è per remedio del veleno loro. Così la testudine, e l'aquila. I stellioni, e scorpioni sono inimici, e però putrefatto nell'oglio, ongeno i luochi, dove habbi morduto il scorpione. La treglia divora il lepre marino, e vale al suo veleno. Il porco divora la salamandra senza nuocergli, & è remedio al suo veleno. Lo Sparviere è nemico al camaleonte, cōtro il suo veleno giova lo sterco dello Sparviere preso col vino. Così anchora dalle simpatie, & antipatie delle piante si ponno raccogliere molti maravigliosi secreti medicinali, e da questi spettacoli potremo accoppiare molte virtù compagne à queste. Si pianta eccellentemente la radice degli sparagi dove sono li caneti,

neti, perche fra loro sono molto amici, e l'una, e l'altra giovano alla luffuria. Le vite, e l'oliva si godono fra loro, effendo piantate infieme, d'un dolce confortio, come ne scriffè Africano, e l'una, e l'altra ci danno molti rimedij per commodità degli huomini. Sel'uccello Attagene ama il cervo, la natura de l'uno, e l'altro è luffuriosa, però i membri de l'uno, e dell'altro fa l'huomo valente nel coito. Vi è un scambievole amore fra le perdici, e le capre, e l'une, e l'altre vagliono al medefimo rimedio. Così il peſce ſargo, e la capra. Il cane è amiciffimo all'huomo, applicato à i dolori del corpo, ſcrive Plinio, che il morbo paſſa nel cane.

*Dal Cielo, e dalle ſtelle naſcere una gran forza,
e che di là ſù vengono molti effetti.*

Cap. VIII.

PENSO, che non ſia coſa dubbioſa, che le coſe di quà giù baſſe ſervano alle ſuperiori, e celeſti, e che da quella divina natura deſtilli à noi una certa virtù, che le coſe corruttibili con certo, continuato ordine ſi generino, e ſi corrompino. Gli Egittij, i quali per la commodità, che havevano ne i larghi campi de' piani, e nella perpetua ſerenità de' cieli, dove habitavano, furo i primi, che oſſervaro i moti, & i ſecreti de' Cieli, perche nè colli, nè monti hanno, che li poſſa impedire mai la contemplatione, e l'aſpetto de' cieli, e perche ſempre le ſtelle chiare, e manifeſte oſſervavano, poſero tutto il loro ſtudio, e la lor cura nella cognitione degli influſſi, e che ſempre otioſi vivendo, nè volendo tor ſaſtidio nell'investigare delle cauſe naturali, diſſero, che tutti gli effetti venivano dal cielo, e di là traheſſe, ogniuno il ſuo fato, e che nell' hora del naſcimento da vicende voli moti delle ſtelle, e loro aſpetti producevano al mondo opre maraviglioſe, laonde ſotto certe determinate hore, e conſtituiti tēpi di aſpetti coglievano l'herbe, e l'apparecchiavano, nè volendo paſſar più innanzi, con queſte defendono loro opinioni. Queſto lo conferma Tolomeo, il quale hà voluto conſtituire ordine, e regola à gli influſſi, e di là have havuto ardire predir molte coſe, e dice, che queſto non hà biſogno di lunga perſuaſione. Et egli medeſimamente dice, che da raggi delle ſtelle e le piante, e tutte le coſe animate creſcono, e diminuiſcono, e da alcune ſtelle ſi veggono gli eſperimenti più ſpeſſi, e più certi, e da alcuni altri più di raro, e non così manifeſti. Ariſtotele come ſ'accorſe, che dal movimento de' cieli veniva la cagion di tutte le coſe quà giù baſſe, e che ſe per un ponto ſi fermate, ne ſeguirebbe la rovina del tutto, dice, che neceſſariamente fù di biſogno, che queſto mondo quà giù baſſo fuſſe contiguo à quel mondo celeſte, accioche la virtù ſua fuſſe governata da quella ſuperiore. E conobbe, che dal Sole ſ'infondeva quà giù tanta virtù, che di nuovo leggiadramente diſſe, che dal torto camino, che fa il Sole nel cerchio obliquo del Zodiaco, ſi generano, e ſi corrompono tutte le coſe, e ſi cauſino le ſtagioni de' tempi. Platone diſſe, che da alcuni cerchi celeſti vien la cagion della ſterilità, e della fecondità. Il Sol è governatore, e rettore de' tempi, e l' reggimento della vita. Onde Iamblico conſidato nella dottrina degli Egittij diſſe,

disse, ciò che di buono si trova , tutto vien dalla virtù, e potentia del Sole, e se pure qualche cosa habbiamo da gli altri, da lui piglia la perfettione. Heraclio chiama il Sole fonte della luce celeste, Orfeo lume della vita, Platone fuoco divino, animal sempiterno, stella, animata, grandissima, e giornale . I Filosofi lo chiamano cuor del cielo, e Plotino riferisce, che il Sole fù adorato in luogo di Dio . Nè meno la Luna opra in noi cose per la sua virtù particolare, come per quella del Sole, essendo à noi più vicina, & amica . Albumassar disse, che dal Sole, e dalla Luna viene à noi ogni virtute. Diceva il dottissimo Hermete, che dopò Dio il Sole, e la Luna erano cagioni della vita di tutte le cose . Questa vicinissima alla terra più di tutte le stelle, e padrona delle cose humide, e conciliatrice, e che hanno con esso lei tanta parentela, che tanto le cose animate, quanto inanimate sentono i suoi accrescimenti, e mancamenti. Il mare, e i fiumi crescono, e mancano, e Ponde hor tosto fluttuano, hor si muovono adaggio . Il flusso del mare, con andare, e tornare, è agitato da una perpetua, e continua mutatione, e questo tutti l'hanno attribuito alla Luna, che hor con ingorda voglia assorba tutte l'acque, hor gonfiandosi ritorni in dietro, nè si vede altrimenti cagione, onde possa ciò altrimenti avvenire. Con più abbondanza provoca gli animali, come suoi sudditi, percioche come dice Lucillo, essendo piena nodrisce l'ostriche, i ricci, i spondili, le cochiglie, i canchri, e simili, perche la notte con tepido raggio gli ammorbidisce, ma essendo mezza piena, cioè ridotta in corne, gli disecca, e fa vuoti . Questa istessa stella, di che havemo ragionato, sentono i cocomeri, le zucche, i peponi, e tutti questi frutti, che sono acquosi, che quãdo la Luna cresce, eglino crescono parimente, e quãdo scema, scemino, di modo, che Atenco dice, che molto si può conoscere, quando stà incontro al Sole, ò contraria i suoi accrescimenti, e mancamenti . Le piante ancora non rifiutano lo stato del cielo, il che ben conoscono gli agricoltori, i quali continuamente ne fanno esperienza nell'ineftare, perche quando la Luna cresce ineftando, cresce il legno non il frutto, e quando manca, cresce di frutto, ma poco di legno. Talche gli accorti agricoltori giudicano esser necessario alle piante saper si la qualità dell'anno, & il corso d'ogni mese della Luna : e questa parte essere la più necessaria alla agricoltura . La Luna anchora mentre camminando per lo Zodiaco v`a per i segni terrestri, all'hor le radici delle piante fanno forte radici, & apprendono molto le parti di sotto terra, se camminando si ferma per i segni aerei, l'arbore fa molti rami, e frondi, e cresce più di sopra, che di sotto . Anzi, che più veradiero segno trovar si può, che nel melo granato? che quanti giorni scorsero da che fù piantata, dalla cognitione della Luna, tanti anni tarderà à dar frutto. E dicesi, che quando si pianta l'aglio, se la Luna troverà sotto terra, e si toglia da terra anchor essendo la Luna sotto terra, che non harà puzza. Tutte le cose, che si tagliano, come sono travi, e legni, mentre la Luna è piena di nuovo lume, è piena di molto humore, e per il molto humor, che contiene, ammorbidendosi, fa vermi, e marcisce. Laonde comanda Democrito, nè ciò dispiace à Vitruvio, che cò ferma regola i legnami si habbino à tagliar nel mancar della Luna, accioche il legname tagliato per tempo, non venendo à marcir per tarli, venghi à durar lungo tempo. Anzi variando ella le sue età, dimostra varij effetti, perche dal giorno, che

che si cōgiunge col sole, per insin che apparirà cornuta, e partita per mezzo humetta, e riscalda, ma più fa humido, e questo si conosce, perche tutte le cose humide crescono, e ricevono virtù da quella humidità. Ma quando sarà piena, e rivolta in tondo, sarà egualmente calda, & humida, e questo lo sentono gli arbori, & i minerali. Ma mancando insin che parrà divisa per mezo, sarà calda, & humida, ma harà più del caldo, perche hà più luce. Laonde si vede, che i pesci caminano per la superficie dell'acque, ma in quel lume si conosce una occulta tiepidezza, perche apre le cose humide, e le spande, & augmentando l'humore, ne nasce la putrefattione, laonde la risolve in marcia. E quando di nuovo si cōgiunge col Sole, e che comincerà ad apparir senza lume, i Caldei Filosofi dicono che è calda, & è il più nobile stato del cielo. Dicono anchora esserci un'herba lunare, la quale hà le foglie tonde fatte à compasso, turchine, la qual conosce i giorni della Luna conciosiacosa, che produce una foglia al giorno, e scemando la lascia cadere. Più spesso, e più ampiamente ne veggiamo ne gli animali domestici, e nelle piante continuamente l'esperimentamo con l'occhio. La formica, animal picciolissimo, sente il corso delle stelle, e quando la Luna è vuota, cessa dell'operatione, e quando la Luna è piena, la notte s'affatica. Le fibre de' forci corrispondono à i giorni della Luna, che quando è piena crescono, e quando è vuota diminuiscono. I capelli tofati, e l'unghe tagliate dopò il voto della Luna nascono più presto, & innanzi più tardi. Le pupille de' gli occhi de' gatti, anchor crescono col suo corso, che hora appajono più grandi, hora più picciole, e chi desia di questa cosa farne la pruova, sia nell'istesso lume, perche il gran lume stringe la pupilla, e'l picciolo l'allarga. Lo scarafaggio ci manifesta i tempi, e l'età delle stelle, il qual di sterco fa una palla ritonda, poi scavando la terra, la sotterra ivi dentro per ventotto giorni, e la fa star tanto sotterrata, finche la Luna habbi circondato tutto il Zodiaco, e ritorni alla congiuntione, all'hor apredendo la palla, ne nasce un scarafaggio. La cipolla (che è cosa assai più maravigliosa) sola frà l'herbe, che si mangiano conosce le contrarie mutationi delle stelle. & hà cōtraria virtù di crescere, e sminuire, percioche all'ora germoglia, e si ravviva, quando la Luna manca, & al contrario quando la Luna cresce, ella si diminuisce, e per questa cagione i Sacerdoti di Egitto non la mangiano, come si legge in Plutarco nel quarto cōmento sopra Hesiodo. Una spetic di titimalo chiamato helioscopio, quasi solsequio, dice si, che sempre volta le foglie verso il sole, e la sera si restringe, chiudendo il fiore, mostrando un certo desiderio, che vèghi di nuovo la mattina, accioche di nuovo si levi, e la notte chiuda il fiore: sono anchora molte herbe solari, come il girasole, che all'apparir del Sole à lui si volge, e tien verso lui sempre fisso il suo guardo, nè mai torcie le sue foglie in altra parte, per uno occulto innamoramento, che hà con lui, e dove il Sol poi si corca, egli inchina la cima, e le foglie, così anchor la malva, e la cicorea. Il lupino ancora guarda il Sol quando camina, di modo, che mai volge il gambo in altra parte, e quasi un horologio mostra sempre l'hore à gli agricoltori, benche sia nuvolo, e dove ferma il gambo è'l luogo dove caduto sia. Scrive Teofrasto, che nell'Eufrate il fior del loto non solo s'apre, e serra, ma anco nasconde il gambo,

bo, e lo manifesta fuori al nascóderfi del Sole alla mezza notte, & al manifestarsi. Così l'oliva, il Salce, la taglia, l'olmo, e'l pioppo bianco dimostrano il solstizio, rivolgendo le foglie, mostrano il dorso biancheggiante di canuta lanuggine. L'irio, & il pulegio già secco, e privo della sua radice, attaccati alli travi per seccarsi, al tempo dell'equinottio fioriscono: la pietra selenite (come si dicesse pietra lunare,) altri la chiamano afroselino, cioè spuma della Luna, contiene l'immagine della Luna, e dimostra ogni giorno in che grado sia di augméto, ò di diminutione. Si trova anchora un'altra pietra, che hà una nuvoletta, à sembianza del Sole, & à guisa del sole vien fuori, e si nasconde circóndo la pietra intorno. Il cinocefalo molto si rallegra nel nascer della Luna, e fermandosi drizza le mani al cielo, e porta in testa un diadema regale, & hà tal convenienza con la Luna, che nella congiuntione, del qual tempo egli molto suole attristarsi, non quando è piena, e luce la notte, e col suo bel colore illustra il mondo, ma quando è oscura, e non luce la notte, il maschio cinocefalo non torce gli occhi altrove, nè mangia cosa alcuna, ma col volto verso la terra, piange, che la Luna le sia stata tolta, e s'attrista, e la femina anchora malinconica, che non riluca la notte, nè volgendo anche ella gli occhi altrove, patisce, e s'affligge col maschio, e dalle sue parti genitali butta il sangue, e però infino a' nostri tempi i cinocefali si nodriscono ne' luoghi sacri, accioche da loro si possano sapere il tempo della congiuntione del Sole, e della Luna, come ne lasciò scritto Oro Apolline ne' Gieroglifici. Salendo l'arturo sù l'horizonte, fa grandini, e piogge. Il nascer della canicola conosco molto bene i cani, perche all' hora arrabbiano, le vipere, & i serpi s'infuriano, i luoghi stagnanti fan movimento, i vini nelle caneve inacetiscono, & in terra si veggono effetti importantissimi. Il basilico al nascer della canicola impallidisce, il coriandro si secca, come ne lasciò scritto Teofrasto. Gli antichi diligentissimamente osservavano il nascimento della canicola, e da lei pigliavano cōgiuntura, come ne scrive Heraclide di Ponto, se l'anno dovea esser sano, ò pestilentielle, perche se nasceva oscura, e quasi caliginosa, e nel cielo si scorgeva una certa grassezza, e densezza, havea, da esser l'anno grave, e pestilente, se chiara, e trasparente, dimostrava il ciel puro, e sottile, e però salutare, si che in tal modo ne temevano gli antichi, che li sacrificavano un cane. Columella.

Accioche le verdi herbe non abruscì

La castivarubigine, si placa

Sacrificando à lei d' un picciol cane

Il sangue, e gli intestini.

& Ovidio.

Per il cane celeste, noi porgemo

Sovra l'altare in sacrificio un cane.

L'Egitto chiama una fiera Oringe, la qual presentisce il nascimento di questa stella, imperoche guardando i raggi del Sole, adora la stella cane. Hippocrate dice, che le purgationi sono cattive innanzi, e dopò, nè la vena si dee sanguinare, e Galeno anchora dimostra certe operationi da osservarsi ne' di decretorij, e dice esser molto necessarie, nè meno anchora nelle semenze, nelle miciture, e nel

piantar de' gli alberi. Nè debbano esser nascosti gli aspetti de' grandi pianeti, e quando si partono da' segni, per saper le impressioni aquee, & ignee nell' aria. Laonde se con attento animo considererai queste cose, chi sarà quello, che non dica, che le stelle sono cagioni delle cose, che quà giù si veggono? le quali non sapendosi, si perde una grandissima parte della scienza delle segrete operationi. Ma che possiamo investigare da queste, già l'abbiamo insegnato nella nostra Fitognomonica.

Dell' attrazione delle virtù celesti. Cap. IX.

HAVEMO già raccontato gli effetti, che dependono da' cieli in questo mondo quì basso, e della amicitia, e contrarietà delle cose, hor soggiungeremo come per una certa parentela di natura possiamo tirare à noi le virtù de' cieli. I Platonici chiamano Magia, tirar à se una cosa da un'altra per una certa somiglianza di natura. Le parti di questo mondo sono come le membra di uno animale, che tutte dependono da uno autore, e per la congiunzione di natura si attaccano tutte insieme: Però come il cervello in noi, il polmone, il core, e'l fegato, & i restanti membri l'uno da l'altro tira à se alcuno ajuto, e scambievolmente si favoriscono fra loro, accioche patendo l'uno, ne compatiscino tutti gli altri, così di questo grande animale le membra, cioè tutte le parti del mondo attaccate insieme, si prestano fra loro la natura, e sono prestate, e da una commune parentela ne nasce un commune amore, e dall'amore una commune attrazione: hor questa è la vera magica attrazione. Dal concavo de' l'orbe della Luna per la somiglianza delle nature insieme il fuoco è tirato all'insù, dalla concavità del fuoco l'aria, e dal centro è tirata la terra alla parte più bassa, e l'acqua è tirata dal suo luoco. E di quà avviene, che la calamita tira à se il ferro, l'ambra gialla le paglie, il solfore il foco, e'l Sole tira à se molti fiori, & herbe, e la Luna tira à se l'acqua. Plotino, e Sinesio dicono così. La natura è grande, e maestosa in ogni luogo: cioè che alletta, & inescia con certi cibi le cose non altrimenti, che il centro della terra alletta, e tira à se le cose gravi, e le leggiere al concavo della Luna, col caldo le frondi, con l'humore le radici dell'herbe, e così le cose restanti. Con le quali attrazioni dicono i Filosofi dell'India il mondo si collega, & unisce se stesso, dicendo il mondo esser un'animal in parte maschio, & in parte femina, e col vicendevole amore delle sue membra s'unisce à se stesso, e si regge, e questo ligamento delle membra l'have in se per la mente, over anima, la qual diffondendosi per tutte le membra, come habbiamo prima detto, si muove la sua gran mole, e si meschia nel suo corpo. E di quà Orfeo chiama la natura del mondo maschia, & femina, così il mondo è avido, e desioso del matrimonio vicendevole delle sue parti. Che nel mondo sia questo mescolamento di sesso feminino, e masculino per ogni sua parte si dimostra per l'ordine de' segni, che precede il masculino, segue appresso il feminino, con gli alberi, e l'herbe, e gli animali si trovano, che han l'uno, e l'altro sesso, lascio da parte, che il fuoco all'aria, e l'acqua alla terra ha quella proportione, che have il maschio alla femina, laonde non sarà maraviglia

glia se le membra del mondo desiderano il vicendevole abbracciamento, e congiunzione di loro stesse. I pianeti del cielo, parte son maschi, parte femine, Mercurio è maschiofemina. Il che essendo considerato nella agricoltura, primo si prepara la terra, e poi si semina, per ricevere i doni dal cielo. Il simile opra la medicina ne' nostri corpi, così per sovvenire alla nostra humana natura, come per ricevere più abondevolmente i doni della universal natura. Così quel Filosofo, che conosce molto bene la natura delle stelle, noi solemo chiamar Mago, con certi allettamenti unisce le virtù celesti alle cose terrene, così proportionalmente, che il perito agricoltore inserisce un tenero, e giovane rampollo ad un vecchio, e sterile tronco. Il Mago accomoda, e sottopone al cielo la terra, anzi le cose inferiori alle superiori, come il ferro alla calamita, che lo tira, & oppone il cristallo al Sole, che l'illumina, e l'ova pone sotto la gallina per generar il pulcino. Oltre à ciò come sono alcuni, i quali fanno generar l'ova senza porle sotto la gallina, e pur da quella universal natura, ne attraheno la vita, e spesso apparecchiando certe materie acconciamente senza ova, e senza lor manifesti semi pur generano animali, come l'api dal buo, dallo basilico lo scorpione, cioè dall'anima vniversale attraheno la vita, con certe materie, sotto certi tempi accomodandole. Così il Mago quando conosce alcune materie, parte cominciate dalla natura, e parte fatte da Parte, e son divise fra loro, le congrega insieme, e che son atte à ricevere in flusso dal cielo, questa le riceve, le prepara, le sottopone, e regnando quello in flusso se le attrahe dal cielo. Così ogni certa materia è esposta alle cause superiori (come un vetro, o pietra speculare al volto, ovvero un muro alla voce) subito riceve dal cielo da quel potentissimo agente, da quella potenza mirabile, e da quella vita presente in ogni luogo. Dice Proclo in quel libro del sacrificio, e Magia, che i Filosofi considerando una certa parentela, che hanno le cose naturali, & una vicendevole colliganza, che hà l'uno all'altro, e le cose manifeste all'occulte forze, e che si trovavano tutte le cose in tutte le cose, ritrovano la Magia, vedevano le nature celesti nelle cose terrene, e nelle cose celesti le terrene, cioè le cose terrestri nel cielo non propriamente, ma secondo le cause, & ad un certo modo celeste, e nelle cose qua giù inferiori le cose celesti, in un certo modo terrestri. Percioche donde noi ci imaginiamo quelle piante, chiamate girasole volgersi continuamente al moto del Sole? E le felinetropie, cioè giralune rivoltarsi alla Luna? Laonde si può veder in terra il Sole, e la Luna, ma secondo la terrestre qualità, e nel cielo le piante, le pietre, e gli animali, ma secondo la celeste natura. Le quali cose considerando gli antichi, sottoposero certe cose terrestri à certe cose celesti, e però tiraro à forza alcune virtù divine di là sù, à queste cose basse, per alcune certe somiglianze, però che non è cosa più bastevole ad vnire due cose insieme, che la loro somiglianza. Se alcuno scalderà una carta, e la sottoponga prossima ad una accesa lucerna, ancor che non la tocchi, calerà giù la fiamma, e l'accenderà, hor facciamo con questo essemplio comparatione di quello, che habbiamo detto delle cose superiori, & inferiori, la carta col fuoco havea una certa parentela, e somiglianza col fuoco, l'appropinquamo al fuoco, al convenevole uso, col suo tempo, loco, e materia, il calar del fuoco

alla carta, cioè appresentando alla divina luce, ne riceve quanto ricever ne puote, e quello accendimento della carta, e l'huomo deificato, e le cose materiali ricevono l'illuminazioni, e vengono su à guisa, che v'è la fiamma, come per un canape accefo, per la participatione che hanno insieme del seme divino.

Come dalla contemplatione del Cielo ne viene la cognitione delle cose secrete . Cap. X.

DALLA contemplatione, e consideratione di questa faccia del mondo, cioè del moto, proportione, figura, dalle cose nascenti, e morienti giudichiamo, che si possa imparare la scienza delli occulti secreti della natura. Un continuo investigatore, e contemplatore delle cose naturali, come vede, che la natura corrompe, e fa nascere tutte le cose, impari da far egli così medesimamente. Così anchora può far da gli animali, perche se ben non hanno ragione, hanno però così gran senso, che avanzano di gran lunga quella dell'huomo, onde con le loro attioni hanno imparato la Medicina, Agricoltura, Architettura, Economia, e finalmente tutte l'arti, e tutte le scienze, e quante cose sono trovate insin adesso nella medicina, e nell'altre arti quasi tutte da gli animali sono state mostrate. Et il medesimo giudicamo, che debbia farsi nelli metalli, gemme, e pietre. Le bestie anchor senza ragione con un certo lume di natura ammirabile, conoscono gli occhi delle fascinatrici, e se ne guardano. Le colombe per scacciar via il fascino, che non le nocchia cogliono i teneri arbuscelli del lauro, e poi per guardia de' lor figli li pongono nel nido; il milvio vi pone ramuscelli di ranno, il circo la cicoria, le tortori il gladiolo, i corvi l'amerina, l'upupe il capillo Venere, l'arpe l'edera, l'aironi il cancro, le pernici le foglie di canna, il torto vi pone il mirto, la lodola la gramigna, la onde dice il greco proverbio

Della torta gramigna intorno al letto

Pon la lodola.

I cigni il vitice, l'aquila il callitrico, over la pietra hemanite, il qual dà tanta commodità alle pregnantì, che non abortiscano, come ne scrive Eliano. Quelle herbe, che vagliono contro veleno ancor ce l'han dimostrato gli animali, quando se ne sono servite per la loro sanità. Il cameleonte essendo divorato dall'elefante, il quale essendosi fatto del medesimo color, che le frondi, e riposando fra quelle, se l'ha inghiottito, per ovviare al suo veleno, mangia l'olivo selvaggio, e di qui è nata la medicina, che se alcuno haveffe mangiato il cameleonte, togliendo subito l'oliva, si medica al suo veleno, come scrive Solino. Le pantiere avendo divorato l'aconito, il qual i cacciatori polverizzato lo spargono sopra le carni, per non morire, cercano lo sterco humano, col quale si medicano. La testudine per haver mangiato il serpente, s'inferma, mangiando l'origano si guarisce, & havendo à combatter contro lui, si arma di questo cibo. Se gli orsi mangiano le bacche della mandragora, acciò quel veleno non gli ammazzi, si rimediano mangiando le formiche, il falangio è velenoso à i cervi, perche gli ammazza in un subito, se non mangiano l'hedera selvaggia, e dove sono i paschi velenosi, si medicano cò l'her-

ba

ba cinara, e quando hanno à combattere con le serpi, si preparano con l'helafobosco, così palombi, graccoli, e merle con lo lauro. La cimice è stato conosciuta valer contra il morfo de gli aspidi, e si muovono con questo argomento, che le galline, che haranno mangiato di quelle in quel giorno non sono offese dall'aspido, come insegnò Plinio. Le capre disprezzano il basilico, perche l'induce il letargo, come scrisse Crisippo. Hanno anchora gli animali dimostrate quelle herbe, che vagliono contro le ferite. I cervi quando sono feriti, con l'herba dittamo si cavano le sacette dal corpo. I Candiotti cacciatori peritissimi nelle cime de' monti percuotono le fiere mentre pascono, e quelle subito ferite cercano l'herba, e subito fanno saltar fuori dalle ferite i ferri delle sacette, e così ancora le capre. Gli elefanti feriti nelle caccie, cercano la lachrima dell'aloë, & ongenò con quelle le loro piaghe. Hanno anchor ritrovate le medicine, con le quali purgano nel corpo i nocevoli humori, & elleno l'hanno insegnate à noi. Gli asini mangiano l'herba aspleno, per purgar l'atrabile, & havendo imparato da lor questo i Medici, si servono della medesima herba al medesimo uso. Le cervi innanzi il parto si purgano cò l'herba sefeli, e così più agevolmente soffriscono la gravidanza. Gli orsi acciò s'allarghi l'intestino, mangiano l'arò, come dice Aristotile. Le colombe, e i galli mangiando la parietaria, si guariscono delle infermità di tutto l'anno. Il cane mangiando la gramigna vomita con la colera insieme tutto quello, che insieme con la flemma gli può dar fastidiò, e con questo vomito acquistano la salute, che non facendo così, verrebbero in rabbia. Et à particolari morbi, quando da quelli infestati sono, han ritrovato peculiari rimedij, e gli hanno mostrato medesimamente gl'istessi animali, e di quelli hor hora ci serviamo. Il leone quando hà la febre quartana, divora la simia, acciò guarisca, e da quà noi sappiamo, che'l sangue della simia val contro la febre, corroborando il core, anchora bevuto il sangue del cane si libera della medesima infirmità. Il dolor del ventre, e degli intestini si quietà, bevendo il sangue dell'oche, e con la vista dell'anitra, perche riguardandola, subito si libera dal dolor del ventre. Da Vegetio. La medesima anitra vista da cavalli con maggior esperienza subito guarisce, da Columella. Laonde Plinio. Quello, che si dice del dolor di ventre è molto maraviglioso, che posta un'anitra sopra il vêtre, passa il morbo da colui, che patisce, nell'anitra, perche subito muore, e la carne dell'anitra data à mangiare à coloro, che patiscono dolori di ventre, dice Marcello, che molto li giova. Le capre selvaggie dette Dorcade non patiscono d'occhi, perche mangiano certe herbe. Li spavieri mangiano il hieracio, quando si sentono gli occhi caliginosi. Nell'infermità degli occhi, gli elefanti bevono latte. I serpenti han fatto nobile il finocchio, perche gustandolo lasciano la spoglia, e roborano la vista degli occhi col suo succo, da donde s'è preso poi, quando l'huomo patisce questa caligine di occhi, sentirne gran giovamento. Le lepori mangiano herbe lattuose, e però fra tutti gli animali solo hanno il coagolo nel ventre, da quà hanno imparato i pastori con l'herbe, che fanno il latte coagolare il latte. Le perdici mangiano il porro, perche giova à far la voce sonora, come ne insegna Aristotele nel libro de' Problemi. E per questo Nerone per far buona voce, in certi giorni costituiti del mese ne mangiava con l'olio, e senza pane

pane anchora. Gli animali medefimamente mostrono molti instrumenti per la medicina. Nelle suffusioni degli occhi la capra pungendosi con un gionco, ne cava sangue, e si sgrava, il capro con la spina del rovo, che quando si sente l'occhio oscurato da una caligine, e che non vede bene, l'accosta ad una spina di rovo, & allarga la puntura con quella, e come s'hà spūtato l'occhio ne vien fuori la flemma, e non offendendo in niuna cosa la pupilla, ricupera la vista, e di quà gli huomini hanno imparato questa sorte di cura. Gli Egittij dicono, che hanno trovato l'uso de' cristeri non da huomini, ma da l'ibi uccello, che havendo visto come egli se ne serve, l'hanno imparato per la medicina. Dal quale anchora hanno imparato la medicina, e crescendo la Luna, augmentano di cibo, e mancando, mancano. Gli occhi de' gli orsi ben spesso s'indurano di vista, e però vanno ne gli sciami delle pecchie, & ivi ferita la bocca dalle pecchie, col sangue sgravano la loro gravezza, laonde i Medici hoggi ufano il cavar sangue nell'oscurezza della vista. Il gulone pieno di soverchio cibo, pone il ventre fra due arbori stretti, e passando per forza, ne cava fuori gli escrementi.

*Per la somiglianza ritrovarsi nelle cose molte
virtù secrete. Cap. XI.*

QUELLI, che cō acuto occhio cercheranno ne' libri de' nostri antichi, cioè di Hermete, Harpocracione Chirannide, e de' gli altri savissimi Filosofi di quel tēpo medesimo, e che scrissero di molti maravigliosi secreti, de' quali furono inventori, non gli investigaro per altra via se non per la somiglianza de' semi, de' frutti, fiori, frondi, e radici, le quali representano quelle infirmità, le membra humane, e di diversi animali, & anchor delle stelle, de' metalli, pietre, gemme, da' quali poi Hippocrate, Dioscoride, Plinio, e gli altri, havendo conosciuto, ch'erano veri, l'han trasferiti ne' loro libri, eccetto quelli, che molto sciocamente, per non dir invidiosamente, ò rabbiosamente non l'hanno potuto tirare à cause naturali. Dunque mi pardi far opra non volgare, raccontar in questo luogo alcuni essempli di simil materia. Teofrasto ragionando dell'herbe dello scorpione, e polpo, referendo le loro virtù alla similitudine dice. Non mancano altre herbe, le quali hanno certe forme particolari, come la radice chiamata scorpione, della felicicula, che l'una rappresenta la figura dello scorpione, e giova alle sue ferite, l'altra è hirsuta, e piena di molte bocche cavernosa, e stanno come braccia di polpo, e questa giova à far purgare di sotto, e giova guarire il morbo del polpo dovunque nasca. Et altrove. Quelle virtù, che attribuiscono alle piante, perche siano state investigate dalle figure degli animali, come haver forza di generar gran seme, indurre sterilità, come alla herba chiamata testicolo, li quali sono à due à due, e l'un testicolo è grande, l'altro è picciolo, il grande è molto efficace al coito, il picciolo lo diminuisce, alcune altre giovano à generare il maschio, ò la femina, come quella herba, che si chiama maschigenera, e l'altra donnigenera, molto simili fra loro, il frutto della donnigenera è simile al fior dell'oliva, la maschigenera hà duo testicoli, come humani. A far il seme sterile dicono giovar il frutto dell'hedera biā-

ca,

ca, & à far figli il frutto del crateo, che il suo frutto è come il miglio . E che fa l'huomo sterile per sempre la fronda dell'herba hemionitide. Tutte quelle, che sono seconde di frutti, dicono, che giovano alla generatione, e quelle, che non n'hanno giovano à far l'huomo sterile . Et altrove. Cosa molto notabile è quello, che si vede nella lappa, il fiore è hirsuto, & aspero, che non vien fuori, nè appar molto, ma concependo dentro se stesso, e producendo il suo seme, & è simile à quello, che si vede ne' pesci Galei, e nelle vipere, quella dopò che hà generate l'ova dentro à se, fa appresso gli animali, e questa fa dentro à se il fiore, e produce il frutto, e poi si vede fuori. Laonde hanno scambievole virtù. Dioscoride dice. L'herba scorpioide mostra un'effigie di coda di scorpione, la quale vale al morso de' scorpioni. Così la serpentaria maggiore, e minore, hanno la scorza del gambo sparsa di varie macchie nella superficie di fuori, fosche, rosse, gialle, & azure, e mostrano una grandissima somiglianza di spoglia di serpe, e dice poi che giova molto al morso di serpe. Così l'aro, l'arifaro, l'allio serpentino. L'echio, e l'anchusa ne' suoi semi mostrano una testa di vipera, e vagliono à loro morsi. Il medemo si può dir del litospermo, e delle sassifragie, che giovano mirabilmente à romper le pietre nella vesicca, e così di molte altre, di che ne sono i libri pieni. Galeno scrive, che la lodola hà nella cima del capo un pennacchio, la cui somiglianza esprime la fumarica cordiale, e l'una, e l'altra sono assai giovevoli à i dolori colici. Molti altri innumerabili essempli di quelle se ne leggono in Plinio, le quali trasferi nel suo libro da' libri de gli antichi, le opre de' quali si ritrovavano à suo tempo. Noi ne addurremo qui alcuni de' suoi esperimenti. Quell'herba, che nasce in testa di una statua, raccolta in panno di veste, e legata poi in capo con pezza di lino, toglie subito il dolor della testa. Molti scrissero della erisia herba, la quale fa uno scarafaggio dentro il suo gambo vacuò, che vada discorrendo di sù, e di giù dentro quella con un certo suono, di donde have acquistato il suo nome, scrive che non sia rimedio più prestante alla voce. Orfeo nel suo libro delle pietre, si vede, che tutte le virtù, che ne scrive, le toglie dalla somiglianza. Il Galattite è di color di latte, la cui polverè se si spargerà sopra il dorso delle capre, daràno più copioso latte à i suoi figliuoli, e se della sua polvere darai à bere alle balle, le accresce latte nelle mammelle. Il cristallo hà gran somiglianza con l'acqua, tenuto in bocca nelle febrì ardenti, e rivoltato intorno estingue la sete. L'ametisto rappresenta il color del vino, scaccia, portato l'imbriachezza. Nell'achate si veggono le biade, arbori, prati, e giardini, la polvere buttata nelle corna, ò nelle spalle de' buoi, quando arano, fa che al suo tempo producano gran raccolto. L'ofite rappresenta le macchie del serpe, giova a' loro morsi. Il calcosono pietra, battuto, rende suono di rame: giova esser portato da gli histrioni, perche fa buona voce quando recitano le tragedie. La pietra hematite hà color di sangue giova à coloro, che buttano sangue, & à colero, che l'hanno sparso negli occhi. Il cinabro hà il medemo colore, e virtute. De' restanti non mi sono curato addurre più essempli, per haverne trattato più diffusamente ne' miei libri della Pitognomica.

Come

Come dalla somiglianza si debbano comporre, & applicar le cose. Cap. XII.

GIA' habbiamo dichiarato come la Natura hà dimostrato la somiglianza delle virtù, hor insegnaremo, come quelle si debbano comporre, & applicare; nè è principio, che più giovi nelle cose, che habbiamo à dire, nè v'è radice, nè dove germinino, e repullino l'operationi delle secrete maraviglie, però bisogna, che vi ponghi grande, anzi grandissima diligenza, quale habbiamo ritrovato scritto, che tutti gli antichi habbino usata, perchè pende la parte maggiore de' nostri secreti, che nel comporre, & applicare, impari à rassomigliare. Tutte le specie delle cose, e le qualità secondo tutto il poter loro veggiamo, che si sforzano di inchinare, e tirare, & allettare à se le cose, e ridurle al suo simile, e se saranno gagliarde nelle loro attioni, lo faranno con maggior agevolezza, come il fuoco muove al fuoco, e l'acqua all'acqua. Dice Avicenna, che se alcuna cosa starà molto nel sale, de tutto saprà di sale, così medesimamente se alcuna starà nella puzza diverrà puzzolente, e se con l'audace, ò pauroso diverrà parimente timido, & audace, se alcuno animale sarà solito conversar con l'huomo, diverrà domestico, & humano, e di queste molto ne dicono le regole de' Medici, come alcune parte del nostro corpo godono delle parti simili, come il cervello del cervello, i denti, de' denti, il polmone, del polmone, & il fegato del fegato. Il cervello dell'huomo, over quello della gallina giova al nostro ingegno, & alla memoria, e la calvaria fresca meschiata nelle minestre, giova alla epilepsia. Il ventricello della gallina preso innanzi cena, e se bene è di dura digestion, finalmente giova al nostro ventricello. Il cuor della simia proibisce il palpar del cuore, & accresce l'audacia, la quale risiede nel cuore. La verga del lupo arrostita, e tagliata, se sarà mangiata accresce forza nel coito à coloro, che mancano le forze. Il cuojo dell'avoltojo del destro calcagno, se lo porrai sopra il piede di colui che pate di podagra, il destro al destro, & il sinistro al sinistro, lenisce i dolori delle giunture, e finalmente qualsivoglia membro, giova al suo simile, e molte altre ne potevi sapere leggendole ne' libri de' Medici, perchè non è di mio proposito raccontar quante ne sono da gli altri scritte. Oltre à ciò se have molto di avvertire, che havendo à raccogliere le virtù dove sia l'eccesso di quella qualità, ò proprietà, e non cosa commune, ovvero alcuna affectione, ò perturbatione, e considerer poi se quello eccesso sia à caso, per arte, ò per natura, come per riscaldare, raffreddare, indurre amore, audacia sterilità, fecundità, malinconia, loquacità, ò altra qualsivoglia cosa, che oprar vogliamo, & oprar con quelle, che sò non opraremo invano. Come se volendo render una donna feconda, bisogna considerer quelli animali, che sono fecondissimi, come fra gli altri la lepree, il coniglio, e' l'force. La lepree soprapartorisce, cioè parterisce, e riman pur pregna, & ogni mese fa figli, ma non tutti in una volta, ma fraposti molti giorni in mezzo, e complice il parto di tempo in tempo, e subito dopo partorito ritorna di nuovo al coito, e mentre latta i figli, di nuovo concepe, e nella matrice si trovano i figli altri

ve-

vestiti di peli, altri nudi, & un'altro incominciato à formare. Dapoi bisogna cōsiderar di più, dove risieda, e soggiorni quella virtù, cioè in che membro, e quelle bisogna dar à chi hà bisogno di alcuna medicina, e però havendo à tor della lepre alcun membro, per la fecondità, come sono i testicoli, la natura, & il coagolo, si daranno alle donne le parti delle donne con la natura, & à gli huomini le parti de' maschi, per mover la concectione nelle donne. Così se d'un'huomo, che mai sia stato infermo, ò d'un altro animale, giova à tutte l'infermità. Se ti verrà voglia di far un'huomo audace, ovvero senza vergogna, farai, che porti seco la pelle del leone, over gli occhi, così del gallo, e così entrerà fra gli inimici in vitto, & animoso, e gli darà paura. Se desideri alcuno parlatore, ti daranno i lor membri le ranocchie aquatiche, le anitre selvaggie, l'ocche, e se vi sono altri animali, che cantino, e sempre gridano, e siano famosi di ciò fra gli altri animali, da' quali se torrai le lingue, e le porrai sopra il petto, e sotto il capo delle donne, che dormono, perche sono anco elleno loquaci, parleranno di notte, e ti diranno tutti i loro secreti. E potria dir molte altre cose, che farebbono più tosto per apportar fastidio, che utilità a' lettori per haver queste cose trattate, abundantissimamente ne' miei libri della Pitognomonica.

Che in tutti gli individui ci sieno particolari doti, & altre in tutto il corpo, & altre in diverse parti.

Cap. XIII.

GLI individui non mancano di alcune virtù stupende, e maravigliose, ma nell'oprar ritengono gran virtù, e maggiore, che non hāno dalla loro specie, ovvero occulta proprietà, ovvero dal sito del cielo, come disse Alberto Magno, e che di là tirassero grandissimi influssi, e virtù, non della specie, ma lor proprio, e peculiare, laonde in varij individui si ritrovano, e fioriscono varij effetti, & inclinationi, dal vario influsso, e varij aspetti del cielo, le quali cose, bisogna, che il Mago le riconosca, che mostrando noi molte, e varie vie d'investigare, e di oprar cose maravigliose, egli s'elegga la più commoda, e se ne serva per suo uso, quando avverrà, che ne habbi dibisogno. All'hor mi pare di haver compito à quanto da me si ricerca, quando harò aperto la via, di andar investigando gli effetti, e poi saperli accōmodare insieme, accioche non si possa dire, che ne' nostri libri si possa desiderar cosa alcuna. Ma ritorniamo da dove ci siamo partiti. Alberto Magno riferisce essersi ritrovati due fratelli, che l'un di loro toccando con un lato tutte le porte, e i chiavistelli s'aprivano subito, e l'altro per contrario le chiudea tutte, ch'erano state innanzi aperte. Si trovano altri, che hanno in odio, così i gatti, i topi, ovvero altri animali, e così aborriscono il loro aspetto, che non possono soffrir l'aspetto loro, ma mancano d'animo, e vengono meno. E così si trovano molti, che sanano le scrofole, & altre infermità, & hanno questa potestà dal cielo di guarir queste ulcere, e quelli che hanno straccato molti Chirurghi, e che non han potuto guarirsi con alcuna medicina, si so-

no guariti poi col solo loro sputo. Nè meno bisogna considerare quelle cose, che si trovano in altri, come l'audacia nelle meretrici, la sfacciatezza ne' parafiti, il timor ne' ladri, e simili passioni, delle quali da molti scrittori ne sono state lasciate ampie memorie. Di più si trovano nelle cose naturali molte communicanze, che non solo ritengono virtù, ma che bastano à comunicarle à gli altri. Alle sfacciatissime meretrici, non solo non manca la sfacciatezza, ma ritengono anchora virtù, che le cose, che toccano, ò che portano sopra, han forza di far altri sfacciato, laonde chi si mirerà spesso in uno specchio, dove elleno si sieno specchiate, ovvero chi porterà le loro camicie, diverrà simile à loro, e di lussuria, e di sfacciatezza. Ne solo il ferro tocco dalla calamita, è tirato da lei, ma egli tira gli altri, e come diremo appresso, uno anello, che stia attaccato alla calamita, tira à se molti anelli, che l'uno penderà da l'altro, come una catena, e la virtù si trasfonde da l'uno in altro. Il medesimo si può osservar ne gli altri. Stimo anchor questo degno di consideratione, che alcune virtù si trovano, ovvero in tutta la loro sostanza, ovvero in alcune parti loro. La remora pescicello marino ritiene una nave accostandosi à lei, e questa virtù non stà in alcuna delle sue parti, ma in tutto il suo corpo: di ciò se ne leggono molti essempli, e molti sono, che oprano secondo le loro parti, come il basilisco oprà con gli occhi, e così il catoblepa, de' pipistrelli fuggono le formiche l'ali, e si mangiano il core, e'l capo, fuggono il cor de l'upupa, ma non il capo, ovvero l'ale, e questo medesimo, e ben considerare in tutte l'altre cose.

Delle virtù delle cose, che si trovano ne gli animali solamente in vita loro, e di quelle, che restano dopo la morte. Cap. XIV.

E Convenevole anchor di guardare con gran diligenza alcune nobili operationi, anzi di lor la maggior parte, le quali hanno gli animali solamente in lor vita, che dopo morte mancano, e si van perdendo, e rare volte servono ad alcuni. Gli occhi del lupo tolgono la voce mentre è vivo, e'l basilisco, e'l catoblepa tolgono in un tratto la vita: Il pesce remora ferma l'impeto delle navi, e lo struzzo digerisce il ferrò, ma dopò che saranno morti, non hanno più tal virtù, perche non fanno alcuna manifesta virtù, perche morendo, more insieme con loro quella virtù, anzi se havemo bisogno di alcune parti di quelle, bisogna torle quando son vivi. E però giudico, che non senza cagione sia ordinato ne' precetti della Magia, che se di cosa alcuna s'ha bisogno de gli animali, si devono pigliare mentre son vivi, anzi che dopò tolte quelle parti, far di modo, che restino vivi, che morendo quelli, espira con essi insieme la virtù loro. L'anima (dice Alberto) molto giova queste cose, che si generano ne gli animali, che morendo, ò corrompendosi, si corrompono, e massime se muojono di morte naturale, perche corrompendosi gli humori per le infermità, languiscono poi le loro parti, ma quando son vive, la cosa vada d'altro modo, & hanno forze più abbondante.

devolmente. S'osserva ciò molto da Medici, e dà restanti: che danno opera a simili studij, se s'haranno à cavar fuori le lingue delle rane, le spine della coda della pastinaca, le pietre dalle teste degli animali, ò gli occhi, over altro membro, accioche valorosamente oprino, non si devono cavar da quelli, quando son morti, ma mentre son vivi, & anchor vivi, si devono buttar nell'acqua, accioche vivano, accioche morendo non muojano con loro le virtù, anzi vogliamo, che sieno gagliardissime nell'oprare, e ciò bisogna osservare in tutte l'altre cose, le quali noi non avvertiamo sempre, per non usar molte parole. Nè meno anchora ne'morti corpi si deve questo avvertire, perche con la morte vi restano molte virtù, così accompagnate, che anchor morte, non lasciano di operare, anzi più valorosamente. I lupi sono tanto spaventevoli alle pecore, che anchor dopò morto l'abborriscono, imperoche facendo un tamburro di pelle di lupo, facendo suono, fa subito tacere, & ammutire gli agnelli, e sonando tutte le cose, essi non si muovono. Il medesimo fa à cavalli, che il suo suono li pone tutti in fuga, e se delle budelle di questi animali lupo, agnello, e cavallo, se ne faranno corde, e si mettono in una lira, ò leuto, mai s'accordano, fanno un dissonante strepito. La pantera hà gran discordia con l'hiena, laonde chi farà vna corazza di cuojo di hiena morta, fuggiranno tutte le pantere, ne harà ardire alcuno assaltarla, e se attaccherai le pelli de'detti animali incontro à quelle, tutti i peli della pelle della pantera caderanno. La pelle del leone, rode, e consuma quelle di tutti gli altri animali, le pelli del lupo quelle dell'agnello, e se porrai tutte le penne degli uccelli, con quelle dell'aquila, tutte se ne cadono, e si corrompono. S'odiano così mirabilmente l'uccello fiore, e l'egitho, e tanto s'abborriscono, che anchor morti il sangue dell'uno, non può meschiar se non quello dell'altro. Le colombe amano il tinnunculo, come habbiamo dinanzi detto, che essendo morto riposto nelle colombaje causerà grande amore nelle colombe colluogo, così amano l'amico loro, anchor dopò la morte. Ne l'herbe, overo i restanti semplici lasciano di operare, per esserne tolte dalle radici, ò perche secche s'iano, ma restano in loro anchor molte forze. Tu dunque fa consideratione in tutto, e di tutto fa reflexso in te stesso, se hai desiderio di far cose maravigliose, accioche non ti inganni nell'operationi.

Tutti i semplici si devono operare ne'tempi dovuti, e prepararsi. Cap. XV.

HAVEMO già detto prima dal cielo venir forza in queste parti inferiori, e principalmente nelle piante, e però noi le dobbiamo preparare ne'tempi dovuti, nè questo dobbiamo lasciar à dietro, perche si come il cielo, col suo camino fa varie stagioni dell'anno, così le piante vanno variando, laonde all'accrescimento, & all'alimento molto vi giova il temperamento del cielo, come ne insegnò Teofrasto, & in tutto ci giova molto la qualità dell'anno. Laonde non è cosa fuor di proposito quello proverbio, che l'anno fa il frutto, non la terra, e ciò intender si deve in due modi, l'uno volgarmente, e communemente, un'altro in-

particolare . Nel primo modo lo insegna Dioscoride . Ma si deve avvertire , che a' suoi tempi convenevoli si raccogliano i semplici , e si riponghino , che questo solo basta à far, ò che elleno sieno valorose nell'operare, ò che haranno poca virtù; nè faranno alcuna operatione . Talche ogni herba raccor si deve , essendo sereno il cielo , che non essendo raccolte al suo tempo , ò non varranno niente, ò per la loro imbecillità vane diverranno . Così tutte le radici si devono corre nell'Autunno , quando di virtù , e di humore ripiene sono , perche rifeccandosi , divengono vane , e cadendo le foglie , la lor virtù si nasconde . I fiori si devono raccor nel tempo della primavera , perche all' hora vengono fuori , & all' hora ritengono gran forza . Nell' Estate tor le frondi , e' l medesimo ne' restanti osservare si deve . Devesi sapere anchora , che alcuni semplici ritengono la virtù d'oprare per molto tempo , & alcuni in breve spirano , come si può vedere in tutte le cose , e per regola di Medicina costituito , quali cose si ponno servar per molti anni , e quali sieno riputate vane . Laonde spesse volte i secreti , che si trovano scritti , quando si cercano isperimentare , riescono falsi , e sono stimati buggiardi , per esserne sperimentati , con alcune cose vecchie , e consumate dal tempo . Ma se l' herbe saranno raccolte in tempi particolari , e sotto le configurationi celesti , all' hora riceveranno nell'operare una virtù singulare , & una nobilissima forza dal cielo , come quella , che viene dalla eccellentissima natura delle stelle , e dalle loro qualità . Così le radici , gambi , fiori , frondi , e semi raccolti , sono di grandissima forza . Ma qual sia questo convenevol tempo non si può dimostrare , perche in diversi paesi del mondo , diversi luoghi sono diversamente illustrati dal Sole , e come sono dal Sole lungo spatio rimoti , producono i fiori , e frutti più tardamente , & escono fuori della terra , e ne i luoghi illustrati , pullulano più tosto , ma ne diremo alcuna cosa in universale . Le radici all' hora si devono cavar fuori , quando la Luna non appare , perche all' hora l' humore è calato nelle radici , e sono gonfie di succo , la sera al tardi , perche all' hora il Sole hà difeccata già la ruggiada , e la midolla di mezzo per mezzo il gambo hà tirato sotto l' humore . Dicono all' hora essere il tempo dovuto , e convenevole , quando le rughe , e quelle pieghe non vi appajono , ma per l' accrescimento del succo spariscono via , ò si crepano , anzi fanno alcune fisure , e mostrano certe aperture , à guisa delle donne , quando sono per mandar fuori il parto , e vengono i dolori , e la fittura interiore si comincia ad aprir fuori , e minaccia creparsi . All' hora è bene raccor le frondi , quando poco dopo s' aprono da' suoi bottoni , e cominciano à vestire il gambo : non sia di notte , che all' hora son tutte ruggiadose , ma nel primo apparir del Sole , che se le raccogliesse sul meriggio , farian troppo secche , che all' hora dal soverchio caldo , son senza humore . I fiori all' hora si devono cogliere , quando mostrano , e già cominciano à sputare il frutto , prima che cadano marciti , e che siano anchor ruggiadosi della notte . Il tempo di raccorre i gambi sarà quando i fiori cominceranno à divenir marci , perche in altro tempo sono inutili all' uso . I semi si devono raccorre , quando essendo maturi stanno per cadere . Questi saranno tempi più particolari ; ne' luoghi caldi , e sottili sia costituito il Sole , e Marte ne' principali luoghi del cielo , ne' luoghi humidi la Luna , nè siano cadenti da gli angoli , e restan-

stanti, perche raccolti in così fatti tempi saranno di molto utile al servizio della Medicina.

Che si debbano considerare le regioni, & i luoghi, dove nascono i semplici. Cap. XVI.

S Pessò accade, che coloro errino, che nel pigliar l'herbe, & i metalli, e l'altre cose simili sprezzano il sito del luogo, ma prendono quello, che prima gli viene alle mani senza alcuna consideratione. Se alcuno intieramente desia conseguir l'effetto, non gli farà di poco giovamento il considerare lo stato del cielo, & il proprio luogo, imperocche come i luoghi hanno diversi temperamenti, così parimente può oprar gran diversità nelle piante. Anzi alle volte si cagiona nelle piante tanta varietà d'intorno alle virtù loro, che non solamente s'ingannano i principianti in questa scienza, ma anco nel cercar le virtù loro se v'avviluppano i Medici, e coloro, che non poco sono essercitati nella Filosofia. Di ciò ne fa mentione Platone. Dotò la natura naturante i luoghi della terra di diverse virtù, accioche in loro s'imprimessero diverse proprietà, come nelle piante, & altri semplici, secondo era convenevole alla sua specie. Simile di questa è la sentenza di Porfirio, il qual dice, che il luogo è principio della generatione come il padre. Teofrasto vuole, che la cicuta si debba raccorre in Susa, percioche Thrasia Mantinese volea da quel luogo raccor si dovesse, ovvero se si trovassero luoghi più freddi di quello, il cui succo in Atene era veleno, e da tutti era odiato per darli per publica pena: dovendosi farmorire alcuno, dal quale havendo preso Socrate, morì di subitanea morte; ne' nostri paesi si può prender senza pericolo di morte, e si mangia communemente da tutte le bestie. L'eliebero negro si deve cogliere nel monte Oeta, & è eccellentissimo in Parnaso, ma in tutti gli altri luoghi è debile, e di niuna virtù. Laonde Hippocrate volendo curar Democrito della pazzia, andò in quel monte à corlo. In Acaja appresso Gabina è una certa sorte di vite, il vino della quale fa sperder le gravide, come scrisse Teofrasto, & i cani, che mangiano di quella uva, è forza, che abortiscano, e pur nel gustarla non hà diverso sapore dall'altre uve, & il vino hà il medesimo sapor degli altri. Le medicine, che nascono in Neroponto, sono assai più eccellenti di quelle, che nascono in Ege, e pessime quelle di Teletrio, perche quelle sono più secche, e Teletrio è un luogo opaco, & abbondante di acque. E si dice, che in Persia nasce un'arbore mortifero, i cui frutti apportano morte subitanea, che subito ammorbì coloro, che ne mangino. Laonde di quella si servivano solo ne' pubblici supplici, dopò che i Regi la trasportaro in Egitto, per il medesimo effetto, spogliandosi affatto della malignità Persiana, è buono à mangiare, & i suoi frutti sono giovevoli. Ci sono alcuni versi di Columella,

*Si empiono i panierì de le poma,
Che la barbara Persia mandò un tempo,
Del suo proprio veleno armate, e piene,
Come è publica fama: da quel tempo*

Dopò

*Dopo dan frutti del sapor del miele**Posto havendo in oblio di dar la morte.*

E chiaro anco per l'autorità di Dioscoride, che importa pur assai se i luoghi dove nascono sieno montuosi, ò colline, ò se esposti à venti freddi, ne secchi luoghi, perche qui si fanno più virtuosi, e di virtù più gagliarda; l'opposito di quelle, che nascono nelle paludi, e luoghi atquosi, ombrosi, e restanti luoghi, dove non vi spiri vento, degenerano, e sono di poca, ò nulla forza. Laonde se vegliamo, che per cagion de' paesi i semplici sono assai differenti fra loro di virtù, e non pari alle prime, si devono raccor da quei luoghi, da dove viene à lor quella gagliardissima forza.

Alcune proprietà di luoghi, e de' fonti, li quali ponno far giovamento alle nostre operationi. - Cap. XVI I.

NE meno conferisce la diversità de' luoghi ne' diversi effetti delle cose, perche il luogo ritiene in se molte opere maravigliose delle terre, e dell'acque, le quali bisogna che il Mago le sappia bene, perche spesso volte veggiamo alcune cose oprare solo per ragion del sito, e far molti miracoli per gli diversi aspetti del Cielo, e per la forza del Sole, quando è più lontano, ò più da presso, ò quando viene, ò quando si parte. Conciosia cosa che se una terra non fusse da l'altra differente, non solamente in Soria, & Arabia nelle canne, ne' gionchi, e nelle herbe si troverebbono gli odori, e gli alberi dello incenso, e le bacche del pepe, e le lachrime della mirra, ma in tutte le parti del mondo si troverebbono le cose medesime. Dalle qualità de' semi si raccolgono alcune proprietà, le quali sarebbono impossibili à farsi altrimenti, se non che l'humor terrestre, con la sua proprietà de' sapor infuso nelle radici della terra, nodrisce la pianta, la quale pululando fuor per la cima, produce il sapore proprio del luogo, e della specie del frutto. E' una Città in Africa chiamata Zara; venti miglia lontano da quella è un Castello chiamato Ismuc, & essendo l'Africa madre, e generatrice delle bestie, massime de' serpenti, ne' campi, e nelle possessioni di quel castello non ve ne nasce alcuno, e se ivi altronde ve ne fusse portata, subito muore, e quella terra portata altrove hà l'istesso effetto. Nel lago Tarquinese grande d'Italia, vi sono d'intorno boschi, i quali mossi da venti, caminano intorno, e fanno hor figura triangolare, hor circolare, ma quadrata non mai. Nel territorio di quà dal Pò, in quella parte, che si chiama Monstrece, vi è una specie di frumento detta filigine, che seminato la terza volta diventa grano. Vicino Harpasa Castello dell'Asia, vi è un sacco horrendo, il qual spingendolo con un dito si muove, ma se lo vuoi spingere con tutto il corpo, fa resistenza. Vi sono ancora alcune terre, che hanno grandissime fiamme di fuoco. Come in Sicilia il monte Etna, che spesso tutto s'infiamma, & in Fasclide il monte Chimera, del qual dice Ctesia, che il suo fuoco s'accende con l'acqua, e si spinge con la terra. E nel campo di Megalopoli, ne' cam-
pi

pi sottoposti ad Arcia, se à caso vi caderà un carbone acceso in terra, arderà tutta. Così nella Licia i monti di Efeso tocchi con la teda accesa, s'accendono, e le pietre, e l'arena ardono dentro l'acque, talche se alcuno con un bastone farà un solco, si dice, che vedrai i rivi di fuoco, che ti seguono. E dell'acque anchora si dicono cose non minori di queste, imperoche mentre caminano per le viscere della terra, passano per le miniere dell'alume, del bitume, e del solfo, e per gli altri metalli, le quali bevute nel corpo, trascorrendo per le sue parti, lo corrompono tutto, e l'uccidono, alcuna volta medicano i vitij, & infirmità secrete del corpo. Sono anchora molte le specie dell'acqua, ne han poche proprietà. Nella Sicilia è il fiume Himera, che si divide in due parti, perche quella che va incontro Etna, è d'infinita dolcezza, ma quella, che passa per il sale è di sapor falso. E fra Maraca, e Tuava Città della Cappadocia un certo lago, nel quale se porrai una canna, o legno, à poco à poco si muta in pietra, e quello, che avanza sopra l'acqua, non si muta altrimenti. Nella città di Hieropoli, di là dal fiume Meandro, vi è un'acqua, che divien pietra, onde coloro, che la conducono per acquedotti, ne fanno le mura intiere. In Boetia sono due fiumi Cefso, e Mela, e quando le pecore bevono continuamente di quelle acque nel tempo della concettione, se ben sono bianche, partoriscono in altri luoghi di color fosco, in altri neri, negli altri di color di corvo; così del Peneo di Tessaglia, e d'Astace in Ponto fiumi, le pecore, che ne bevono divengono nere. Sono anchora altre specie di acque mortifere, le quali scorrendo per un maligno succo della terra, divengono velenose, come nel fonte di Terracina, che si chiama Nettunno, del quale coloro, che ne bevono, morivano, laonde gli antichi otturorno i fonti loro. Nella Tracia è il lago Cegros, del quale non solo coloro, che ne bevono, ma quelli, che se ne lavano, muojono. Nel paese Nonacre in Arcadia vi sono certi humori, che stillano da un sasso freddissimo, li quali si chiamano acqua stigia, la qual non si può ricevere con vaso di argento, ma di rame, perche lo rompe, e rovina, nè si può contenere in altro vaso, che in unghia di mulo, della quale fa mentione Antipatro, che portata in quella Provincia, dove era Alessàdro da Jolla suo figlio, di quell'acqua essere stato avvelenato il Re. Nel campo Corento in Falisco, nella via di Campagna, vi è un lago, dal qual nasce un fonte, nel qual appajono ossa di serpe, di lucertole, e di restanti serpi giacere, che stendendo la mano per pigliarle, non prenderai cosa alcuna. Sono anchora alcune vene acri, come in Lincesto, & in Teano d'Italia virena, le quali hanno le virtù di guarir la pietra: la quale havendola io curiosissimamente cercata, la ritrovai presso la via publica, che va à Roma, distante un miglio da Teano, e ricercando alcun tempo dopo: ne trovai molte in quel luogo. In Passagonia è una fonte, della quale bevendone senza vino, imbriaica, e nell'Isola di Cooua una fonte, della quale coloro, che ignoratamente ne bevono: divengono pazzi, & insensati come un sasso. In Susa è un fonticello, del quale chi ne bevèrà, perderà i denti. L'acqua del Nilo è tanto feconda, che le glebe bagnate di quelle, diventano animate. Et in Etiopia sorge un fonte, il quale circa al meriggio divien così freddo, che non basta à beverli, ma venendo poi la meza notte, così si riscalda, che non basta toccarli. Ce ne sono molti anchora de' quali fa mentione Ovidio

Della Magia naturale

*Un fiume v'è ne l'Africa, che al mezo
 Giorno è gelato, ma ne l'Oriente,
 Over ne l'Occidente è temperato,
 Ma suol esser fervente à meza notte
 Un'acqua hà l'Atamante, mentre manca
 La Luna, che di fuoco accende un legno,
 Un fiume hanno i Liconi, à chi ne beva
 Le viscere l'impetra, e ciò che tocca
 In pietra cangia. V'è Sibari, e Crati
 Nel Calabro paese, che fan bionda
 La chioma à chi di lor si lava il capo,
 Ma cosa è più di meraviglia piena,
 Che non sol cangia i corpi, ma quel suo
 Liquor trasmuta anchor l'anima insieme,
 Chi non ha udito le gran meraviglie
 Dell'oscene di Salmace chiare onde?
 Chi non ha inteso d'Etiopia i laghi?
 Che s'alcuno ne beve, alPhor diviene,
 O pazzo, ò resta oppresso di gran sonno,
 Chiunque del Clitorio fonte beve
 Hà in odio il vino, e gode sol di bere
 L'acqua, e'l fiume Lincesto à questo è opposto,
 Che chi ne beve, s'imbriaca, come
 Haveste il vin bevuto, e v'è cadendo.
 Un lago è nell'Arcadia, che gli antichi
 Chiamar Feneo, che hà diverso effetto
 Ne l'acqua sue, che chi di notte beve
 Gli nuocen molto, e quando il Sol risplende
 Si puon ber senza tema, e senza danno.*

Altre vi sono anchora proprietà di luogi, e di fonti, le quali chi vuol sapere, legga Teofrasto, Timco, Possidonio, Hegestia, Herodoto, Aristide, e Metrodoro, i quali con lungo studio, e diligenza hanno investigate le loro proprietà, e l'hanno scritte, e rescritte poi da Plinio, e da Solino, e da altri historici.

Che molti semplici meschiati insieme, oprano con più gagliardezza, e come si debbano meschiare, e comporre insieme. Cap. XVIII.

HO giudicato, che sia bisogno insegnare, come molti semplici gli dobbiamo comporre insieme, accioche con lo loro mescolamento la compositione opri con più gagliardezza. Proclo nel libro del sacrificio, e Magia, dice, che i Sacerdoti antichi mescolavano molte cose insieme, percioche vedevano, che i semplici

plici assoluti non ricevevano, molta potestà da numi celesti, nè singolarmente all'invocation di quel nume, laonde con la mescolanza di molti semplici insieme tiravano à gl'influssi celesti, perche componendo molte cose insieme, di molti semplici ne facevano un solo, e lo rassomigliavano à quello uno, il quale val molto più, che i molti. Componevano statue meschiate di molte materie, raccogliendo anchora insieme con arte molti odori in uno, e ne facevano un tale uno, il quale secondo l'essentia sua era cosa divina, cioè che abbracciava in uno la forza di molte cose. Questo hò voluto dire, accioche conosciamo, che gli antichi si sono serviti molto della mistione delli semplici, accioche la compositione oprasse con forze più maravigliose. Noi spesse volte dalle herbe, dagli animali terrestri, volatili, e maritimi, metalli, e pietre ne havemo composto una medicina per guarir tutte le sorte de' veleni dell'herbe serpentarie, del pesce dragone, delle vipere, della pietra osite, solo insegnati, e guidati dalla somiglianza de' serpenti. Il dracocolo maggiore hà il gambo macchiato di varie macchie di serpi, così il minore anchora, che se alcuno si freggerà le mani con le frondi de l'uno, e de l'altro, ò mangiarà la loro radice, si dice, che non potrà in conto alcuno esser ferito da serpi. Il dragone marino secato per mezo, e posto sopra la ferita, che hà fatto la sua spina della coda, la guarisce, come ne lasciò scritto Eliano: la vipera tagliati capo, e coda, e discuojata, e buttate via tutte le viscere, e cotta à guisa di anguilla, e mangiata da coloro, che sono stati feriti dall'istessa, gli apporta un gran rimedio, overo essendo viva tagliato il capo, e posto sopra il morlo, e che la parte, che tocca il capo anchor sia viva, e calda, posta sopra, maravigliosamente guarisce, e somigliantemente ritroverai molti medicamenti composti di animali terreni, acquatici, & uccelli, herbe, e pietre, come potrai vedere ingegnossissimamente ritrovati ne' libri di Harpocracione, e di Chirannide. Ma hor come si debbano meschiare i semplici narraremo, e così anco il metodo di cōporgli, il qual vedo molto osservato da Medici. Perche spesso non habbiamo bisogno di uno effetto, ma di doppio, e triplicato, e così dobbiamo usar la mistura de' semplici, accioche mostriamo gli effetti, che desideriamo, & à questo giudico, che fusse ritrovato. Overo accade molte volte, che alcuna volta oprano molto debolmente; noi, accioche oprino con più gagliardezza, e con maggior prestezza, il fortifichiamo con molti ajuti, così al contrario, se veggiamo, che oprino con molta violenza, bisogna indebolire, e far languide le virtù loro. E spessissime volte anchor accade, che vogliamo offendere, ò percuotere un membro particolare, cioè il capo, il cuore, ò la vesica, accompagnamo alcune cose, accioche drittamente vadino à ferir quello, e si provveda à quello, donde accade, che alcune volte ci accompagnamo cose contrarie. Seguitiamo dunque il principiato ragionamento. Quando tu comincerai qualche opera, considererai prima quello, che hai nella intentione, al qual drizzi quel semplice, overo quella compositione, e quello formiamo per base, ò fondamento della compositione, e da quel solo si chiama la compositione, del quale vi si pone tanta quantità quanta debbe essere l'attione della forma materiale, perche per voler fare la dovuta attione, è bisogno, che habbino la dovuta quantità dcterminata, l'altre cose vi s'aggiungono, come coadjutrici, e condi-

E

men-

menti, e che senza loro non oprarebbono così agevolmente, nè così presto, nè così tardo, come vorremmo, così si meschia la cosa odorifera, con la fetida, il dolce con l'amaro, per cagion del sapore, ò dell'odore, percioche se la mistura di esse, ò fetida, over amara, si ributtarebbe da coloro, a' quali si porgono, che le fetide, e l'amare cose sono abhorrite da nostri spiriti animali, e pigliandolo, ne seguirebbe più tosto danno, che giovamento, così anchor le parti dure, e grosse s'aggiungono, con le sottili, e delicate, per far il medicamento più dilettevole. Accade alle volte, che il medicamento da dare sia di tanta picciola quantità, che prima che il corpo la cominci a scaldare, sia consumata dal calor del corpo, all'hor vi giungemo qualche massa, perche non incorrompendo l'operatione, dà convenevol nutrimento al calore, accioche la materia non si consumi innanzi tempo, e sia poi idonea all'operatione. Se per esempio vogliamo prender con le mani gli uccelli, questo possiamo far commodamente, con la noce tiretella, la quale hà questa proprietà di far addormentare, di render stupefatto, accioche aggravato da molta gravezza del cervello dorma profondamente, dunque quella noce metteremo per base, e per fondamento della compositione, & accioche con più gagliardezza facci le sue operationi, ci aggiungeremo oppio, e feccia di vino, se la mistura venisse dura, e noi la volessimo liquida, accioche più commodamente i legumi, ò cose simili s'imbevano, come dimostreremo nelle preparazioni, e con quelle poi investiamo gli uccelli, dissolveremo nel siele di bue, succo di mandragora, overo di cicuta, & accioche non venghi amara, ò puzzolente ci aggiungeremo miele, calcio, overo farina, e così con questi altri aggiunti la mistura farà più giotta, con questa dunque bagneremo i legumi, e gli la daremo à mangiare, perche gustando quel cibo, subito caderanno addormentati in terra, nè basteranno più à volare, talche con ogni nostra comodità li potremo torre sol con le mani. Il medesimo comando, che si debba osservare in tutto il restante.

Come si debba trovare il peso della misura.

Cap. XIX.

SI deve anchor grandemente considerare, che si debba pigliar la proportionata dose della misura, e ritrovar la debita misura de' pesi, perche la bontà dell'operatione di tutte le cose non consiste in altro, che nella dovuta proportione, & armonia, altrimenti le misture non produrranno quell'effetto, che promettono, se il tutto non havrà compiutamente il suo numero, e peso. Onde quanto habbiamo trovato, che habbino narrato gli antichi nelle loro compositioni, non haver adoprato cosa, se non prima eletta, e provata poi col peso, e con l'esperienza, e così poi scritte haverle à noi lasciate. Dunque voi, che date opra à simili esperimenti, ritrovate prima il peso della semplice medicina, quanto comporta la cosa, secondo l'imaginatione di quello effetto, che tu cerchi di fare, & imagina fra te stesso quello medicamento di quelle cose, che vi entrano, riguardando in che proportione sia con tutta la misione, perche nel tutto si ricerca quella proportione, che si trova nelle sue parti, e se troverai esservi posta alcuna cosa più del dovere, toglicene

gliene il soverchio, e così conosciuto il peso, si costituisca per fondamento della mistura, e tanto stia sotto il peso di tutti gli altri, e da quello tanto se ne toglia, quanto fa di bisogno per cagion de gli altri, che corrisponda alla sua debita equatione, e perche v'entrano più cose nel medicamento, questo si debba investigare dal giuditio di chi opera. Così della composta mistura mai darle più di quello, che comporti la dose, anchor che nella virtù semplice fusse; ma computati tutti i gradi, non debba esser maggior nella quantità, che nella virtù, accioche non prenda poi diversa qualità, e virtù, perche quella cosa non vi s'aggiunge per crescer la dose, ma acciò che più agevolmente compisca l'effetto. Anchora si deve diligentemente avvertire, che così debba variare la proportione de' pesi nelle misture, e nelle medicine: siccome variano le regioni, & i paesi, perche nell'oprare acquistano diversa virtù, che in un luogo più gagliardamēte, in un'altro più debolmente opreranno, come habbiamo più volte detto. Voi dunque con un purgato giuditio cōsiderate, e secondo l'operationi de' semplici così mutate la proportione de' pesi, mancando, & aggiungendo, & accomodado secondo la vostra prudenza, accioche produchino quello effetto, che cerchiamo. In questa mia opera penso essermi guidato con buona ragione nel descrivere, che hò fatto dell'esperienze, che non l'hò descritte per pesi; ma per parte, accioche fusse meglio inteso, perche appresso molti paesi: è molto varia la ragion de' pesi, e i nomi loro, & hò conosciuto, che questa variatione sia stata cagione, che molti habbino errato nell'oprare, & anchora volendo alcuno accrescere, e diminuir le dose secondo il suo bisogno, gli sarà assai più agevole farlo per le parti, e questo istesso mi sono accorto, che habbi ufato Cornelio Celso, e così facendomi par di haver dato à tutti sodisfattione.

Delle preparationi de' semplici . Cap. X X.

Gl'ia habbiamo imparato à componere, & à trovare il peso, ci resta à dire di alcune preparationi de' semplici, le quali sono molto necessarie, & à proposito dell'arte, e d'assai maggior artificio di tutte l'altre cose, che l'operationi non consistono solamente ne' semplici, che v'entrano, ma nelle loro preparationi, senza le quali, ò poco, ò niente opreranno. I semplici dunque si devono preparar con molto artificio, accioche siano più atti, e più accomodati all'uso. Quelle cose, che più di tutte l'altre ci vengono in uso principalmente, sono il maturare, buglire, arrostitire, ridurre in calcina, & in cenere, distillare, dissecare, & altre cose simili. Imperoche all'hora maceriamo alcuna cosa, quando la tuffamo in qualche humore, acciò tanto di dentro, quanto di fuori si bagni, e venghi à macerarsi, come habbiam detto, accioche poi spremendole, ne venghi hor la parte più sottile, e resti la più terrestre, e ne riceviamo quello humore, che stava nel mezo di detto semplice. All'hor bugliamo quando da lui non possiamo cavarne succo, perche bugliando ne cavamo la sostanza dal centro alla circonferenza, il che non potrebbero far con la maceratione, ò con l'infusione, quella nondimeno risolve i vapori sottili. Così ancora usiamo l'abrusciare, l'arrostitire, e'l calcinare, per pigliar totalmente.

le parti del suo humore, il che avviene quando l'abbiamo ridotto in calce, accioche più agevolmente si risolvano, e si mutino in liquore, e si possono meschiare con l'altre cose. Così arrostitiamo, quando la cosa non si può pistare, che più commodamente la possiamo convertire in polvere, havendo fra tanto cura, che arrostando non si venghi à bruciare, e ridotta in carbone, perda le ricercate virtù da lei. Si abbruscia, accioche ne riceva sottilezza. I semplici si distillano, per cavarne acqua da loro di più gagliarda virtù, e che opri poi, e con più agevolezza, e gagliardezza. E perche ricerchiamo le parti più sottili del medicamento, buttando via le più grosse, le quali anzi impediscono il nostro proposito.

E questo si debba anchora intendere delle altre preparationi. Queste cose hò giudicato esser molto utili, e necessarie alla nostra opera, se alcuno desidera saperle, più minutamente, legga i libri de' Medici. Ma da hora innanzi cominciamo à trattar di cose di altro proposito.

Il Fine del Primo Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATURALE
 DI
 GIO: BATTISTA
 DELLA PORTA
 NAPOLITANO

Libro Secondo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
 PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à meschiar fra lor gli animali, accioche producano
 nuovi, & utili animali.

P R O E M I O.



INSINO à qui habbiamo ragionato delle cause, e delle loro at-
 tioni, il che mi par di haver conseguito nel primo libro, e mi
 par che mi sia difeso più largamente, ch'era di convenevole:
 homai mi par tempo di cominciar l'operationi, le quali spesso
 habbiamo promesso, accioche non tratteniamo gl'ingegni desi-
 derosissimi di veder cose maravigliose più molestamente, che
 si deve. Per haver noi difinito la Magia esser le dovizie, e le
 delitie delle naturali scienze, havendo dunque à trattar di
 lei, tutte le cose grandi, alte, nobili, illustri, e scelte, che si trat-
 tano ne' fioritissimi cāpi della filosofia, le rinchiuderemo in questo breve recinto di que-
 sto libro, ma accioche noi possiamo offervare, e più anchora di quello, che habbiamo
 promesso, habbiamo rinchiusi i secreti in più classi, accioche non si trovi cosa fuor del suo
 ordine, e seguiremo nel descriverli l'ordine delle scienze. Noi dividemo le scienze in
 matematiche, e naturali, ma cominceremo dalle naturali, perche così mi par con-
 venevole, che si cominci dalle cose più semplici, e manco faticose, e più conosciute da
 gli altri, indi verremo alle matematiche. Primo cominceremo da gli animali, dopò
 alla piante, e come per gradi verremo alli metalli, & alle altre opere della natura. De-
 scriveremo le cose grandi, over fonti donde scaturiscono le cose grandi, & insieme men-
 te vi aggiongeremo le ragioni, e le ragioni, accioche il savio, & industrioso artefice
 possi da se congetturar delle altre. Perche due sono le generationi de gli animali, e
 delle

delle piante, cioè naturali, ò spontanee: narreremo primieramente quelle, che nascono spontanee, dopò quelle, che nascono dalla mistione di varij animali, accioche possiamo produr nuovi animali, e non mai più visti a' secoli antepassati. Cominceremo dalla putrefattione, per esser ella un principio, che non solo dalla varietà de' semplici, ma dalle mescolanze delle cose, che si ponno meschiare per produr cose nuove. Ne mi hò proposto lasciar alcune cose vili, e conosciute, perche non si trova cosa nella natura, quanzunque vilissima appaja, nella quale non riluca qualche grandissima maraviglia.

Della putrefattione, e della sua maravigliosa forza di produr nuovi animali. Cap. I.

MI par opra assai convenevole, prima che dimostriamo poterli generar nuovi animali dalla putrefattione, che cominciassimo à discorrer sopra quello, che gli antichi filosofi hanno discorso della putrefattione, e se ben di quella havemo ragionato ne' nostri libri della Fitognomonica, per non suiar gli animi de' lettori da questi libri per inviarli à quelli: mi piace qui dirne alcuna cosa, e dimostrar, che da quella non solo imperfetti, ma che perfetti animali si possano generar. Dice Porfirio, che dalle viscere della terra bagnate di acqua, e dalla forza del Sole arrivata in quelle, si fogliono generar nuovi animali, il medesimo pensò Archelao Ateneſe, Anassagora Clazomenico, & Euripide suo discèpolo. Ma Teofrasto giudicò sendo il parer di Cleodemo, che dall'acqua putrefatta, e da quella mistura, che si fa di lei, e della terra nascevano animali, e quanto l'acque erano più torbide, e più fredde, tanto gli animali, che di quella nascevano, erano più privi della natura animale, e della costanza. Diodoro, e con lui non pochi filosofi di non poca autorità dicono, che tutti gli animali sono nati dalla putrefattione, percioche quando nel principio del mondo, il cielo, la terra, e tutti gli elementi ritiratiſi ne' loro luoghi, reſtando la terra in molti luoghi lutosa, e molle, e percossa da' raggi solari, e commossa, produceva sopra la sua superficie alcuni gonfiamenti, ne' quali particolarmente si concepivano alcune putrefattioni; coperte di alcune pelli, le quali contenevano dentro à loro quella materia putrefatta, & essendo quelle dalla ruggiada della notte inhumidite, e nel giorno dal calore del Sole riscaldate, nel lor determinato tempo vennero à maturo parto, e rotte quelle pelli come utri, ne nacquero da quelle tutte le forti de' gli animali, delli quali quelli, che maggior calore ebbero in forte, divennero uccelli, quelli che più terra, serpi, e gli altri animali, che van serpendo per terra, quelli, che ritennero dell'acqua, divennero pesci, che notavano nel mare, e le mezzane fra queste, gli animali, che caminano con i piedi sopra la terra. Ma scaldando continuamente il Sole sopra la terra, non produsse altrimenti più animali, ma quelli, che già prodotti havea congiogendosi frà loro, produssero animali à loro simili. Avicenna in quel libro, che scrisse de' diluvij, par che fusse di parere, che dopò le copiosissime inondationi della terra, senza opra alcuna di seme humano, ma solo da putrefatti cadaveri de' gli animali ajutati da vna celeſte

ste influenza fur generati gli huomini, & i restanti animali, e per questo alla generatione dell'huomo non è necessario il ventre, ò la matrice, ò la natura della donna, che il bambino venisse miglior formato. E questa sua opinione confermava con tali argomenti, che la terra non solamente in ogni luogo produce topi, li quali poi per il coito andavano crescendo in infinito, ma anchora de' capelli delle donne se ne generano serpenti, il quale anchora nel libro de gli animali, dice che havea un'amico, che generava scorpioni, con un modo allai maraviglioso, e che da quelli se ne generavano de gli altri, non imperfetti, e dissimili da gli altri, e che poi da quelli, non si generassero gli altri. E se questa opinione par che non habbi molto del verisimile, Averroe disse, che per generare animali imperfetti bastavano solo le stelle, come i topi, i pipistrelli, e le talpe, ma non già huomini, leoni. E noi veggiamo con l'esperienza di ogni giorno, che si ponno generar molti animali dal seno della terra, e dalla putrefatta materia. E gli antichi nostri imaginandosi, che tutti gli animali fussero prodotti dalla terra, la chiamano madre universale, e commune. Et i Greci mutandole un poco il nome la chiamano Dimitera. Ovidio sotto la fabula di Pitone descrisse elegantissimamente questa generatione dalla putrefattione.

*I restanti animali poi produsse
 La terra da se stessa, di diverse
 Forme, perche del Sol l'ardente foco
 Andò l'humida terra riscaldando,
 Il luto, e le paludi humide acquose
 Gonfiar col caldo, & i vivaci semi,
 Che la terra tenea dentro il suo seno
 Come nodriti in ventre de la madre
 Crebbero, e poi col tempo preser volto
 Che come il caldo, e l'humido temprati
 A pieno fur, produsser questi due
 Tutte le cose e riempì la terra.
 Che se ben l'acqua, e'l foco son discordi,
 Possan l'humido, e'l caldo unirsi insieme,
 E le cose crear, la lor discordie
 Concordia è asta à generar il tutto.
 Dunque poiche restò bagnata, e piena
 Dopo il diluvio la terra di luto,
 Dal Sol percossa, riscaldata in tutto,
 Produsse innumerabili animali,
 I quali parte havean l'antiche forme,
 E parte nuovi, e spaventosi mostri,*

Alcu-

*Alcuni animali terrestri prodotti dalla putrefazione.**Cap. II.*

QUESTA cosa han commune fra loro le piante, e gli animali, che l'une, e gli altri nascono e di seme, e da loro stessi naturalmente senza seme, perche altri nascono dalla terra, altri da pianta putrefatta, come gli animali infetti, altri dalla ruggiada, che resta su le frondi, come l'eruche, altri dal lido, come gli animali coverti di cruſta, altri da gli altri animali, & altri dall'eſcrementi delle parti, come ſono pidocchi. Noi prima ne raccontaremo alcuni deſcritti da gli antichi, accioche conſiderati ben quelli, poſſiamo da noi inventarne de gli altri. E primieramente veggiamo i

Topi come ſi generino dalla putrefazione.

Vicino Tebaide in Egitto, ſcrive Diodoro, quando ceſſa l'inondatione del Nilo, che il Sole ſcaldando la terra già bagnata prima da l'acqua, in varij luoghi da quelle aperture della terra naſce una grandiffima moltitudine di topi, della qual coſa gli huomini rimangono molto ſtupefatti veggendo alcuni animali formati inſino al petto, e le braccia dinanzi animate, e muoverſi, e la parte di dietro non anchor fatta, ma cominciata di luto, e ſenza forma. Dice Plinio, gonfiandoſi il Nilo, ſi trovano certi piccioli topi, cominciati a formarſi dall'acqua genitrice, e terra, e parte di loro vive, parte la ultima è anchor terra. Ma Eliano dice coſi. Come nell'Egitto piovono alcune picciole gocce, naſcono certi topi, i quali abondevolmente caminando per i larghi campi, apportano grandiffima calamità alle biade, perche le tagliano, e conſumano i monti de manipoli. Il medefimo avviene anchora in Ponto, e le ſcacciano, con molte preghiere, che fanno à Dio. Macrobio, & Avicenna dicono, che i topi nati dalla pioggia, poi congiungendoſi i maſchi, e le femine, creſcono mirabilmente, e nelle navi creſcono anchora mirabilmente dalla materia putrefatta, e congiungendoſi fra loro, generano de gli altri. Ariſtotele ne ſcrive un maraviglioſo naſcimento d'una ſpetie di topi ſelvaggi in grandiffima abbondanza, che in molti luoghi de' campi ſogliono naſcere con un modo mai più inteſo, e tal che di tutto il campo ne laſcino poco formento, che lo divorano tutto, e con tanta preſtezza, che alcuni mediocri agricoltori, havendo ſtatuito il giorno appreſſo mieterlo, venendo il giorno con i mietitori al campo, lo ritrovino tutto mangiato. Nè la lor morte avviene con natural ragione, perche in pochi giorni non ſe ne vede poi alcuno. Non potè ſaper mai Plinio come una tanta moltitudine poteſſe coſi in un momento diſparire, percioche nè morti ſi ritrovano, nè ſia huomo, che zappando i campi l'inverno l'habbino ritrovati. Una moltitudine incredibile di ſelvaggi topi, ha ſcacciato alcuni popoli d'Italia dalla lor patria, come ne laſciò ſcritto Diodoro, & Eliano. I topi diſtruffeto Coſa città di Toſcana. Molti topi gionſero inſino à Troade, e ne ſcacciaro gli habitanti. Dicono Teoſtaſto, e Varrone, che da Giaro Iſola furo ſcacciati da loro gli habitanti, e'l medefimo avvenne

avvenne ad Heraclia di Ponto , e se ne scrive di molte altre . Con maraviglioso anchor modo si generano le rane .

Rane dalla polvere , e dalla pioggia putrefatte .

Percioche bagnate di ruggiada , ò pioggia di estade i lidi , e la polvere delle strade nascono . Dice Eliano , che andando da Napoli d'Italia à Pozzuoli , per la strada vidde molti ranocchi , de' quali la parte dinanzi , dove era la testa caminava , e strascinava con due piè dinanzi la parte dretana , che non era anchora animata , ma era limo cretoso di acqua , e terra . Ovidio ,

*Si vede spesso del medesimo corpo
Ch' una parte ne vive , e l'altra parte
E rozza terra ,
& altrove .*

*E la terra limosa in se ritiene
Seme da generar le verdi rane ,
E le genera poi tronche di piedi .*

La generatione delle quali è tanto agevole , e momentanea , che è stato scritto esserne pioverane , e generate nel Cielo . Philarco disse , che piobbero rane appresso Ateneo . Et Heraclide Lembo appresso Dardania , e Pconia haver piovenuto rane , tanto copiosamente , che ne restar piene le strade , e le case ; sì che ne' primi giorni i poveri cittadini , parte occidendo . e parte rinchiusi nelle case soltenevano la calamità , ma poi accorgendosi , che non facevano nulla , e che tutti i vasi ne restavano pieni , e se ne ritrovavano infinite cotte buglite nelle pignate , & arrostite , nè poterli servir dell'acqua , nè saper dove ponere il piede per la moltitudine di mucchi delle rane , abbandonaro il paese , scritto da Diodoro , e da Eustachio . Gli Antaridi gente di Trespoto , bisognò che fuggissero in altro luogo , cacciati dalla moltitudine delle rane incominciate , e non perfette , che piovevano dal Cielo . Ma con maggior meraviglia sono i

Rospi , che nascono dal luto , dal loro stessi , e dal sangue mestruo .

Il rospo si dice , che nasce dalla putrefattione , e corrottione . In Dariene provincia del nuovo mondo vi è aria molto infetta , come paludosa , e circondata intorno tutta di acque puzzolenti , anzi la istessa città è palude , che dalle gocce , che cascano dalle mani de' schiavi quando adacquano i solari delle case , subito nascono i rospi , come ne scrive Pietro Martire . L'anitra putrefatta sotto il fimo genera i rospi , come ne fan testimonianza i seguenti versi .

*I rospi partoriscono , se sepolti
Saranno sotto la terra putrefatta ,
Forse , che l'una , e l'altra siamo figli
Della pioggia , e dell'acque .*

Ma dal sangue mestruo delle donne putrefatto è cosa malagevole che non nascano rospi , perche le donne sovente ne generano in corpo con i figli . Celio Aureliano , e Plateario , così li chiamano , rospi , ranocchie , e lucertole , e simili animali , e le donne Salernitane anticamente nel principio della concezzione , e massime in quel tempo , che il parto comincia à vivificarsi , si sforzano di ammazzare il

F detto

detto animale col succo d'apio, e di porro. Vna donna maritata di fresco, detta pregna fuor l'opinione di tutti, in luogo di parto, partorì fuori quattro animali simili alle rane, e dopo risanò assai bene: i quali animali sono raccontati fra le specie delle rane. Dice Paracelso, che un serpe diviso in più parti, e posto in vase di vetro sotto il letame, che genera molti vermi, i quali nodriti, & allevati ciascuno di loro si fa grande quanto un serpe, sicche di uno se ne possono generar cento, e quello, che hà insegnato de' serpi, dice, che si possa far di molti altri animali, il che io non niego, che non possa farsi, ma non dirò, che facci i medesimi serpi. Così dicono anchora, che dalle impurità delle donne, cioè dal mestruo, e dal sperma sangue nel medesimo modo possa nascere un basilisco, il quale tutti coloro, che vederanno moriranno, ma questo io stimo falsissimo. Cosa chiara è che possano

*Nascer serpenti dalla medolla della spina dell'huomo, e da' capelli
mestruati, e da' peli delle code de' cavalli.*

Che dal corpo humano nascano serpi, si legge esser accaduto in Vngheria, vicino al fiume Theisa. in molti corpi humani sieno nati serpi, e lacertole, simile alle naturali, e si dice, che così siano morti d'intorno à tre mila huomini. Scrive Plinio, che una fantesca partorì un serpe nel principio della guerra Marfica. Avicenna nel libro de' diluvij narra, che da' capelli di una donna possano nascere serpi, li quali sono di natura più lunghi, e più humidi. Il medemo veggiamo avvenir de' peli delle giubbe de' cavalli esposti alle acque correnti, perche prima, che passino pochi giorni, movendosi si fanno conoscere, che sono animati, il medemo hò inteso haver fatto molti miei amici. Tengono tutti per cosa indubitata, che dalla carne humana nascano serpi, e principalmente dalla midolla del dorso. Eliano disse, che putrefacendosi la medolla della spina dell'huomo morto, si convertiva in serpente, che nascerebbe una fera, da uno animale humidissimo come l'huomo, un crudelissimo, ma questo avvenir delli huomini cattivi dopò la loro morte. Ovidio à questo proposito,

*Et evvi anchor chi creda, che la spina
De l'huomo purrefatta nel sepolcro
Rinchiusa in un serpente si trasmuti.*

Plinio dice, che da molti hà inteso, che dalla spina dell'huomo se ne generi un serpe. Si tratta anchor da scrittori.

Dal basilico come ne nasca lo scorpione.

Scrive Fiorentino Greco, che'l basilisco masticato, e posto al Sole, che generi uno scorpione. Ci aggiunse Plinio. Se il basilico pisto coprirai con la pietra generar un scorpione, e masticato, & esposto al Sole generar vermi. Anzi sono alcuni, che dicono, che una mano piena di basilico, insieme con dieci cancri di mare pesti, overo di fiume, che chiami, & alletti à se da luoghi prossimi tutti scorpioni, che vi si trovano. Scrive Avicenna, che hebbe un'amico, come habbiamo detto, il quale havea un secreto mirabile di produr scorpioni. Galeno nega questo, ma dice sì ben, che sia di succo assai vitioso, la qual cosa spinse molti, che dicessero di lor false cose, affermando, che in pochi giorni generar scorpione-

pioni, se pesto, fusse posto in una pignata di creta vacua, e principalmente se alcuno la riscaldasse al Sole ogni giorno. Ma questo è falso. Ma il corpo del cancro mirabilmente si tramuta in scorpione. Dice Plinio. Quando il Sol passa nel segno del cancro, i corpi de' cancri morti posti in loco secco si dice, che si tramutino in scorpioni. Ovidio.

*Se torrai tu le braccia al marin cancro,
Et il restante corpo lo porrai
Sotto terra à marcir, da quella parte
Nascerà un scorpion crudele, e fiero,
Che ti minaccia con l'adunca coda.
L'efemero nasce nell'acero.*

Secondo ne dice Eliano, e questi animali si dicono efemeri, che tutta la loro età non è altro che un giorno, vivono della feccia del vino, che va all'aceto, quando s'apre la botte, e nati che sono, subito muojono. Il fiume Hippano nel Bosforo Cimmerio, nel solstizio porta feco certi follicoli, maggiori di un'acino, e questi si rompono, e ne vengono fuori certi uccelli, la qual spetie di animali non vive se non infin al mezo giorno, e vola, ma cadendo il Sole nell'Occidente, cade infermo, & essendo sotto il Sole, egli muore, il qual non vive più di un giorno, l'onde hemerobion, cioè di un giorno la chiamano. Nel medesimo modo le

Pirigone nascer nel fuoco.

Si dice dal medesimo, e sono animali volatili, chiamate da Greci pirigone, cioè nati dal fuoco, & ivi vivono, e si nodriscono, e che volino di quà, e di là, questo da meraviglia, quello mirabilità, che cavati fuori di quel fuoco, e sentono l'aria fredda, subito lasciano la vita, essendo il fuoco lor nodrimento: Evvi anchora la

Salamandra, che nasce dall'acqua.

Le Salamandre non generano, nè si trova in lor femina, ò maschio, si come nelle anguille, & in quelli altri animali, che non generano animali, ne uove, da Plinio. Hor descriveremo una degnissima generatione, come

L'Api nascono dal buo.

Scriva Eliano, che la spetie de' bovi dà al mondo molte commodità, e frà l'altre, che dice, morto donar molte cose eccellenti, piene di dignità, che dalle sue reliquie se ne generino l'api, le più belle di tutti gli animali, che producono à noi utilissimo frutto, e suavissimo. De' quali Ovidio.

*Non vedi come dimorando un poco,
Da un fluido calor marcirs i corpi,
E trasmutarsi in piccioli animali?
Va dunque, e uccidi, e poi sotterra i corpi
De' scelti tori (e per esperienza
Cosa già nota) e vedrai uscir l'api
Dalle lor marcie membra, e andar sugendo
Da fiori il miele.*

Fiorentino Greco scrive di lor queste cose. Giuba Re di Libia insegna à generar

rar l'api in una cassa di legno. Democrito, e Varrone assai meglio in una casa. Il modo è questo. Habbi una camera alta 10. cubiti, larga 10. cubiti, e sieno i restati lati proportionati, faccisi in essa una porta, e quattro fenestre, una in ciascun muro, in questa ponerai un bue di trenta mesi, carnosio, e molto grasso, e che intorno à lui sieno molti giovani, che lo battino molto bene, e dopò molto ben battuto l'ucidano, e acciaccandolo con tutte l'ossa insieme, ma habbino molta avvertenza, che non imbrattino il bue del suo sangue, perche l'ape non si genera del suo sangue, e mentre si comincia à battere, non cominciano con gran furia, subito poi si otturino tutti i busi del toro con pezzi di lino puro, e delicate impeciate, come sono gli occhi, le narici, la bocca, e quelle parti anchora, che la natura l'hà prodotte necessarie à buttar fuori gli escrementi. E dopò facendogli un letto di timo, bisogna collocarvi sopra il bue supino, e poi escano fuori la camera, e subito ferrino la porta, e le fenestre, e turino le fissure, acciò che d'etro non vi possa entrar ne aria, ne v'eto, ne possa altrimète spirar. Nella terza settimana bisogna aprir le fenestre, e far che v'entri il lume, e l'aria pura, lasciando solamente chiusa quella parte, da dove spirasse alcun vento gagliardo. Così dopò che quella materia sarà raffreddata, e che hà tirato à se vento assai sufficiente, bisogna ferrar di nuovo, e lutar di nuovo le fissure. Dopò undici giorni apritari di nuovo, e ritroverai quella camera tutta piena di api, adunati insieme à mucchi, non vi ritrovando altro del bue che l'ossa, le corna, & i peli. Dicono che dal cervello si generano i Regi, e dalle carni l'altre api, dalla midolla il Re., ma i migliori Regi sono quelli, che nascono dal cervello, di bellezza, di grandezza, e di colore. Nella prima volta, che aprirai la camera, troverai la carne già trasformata in certi animali piccioli, bianchi, e simili fra loro, ma non anchora perfetti, che sono adunati d'intorno al vitello, tutti immobili, e che crescono à poco à poco, vedrai l'ali, che già cominciano à snodarsi, e vedrai l'api, che cominciano à prendere il color proprio, e che strascendendo appresso al loro Re, e che cominciano à volare, con l'ali, che anchor tremano, per non sapere anchora volare, e per essere le loro membra debili, se ne vanno alla fenestra, e la spingono con impeto, per il gran desiderio, c'han di veder la luce. Ma farà bene aprir le fenestre un giorno sì, e l'altro nò. Ma perche da Virgilio sono elegantissime descritte, nò mi rincrescerà porle qui appresso.

*Bisogna in prima havere un stretto luogo,
 Ch' à questo uso sia commodo, e che sovra
 Coverto sia d'un stretto, & humil tetto
 Quattro intorno habbia muri, & altrettante
 Fenestre, e ncontro sieno à quattro venti.
 E che ricevan dentro obliqua luce.
 Cerca all' hora un vitel c' habbi la fronte
 Cornuta di due anni, à cui le nari
 E la bocca s'otturi, che non eschi
 Quantunque assai contrasti il spirito fuori.
 Poi col baston si batte infino à morte*

Finche

Finche sia tolto dalla carne il cuojo
 Questo si lasci poi nel chiuso loco
 E per le coste gli odorati rami
 Si trapongan per tutte, e castia, e timo
 E freschi, e verdeggianti, e ciò si facci,
 Quando Zefiro spinge le prime onde,
 Pria, che si veggan rosseggiare i fiori
 Per i prati, e anchor pria, che la loquace
 Rondine attacchi i nidi intorno i travi,
 Intanto riscaldandosi l'humore
 Per l'osse, si vedrà d'intorno intorno
 Miracolosamente volar l'api,
 Pria senza piedi, e poi spiegando l'ali,
 Stridono mescolandosi, godendo
 Dell'aria nuova, e dell'aura vitale,

Ma si come dal tenero giovenco, e nobilmente allevato ne nascono l'api eccellentissime, così delle carni più vecchie, e più ignobili ne nascono api più vili, e più ignobili. Per questo dice Eliano che

Le vespe si generano dal cavallo

Quando il suo cadavero è putrefatto, dalla sua corrotta midolla ne nascono le vespe, e da un'animal velocissimo, come il cavallo ne nascono le vespe anchor velocissime. Ovidio le vespe le chiama crabroni.

Dal caval morto, e sotterrato, nasce

Il crabrone.

Isidoro dice, che il crabrone si dice da cabo, cioè caballo, percioche da lui è generato. Nascono anchora i crabroni dalle putrefatte carni del cavallo. Plinio togliendo da Virgilio, dal morto corpo d'un cavallo si generano vespe, e crabroni, trasmutando la natura una cosa in un'altra. Nel medesimo modo.

L'api di furili nascono da' muli

E ciò per autorità d'Isidoro, che disse i fuchi generarsi dal mulo. E lo chiamano fuco, perche gode, e si mangia le fatiche d'altri, quasi dicesse fago, perche si mangia quello, che non ha egli faticato. Ma altri dicono, che dalle carni di muli non nascano fuchi, ma locuste. Finalmente dalle più vilissime carni ne nascono i più vil di tutti.

Scarafaggio nasce da l'asino.

Dice Plinio, che della corrottione del corpo dell'asino nascono i scarafaggi. Isidoro dice, che de' veloci cani nascono i scarafaggi. Eliano dice, che la specie di scarafaggi non han femina, e però il maschio pone il suo seme in quella ballotta, la qual va rivolgendo per lo spatio di ventiotto giorni, e la riscalda, dopò partorisce il figlio.

D'al-

D'alcuni uccelli, che nascono da frutti putrefatti degli alberi. Cap. III.

O LAO Magno nella descrizione de' paesi Settentrionali dell'Europa, dice, che vicino Scotia vi è un'albero, dal cui frutto ne nascono certi uccelli. Mustero scrive, che si trovano cert'alberi, che fanno il frutto rivolto fra le frondi, le quali al dovuto tempo cadendo dentro l'acque, ritorna vivo, e si converte in vivo uccello, e lo chiamano uccello d'albero. I vecchi Cosmografi, principalmente Sassone Grammatico scrive di questo albero, accioche alcuno moderno non stimi sia qualche bugia. Ma i moderni dicono, che non solo nella Scotia, ma al fiume Temesi, che passa per Lodino, si trovano certe conche con duo coperchi, cò un pedicino un poco grossetto, e stanno ficcate, & attaccate nelle carene delle navi vecchie, picciole, di rotondità fatta à compasso, di fuori bianche, lucide, lisce, tenere, eguali alle scorze delle amendole, nel basso assai ventrate, come nate di musco, e di limo putrefatto, e come un pedicino di fonghi stanno attaccati, e par che da quello tirino à se l'alimento. Sono alcuni, che dicono, che questi sono generati vermicelli, altri dicono di alcuni ramicelli d'alberi, li quali il mare col gir innanzi, tornar in dietro, essendo buttati al lido li tira, e quelli, che restano nel lido, muojono, e quelli, che sono tirati dentro dalle vicende voli onde, escono fuori vivi dalle conche, e divengono anati, ovvero in un'uccello simile à quello. I medesimi anchora

Uccelli, che nascono dalla putrefazione de' legni.

Gesnero scrive, che nell'isole Hebridi, si getti un legno nel mare, in spatio di tempo primo divengono vermi da quel legno cavo, i quali havendo prima similitudine di antri col capo, e con i piedi, & ali, al fin si vestono di piume, e poi divengono simili alle papere di grandezza, e quando saranno pervenute à questa grandezza, ch'io dico, alzandosi al cielo con l'ajuto delle ali, vanno discorrendo per tutto. Quando il legno comincia à putrefarsi, subito si vede sorgere un'infinita moltitudine di vermi, de' quali alcuni sono incominciati à formarsi, alcuni hanno certe membra formate, alcuna forma di uccelli perfetti, fra le quali alcuni hanno certe penne perfette, & altre tutte nude. Dice Paracelso, come col calor della chioccia quel bianco dell'ovo, e quella flemma diventa pollo, così l'uccello rinchiuso in picciol vase, bruscato, e posto sotto il forno, prima si trasforma in quella flemma mucosa, e dopò dal medesimo calore si muta in un'uccello animato, e si ristora, come se fusse una Fenice. Marsilio Ficino togliendo da Alberto dice, che dalla putrefazione della Salvia ne nasce un'uccello simile alla merola, la qual vien'animata dalla vita del mondo.

De i pesci, che nascono dalla putrefattione .

Cap. I V.

Resta, che portiamo l'essempio d'alcuni pesci, i quali nascono dalla putrefattione, poiche parlato habbiamo de gli animali terrestri, e de gli uccelli. E primieramente

L'Anguille come si generino

Nelle Anguille non si trova il sesso mascolino, o'l feminino, nè per coito si generano, nè partoriscono ova, nè giamai alcuna ne fù presa, che habbia dentro il seme genitale, ovvero ova, nè alcuna scissura sotto, dove si potesse conoscere, che fusse la natura da partorire, il che si dimostra con tale argomento, che in molti laghi lutosi, toltone via tutta l'acqua, e purgatone tutto il limo, si trovano, le anguille generate di nuovo, quando di nuovo vi è piovuta l'acqua, perche ne' giorni secchi non vi si generano, & in quei laghi dove sempre è l'acqua ivi dalle piogge sempre sono generate, e nodrite, come ne lasciò scritto Aristotele. Si generano anchora delle cole putrefatte. Perche è stato visto da un cavallo morto buttato in un lago poco dopò essere state viste innumerabili anguille, di che anchora accade da gli altri animali. Aristotele dice, che nascono dalle intestine della terra, le quali intestine, così in mare, come ne' fiumi, come ne' laghi, massimamente per causa della putrefattione, ma nel mare, dove sono l'alghe, e ne' laghi, e ne' fiumi vicino le rive, il calor fa, che più vi entri dentro le parti, accioche si putrefaccino. Per questo io hò conosciuto un'amico, il quale havendo ripieno i vasi di acqua, e ripieni poi di alghe, e di certe altre herbe di fiumi, ristrette poi dal peso di alcune pietre sovrapposte al ciel scoperto, in pochi giorni generava l'anguille. Simile a questo è

Il nascere de' pescicelli della spiuma.

I Greci chiaman l'apua, o' pescicello aphija, cioè pesce di spiuma, che questo pescicello nasca dalle piogge. Molte sono le loro specie de' pesci, che nascono dalla spiuma, e senza generatione di maschio, e femina, ma dalla arenosa terra, la qual nè cresce mai, nè genera altri pescicelli, ma in spatio di altro tempo si muore, e dopò nasce di nuovo, laonde in ogni tempo dell'anno si generano, e nascono ne' luoghi tiepidi, & ombrosi, sempre che il terreno se intepidisce, come in Athene appresso Salamine, e vicino Temistocleo in Maracone. Alcuna volta, ovvero quando è piovuta dal cielo, questo pescicello è nato dalla spiuma, alcuna volta è portato per la sommità dell'onde, e corre con la spiuma à guisa di vermicelli nel fiume. Dice Ateneo, che è sacro à Venere, perche ella ancora è generata dalla spiuma, e però detta Aphroditi. Dice Eliano, che queste Apue non generano, ma che nascono dal limo, perche quando cresce il luto nel mare, divien molto nero, e limoso, e per mirabile, & occulta natura s'intepidisce, e si trasmuta in molti animali, come le apue. E contra l'innumerabili onde, che si rompono ne' scogli, non hanno altro per refrigerio, che i busi ascosti de' scogli, e non han bisogno di cibo. Oppiano così ciò elegantissimamente descrive.

I pe-

I pescicelli dalla spuma nati
Animale imbecille , e senza sangue
Picciola turba senza padre nata
Quando la mente del gran Giove attrahc
Pioggie abbondanti dalle dense nubi
Subito un grave mormore nel mare
S'ode , si gonfian l'onde , e vanno intorno
Mescolandosi insieme , all'hor il mare
Si vede biancheggiar di spesse spume ,
E senza che la moglie col marito
Si meschi , uscir dal mar veggonsi i figli ,
E subito allevarsi , e dalla spuma
Perche si fan di spuma , hanno il lor nome.

I pescicelli delle triglie dalla purefazione

Nasce un'altra specie di pescicelli delle triglie, che non nasce dal coito del maschio, e della femina, ma dal limo, & arena, che così ne' luoghi paludosi, come in Gnido anticamente si narra nascevano, che ne' laghi, quando bruscia la canicola, disseccati, e nell'arido limo, quando dopò comincia ad inhumidirsi per le piogge nascono certi pescicelli di specie di Cefali, della grandezza delle picciole Mene, ne in quelli si trovano segni di ova, ò di seme, anzi in molti laghi dell'Asia, ne' luoghi dove ci entra il mare, si vedono certi pescicelli della grandezza delle intestine dello Hespero, laonde il pescicello delli Cefali nasce dalla terra arenosa, ovvero dal limo, come dice Aristotele. Il medesimo si può stimar delli pescicelli delle Mene. Par che anchor nasca il

Ciprino del limo purefatto

Dell'acque dolce nel medesimo modo, percioche è stato osservato ne' laghi circondati da' monti, ne' quali niun fonte vi entra dentro, non palude, ò fiume se non la pioggia celeste, e quando le piogge sono abbondevoli, si veggono abbondantissime de' pesci, e fra gli altri di ciprini. Ci sono anchora di quelli, che nascono con legitimo ordine di natura di maschio, e di femina. Sono anchora in molti particolari laghi, pesci di particolar natura, come nel lago Lemaco, nel Benaco, & altri, e carpioni, e simili. Si generano parimente

Pesci in terra dalla purefazione.

Dice Plinio, che in Paflagonia si cavano Pesci sottoterra di gratissimo sapore, e da fosse alte, in certi luoghi, dove non si fermano l'acque, e si maraviglia come ivi si generino senza coito. Ma esservi forza di alcuno nascosto humore: oltre di quelle che si trovano ne' pozzi, perche in molti vi nascono pesci. Nascono anchora i'

Ostracoderme da limo spiumoso.

Se considereremo gli animali coperti di cruste, ovvero dalla forza dell'humore del mare, veggiamo che nascono senza seme, e senza il maschio, e la femina. Percioche essendo tutte coperte intorno intorno di dura, & impietrata crusta, nè si ritrova nelle parti di dentro segno alcuno di membro, che serva alla generatione, non può farsi se non toccandosi, ò fregandosi commodamente. Dice Aristotele, che

che tutte l'Ostracoderme nascono da per loro, con questo argomento, che si veggono nascer attaccate tutte alle navi, da un certo limo spumoso putrefatto, & in molti luoghi, dove prima non ven'erano innanzi nate, che facendosi il luogo lutofo per copia dell'acque, vi si veggono nate le testacce. Vi è anchora chiaro inditio, che da loro non si vede buttar fuori seme genitale. Et in Lesbo alcuni popoli de Chij havendo portate alcune Ostriche picciole da vicini mari, e divisele in alcuni luoghi limosi per farle ivi moltiplicare, col tempo poi non vi si ritrovano se non l'istesse, se non che erano cresciute di grandezza. L'ostriche dunque nascono in mare, ne' fiumi, e ne' bagni, però chiamano limnostriche, cioè nate da laghi, e trahono il loro nascimento dove è luto. Oppiano.

*E ne gli humidi luoghi, ove han la strada
L'onde del mar, ne gorgi, ove han le piante
Lor nascimento, nascono animali,
Senza i letti del padre, e della madre,
Come l'ostriche son, e l'imbecilli
Apue, e molti generi di conche
E coverte di testa, e quelli anchora
Turbin, che nascer soglion nell'arena :*

Et in altri luoghi.

*Che insieme non si giungono, ne nascono
Di matrimonio, nascon da lor stessi.
Come Ostriche dall'humido terrene
Non è distinta l'Ostrica da sesso
Nè femina, nè maschio hanno tai pesci.*

Ostiche, porpore, unghie nascono da loro stesse.

Così le patelle, pettini, holoturij, e simili, che stanno attaccati à scogli, e non si partono da'lor luoghi, percioche come è possibile farsi fra loro i congiungimenti, meschiar un corpo con l'altro, per vivere, come le piante: dunque le porpore, e l'Ostracoderme si fanno, e generano della materia putrefatta, e di limo. Le buccine così medesimamente nascono. Le limnostriche nascono ne' luoghi lutosi. Le conche, unghie, e i pettini si generano ne' luoghi arenosi. Le madri perle nascono attaccate à scogli con una lana ne' luoghi arenosi, e limosi, e finalmente tutti i testacci nascono da per loro nel limo, e sono varij dalla varia loro differenza: nel lutofo nascono l'ostriche, nell'arenoso le còchiglie, gli holoturij ne' buchi, ò caverne ne' scogli, i balani, le telline, nerite, e mituli, le porpore, e buccine nella cima del mare, e tutti dalla materia putrefatta ne' liquidi laghi, che accadendo alle volte per pescar commodamente far alcuna siepe di fascine, e pali dentro l'acque, e poi col tempo putrefatte, vi ci sono trovati gran copia di mituli, e levati quelli, non ve ne sono più stati visti.

Che dal mischiamento di varij animali insieme possano nascero nuovi animali . Cap. V.

HAvemo già à pieno ragionato di quelli animali, che nascono dalla putrefactione, hora racconteremo come si possano generare alcuni nuovi animali dalla varia congiunzione dell'uno con l'altro, e da quelli poi generargli altri di nuovo, accioche non mai venga meno l'occasione di generar nuovi animali, e mostri mai più visti. Nè per niun'altra causa, disse Aristotele nel libro degli animali, che l'Africa sempre apportava cose nuove, se non che per esser l'Africa povera di acque, in quei luoghi, dove era alcun fiume per bere, si ritrovavano sempre infinite schiere di varij animali, così da lontani paesi, come da vicini, i quali meschiandosi fra loro, ò per forza, ò per lo scambievole diletto, nascevano da quei matrimonij, animali di diverse forme, e molti mostri. Da gli antichi molti ne sono stati scritti, e molti ne sono stati sperimentati di nuovo, e molti trovati à caso, i quali essempli molto ponno giovare à gl'ingegnosi, come di ciò ne potranno far fede i più dotti. Ma io non vorrei, che spaventassero gl'ingegnosi, le persuasioni di alcuni Filosofi, che dal congiungimento di varij animali, nasca una specie, che non può generar altri: e che da due animali di diversa specie, non ne può nascer uno di varia forma de'suoi genitori, e questo in tutte le specie de gli animali, per veder solo, che il mulo non generi, per vederli a' tempi nostri molti animali nati da diversi generi, che generino altri, e li generati da loro parimente generino altri che quella specie si conservi per sempre. Nè è convenevole ad un favio con l'esempio d'un solo, far legge così rigorosa, che habbia à stringersi in tutti gli altri; poiche nelle nostre case, e nelle ville, ne' domestici animali, per il vario loro congiungimento, generano spesso volte una specie, e quelle poi veggiamo, che generano gli altri, e tanto di aspetto, e di corpo son varie da' primi loro progenitori, quanto si vanno dilungando per numerosi congiungimenti da quei primi genitori, che appena vi resti vestigio di quella prima faccia, overo corpo. Ne meno è vero totalmente, dal coito di varij animali nascerne un terzo imperfetto, e dissimile da' primi, e ch'egli poi non possa generar altri. Da questi congiungimenti varij, che noi diciamo, noi acquistiamo varie proprietà di cibi nella medicina, e nell'uso domestico, & emendiamo molte volte vitij, negli altri animali per poterfene poi di loro nelle caccie, e così indurvi varie virtùdi. Noi prima raccotteremo tutte quelle, che sono state fatte da gli antichi, appresso quelle sperimentate di nuovo da' moderni, e poi quelle, che hò fatte io, e vistone in varij paesi, accioche queste già ritrovate, ogni curioso, & ingegnoso, possa da se agevolmente ritrovarne dell'altre. Ma prima che venghiamo à trattar dell'esperienze, mi par cosa convenevole, e necessaria narrar alcune regole degne da esser ricordate, le quali sono state scritte da Aristotele, e da gli altri, che gli animali più agevolmente si domesticchino fra loro, e si congiungano scambievolmente, e s'impregnino. Primieramente, che non siano molto differenti fra loro di grandezza di corpo, ma che poca, ò nulla differenza sia fra loro, perche se molta ve ne

sia,

sia, non si mischiaranno giamai fra loro. La grandezza del cane, e quella del lupo è simile, così quella del Leone, e della Pantera, dell'asino, e del cavallo, e fra gli uccelli quella della gallina, e della pernice, il falcone, e lo sparviere. Perche assai sconciamente accompagnarebbe alcuno il cavallo al cane, e l'elefante alla cavalla, ò i passerì, alle galline. Bisogna anchora che porti nel ventre egualmente l'una, e l'altra specie, perche se un'animal porterà un'anno nel ventre, & un'altro per sei mesi, à tempo che l'uno havrebbe il parto maturo, e volesse partorire, l'altro bisognarebbe che fusse imperfetto, cioè mezzo compiuto. Il cane porta nel ventre due mesi, il cavallo dodeci, e dice il Filosofo, che non può nascer l'animale se non nel suo tempo giusto. E per questo non può nascere un'huomo da un cane, nè un cavallo dall'elefante, dunque non bisogna che siano differenti l'un dall'altro nel portar del ventre. Bisogna anchora, che gli animali che accoppiar si debbano, siano lussuriosissimi, perche quelli animali che casti sono, che solo una volta l'anno al coito inchinati sono, se manca à lui la donna della sua specie, prima che rivolga l'animo, e che s'inchini ad amar un'altra, passa il tempo del coito, ma quelli, che lussuriosissimi sono stimolati, e spronati dall'ardore, ciechi dalla passione, dan dentro e in quelli animali, che sono della sua, e di altra specie. Fra quadrupedi i più lussuriosi sono i cani, i becchi, e gli asini, fra gli uccelli le pernici, le quaglie, le colombe, & i passerì. Bisogna anchora, che si giungano insieme à tempo idoneo à loro congiungimento: perche ogni animale ha certi tempi costituiti, che cominciano à lussuriare, che tale la natura prodotti l'have. Il commune tempo à tutti del coito è quando passata l'asprezza dell'inverno, cominciando la tiepidezza della primavera, quasi tutte le specie degli animali si muovono al coito, e si riscaldano di libidine. Bisogna anchora che siano di età convenevoli, perche non per ogni tempo, ma à certo ordinato dalla natura nella sua età si muove quella virtù femminile, che negli animali novelli le prime emissioni de' semi, ò sono infconde, ò sono imbecilli, onde à ciascheduna specie è costituita dalla natura l'età prolifica alla generatione. Però sia l'uno, e l'altro giovane, e pari, non imbecilli, ò troppo consumate. Ma se per caso gli animali non fussero troppo lussuriosi, faremo con diversi artificij.

Che gli animali con più ardore s'accomodino al coito.

E le la femina non riteneffe il suo seme, far di modo, che non lo butti fuora. Molti sono i rimedij accensivi della lussuria scritti da gli antichi, & usati appresso noi molti. Scrive Eliano à far, che gli animali attendano più al coito, che i pastori delle pecore, delle capre, e delle cavalle, al tempo del coito gli debbano fregar delle mani onte di sale e nitro le parti genitali delle femine, accioche con più ardore si muovino à desiderare il maschio. Altri l'ungono col pepe, altri del frutto delle ortiche, altri di mirra, e nitro, perche da quella fregaggione nella femina si commove molto la lussuria, e così volentieri soffriscono i maschi. E i becchi li fanno divenir più pronti al coito, se s'ongeranno le loro narici, e la barba di unguento odorato. Così al contrario, legando le code loro nel mezzo, che si raffrena molto dall'ardetissima voglia del coito. Dice Absirto, che fa i maschi più ardeti al coito, se fregàdo la mano alla natura della cavalla, e fregàdola poi per la bocca, e

per le narici del cavallo. Dice Didimo, che fa molto gagliardi i montoni alla generatione, dandogli spesso à mangiare l'herba poligono, laonde non solo essi, ma le restanti specie di pecore s'excitano al coito. Plinio dà à mangiar le cipolle alle pecore, per accrescergli voglia, e forza del coito, non men che fa la ruchetta all'huomo. Et all'asine, accioche doppo il coito non ributtino il seme fuori, doppo l'atto con buone bastonate il fanno correr per forza, spargendo acqua fresca ne' loro genitali. I quali rimedij, e molti altri simili ritroverai sparsamente descritti ne' libri di coloro, che hanno scritto historia degli animali.

Come si possano generare cani fortissimi, e di altre virtù per lo mischiamento con altri animali. Cap. VI.

COminciare mo da' cani per non haver noi animal più domestico, e familiare e per esser pari di grandezza, e di tempo all'impregnatione, lussurioso, e sempre al coito apparecchiato, e che agevolissimamente si meschia con quelli della sua specie, con l'altrui, anzi da lui molto dissimile, mutando habito, e forma, & emendando in lui alcuni vitij, per guardia, e per le caccie, & à varij usi, e piaceri atto rendendolo, e primieramente, come generar si possa il

Cane indiano nato da' tigri fortissimo.

Questo come è chiamato da varij scrittori, mastino, robusto, guerriero, & hircano. Aristotele dice, che nasce dal cane, e dalla Tigre, e li chiamano indiani. E così in altro luogo nascer, dice, dal cane, e da una certa fiera senza dire il nome. Plinio vuole, che gli cani indiani si generino dalle tigri, e però quando è lor tempo del coito legano le cagne femine nelle selve, e che da' primi, e secondi parti dicono, che vengono troppo soverchiamente feroci, ma i terzi gli allevano. Eliano dalle scritture delle cose indiane ne cava l'historya del can robusto, e la insegna. S'eleggono le cagne femine generosissime, così eccellenti d'investigar le fiere, con la sagacità dell'odorato, come ancora, che sieno velocissime al corso, e queste si portano in luoghi dove sogliono habitare le tigri, e condotte in quei luoghi, le attaccano à gli alberi, e poi si partono, nelle quali incontrandosi le tigri, se à caso si trovano non haver fatto caccia di altri animali, e si muojono di fame, le stracciano in mille pezzi, ma se per caso satij di cibo, & infiammati di libidine, si giogliono con loro nel coito, da questo meschiamento con le tigri, e cani, non viene à nascere una tigre, ma imbastardendosi il seme, il figlio riferisce la forma della madre, diviene un cane, e questi cani nati di tigre, non si degnano di cacciar cervi, ò cinghiali, ma incontrarsi con Leone hanno somma vaghezza. Un' indiano di gran qualità mandò ad Alessandro Magno figlio di Filippo Re, alcuni di questi cani, de' quali fè questa sperienza. Primieramente lo pose à caccia con un cervo, ma il cane disdegnandosi di tale inimico, non si moveva dal luogo, dove giaceva, e dopo postolo con un cignale, restò ancora immobile, come havea fatto col cervo, e dopo posto insieme con vn'orso, disprezzando medesimamente lui, come gli altri, si rattenne di azzuffarsi con lui, all'ultimo ci

po-

posero un Leone, il qual vedutolo, così tutto s'accese d'ira, come veramente fusse comparuto in steccato un combattente disdegnoso, senza alcuna tardanza s'avventò addosso à lui, e tenendolo stretto gagliardissimamente, le stringeva la gola, e lo soffocava; all' hora quell' Indiano, che havea da mostrare al Re, quello spettacolo, e chemolto ben conosceva la robustezza dell'animo di quel cane, e la sua costanza, prima li tagliò la coda, ma egli, per non rallentar punto i denti, che havea fissi nella gola del Leone, facilmente sostenne l' essergli tagliata la coda, dopò li spezzò una gamba, ma egli come havea da principio cominciato à stringergli la gola, per non rallentar punto il morso, non fe motivo alcuno, appresso gli tagliò il secondo piede, ma egli fe quel conto del piede, che havea fatto del primo, come quel piè suo stato non fusse, appresso li fe tagliare il terzo, & egli non per questo rallentò punto la bocca dal Leone, all' hora volse anchora tagliare il quarto, ma non per questo divenuto più debile, ne lasciò punto il Leone; ma con tutte le sue forze attendeva à fornir di uccidere il Leone, all' ultimo tagliatogli il capo, se ben' il corpo era separato dalla testa, i denti restorno così ficcati nella gola del Leone, dove prima gli havea attaccati, che pendeva la testa, dalla gola del Leone, e doppo morto andava quel capo spenzolato. Ma Alessandro sentendo non poco dolore della morte del cane, e stupefatto della grandezza, e virtù di quello, che havea dato tal saggio di se, e del vigor del suo animo, che havea più tosto voluto morire, che mancar di quella grandezza. Riguardando questo l' Indiano, gli donò quattro cani simili à quello, & egli con grato, e giocondo cuore ricevè dall' Indiano quel presente, & à colui che donato gli l' havea, donò tal presente, qual si conveniva al grandissimo animo di quel Re. Queste cose racconta anchor Files. Ma Diodoro Siculo, e Strabone, dicono, quel Re, che fusse stato il Sofire, e che ne donò centocinquanta di quei cani ad Alessandro, i quali grandi, e robustissimi, e dicevano, che erano generati dal seme delle tigri. La medesima historia si legge appresso Polluce. Ne è molto diverso da questo il cane Indiano descritto da Plutarco. Un certo cane Indiano (dice) il quale era il primo tra gli Indiani, e che havevano combattuto con Alessandro, essendo portato in un steccato, mentre gli furo portati innanzi, cervi, e cinghiali, & orsi, non facendo conto alcuno di loro, non si levò mai da dove giaceva. Ma come comparve ivi un Leone, subito risvegliandosi in un momento, cominciò à sparger l' arena con i piedi, giudicandolo degno suo competitore, e guerriero comparso contro lui. Plinio dice così. Andando nell' India Alessandro Magno, il Re di Albania gli donò un cane d' una smisurata grandezza, si rallegrò Alessandro di tanta grandezza, lo pose à combatter con orsi, con cinghiali, e con cervi, ma non per quelli si mosse punto il cane da dove dormiva. Ma quel Re di tanto generoso spirito non puote sopportar tanta grandezza, con tanta codardia, e ne restò non poco offeso, così comandò che fusse ammazzato. Andò la fama di tal fatto à quel Re donatore, e cene mandò un' altro, con dirgli, che non volesse veder la prova del valor di quel cane, con animali debboli, ma con Leoni, ovvero elefanti, e che non havea più di due, l' uno quello che havea ucciso, e l' altro quello, che mandato gli havea. Non tardò molto Alessandro à vederne

la prova, e postolo à combatter con un Leone, l'aperse in mille pezzi, e poi comandò fusse menato un elefante à guerreggiar con lui, ne mai d'altro spettacolo hebbe egli una allegrezza maggiore: percioche se gli indirzorno per tutto il corpo i velli, e poi con un horribil latrato, se rimbombar tutto quel luogo, & assaltando la bestia, di quà, e di là, con grandissimo artificio di guerra l'andava straccando, e rivolgendo, quanto gli pareva necessario, e quando veniva assaltato da lui, l'andava strafuggendo quanto poteva, finche tanto lo se girare, che movendosele una vertigine, cascò in terra tremando, e scuotendosi in tutto à sì gran peso.

Gratio ragionò anch' egli di tal Cane.

*Ne la lor scrità basta alle genti
Hircane, e' l seme anchor dentro le selve
Portano, à lor Venere istessa insegna
Come fra loro il matrimonio segua.
All' hora il fero adultero diviene
Mansueto, e se di gionger con la tigre
Ardisce il cane, e di quel seme altiero
Ne resta al cane l'utero fecondo.*

Il cane Leontomigo dal Leone.

Nel numero de' cani robusti, e cacciatori sono i Leontomigi detti. Dice Polluce. I cani Arcadici sono nati di cani, e di Leone, e si chiamano leontomiges in Greco. Queste cose medesime dice Celio. I cani Arcadici sono comandati molto da Oppiano, chiamandoli Tegeati, da Tegea castello di Arcadia, fatti anchora una meza fera il

Cane Toe forte, e veloce.

Aristotele dice, che il Teone hà ogni membro di dentro simile à quello del Lupo, un' animal essere così robusto, e gagliardo, che combatte con i Leoni, e con i cani, & esser velocissimo. Plinio dice, che sia di specie di Lupo, Hesichio simile al Lupo: Herodoto, che nasca in Africa, Solino lo chiama Lupo etiopico. Nearco le tigri volgari le chiama Toi, & esser di varie spetie, laonde i cani generati da Toi, dice che son forti, & atti alle caccie. Gratiano li chiama scmisferi, poiche nascono di cane mansueto animale, e del Toe fera selvaggia.

*Questi il suo sangue dal Toe fera trabe,
Ch' altro can non si trova, che di lui
Habbia maggior valor dentro al suo petto
Nelle battaglie, e nelle caccie audaci.
Il Toe come ai ciò chiara n' è fama,
Combatte col Leone, e spesso il vince,
Hor con l'astutie, hor con le forti braccia.*

Il cane del Lupo, e cane detto erocuta.

Plinio chiama i cani generati da' cani, e lupo, erocuti, e che rompeno con li dèti tutte le cose, e dopò divorate le digeriscono tutte, che come i cani concepono delle tigri, questo medesimo i Francesi fanno con i lupi, il gregge de' quali ha per

mac-

maestro, e per guida un cane. I cani si giungono con i lupi nel campo Cyrenense, dice Aristotele, e Polluce da lui, e crocuta chiamano quella fiera che e dal lupo, e dal can concerta. Afferma Galeno nel libro dell'uso delle parti, dal lupo maschio, e cane femina potersi concepire, e'l cane ricevere il suo seme, ritenerlo, e pur darlo à luce. Diodoro dice, quella mistura di fere, che gli Etiopi chiamano crocuta, vien dalla natura del lupo, e del cane gionte insieme. Quando Agostino Nipho andava cacciando, vn can seguiva ardentemente una lupa, & havendola gionta cominciò à lussuriare, lasciando la ferità, e l'odio della spetie per il gran desiderio di Venere. Alberto scrisse dal lupo, e dal cane generarsi un gran cane, detto mastino. In Roma io viddi un cane generato da un lupo, & in Napoli un cane generato da una lupa.

Ovidio.

E la Nape da un lupo concepta

E fra cani di Atreone

E da un fratel di Cipro il can Licisca.

Virgilio,

Laiando molto il can Licisca.

Il can Licisca dice Isidoro, che è il can nato da lupo, e dal cane; quando per forte si meschino fra loro. Celio dice chiamarsi chaonidi, sono alcuni che chiamano cani chaonidi quei, che sono nati dal chao, annoverato fra le specie de' lupi, e però così chiamati. Ma se vogliamo generarsi cani veloci, come i veltri, facciamo, che sieno concepti da fere veloci, meschiando il seme dell' uno, e dell' altro. Accioche

Cani Laconici veloci si possono generare dal cane, e dalla volpe

Dice Aristotele, e da lui Galeno, che quelli animali agevolmente si giungono insieme, che non sono molto distanti di natura, se ben sono di specie diversa, che sieno pari di grandezza, e siano pari del tempo di portar nel ventre, come ne' cani, e nelle volpi veramente accader suole. Dalla volpe, e dal cane nascono i cani Laconici, e i primi figli prodotti da l'una, e l'altra spetie: ma per processo di tempo da diversi, diversi ne provengono, al fin divengono di forma simili alla femina. Polluce dice, che i cani Laconici primieramente nacquero da' cani, e dalle volpi, e chiamarsi Alopecidi. L'Alopecide; cioè le cagne volpine, sono nate da' cani, e dalle volpi, la cui natura col processo di tempo vien confusa. Da Senofonte. E i cani da caccia li chiama Alopecidi. E veramente si trovano certi cani veloci, come i veltri, che hanno le teste acute verso il muso, e col muso ti rappresentano una Volpe. Hesichio, e Varino le chiamano Alopeci. Ma se desiamolapereun

Cane veloce, e forte, como si generi.

Sono meschiati, e di due specie, i quali nascono da padre, e madre cani: ma di diverse spetie, come figlio d'un Molosso, e di un Laconico, come si legge appresso Aristotile, e ne vien' insieme veloce, e gagliardo, e vien da un padre cane, e dall'altro fera, come i nati da' lupi, e da' leoni, e simili animali. Questo modo di meschiare i cani insieme, i cacciatori prima, per emendar' alcuni vitij

vitij ne' figli, che hanno à nascer tra loro, e per aggiogervi alcune virtù, appresso, per fargli più gagliardi per le caccie, e cacciarli innanzi à fiere maggiori, ò fargli più astuti, come i padri, e più ingegnosi. Per esser, che s'uniscano non solo le doti del corpo: ma quelle dell'animo anchora, e così è stato visto per esperienza. Ovidio parlando de' cani d'Atteone.

*E del padre Cretese, e della madre
Labro, e Aglaode*

Et Oppiano nel libro della caccia.

Ma à te se piacerà d'haver un cane

Di generoso padre, habbi pensiero

Che nella primavera lor congionghi.

La primavera à Venere diletta.

E congiongi fra lor specie eccellenti

Di generosi cani, con gli Elei

Meschia quelli di Arcadia, e quei di Candia

Con gli Vngheri, e gli Traci con i Cari

Et i Laconi con i Tirreni cani

E giongi di Sarmatia un bello sposo

Con la moglie Spagnuola.

Come si produchino i Cani, che servono per piaceri.

Cap. VII.

PER esser il Cane tanto familiare all'huomo, e per conversar tanto domesticamente con lui, dimostreremo come possa farsi assai piccino, e che giochi volentieri, come prima si possa generare, e poi come allevare. E primieramente.

I cagnuolini piccioli come si generino.

Erano anticamente in prezzo, e nelle delitie delle donne i cagnuoli, che nascono nell'Isola di Malta, sita nel seno Adriatico, non molto lontano da Ragusi, chiamati da Callimacho Mellitei. Come si possano generar così piccini, par che l'insegni Aristotele nel libro de' problemi, dicendo. Perche nella specie de gli animali si trovano alcuni piccioli, alcuni grandi di corpo? della qual dimanda si possono assegnar due ragioni, che può venir' ò per il poco alimento, ò per il picciolo luogo dove s'allevano, il che son molti, che li fanno dopo che sono nati, come quelli, che gli allevano rinchiusi nelle gabbie, perche ne avviene, che se ben'alcuni son piccini, hanno tutte le parti del suo corpo ristrette insieme, come i cagnuolini di Malta, e la ragion è, che come fa il luogo, quello istesso fa la natura. Scrive Atenco, che à Sibariti erano in grandissimo preggio i cani di Malta, i quali così sono nella specie di cani, come sono i nani fra gli huomini. Questi s'hanno cari solo per piacere, e s'allevano pomposamente e non d'alcun' uso. Quelli, che s'eleggono à questo uso, s'eleggono picciolissimi, e che dopo,

che

che sono già fatti grandi, ò di età compiuta non avanzano la grandezza di un topo. Sia di corpo quadrato, di capo picciolo, di picciolo muso, di naso scacchiato, à quelli per questo effetto se gli spezza, quando sono nati di fresco, di orecchie lunghe, di gambe brevissime, di piedi stretti, di coda lunga, di collo lunghetto, e peloso, che cadano i peli insino alle braccia, e le restanti parti come fussero rase, bianco, e tutto di peli hirsuto, di peli molto lunghi. Questi dopo chiusi in gabbia gli darai poco cibo, e che giamai satolli si veggano, & havrai pensiero che si congiungano con gli altri anchora piccioli, accioche quelli che nascono, siano più piccioli. Così dice Hippocrate de' popoli Settentrionali, che da che sono bambini maneggiando i loro capi, & acciaccandoli li fanno lunghi, acciò quando siano di età, restino i capi di quella forma, e così dal seme di quei nati gli altri simili, viene à farsene la specie di loro. Ma se tu vuoi

che nasca un cane buffone

che giuochi volentieri, e che salti di quà, e di là, e che leggiermente ladri, e che morda senza offendere, e che si stenda le mani dinanzi stando dritto, e che buttando alcuna cosa, la vada à torre, e se la porti con la bocca, fallo conversar con le simie, e star con loro continuamente, che imparerà à far cose assai ridicolose, e buffonesche, e se avverrà che si congiunga con loro, il can che nascerà da questi semi sarà il più atto di quanti cani si trovano à i giuochi, alle buffonerie, come sogliono i ciarmatori, che nel publico gli fan fare cose da histrioni, e da buffoni. Saranno anchora molto acconci à far ciò quei cani, che nascono dalle volpi, come Alberto Magno ce lo insegna.

Come altrimenti possiamo emendare i vitij de' cani.

Cap. VIII.

POSSIAMO anchora con altro modo emendare i vitij de' cani, & inducervi nuovi habiti, ò virtudi, cioè con gli alimenti, che spesso habbiamo insegnato altrove, che i costumi si apprendono con il latte. Per far dunque i

Cani robusti, e veloci

Ce lo insegna Columella. Quando vogliamo conservare i generosi costumi in un cane, bisogna, che noi li diamo à lattare ad altri cani, perche sempre il latte, e lo spirito delle matri suole accrescere, e grandezza, e forza di corpo, e maggior spirito. Oppiano vuole, che i cani, che hanno à servir per la caccia, non si diano à lattare à cani domestici, nè à capre, ò pecore, perche vengono e deboli, e pigri, ma à cervi, ò leonelle mansuete, e domestiche, overo à capre selvaggie, ò lupe, che così verranno e robusti, e veloci. E dice così.

Ma se tu havrai desio, che sieno i tuoi

Cani ben allevati, non darai

Quelli, che sugon fuor dalle mammelle

Il latte delle pecore, ò di capre,

Che di preggio verun verranno, e pigri,

II

Me

*Ma succhi il latte di veloce cerva,
 O di Leonessa mansueta, ò Lupa,
 O di selvaggie Capre, e all'hor robusti
 E leggeri verranno simili à quelli,
 Da quai succhiato hauranno il primo latte.*

Queste medesime cose dice Eliano .Se tu desij allevare bene i cagnuoli, guardati dargli latte di capre, di pecore, ò di can domestici,perche verranno poi deboli, e poltroni: ma habbi cura che succhino latte di cerva, ò di Leonesse mansuefatte, ò di damme, ò di lupe, che così havrai i cani, e veloci, e robusti, che quando si ricorderanno che sono stati nudriti da simili animali, terranno à vergogna non esser così veloci, e robusti, come quelli, da quai hanno succhiato il latte. Polluce vuole, che a' cagnuoli si debba dar in cibo il latte materno, dopo sangue di animali, che havran preso i cani, accioche si assuefacino pian piano à viver di pasto di caccia. Etesio Gnindio, ne' libri che scrisse delle cose dell'India dice, che i popoli Cinamolghi, allevano i cani con il latte di bue, i quali posti à combattere con i buoi indiani, che sono ferocissimi, e gagliardi l'abbattono, e gli ammazzano. E Pistessi Cinamolghi premono il latte di cani, e se lo bevono, come noi beviamo il latte delle pecore, ò delle capre, e questo l'habbiamo da Eliano. E Solino scrive, che perciò i Cinamolghi di Etiopia hanno le bocche uscite fuori, & il naso acuto, come i cani. Havremo anchora col medesimo modo come si possa

Far un' Asino nobile

Se subito, che farà nato un'asino, farà tolto sotto la madre, e sarà sottoposto alle mammelle di una cavalla ingannandola in qualche modo all'oscuro, togliendole il figlio suo, che così si potrà all'oscuro ingannar agevolmente, lo nodrirà come se fusse da lei nato, e se continuerà per dieci giorni dargli del suo latte, lo continuerà per sempre, così verrà l'asino, e più grande, & in tutte le cose assai migliore dell'ordinario.

Come si possano produrre diverse specie di Muli.

Cap. IX.

Qui trattaremo delle mescolanze degli asini, e de' cavalli, e di altri animali, quali se ben sono notissime à molti, ei aggiongeremo molte cose da noi, che forse non dispiaceranno a' lettori. Dice Eliano da Democrito, che le mule non sono opra di natura: ma un'adulterio inventato dall'huomo, & un furto, e che à caso un'asino di Media facendo forza ad una cavalla, & à caso rendendola gravida, gli huomini poi fatti discepoli da quella violenza, l'hanno ridotto in usanza. Appresso i popoli Veneti città di Passagonia dicono, che fù primieramente inventata la mescolanza della cavalla, e dell'asino, e fattone la generatione, come si scrive dal Scholiaste di Homero. Ma ne' libri del Genesi si trova, che Anna suocera di Esau, mentre pascolava gli asini di suo padre nel deserto, vi trovò i muli. Ma il

Mulo

Mulo si fa della Cavalla, e dell'Asino.

I Muli non hanno specie separata da per loro, ma sono inestati di due specie, come dice Varrone: laonde chi vuol far un mulo di gran corpo, e gagliardo: ma non veloce, bisogna che habbi una cavalla di gran corpo, & ossa sode, e gagliarde. Ma cerca l'

Hinno dal Cavallo, e dall'Asina.

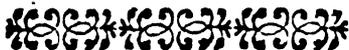
Bisogna trovar un'asina di gran corpo, e di membra gagliarde, e patientissima alla fatica, e che sia di corpo non solo proportionata à far generatione, ma di buono intendimento: perche il figlio se ben tirerà il nome dal padre, che si chiamano hinni, saranno per tutto simili alla madre, havrà la giuba, e la coda, simile all'asino, ma l'orecchie sono di cavalli: di corpo minor del mulo, non stimano il freno, non basta torgli la tardità. Ma più eccellenti di tutti sono i

Muli veloci dalla cavalla e dall'asino selvaggio.

Fra le bestie nõ si trova migliore e di animo, e di bellezza, di quella, che nascerà dall'asino selvaggio, e se ben il figlio di questo si assomigliarà alquanto all'asino, e non però indomito, dirò al servire come le cose selvaggie, di corpo magro, che rappresenta tutta la statura del padre. Questi si genera dall'asino selvaggio domesticato, e mansuefatto, e da una cavalla, nascono da loro le mule velocissime, nel corso, con i piedi molto duri: ma di corpo magro, di animo generoso, ma indomito. Ma di questa generatione sono meglio i nipoti, che i figli, perche quando il figlio della cavalla, e dell'asino selvaggio si congiunge di nuovo con la cavalla, à poco à poco domesticandosi tanta selvaggiezza, i figli, che ne nasceranno poi riferiranno la forma del padre, e la modestia, e la velocità, e la forza dell'avo, come ne insegnò Columella. Questi forse son quei muli, che dice Aristotele, che siano particolari della Soria, eccellenti nella velocità, e non sterili, i quali hanno solo il nome commune degli altri per la somiglianza della forma: ma han ricevuto il nome di Cittadini, come asini selvaggi. Ma non è così usitata, e familiare la specie di

Muli fortissimi dal Taurus, e dall'Asino.

Perche se ne ritrova anchora la quarta specie, la qual come dicono, si trova in Gratianopoli, e con nome Francese si chiama Giumar. Gesnero scrive haver' inteso da huomini degni di fede, esser stato visto un cavallo alle falde del monte Spelungo in Rhetia, generato da un Toro, e da una cavalla. Noi ne havemo visti alcuni in Ferrara, ch'eran di forma di mulo, ma il capo di vitello, e ne' luoghi dalle corna vi erano duo monticelli, d'una ferocità indomabile, e da non straccarsi mai, di color nero, di occhi di toro, del qual spettacolo mi compiacqui oltra modo. Hò inteso per essere molto volgati in alcuni paesi della Francia, se ben passando per la Francia non ne habbia alcun visto.



Come si meschino fra loro le Capre, e le Pecore.

Cap. X.

PER accommodar alcuni vitij nel montone, e riporvi alcune parti in lui più nobili, ò meschiandoli con i feri, e selvaggi, ovvero con simili, e non troppo lontani dalla sua specie, sodisfaremo à noi stessi. La più vicina specie alla capra è la pecora, meschiando dunque

La Capra, e'l Montone generano il musma.

Si trova in Ispagna, e massime in Corsica una specie di Musmoni, non molto dissimile dalle pecore, come scrive Plinio, con vello di capra, più propinquo al vello della pecora, e i figli di questi, e delle pecore gli antichi chiamarono umbri. Strabone Musmi, Alberto Magno Musmi, che nascono dalla capra, e dal montone. In Rhetia confederati con gli altri Svizzeri nelle alpe, intendo che vi nascano alcune capre, che da dietro son capre, e dinanzi pecore, over montoni, ma che non possono vivere, e per ogni leggiera cosa muore il parto. Perche i montoni quando invecchiano, divengono più gagliardi, e più lussuriosi, & alcune volte cavalcano le capre. Dalle pecore, e da' montoni selvaggi, congiungendosi insieme, fanno il parto, che ritiene il colore del padre, e quello dura per tutte le generationi, e per i loro nepoti, e la lana ne' primi figli hirsuta, ma ne' nepoti, e ne gli altri diviene molle. Ma al contrario il

Ciniro si produce dalla pecora, e dal becco.

Il medesimo Alberto dice, che il figlio della pecora, e del becco chiamasi Ciniro. Ma veramente è stato ritrovato un lodevole adulterio far un

Parto d'una capra selvaggia, & una domestica.

Scrivono gli Autori, che qualsivoglia specie di animale selvaggio, che sia, domesticandosi con le mansuete, congiungendosi insieme, che col tempo viene à domesticarsi quella fierezza, e diviene domestica. Addurrò qui un' essemplio di Columella, nella Provincia di Cadde, vicino all' Africa, vi sono certi montoni selvaggi di colore assai maraviglioso, e se donano in presenti, come simili bestie, Marco Columella, Zio di Giulio Columella, havendone comprati alcuni, li trasportò ne' suoi campi, e domesticatoli li fece coprir le pecore, queste primieramente produssero i figli hirsuti, ma del color del padre, e questi fatti cavalcar pecore di Taranto, fero i montoni poi di lana più delicata, onde dalla concezzione di questi due, ritennero la mollezza della lana materna, & il colore de' loro avi. Il medesimo habbiamo sperimentato nel porco, perche

L'ibride nascer dal porco selvaggio, e domestico

Veggiamo, percioche il porco selvaggio è infiammato di libidine, & arde, e brucia dell'ardor del coito, e se la femina cerca sfuggire quella sua ardentissima libidine, ò la cavalca per forza, ò non potendo altrimenti, la butta in terra, & ammazza, e se alcuno de' porci selvaggi si domestica, dicesi che non concepono, come l'ocche, i cignali, & i cervi, i quali nudriti da picciol fra noi, non concepono,

ma

ma di tutti solo il porco selvaggio con lunghezza di tempo si accoppia poi col domestico, e quelli, che nascono da questi si chiamano ibridi, cioè meziferi. Il nome per composto da ibrin, che chiamano coloro per ingiuriargli, che nascono di adulterio, cioè bastardi.

Dal mischiamento di diversi animali, esserne generati varj animali. Cap. XI.

DA diversi animali differenti di specie, narreremo hor qui le mescolanze, e pos di quelli già generati, ne andremo esperimentando dell'altre, accioche costituimo una specie desiderata, e de parti, chi riterrà più del padre, e chi della madre, considereremo, acciò possiam produrre un'animale quale desideriamo. Primieramente.

Dal Pardo, e Leone generare un Leopardo.

Dal leone, e dal pardo, ne nasce il leopardo. Dicesi, che la Leonessa è ardentissima del coito, & il leone per il contrario, non è troppo amico del coito, per esser di temperamento soverchiamente caldo, e perciò la Leonessa introduce nel suo letto il pardo, e quando poi viene il tempo del partorire, fugge ne' monti, dove sogliono conversar i pardi, perche i figli che partoriscono sono di pelle macchiate, e però quelli nodriscono nelle densissime, e remotissime selve, fingendo allontanarsi da' mariti, con iscusca della caccia, perche se per caso si accorgono i Leoni di quei figli, l'uccidono, e li stracciano in mille parti, come figli bastardi, e falsi. Da Filostrato. Ne' luoghi selvaggi d'Hircania non si ritrovano i Pardi, il secondo genere delle pantere, assai conosciuti, ne se ne deve parlar molto come padri bastardi di pardi, e delle Leonesse, e generano Leoni; ma ignobili. Dice Solino. Dall'adulterio del pardo, e della leonessa nasce il Leopardo, e fa vn'altra specie da loro Terza. Isidoro: quei Leoni che fanno i pardi, sono senza giubba. Plinio, e Solino, e che il Leone dall'odore del pardo, conosce che la Leonessa have adulterato, onde con tutta la sua forza s'erge al castigo, e per questo, ò si bagna nel fiume, ò caminando insieme si dilunga da lui, ma se la Leonessa concepisce dal Pardo, e del suo corpo genera un simile à se, ma di animo assai dissimile, così la pantera se concepirà dal Leone, e genererà un parto macchiato, talche due sono le spetie del Leopardo, come il mulo, l'uno dalla cavalla, e dall'asino, l'altro dall'asina, e dal cavallo, perche tutti gli animali nati di due specie par che più piglian della madre, che del padre principalmente quanto alla grandezza del corpo, e forma. Claudiano.

*Corrono i pardi à lavarsi nell' onde
Del fiume, nati di due varj semi,
Quando la Leonessa ha il Pardo messo
Nel letto del marito, e'l parto mostra
La madre il dorso, e con le macchie il padre
Hiene, e Leonessa producono la crocanta.*

Ha-

Havemo detto la Leonessa esser molto stimolata dalla lussuria, & usar coito con diversi animali. Dice Plinio, che la Leonessa di Etiopia congiungendosi con la Hiena, partorisce la crocuta, e Solino da esso. La Pantera ancora è un' animale lussuriosissimo, che si congiunge con animali diversi. Onde

*Dal Lupo, e Pantera, si genera il Licopantera,
Overo Zoe.*

La pantera à tempo della lussuria grida, e parla molto, & alle sue corrono molti animali della sua specie, e di diverse, e spesse volte accade, che i Lupi si meschiano con le pantere, ne gli congiungimenti venerei, onde ne nasce il Zoe, e con la varietà della pelle dimostra la madre, e con l'aspetto il padre, e tiene la sua forma, e somiglianza. Oppiano disse, che dalla Pantera, e dal Lupo nascesse, il Zoe, e non esser animal de la sua specie.

*Meschiansi i Lupi spesse volte insieme
Con le fiere pantere. e di lor parto
Ne nasce il Zoe, che porta il color doppio
Che con la pelle la sua madre mostra,
E la forma del padre col suo capo.*

Dal Lupo, & Hiena nascere il Thoe.

Da un'altra mistura anchora di animali del Lupo, e della Hiena, come scrive Hesichio, e Varino, ne nasce un' animal detto da' Greci Thoe. Lo scholiaste di Homero dice simile all' Hiena, la quale altri chiamano chaos. Plinio. I giochi di Pompeo Magno, primieramente mostraro il chaos, da' Francesi detto raso, di forma di Lupo, con le macchie di Pardo. Ma da' Greci è scritto un' altro mirabile adulterio.

*Dal Porco, e Camela, nasce il Camelo
Battriano.*

Scrive Didimo nelle Geoponiche Greche, nascere il Camelo Battriano in quei monti, che sono nell' India, il qual concepe dal Porco quando vanno pascendo insieme, nasce dal porco mascolo, e dal Camelo femina, e che hà sopra le spalle due monticelli. Ma si come dalle cavalle, e da gli asini, il mulo porta più simbianza del padre, così il camelo nasce dal seme de' porci, come indicio di virtù, di forza, e di pelo assai denso, ne cade così agevolmente nel luto come il camelo, ma da se stesso per la forza risorge, e porta il doppio del peso che portan gli altri. E chiamano meritamente Battriano, perche la primiera volta nacquero in Battro.

Varie missioni dell' huomo, e delle fere. Cap. XII.

MI vergogno veramente, mi vergogno dico di scrivere, che l'huomo principe di tutti gli animali siasi meschiato con le fere, e che si vedessero i parti di meza fera, e mezo huomo, e quelli dir si possono più che ferini, più che bestiali, noi à bestemiare, la così brutta memoria di cotali, e discacciarla dal mondo ne racconteremo alcuni essempi. Niega Plutarco che le bestie possano innamorarsi d'ani-

Animali di un'altra specie, e che solo l'huomo impazzisce per sì nefandi piaceri, che molti sieno, che non si vergognino giungerli con le cavalle, con le capre, & altri simili animali nefandissimamente. E' l'huomo lussuriosissimo fra tutti gli animali, & in ogni momento di tempo sempre apparecchiato à lussuriare, e perche s'accorda con molti animali, col tempo dal portare in ventre, le quali cose si ricercano à far questi così fatti mostrifici, e semiferi parti, e se ben scrivemo cose da non scriversi, le scriveremo pure, che da così infelice abbracciamenti s'apre l'ingegno ad investigar l'altre più meravigliose opre della natura. Scrive Plutarco nel convito de' sapienti in casa di Periandro essere stato portato da un Pastore.

Da una cavalla, & huomo nato un bambino.

Di cui il capo, il collo le mani esser di huomo, le restanti parti di cavalli, il pianger d'huomo, havendo questo mirato Zalere haver detto à Periandro, che quella non gli pareva cosa così prodigiosa, e mandata da' dei così portentosa, dimostrando, che haveano da fuscitarsi molte inimicitie, e molte seditioni, come giudicava Diocle, ma esser cosa naturale, e però consigliarlo, che non tenga governatori di cavalle, che non habbino moglie. Il medesimo disse ne' paralleli, per autorità di Agesilao, nel terzo libro delle cose d'Italia essere stato un Fulvio Stella, che odiando infinitamente le donne, si converse ad amar una cavalla, dalla quale ne nacque una donna assai bella, & à tempo chiamata Hippona. Et il medesimo Plutarco narra.

Da un'huomo, & un' asina generata una donzella.

Aristone Aristonimo di Efeso figlio di Dimostrato, havendo molto in odio il sesso delle donne, se congiunse con un'asina, la qual al suo tempo partorì una giovane bellissima, chiamata Onosceli, e questo dice haverlo letto in Aristotele, nel libro delle cose mirabili, al secondo. Ma ciò par impossibile à Galeno, & alla natura istessa, per farsi la militione, che possa portar figli à luce di animali poco differenti fra loro, ne perche si facci il coito dell'huomo con una cavalla, la matrice riceverà lo sperma, per bisognarvi più lungo instrumento per giongervi in quelle parti, e si per caso fusse più lungo del dovere, corromperà il seme over all' hora, overo non molto dopo, e quantunque fatto il coito appreso il seme, e si facesse il parto perfetto, di che sorti di mangiare si nutrirà questo parto; Ma à me se non mi par impossibile, mi par difficile, non essere stati gli huomini di una medesima complessione, & esser possibile trovarsi alcuni huomini se sieno alquanto simili alla complessione di cavallo, e son huomini anchora di lunga verga, atta à poter giungere à gli interni luoghi della matrice, e sono anchor fra le cavalle, alcune così piccine, che habbiano breve il collo della matrice, e forse in quel punto ajutati da qualche celeste influenza quei semi concepissero, e condussero il parto al suo giusto tempo. Ma perche queste cose, rare volte si congiungono insieme, e però rare volte questi parti si veggono. Eliano narra vn'altra historia.

Dall'huomo, e la capra nasce un parto semifero.

E questo essere accaduto in Sibari, un certo giovanetto pastore chiamato Carchris,

chris, il quale essendo innamoratissimo di una capra, come la piu bella di tutto il suo gregge, si meschiava con quella, teneva quella in luogo d'una sua carissima innamorata, le faceva presenti, cioè di edera, e gionchi odorati, accioche quando la baciassè gli odorassè il fiato, e la bocca, e le faceva il letto di herbe tenere, e molli, accioche dormisse più suavemente, di che accorgendosi il becco, marito di quella capra, prese il tempo, che il caprare dormisse, e vedendolo ben dormire con le corne le ruppe la testa, e Puccisè. La capra al suo tempo partorì un bel bambino, che havea le gambe solo di capra, e la faccia di huomo. Scrive il medesimo.

Le donne giungersi con i becchi, e con i cinocefali.

E godere delli abbracciamenti di Venere, i quali animali sono così libidinosi, che infiammati di libidine, assaltino le vergini, e gli usino forza. Scrive Herodoto nel secondo Libro, un becco haver cavalcato una donna in publico, il che fu nel cospetto de gli huomini. Strabone scrive sopra Sebenico, e Farnico, ne' luoghi mediterranei è l'Isola Xois, & è Città nella Provincia Sebenitica, & Herbopoli, e Mendes, dove s'adora Pan, e'l becco animale, (e come Pindaro scrive in luogo di Capre) cavalcano le donne.

*Là dove stende il Nil l'ultimo corno,
Pascon greggi de' capri, ove le Donne,
Giongonsi insieme co' lascivi becchi.*

Et Eliano scrive nell'India esservi alcune Scimie rosse, le quali non portano nelle Città, che sono tanto lussuose, che cavalchino le Donne di casa, e quando i mariti se ne accorgono, come loro adulteri le ammazzano. Si gionge anchora.

L'huomo con varie fere.

Come Plinio scrive, che nell'Indie sono huomini, che si giogono con le fiere, & indi nascerne meschiati parti, e semiferi.

Dalle varie mescolanze de gli uccelli poter si generare nuove specie. Cap. XIII.

PRima che venghiamo alle mescolanze, che fanno fra loro gli animali uccelli, ricorderemo alcuni ricordi, accioche la detta mescolanza si facci più agevolmente, e se ne accaderà in loro alcuni vitij, che sieno più atti alle nostre comodità, lo possiamo far senza tanti fastidij. Dicciamo di sopra secondo il parere d'Aristotele, che quelli animali che vogliamo accoppiare insieme, sieno di grandezza eguale, pari nel tempo del portare, del covar dell'uovo, edì color simili fra loro, e fra tutti sieno di caldissima lussuria, accioche spronati da quella, si giungano con le specie diverse da loro. Se i cacciatori vogliono generare spavieri, e galli, più audaci del solito, ovvero altri uccelli, bisogna ritrovar i maschi gagliardi, combattenti, forti, e robusti, accioche simili à loro produchino i maschi, ne con minor diligenza debba ricercar le madri, perche se l'uno, o l'altra sola sia generosa, e l'altro no, il figlio nato di loro porterà seco la paura, e la poca forza.

forza del padre più tosto, che la generosità della madre. Come haverai eletto i genitori eccellenti, prima che li gionghi insieme, fa che s'accompagnino nella domestica sua casa, e primieramente faccino fra loro qualche amicitia, o compagnia, il che avverrà agevolmente con l'habitare insieme, e col farli mangiare insieme. Facciasi dunque una cassetta di dieci piedi lunga, e larga, più, o poco meno, in quella tutte le fenestre mirino l'Autro, e di sopra non vi manchi molto lume, nel mezo vi sia una crate, che divida una parte dall'altra, lasciandovi nel mezo una fenestrina tanto picciola, quanto solo basti a stendervi il capo. E mangiar dentro l'altra parte, e dall'una parte stia la femina, la qual vogliamo far concepire, e dall'altra il maschio forastiero, il quale vogliamo domesticare. Dunque nel principio della primavera, quando tutti gli animali ardonno di lussuria habbi uccelli di esperimentata fecondità, e sforzati haver il maschio il più, che si può di piuma simile alla femina, accioche più presto faccino fratellanza, e matrimonio. Questi per alcuni giorni fa che habbino commune la mensa, ma nel dar il cibo al maschio forastiero, accioche habbi a favore di mangiar con la moglie, e gliene habbia alcun obbligo, fa che ponga il collo in quella fenestrina, e beva nell'appartamento della moglie, e con quest'arte, comincerà ad assuefarsi con la conversatione della moglie, e lascerà d'esserle fastidioso, e nemico, che come trovandosi carcerato, non temerà di farle ingiuria, che così non facendo, sarà così feroce al principio, che non perdonerà a niuno, se può, che lo sparta con l'unghie, e con la bocca. Ma doppo alcuni giorni, come per la lunga domestichezza, & albergo comune sarà divenuto più mansuetto, la moglie, che par che sia fatta più domestica, e che più le par che le piaccia, si ponga nel suo appartamento, e se le dia cibo più abbondevole. E perche accade spesso, che ammazzi la prima che se le intromette, accioche colui, che cerca far la missione, non si disperì dell'accoppiamento, vi poni dell'altre, come conoscerà, che l'haverà cavalcata, e fatta gravida, procura il divortio, e vi si introduca una nuova puttana, la qual vuoi, che tratti poi da moglie, queste moglie, le pascerai benissimo, accioche faccino copiosamente dell'uova, e le farai covar da loro, o le darai a covar ad altre. Così faranno i figli, che non saranno alieni dal padre. Dopo che l'uova saranno animate, & aperte, i figli fa che sieno allevati separatamente da gli altri polcini. Così le femine che saranno generate da questi parti, quando l'introducrai a lor padre, col primo, o secondo parto almeno, havrai la generatione giustissima al padre.

*Delle varie mescolanze delle Galline, con altri uccelli.**Cap. XIV.*

Cominciaremo dalle Galline, la cura delle quali è molto solenne, per essere uccelli domestici, e l'habbiamo sempre dinanzi gli occhi, e ne fanno comodo, e guadagno da non disprezzarsi, se noi, le generaremo, e l'allevaremo in varie forme. I Galli sono lubrososissimi, e non solo quando veggono le femine

buttano il seme, ma anchora quando odone le voci loro, laonde noi per togli tanta lussuria gli castriamo; lussuriano in ogni tempo, ne come gli altri animali in tempi costituiti, e così partoriscono. Quelle chiamano Galline generose, che prima comincino à covare partoriscono sessanta uova, ci sono molte di quelle domestiche, che partoriscono due volte il giorno, e ce ne sono anchora di quelle, che partoriscono tanto, che si muojono partorendo. Diremo primieramente.

Come si meschino le Galline, con le Pernici.

Le Pernici anchora godono di lussuriar molto, & essercitano Venere, e si meschiano con altre di varie spetie anchora lussoriosissime, impregnano, e partoriscono come anchor fanno le Galline, laonde da loro ne nascono i comuni figli, ma col tempo poi da diversi, nascono diverse, e finalmente all'otanandosi da' primi progenitori s'assomigliano per lo più alla femina, come habbiamo da Aristotele. Et i Galli selvaggi sono assai più lussuriosi de' domestici, e nel far del giorno cavalcano le galline, ma le femine non prima che sia fatto ben giorno. Come scrive Atenco da Eliano, e Teofrasto, e però di loro ci possiamo servir con più comodità per voler meschiargli con le Pernici, nel medesimo modo falli

Per mischiar le Galline con Fasani.

Perche i Fagiani similmente come le Galline aprono l'uova al vigesimoprimo giorno, come dice Fiorentino. E se non agguagliano gli altri uccelli d'intemperata lussuria, al tempo del coito elle molto volentieri conversano con le moglie, e si domesticano, massimamente se saranno picciole, come essi sono, che più agevolmente si domesticano, e si giungono con le Galline, perche quando è preso di fresco, non solamente non la perdona alle galline, ma col Pavone anchora s'attacca à battaglia, e spesso la sbrana con la bocca. Non mancano chi facendogli cavalcare, e nascere, e nodrire non faccino gran guadagno con i Fagiani, e se però molti vi sono, i quali lo fanno per commodo, e per loro piacere, come nella Corte del Duca di Ferrara habbiamo visto, dove in luogo separato si nodrivano una gran quantità di Fagiani, e di Galline insieme domesticati. Il che non era anchora incognito alli antichi, percioche appresso Atheneo Polemeo dice. I Fagiani non solo si mandavano à tor da Media, ma le Galline di villa partorendo l'uova concepite dal Fagiano maschio, ce ne davano gran quantità. Primieramente bisogna haver uno Fagiano maschio, e con quella diligenza, che già prima habbiamo narrata, bisogna domesticar con le Galline, dopo cerca di quelle Galline di varij colori, che si assomigliano alle Fagiane femine, e possi ingannare i maschi sotto quella falsa sembianza, rinchiudegli insieme accioche al tempo di primavera cavalchi le galline, e così n'haverai l'uova macchiate di pùti neri: ma più grandi, e più belle. Come l'uova saranno aperte, si nodriscono con la polenta, e di quella specie triangolar di fromento, che volgarmente si chiama fagonitico, mischiato con frondi di appio tagliate minutamente, che di quelle molto si diletta di mangiare, e crescono molto con quelle. Si fa anchora.

'Dalla gallina, e dal colombo, un polcino meschiato.

Sia

Sia la colóba giovane, perche in quella età hà fervente la voglia del lussuriance, & il seme l'avanza molto, che quando invecchiano, sono inutili al coito, le Colombe d'ogni stagion dell'anno usano il coito, e partoriscono, così d'estate, come d'inverno. Io havea in casa mia un Colombo senza moglie, & una Gallina vedova, era il Colombo di grandissimo corpo, e lussoriosissimo, e la Gallina di corpo picciolo, come nana, conversavano insieme, laonde nella primavera avvenne che il Colombo cavalcò la Gallina, la qual al suo tempo partorì l'uova, e covate da lei s'aprirono al suo tempo, e mi fé il pollo meschiato dell'uno, e dell'altro, che haveva i membri del padre, e della madre. La grandezza del corpo, e della testa, & il rostro era di Colombo, i piedi di Gallina, di piuma bianchissima, e crespa, i piedi coperti di penne, e come il Colombo anchor dava voci, il che mi era di non poco piacere, e diletto: ne mai quasi stava in terra, ma sempre, o sopra un letto, ovvero nel seno delle donne, che anche volentieri ce lo tenevano. Ma parmi, che

Il Gallopavone sia composto di Gallo, e di Pavone.

Chiamo Gallopavone, cioè gallina d'India, chiamato così da' Scrittori, perche par che sia composto dall'uno, e dall'altro, e nato da loro, se ben par che habbi più del pavone, che del gallo. Ha la grandezza del pavone, e'l corpo, la vista del Gallo, sopra la testa; e quella di sotto la barba, have parimente comune col Pavone la voce, il spiegar la coda, e la varietà de' colori, il sapor della carne composti dell'uno, e dell'altro, e però non è molto differente la mescolanza dell'una, e dell'altra specie, le quali essendo domesticate insieme in casa la Gallina d'India, e'l Pavone maschio congiungendosi insieme, ne sono nati i Pavoni i più belli, che potessero immaginarsi, havean le penne splendenti di bellissimo colore, i quali di nuovo meschiandosi con i Pavoni, i parti poi quasi tutti divennero di Pavone. Il medesimo potrai far de gli altri.

Come si possano generare i Sparvieri di varie proprietà.

Cap. XV.

DE' Sparvieri addurremo alcune historie delle loro mescolanze, con gli esempi de' quali da te stesso potrai immaginarne dell'altre, emendaremo in loro alcuni vitij, e v'indurremo nuovi habiti da varij loro genitori. E primieramente come può l'uccello generarsi

Teocrono dallo Sparviero, e dall'Aquila.

Gli Sparvieri sono infiammatissimi di libidine, e si meschiano anchora con quelli della specie diversa, come dice Aristotele, si congiungono con l'Aquile, e fanno l'Aquile bastarde. L'Aquile anchora sono lussoriosissime, e se in tutte le specie de gli animali le femine non sempre nel coito sono obediienti al marito, l'Aquile mai ricusano, percioche se ben trenta volte sieno state cavalcate da' maschi, se pur a' maschi gliene venisse voglia usar di nuovo con loro il coito, non per questo lo ricusano mai. Eliano nella specie dell'Aquile chiama i Sparvieri ba-

Rardi Teocroni. Oppiano nelli Iſſeutico lo chiama uccello bastardo, il qual ſi nato dal padre Sparviero, dalla madre Aquila. E una ſpecie di ſparviero luſſorioſiſſimo, che nel tempo della primavera per il ſoverchio coito, così debole diviene, che perduta ogni forza, divien ſoggetto da burla à tutti gli uccelli, che tutti lo mordono, così poi venendo l'eſtate, e ricuperate le forze piglia vendetta di tutti quelli uccelli, che quanti ne può giungere tutti li divora. Sentendo la voce dell'Aquila ſubito vola, e ſi meſchia con quella, quella poi le uova che hà conceputo di ſeme così ignobile, ſi ſdegna di covarle, & accioche non ſe ne accorga l'Aquila ſuo marito, vola lontano da lui, perche egli ſ'accorge che ſia ſtata adulterata, ſe ne vendica in ogni modo, e le ſcacciano poi. Queſte poi nate di adulterio chiamano Aquile marine. Si fa anchora.

Mefcolanza dello Sparviero, Falcone, Aſtore, e Niſo.

Ne ſolamente i Falconi ſi meſchiano fra loro, ma con gli Aſtori, Sparvieri, Niſi, ſpecie d'Aquile, e con altre ſpecie di uccelli rapaci commettono adulterio, laonde ne naſcono diverſiſſime ſpecie di Sparvieri. Oltre à ciò con Falconi peregrini, percioche i peregrini da' padri ſubito ſono cacciati fuori, e facilmete ſi ſparrono fra loro per far preda, e per ira anchora, e quando fra la ſpecie non ſi trovano le mogli, ſubito ſi rivoltano à quella ſpecie, la qual ritrovano più ſimile à loro, e tutto ciò nel tempo della primavera. Laonde quelli, che naſcono di parenti nobili, agevolmente per arte divengono migliori, più che gli ignobili. Ne diſſimilmente.

Da varie Aquile naſcono gli Halitei, Oſſifragi, & Avoltoi.

Plinio parlando de gli Halitei, dice così, gli Halitei nõ hanno la loro ſpecie, ma naſcono dal coito di diverſe Aquile, e quello, che naſcono da loro, hanno la loro generatione ne gli Oſſifragi, da' quali ne naſcono gli Avoltoi minori, e da quelli i grandi, li quali non degenerano, che tolſe da Ariſtotele nel libro delle coſe mirabili. Oppiano dice, che la ſpecie dell'Aquile terreſtri è baſtarda, e però dalli padri, e madri caccianſi da' nidi, e dopò per pietà nodriti da altre ſpecie di animal, così diſprezzando la terra abbracciano un cibo marittimo.

Della meſcolanza de' Peſci. Cap. XVI.

SE diverſe ſpecie di Peſci ſi meſcolino fra loro ò nõ, difficilmente ſi potrebbe conoſcer dall'huomo, per vivere i Peſci ſotto l'acque, l'attioni de' quali non ſi ponno oſſervare, e principalmente quelli, che accadono contro l'ordine di natura. Ma ſe tu conſidererai quello, che habbiamo detto di ſopra, facilmente ſodifarai à te ſteſſo, cioè quelli che ſono luſſurioſiſſimi, che portino egual tempo nel ventre, così la grandezza, e le reſtanti coſe. Oltre à ciò dice Ariſtotele nel libro de gli animali. I ſemi di diverſi peſci non ſi meſchiano inſieme, ne mai è ſtato oſſervato, che diverſe ſpecie di Peſci ſi congiungano inſieme, eccetto, che

Lo Squadro, e la Raja generano il Squadoraja.

Dall'

Dall'uno, e l'altro è fatto il nome Greco Rinobatos. Dal quale Plinio. Diverse specie di Pesci non si giungono insieme. fuor che lo Squadro, e la Raja, dal qual nasce poi un Pesce, che nella parte dinanzi si rassomiglia alla Raja, e però ritiene il nome appresso i Greci composto dell' uno, e dell' altro Squadroraja, e fuor di questo in niuna altra parte si legge altra parola di questo pesce Squadroraja, ovvero da altro autore, che habbi tolto da lui. Teodoro Gaza Rinobato interpreta Squadroraja, e se alcuno non lo volesse credere, lo potrà andar à leggere, ma io l'hò visto questo pesce Rinobato per diligentia di Simone Portio Napolitano Filosofo dottissimo, che scrisse anch' egli de' pesci, e di lui anchor se ne riserva il ritratto, e si ritrova nel Mare nostro di Napoli.

Come si possano produr nuovi, e prodigiosi parti.

Cap. XVII.

I Parti prodigiosi, ò mostri, ovvero aborti si producono dagli animali, secondo i modi già detti, ò per mescolanza de' semi, ò per imaginatione, ovvero per altre cagioni. Della imaginatione ne ragioneremo più appresso; hor ascoltiamo le cagioni che scrissero di ciò i nostri antichi, da quali si generano i mostruosi, e prodigiosi parti, accioche considerati ben quelli, ogni ingegnoso possa da se stesso produr al mondo nuovi mostri. Democrito, come scrisse Aristotele, dalla meschianza di molti semi, quando l'uno è buttato nella matrice prima, e l'altro dopo, e si confondono, e mischiano fra loro, e però nascono di membri discordanti fra loro, come un'huomo con due teste, & animali con molte membra. E però gli uccelli, che con più frequenza usano il coito, più frequentemente producono questi mostri. Ma Empedocle, abbracciando tutte le ragioni che si ponno imaginare, par che habbia detto la verità, perche disse, che ciò avviene, ò per troppo abbondantia di seme, ò mancamento, ò per il principio del moto, ò per distribuirsi in più parti, ò se errando non v'è ne' luoghi dovuti, all' hora generarsi animali mostruosi. Strabone dice dall'aggiungere, ò dal macare, ò dal trasponere, ò dall'insoffiare ciò avvenire. I Medici ne dicono, che proviene dalla matrice, che spesso volte ripiena di fiato si soverta. Aristotele vuole, che ciò accader soglia più spesso à quelli animali, che partoriscono molti figliuoli, e che hanno i piedi più divisi, perche producendogli quasi imperfetti, agevolmente può accadere, che si convertano in mostri, & in quelli per lo più accader suole, che si chiamano matechere, i quali sono quasi mezi mostri, perche col mancarci alcuna cosa, ò coll' haverne alcuna soverchia diventa mostro, e parto contro natura. Ma nel libro de' Problemi, dice così. Gli animali quadrupedi piccioli partoriscono mostri, ma l'huomo, e gli animali più grandi più raramente produr ne sogliono, come i cavalli, e gli asini. Anzi i piccioli animali, come sono i cani, i porci, le capre, e le pecore sono più fecondi de' grandi, perche i grandi non ne partoriscono più di uno per volta. Allhora sogliono generarsi i mostri, quando molti semi si toccano insieme, e si confondono, ovvero uscendo allhora dal maschio, ò quando nel ven-

tre

trè della femina si mischiano, laonde gli uccelli anchora ponno far mostri, perchè fanno le ova col rosso doppio, e i mostri negli uccelli da quei doppj rossi generati sono, come in quelli che fra l'uno, e l'altro sono separati da una certa membrana. La sagace natura nel formar gli animali fa primo quelle membra, che sono principali nel corpo, e fatti quelli, di quella materia, che resta, l'adopra hor più parcamente, hor più abondevolmente, e si serve à suo modo, così alcuna volta venendo manco la materia, ò soverchiandone, vien impedita da ben far le sue operationi, e suole produr quei parti mostruosi, come veggiamo ben spesso nelle cose artificiali, onde hor vedemo i zoppi, e ciechi, che sono i manchevoli, hormaschi, e femine, con quattr'occhi, con quattro braccia, e con altrettanti piedi, e questi sono quando gliene avanza, così quando nella madrice ò per caso, ò per arte, si trovano i semi così mal ordinati, e bñ l'ajuta, e conduce à fine le cose cominciate. Tu dunque che desideri produr alcun mostro, impata da questi essempli, che noi tratteremo di molti principj, e comincia à far quelli, che siano possibili à riuscire, che la natura ci ajuterà, e goderai poi di haver prodotto al mondo cose, che giamai imaginasti, e darai occasione di far cose poi, che faranno più tosto di maraviglie, che cose profane. Si generano dunque gli

Mostri nell'huomo.

O per il coito disordinato, che il feme cada in luoghi non ordinati, overo se due figli generati in una volta s'accostino troppo insieme, ò per la strettezza della matrice, overo se alcune pellicine, che sono nella matrice mezzane tra l'un parto, e l'altro fussero corrotte, ò sconcie, come veggiamo ancora accader i frutti negli alberi, i quali per star alcuni troppo vicini, e stretti da alcuni rami veggiamo le mele attaccate insieme. Scrive Plinio, essendo Consoli C. Lelio, e L. Domitio esser nata una donzella con due teste, con quattro mani, con doppia natura, e poco prima una fantesca haver partorito un parto à quattro mani, & à quattro piedi, quattr'occhi, altrettante orecchie, e la natura geminata. Filostrato nella vita di Apollonio dice in Sicilia esser nato un figliuolo con due teste, & io in Napoli hò visto un figliuolo dal cui petto ne usciva un'altro figliuolo intiero, solo senza testa, perchè dal petto del primo usciva il collo del secondo, e stavano giunti nel ventre, e ne hò visti poi infiniti altri, con quattro mano, con quattro piedi, con sei diti alle mani, e ne' piedi, & in varie forme, il che sarebbe molto lungo, se volessi narrargli. Nel medesimo modo

I mostri nelle bestie

Si veggono. Dicemmo che i mostri per lo più si veggono in quelli animali, che partoriscono molti figli insieme, & hanno i piedi fessi. Nicocreone di Cipra hebbe un Cervo con quattro corna, Eliano vide un bue con cinque piedi; e quel piè che avanzava, usciva dalle spalle, e pendeva, e ch'era ben fatto, e l'ajutava anchora à camminare. Livio narra in Sessa di Arunco esser nato un'agnello con due teste, & in Apoli un'altro con cinque piedi, & un cane con tre, e Rasi scrive haver visto un cane con tre teste, e sono tanti, e tanti, che mi rincresce scrivergli. Ma con più agevolezza i

Mostri negli uccellà

Par che accaggiano, così perche sono più lussuriosi, come anchora, che in un tempo portano molte ova in corpo, tanto che più agevolmente si possono attaccare insieme. Gli uccelli più fecondi sogliono produrre l'ova con due rolli, però Columella, e Portio Greco vogliono con certe cerimonie purgar le case, & i nidi dove habitano, anzi Pistesse galline con solfo, e bitume, reche, e lamine di ferro, o capi di chiodi, o rami di alloro porre ne' loro nidi, e stimano queste cose haver forza, che non naschino da loro questi mostruosi, e prodigiosi parti. E Columella dice. Molti sono fra li strami de' loro letti vi pongono la gramigna, & i rami di lauro, così anchora di agli, con chivt di ferro, le quali cose stimano rimedij contro i tuoni, i quali corrompono l'ova, e da loro poi nascono i polli di varie forme, li quali bisogna ammazzare pria che siano compiti di tutte le parti. Eliano per autorità di Apione così scrive. Regnando Onco, nel mezzo giorno apparve una Grue con due colli, e sotto un' altro Re con quattro teste esser stato visto un' uccello. Impareremo

Come si possa generar un pollo di gallina, che habbia quattro ali, e quattro piedi.
Il che noi have:mo da Aristotele. Le galline fecondissime per lo più sogliono partorir l'ova con due rossi, e questo avviene agevolmente, per stare l'ova strettissimamente accoppiate. S'attaccano insieme, come veggiamo farsi ne' frutti degli alberi, quando stiano troppo vicini insieme, e crescendo non havendo largo s'uniscono, e di due se ne fa uno accoppiato unito, e se avviene che l'ova habbino una certa pellicina, che distingue un rosso dall'altro, di quell'ovo ne nascono due polcini perfettissimi, ma se quei rossi stanno insieme, e non hanno quella pellicina in mezzo, che separi l'uno dall'altro, ne nascono da quelli polcini mostruosi. Per far ciò cerca di quelli ovi che fanno le galline troppo feconde, le quali ova potrai conoscere dalla grandezza, perche sono maggiori dell'altre, e si conoscono anchora, opponendole al Sole, ovvero alla candela, e questi si producono da troppa abbondanza di seme, ovvero dalla meschianza di più semi. Così poi facendole covar da una buona biocca, quando si apriranno l'ova, usciranno fuori i polcini à quattro ali, e quattro piedi, ma con una testa, habbi cura che siano allevati con diligenza. alcuna volta si veggono, e con tre rossi anchora, ma per il più à due, e se ne havessero di quelle à tre rossi, produrrebbono polli à sei ali, e sei piedi, e sarebbe cosa più mirabile à vederli. Ho visto una picciola anitra con quattro piedi, con largo rostro, & acuto, dinanzi nera, dietro gialla, col capo nero, con gli occhi di color di cenere, con un cerchio nero d'intorno al collo, con l'ali, e col dorso nero, coda, e piedi gialli, ne molto distanti fra loro, la qual si conserva in Torga. Non dubito, che non sia generata nel medesimo modo, che habbi uno detto delle galline. Scrivesi anchora esser stato visto un colombo à tre piedi. Di queste sorti di polli così mostruosi, sempre procuro, per mio diletto, farne nascere in casa mia. Così anchora si veggono

Serpi con più teste, e più code.

Scrive Aristotele, che i Serpenti possono nascere con più teste nel modo medesimo. I Poeti cantano la Hydra Lernea trofeo del combattimento di Hercole, e così anchora gli altri antichi inventori delle favole, e sò che niuno dubitarà cotal fingi-

ingimento esser nato da simili mostri, che si veggono ogni giorno ne' Serpenti. Mentre io scriveva queste cose, è stata vista in Napoli una vipera à due teste, e viva, che moveva l'uno, e l'altro capo, & havea le lingue partite in tre parti. Hò visto anchora molte lucertole à due, e tre code le quali l'ignorante volgo cerca avidamente, dandosi ad intendere falsamente, che siano favorevole al giuoco, ne è possibile immaginarsi, che possino esser nate altrimente, che dalle ova à due rotli.

Come con altro modo si possano produr mostruosi parti.

Cap. XVIII.

Possiamo noi produr i parti, come vògliamo mostruosi, e cò altra arte di quella che havemo prima narrata, percioche come possiamo produr i frutti di quella forma, che noi vògliamo, facendogli crescere in vasi di quella forma, come le cotogna in forma di testa d'huomo, i cocomeri in forma di Serpente, accomodando d'intorno i frutti le forme cave, il simile può accadere ne i parti degli animali. Et il modo Hippocrate lo dimostra nel libro dell'aere, acqua, e luoghi, come fanno coloro, che habitano in Fasi, che hanno i capi più lunghi del giusto, per non trovarsi gente, che habbia simili capi. Dal principio l'ufanza ne fù cagione, per haver queste sorti di teste, hor la natura istessa s'è accommodata con l'arte, perche si stima appresso loro esser cosa molto generosa haver il capo lungo à quel modo, e di quell'ufanza, questo fù il principio. Subito ch'è nato il bambino il capo ancor tenerello, e molle, lo stringono con le mani, e lo costringono à forza à crescere in lùgo, anzi lo stringono con ligami, e lo legano con istrumèti à ciò accommodati, accioche i capi non crescano rotondi, ma crescano in lungo, la qual ufanza è stata di tanta forza, che restasse così quella figura di capi, poi col tempo la natura da se tal gli hà prodotti, che non è più bisogno stringerli al primo modo. Per proceder il seme dell'huomo da tutte le parti del corpo, dagli huomini sani, vien sano, da infermi infermo, così da calvi, se ne generano huomini calvi, e da quelli che han gl'occhi bianchicci, pur quelli con occhi simili, e per lo più un torto, e stroppiato, un torto genera, e con la medesima ragione possiamo considerer l'altre cose, perche non possiamo considerer che da loro, che hanno i capi lunghi, non possono generarsi pur huomini con i capi lunghiissimi, ma al tempo nostro non nascono con teste così grandi, poiche per trascuraggine di quelli han lasciato l'ufanza di così accomodarli; così volendo noi generar un cagnuolo à due piedi, come habbiamo visto alcuni saltainbianchi, che li portano attorno, poco dopè, che seno nati, li tagliano i piedi, e li medicano poi con diligenza, che guariscano, poi facciamo che si giungano con le femine di quella razza, e se i figli, che nascono non seno à due piedi tagliarli di nuovo, facendo tanto così, che ne facciano la specie. Così le commari assistenti al parto, accomodano i nasi schiacciati à i bambini natidi fresco, e li riducono à quella forma che vògliano, maneggiandogli, & accomodandogli ben spesso.

Della

*Della maravigliosa forza dell' imaginatione , e come si possono
generare varij parti. Cap. XIX.*

PLUTARCO in quel libro del consenso de' Filosofi, scrive che Empedocle disse, che tali si partoriscono i figli, quali si veggono nel punto della loro conceptione, perche quelle donne, che spesso volte mirano statue, le quali si togliono diletto, in mirarle, haver così prodotti i loro figli. Hippocrate volendo honorar la fama di una donna, che havea fatti i figli assai lontani dalla effigie de' suoi genitori, disse esserne stato di ciò cagione la pittura, la quale stava attaccata nella sua cameretta. Quintiliano difende un'altra donna con la medesima ragione, la quale essendo ella bianca, havea partorito un nero Etiope, e giudicato da tutti figlio del suo schiavo. Narra Damasceno una donna haver partorito un figlio tutto pelofo, e volendo ricercarne la cagione, vede l'immagine di San Giovan Battista tutto hirsuto, che stava ritratto nella sua camera. Heliodoro fingela sua bellissima historia da questo principio, che la moglie del Re di Etiopia partorì Charichia sua figlia bianca, per esser nella sua camera, dove col Re giaceva, la favola dipinta in un quadro di Andromade. Letto habbiamo le donne pur haver prodotto i figli con le corna, per haver havuto dinanzi à gli occhi il quadro della fabula di Atteone con le corna in testa, quando giacevano con i mariti. Veggiamo ogni giorno figliuoli con le labra aperte, e l'han prodotti così le madri, perche, mentre erano pregnemiravano con diligenza le lepri. Grande è la forza dell'affetto dell'animo, e la forza della fissa imaginatione, ma è maggiore quando l'animo è rapito nell'eccesso, à pena si può capire con l'imaginatione. Quando le donne son gravide, & havendo grandissimo desiderio di alcuna cosa, quel continuo pensiero, e quella imaginatione altera gli spiriti interiori in modo, che quella cosa desiderata, e fissa nella imaginativa, si dipinge, quella muove il sangue, laonde nella tenerissima materia del bambino si dipinge l'immagine della cosa, così il parto si dipinge in perpetuo delle macchie, e de' varij segni; se non si sodisfà di quel desiderio. Laonde i sperimentatori delle cose non senza cagione han ricercato, che così nascono segnati i parti, comes'imaginava l'anima, e principalmente nelle principali attioni, come nel congiungimento col marito, nel buttar del seme, & altre attioni; e però l'huomo perche hà l'imaginativa così veloce, e la prestezza dell'anima, e la varietà dell'ingegno suol segnar nel parto assai segni, e di molte forme, e però si trovano gli huomini di più forme differenti, che in tutte le restanti specie degli animali. Perche gli altri animali hanno sempre un'animo fermo, sempre partoriscono i figli à loro simili nella loro specie. Questa forza dell'anima nostra, e della imaginatione molto ben conobbe Giacob, come ne fan fede à noi le lettere sacre. Perche

Generar le pecore di varij colori

Volendo, fece di modo, che vorrei, che così facessero tutti quelli, che vonno produrre un simil effetto. Egli tolse le verghe, e le pertiche di pioppo, e di mandorlo,

K

edi

e di quelle, che facilmente si potevano discorzare, e scorzare, & in alcune parti lasciate le scorze, & alcuna volta i cerchi, e così in varij segni distinte di bianco, e di nero, come spoglie di serpi, le accommodò ne' canali dove andavano a bere, e ne' paschi, e ne' prelepi, dove albergavano le greggie delle pecore, accioche congiungendosi insieme, e volgendo gli occhi intorno, non vedessero altro, che quelle verghe, accioche i figli che partorissero, fossero così macchiati, e di passo in passo i bianchi velli della lana fossero intramessi di nere macchie, cosa molto gioconda à vederli. Hor questi dopo nati, separando tutti gli altri, che non furono così macchiati, lasciavano i macchiati nel cospetto di quelli, che cavalcavano le mogli, acciò che le moglie, havendo sempre quelli macchiati dinanzi à gli occhi, facessero i figli anchora così macchiati. Già havemo parlato degli animali coperti di lana. Ma se vorrai che tutte le pecore, ovvero

Cavalli nascono di varij colori

Questo molto vale ne' Cavalli, e questo osservano tutti quelli hanno un tal pensiero di condurre le cavalle al marito, che cuoprono le stalle, dove si cavalcano le giumente, di tapeti, e di panni tutti di varij colori, laonde ne nascono da quelli i cavalli pomati baij, e di diversi colori. Absurto l'insogna di un'altro modo. Il qual cuopre la giumenta di qualche colore, quale desia che sia ne' suoi figli, percioche quel colore che li pongono innanzi gli occhi, di quel colore verranno i figli, che nasceranno, perche cavalcando il cavallo la femina, di quel colore, che si pascerà gli occhi in quel punto, di quel medesimo colore darà i suoi figli, e così farà vario il color delle spalle, e di tanti diversi, di quanti nel coito ne guardò, e per lo più tutti riescono di variati colori. Oppiano ragiona della medesima cosa, nel quinto libro della caccia.

*E si può anchor nel ventre della madre
 Variar il polledro di colori,
 Tanta è la forza dell'humano ingegno,
 Che quei color che vogliono nel corpo
 Variar del polledro, quando avviene
 Che chiuso sia nel ventre della madre.
 Quando di ardente amore ella si bruscia,
 Et al cupido sposo ella è sfrenata
 Gli dipinge il pastore il collo, e'l tergo
 Di color variati, e la conduce
 Dinanzi al suo magnanimo marito,
 Onde egli ardente della moglie tutta
 Dipinta, entra nel letto divisato
 Con gridi allegri, e con spumose labbra,
 E gli scorre il fervor per tutte l'ossa
 Abbraccia con desio la cara sposa,
 Così lo lascia libero, & ei corre
 A poder de' venerei abbracciamenti,
 Allhor la madre partorisce i figli*

Di

Di quei color, che havea dinanzi il padre.

Che i Pavoni diventino bianchi.

Erano primieramente in Colonia rarissimi i Pavoni bianchi, che tutti come cosa rara la stimavano, e maravigliosa; ma dopo, che da i mercadanti di Norvegia, ve ne furono portati in copia, che dopo che vi fur portati de gli altri di varij colori, tutti al fine divennero bianchi, percioche mentre i maschi in quell'aria covavano l'ova, havevano sempre dinanzi à gli occhi quei monti bianchi coperti di neve, animandosi quelle ova, tutte producevano i polli bianchi. Il medesimo vogliamo che si facci di tutti gli uccelli, purchè l'uccelliere, e le gabbie dove stanno rinchiusi, e i loro nidi si biancheggiano di bianca tonica, ò si cuoprano tutte di bianche lenzuola, ò di altri velami, ò sieno ristrette in gabbie, accioche non possino partirsi da mirar sempre cose bianche, così congiungendosi con i maschi, e covando l'ova, partoriranno i figli bianchissimi; ma se vorrai

Che naschino i colombi dipinti

Usa la regola imparata da Oppiano, nel tempo, che i mariti baciano caramente le mogli, e si accomodano à gli affalti di venere, colui che hà pensiero delle Colombe, habbi vesti di porpora, e di varij colori, e le accomodi dinanzi à gli occhi loro, le quali mirandole con piacere, faranno i figli de' medesimi colori.

*Queste cose fa bene, e le fa spesso
L'astuto cacciatore, il qual ha cura
Del cacciar, de gli uccelli egli con arte
In diversi color muta i colombi
Dinanzi à gli occhi lor pone le vesti,
E i tapeti di rossi, e bei colori
Così gli innamorati empiedo gli occhi
Di quei color, quando di lor si gode
De' medesimi color genera i figli.*

Come i cani nascono lanosi.

Perche così le donne desiano i loro cagnuolini, ne' letticiuoli dove giacciono, e si godono, e versano continuamente, quei cani sieno di pelle di pecora coverti, e così i letti, le quali havendo sempre dinanzi à gli occhi, producono i figli con le giubbe lunghe come i Leoni. Ho inteso questo secreto essere stato trovato à caso, che giacendo una cagnuolina continuamente sopra una pelle di pecora, nel partorire fece i figli così lanosi, come una pecora, e così gli altri da quella divenne la specie de i giubbati.

Produr i porci, e le pecore bianche.

Quando i porcari, & i pecorari facevano i letti, e le mandre alle greggie di questi animali, tutti erano biancheggianti, ovvero ornati di panni bianchi, così i porci, e le pecore nati in quei luoghi bianchi divennero.

Che le donne partoriscono bei figliuoli. Cap. XX.

DElle cose, che habbiamo dette di sopra, ciascuno potrà queste cose medesime ridurle nella generatione humana, e così potremo produr bei figliuoli, anzi dicono i Scrittori, che questi modi di produrla caso sono stati trovati, onde vorrei, che si dovessero tener bene à mente, e quello che importa il tutto, che nelle camere de' Principi, e de' gran Signori, e nelle maggiori prospettive della casa si dovessero tenere imagini di Cupidini, di Adoni, e di Ganimedi, ovvero si facessero di materia solida, accioche dandosi opera all'esercitio di Venere, le mogli haveessero dinanzi à gli occhi, e nell'animo quelle bellissime imagini, anzi vorrei che le gagliardissime imaginationi se le fissassero ben nell'anima, e poi essendo gravide pur andassero imaginandosi quelle pitture, così quei già concepiti, riteneranno quelle imagini, le quali haveano sempre immaginate, ne poco importerà questo. Havendo io molte volte detto ad una Signora questi precetti, la qual molto desiderava partorir bei figliuoli, subito si locò in sua camera un bambino di marmo bianchissimo, & intagliato da un' eccellente artefice, perche desiava haver un figlio di quelle fattezze, la quale havendolo sempre innanzi gli occhi, e nella concettione, e mentre lo portò in ventre, e così essendo nato poi, me lo mostro, grassetto, e benissimo fatto, simile al simulacro di marmo, ma così pallido, che imitava il marmo nella forma, come nel colore, e conobbe esser vero quanto io gli dissi. Alcune altre si sono lodate dell'artificio, essendole riuscito, come io le diceva. Oppiano pur parla di questo effetto.

*Pure i Lacedemoni usurpan sempre
 Quando veggon le mogli, che han desio
 De' Venerei piacer, dinanzi à gli occhi
 Pongon pitture de' più bei figliuoli,
 Ch'habbi la gioventù giamai prodotti,
 Nereo, Narcisso, & il guerrier Giacinto,
 E quei giovani anchor, che san di volto,
 E di membra decori, ei de' più belli,
 Qual fù Apollo Timbreo, che havea le chiome
 Coronate d'alloro, e qual fù Bacco,
 Che in vece di ghirlanda havea il diadema
 De Palma vite circondati i crini,
 Che mentre contemplando le pitture
 Stan di Lacedemonia le donzelle
 Fanno simili à lor leggiadri i figli.*

Qualmente si possono generar maschi, ò femine.
Cap. XXI.

Empedocle disse i maschi, e le femine generarsi per la calidità, e per la frigidità, e di quà viene, che si dice, i primi maschi anticamente essere nati al Meriggio, & all'Oriente, e le femine al Settentrione. Parmenide dice al contrario i maschi esser nati nel Settentrione, perche sono più densi, e più sodi, & al Meriggio le femine, come cose più debboli, e più aperte. Hipponace dice esser secondo il seme se fusse più unito insieme, e più gagliardo, ovvero sì liquido, e languido nascer i maschi, e le femine. Anaxagora, e Parmenide, che il seme che usciva dalla parte destra dell'huomo, andar nella destra parte della matrice, e così quello, che si parte dalla sinistra, andar nella sinistra, che se quel buttar del seme andasse al contrario di quel che s'è detto, nascer le femine. Leucippo per la immutation delle parti per le quali l'huomo ha la verga, la femina la vulva. Fin qui Leucippo. Democrito le vicendevoli parti, si toccherà dall'uno, e l'altro, e quando è particolare, generarsi qual più si prevaglia dell'uno, e dell'altro. Dice Hippocrate: se veramente il seme genitale prevalerà, si genera il maschio, se prevale l'alimento la femina. Ma tutti i Medici dissero il destro lato essere caldissimo, laonde se il seme dopo buttato si ritenerà nella parte destra, concepirà maschio, nel sinistro la femina, e questo si può per esperienza vedere ne gli animali, che fanno molti figli, perche se aprirai per mezzo una porca pregna, troverai nella parte destra i maschi, nella sinistra le femine, però comandano alle donne, dopo che havranno ricevuto il seme virile voltarli alla parte destra, onde legando il destro testicolo del montone, non generar altro che femine, come scrisse Plinio. Il toro dopo che harà cavalcato la giovenca, da certi segni si può conoscere se harà generato il maschio, ò la femina, perche se cade dalla destra parte è cosa chiara che harà seminato il maschio, se dalla parte sinistra la femina. Laonde gli Egittij, volendo significar una donna, che habbi partorito la femina, dipingono uu toro, che mira la parte sinistra, se il maschio il toro, che volti al destro. Ma se tu desideri, che quello che nasce sia maschio, nel tempo del coito cò un ligame lega il sinistro testicolo, se vorrai femina, lega similmente il destro, come narrano Columella, Africano, e Didimo. Ma perche nelle greggi grandi, e molto faticoso il far questo, tentiamo far il medesimo per altri mezi. Nel spirar di Aquilone si concepiscono i maschi, nell'austro le femine, da Plinio. La forza del vento Aquilone è tanto grande, che quella forza, che non fa far se non femine, la muta, e le fa produr maschi. Bisogna guardar all'Aquilone, quando si cavalcano le femine, quelle che si cavalcano la mattina producono maschi, se lascerai, che si cavalchino la sera, non soffriranno. Aristotele che seppe molto della natura delle cose, al tempo che si menano al coito le cavalle, vuol che si osservino i giorni secchi, & il fiato Settentrionale, che il gregge pascoli contro il vento, e mirando à quel luogo, si lascino cavalcare, ma havendosi à generar le femine,

no, che ricevino i fiati australi, accioche con la medesima ragione adoprino le matrici. Il medesimo disse Columella, & Eliano. Quando dopo il coito il maschio si rivolterà al vento Africo, sappi, che harà conceputo femine, Eliano, Plinio, Africano, e Didimo. Si generano anchor maschi, e femine per virtù, così dell'acque, come de' pastori, perche l'acque fanno, che si generino femine, e maschi. Non molto lontano dalla Città Panensia è un fiume chiamato Milico, e dopò quello un'altro chiamato Ezaradio, di questo bevendone gli animali al tempo della primavera, dicono che partorisca maschio, per la qual cosa i pastori sempre scacciano, e conducono le pecore nell'altra parte, come disse Pausania nell'Acaica.

Di varie esperienze di animali. Cap. XXI.

CI avanzano alcuni esperimèti d'animali nõ da disprezzarsi, ne men piacevoli, i quali accioche non s'habbino à cercarsi in altro libro, sono stato di parere portargli in questo luogo. E primo

Come si faccino le macchie bianche ne' cavalli.

Ne'libri de gli abbellimenti de' cavalli si tratta, come s'habbi à far per far nascer i peli bianchi ne' cavalli. Perche sogliono questi venditori di cavalli far macchie ne' cavalli, cioè nella fronte, nel piè sinistro, e nella mano destra per ingannar coloro i quali s'imaginano da questi segni conoscer i costumi, e le qualità de' cavalli, la qual esperienza l'have imparata il caso, perche quando per alcun caso si discuoja la pelle al cavallo in alcun luogo subito vi nascono in quel luogo i peli bianchi, onde quei che vogliono che vi nascano quei peli bianchi, ne radono prima i peli, poi feriscono la pelle, che così nasceranno bianchi.

Ma Oppiano fa il medesimo effetto con il fuoco.

*Fan nella pelle de' cavalli in tondo
Le macchie, e appajon nella negra pelle
Biancheggianti le macchie di Pantera.
Così fa il cavallar quando egli cerca
Far il medesimo va bruscando i peli
Con l'infocato ferro nella pelle,*

Ma al contrario poi se ti piacerà.

Far che nascano i peli al cavallo del medesimo colore dove è stato discuojato.

Tiberio l'insegna à far nel medesimo modo, toglie due sestarij d'orzo pisto, e giungevi spiuma di nitro, e con un poco di sale fa pani, poi lo poni nel forno, fin che diventi carbone, dopo pisti, e ridotti in polvere, meschiandovi ogliò, v'ongendo le cicatrici delle ulceri, e fa ciò per venti giorni. Ma la cagione perche spargendo la farina d'orzo nelle cicatrici facci cotal effetto, che i peli non nascano bianchi, ma simili al color

loro degl' altri, Afrodiseo dà ragione, perche l'orzo hà forza di discutere, e di purgare, annetta, e consuma l'ecremento della pituita, e tutta quella materia vitiosa, che l'ulcera havea in se raccolta per l'infermità delle membra. Ne lascierò di dir un' esperienza da beffe, Che

I Buovi mostrino una falsa grassezza.

Se ad alcun Bue vecchio aperta la pelle sotto la coscia gonfierai con una canna, e legherai che il fiato non esca fuori, e gli darai da mangiare, lo farai grasso. Possiamo col bere

Tingere le pelli delle pecore di vario colore,

Eliano dice, che il fiume Cratere manda un'acqua, che il color bianco induce, che le pecore, e le vacche, e tutti i quadrupedi, come dice Teofrasto, bevendo di quello, da nero, o rosso, che sia lo fa divenir bianco. I buovi in Euboja quasi tutti son bianchi. Le diverse qualità dell'acque che si bevono, fanno diverse mutationi nelle pecore, il che avviene, dalla natura, e dalla forza de' fiumi in ogni tempo quando si cavalcano insieme. Si che di bianco si commutano in nero, & al contrario di bianco in nero si muta, le quali mutationi avvengono così nel fiume Anandro, come nel Tracio. In Troja il fiume Scamandro con l'acque sue fa le pecore divenir bionde. Possiam' ancor da' segni del corpo

Sapere di che colore hanno da esser i figli, che nasceranno.

Per sapere i colori de' musi, che haveranno da nascere, ci giova molto mirar il color de' peli delle palpebre, e dell' orecchie, quantunque sia d'un medesimo colore tutto il corpo, quanti colori vi si vedranno, di tanti colori diverranno. Columella dice, che i figli che nasceranno, saranno di quei colori nelle pecore, che si vedranno sotto la lingua de' montoni, le vene o bianche, o nere, e di quel colore che saranno quelle vene, di quei colori le lane, e se le vene saranno di più colori, le lane saranno variate: da Aristotele, da Democrito, e da Didimo. Ma come possiamo

Conoscere il pollo, che ha da nascere se sia maschio, o femina dal nuovo.

L'impareremo da Aristotele, quando l'uovo farà rotondo, nascerà maschio, se lunghetto femina, la ragion che ne assegna è, che nell'uovo rotondo il calor stà più in se raccolto.

Che l'uccello l'accompagni sempre.

Hor narreremo una amicitia, ch'ebbe una pica con un mio conoscente, il qual havea ridotto una pica non solo in sua amicitia, e compagnia, ma in una servitù estrema, che non solo li volava intorno tutto il giorno, ma stava sempre appresso di lui il giorno, e la notte. L'artificio fù tale. Quando ella era ancor senza piume, li tagliò la parte inferiore del becco infino alla gola, che non poteva mangiare, se non la cibava con le sue mani, laonde quando egli mangiava, ella subito volava sopra la mensa, e cantando li faceva una musica, che non era cosa, che si udisse, o dicesse in casa, ch'ella non lo riscrisse, che non solo le voci, ma imitava quasi l'humane attioni, come fu fatta grande la lasciava andar libera dove vol-

va,

va, ma sempre all'ora del pranzo, ò della cena ella sene tornava à mangiare. Accascò che l'amico bisognò partirsi da casa, & andar lungi per spatio di quindici giornate, ella l'accompagnò per tutto il viaggio, hor volava un poco innanzi, poi sopra un ramo l'aspettava finche egli giungesse, alcuna volta volava sopra il cappello, ò le spalle, & ivi si riposava, hor quando egli passava innanzi, ella si riposava, poi con un volo giungeva, e con allegrezza, e canti se l'accompagnava, la notte dormiva nel suo letto, godendo della sua compagnia, ma della trasmutazione di tutti gli animali sia detto à bastanza.

Il Fine del Secondo Libro.



DELLA

31

DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Terzo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna i precetti dell' Agricoltura , e come si possano
meschiare, e produr nuove piante .

P R O E M I O .



*l*à havemo à pieno raccontato le varie generationi delli animali, hor: restano quelle delle piante, le quali con una guadagnevole giocondità, e con una portentosa bellezza tirano a se gli occhi, e gli animi di chi le contempla. Queste apportano più di guadagno, e da queste prouve il Mago potrà parer più maraviglioso, perche l'usura, che si fa con la terra, è la più ricca, e la più honesta, e san- ta di quante se ne trovano, e la terra non invecchia mai, nè si stracca di partorire, in ogni luogo da se stessa produce, e per pro- dur soverchiamente esinanisce se stessa, ne si vede mai satolla di ricever nuovi semi, e di produr nuove piante, fecondissima di parti perpetui, e se ben la natura in tutte le sue cose è stupenda, e maravigliosa, nel produr de' frutti ella vuol mostrarsi più mirabil di tutti. Nel Libro passato negli animali era una sola specie di coito, qua il coito delle piante è quasi infinito, che non solo ogni albero, in ogni albero si può inserire, ma un solo albero riceve in se il congiungimento, e l'adulterio di tutti. Le diverse specie di anima- li, non così agevolmente si meschiano insieme, nè così agevolmente si ponno giungere gli animali di lontani paesi, nelle piante tolta via ogni malagevolezza, si mandano gli ram- metti, e si trasmettono in lontani paesi, e quando sarà bisogno con ogni poca di diligenza infino all' Indie, e se la carestia dell' acque era cagion sola di congregar tante specie di animali per congiungersi insieme, & apportar nuovi parti, qui in Italia dove è perpe- tuo temperamento dell' aria, perpetua Primavera, il Ciel sempre benigno, la terra fe- conda,

L

ronda, e molle, tal che alle forastiere piante, ella dà volentieri ricetto, & alloggiamento amico, che si può dir madre di tutte le piante, e nodrice di tutti, e con la sua mai satolla fecondità, con la benignità della sua natura sempre si veggon varij, abondevoli, e nuovi frutti, e non mai visti, nè imaginati à i primi secoli. Oltre à ciò di questi si può con più verità scrivere, e vedere l'esperienze, perche l'habbiamo sempre dinanzi à gli occhi, e possiamo con più commodità contemplare i loro progressi. E se gli antichi nostri hanno ritrovate alcune cose nuove, noi aggiungendo alle cose ritrovate dal loro, ne aggiungeremo, e più assai, e più maravigliose, e gli avanzaremo di gran lunga, dimostrandone ogni giorno à noi il caso, la natura, e l'esperienza, cose nuove. Scrive Diodoro, che al principio la vite non era altro che uva sola, e selvaggia, hor da Bacco solo coltivata, mutando la condition della terra, l'inclinatione del Cielo, l'industria del cultore è variata in tante specie, che voler raccontar le sue varietà, giudico che sia opra di mente non sana, ne ci apporta utilità alcuna in raccontarle. La natura ci produsse un sol pero, hor sono tante nobilitate da' nomi de' loro cultori Decumiane, Dolobelliane, & altre, che furono di Dicumio, e Dolobella. Il medesimo giudichiamo de' fichi, che vi sono le Livie, e Pompejani, di Livio, e Pompeo. Et il melocorogno in quante varietà hor è mutato? Che da Mario siano chiamate le mariane, da Manlio le manliane, da Appio, Claudio, Cestio, Appiane, Claudiane, Cestiane, la cui varietà hà fatti eterni i loro nomi? che diremo delle cireggie ritrovate à tempo di Plinio, che de' cedri? (he à tempo di Teofraſto, è degli avi di Plutarco, e di Plinio, come scrive Athereo, che non si mangiava per la sua grandissima acrezza, e da Palladio poi furono mutate le sue midolle in dolce? Che diremo del noceperſico, e dello mandorlo perſico frutti non visti da' nostri antichi, i quali hor con tanta maraviglia, e stupore, e giaccondità si mangiano? Che de' fiori, de' garofali? Che per opra della cultura son fatti di più numero di frondi, e più odorati, e degli altri frutti, e fiori, di che n'è sparso tutta la nostra opera, & i giardini di Napoli ne sono tutti pieni, che gli horti Hesperidi, di Alcino, di Semirami, ò gli Pensli horti di Memfi, non gli havremo da invidiare. Ma cominciamo l'istoria con le più brevi, e chiare parole che possiamo.

Come si possano generar nuove herbe con la putrefattione. Cap. I.

PER servar l'ordine, che havemo cominciato da principio, havendo detto che si potevano generar nuovi animali con la putrefattione, così anchora dimostreremo, che da per loro istesse si possono generar nuove herbe. I nostri antichi, senza alcun dubbio sono stati di parere, che dalla mescolanza dell'acqua, e della terra si possano generar nuove piante, e che particolari luoghi possono generar particolari herbe. Dicemo per parer di Diogene, che dall'acqua putrefacendosi, e mescolandosi in un certo modo con la terra, potevano produr piante. E Teofraſto hà scritto, che le pioggie fanno certe putrefattioni in terra, e certe mutationi, delle quali si potevano nudrire, e produr nuove piante. Il Sole riscaldando, & essiccando, e la terra commossa, sogliono sempre produr quelle herbe, che sono familiari, e solite di quei luoghi, Nell'Isola di Candia in qualunque luogo

luogo alcun zapperà la terra , se non vi pianti alcuna nuova pianta , subito nascerà un cipresso, e crescer molto, e nelle biade mezze putrefatte se le zapperai subito nascerà il tribolo . E così anchora esser nato in Libia il lasere da una certa pioggia di pece, e grassa, nascerà subito l'herbe, che vi furono da prima . Plinio dice, che le acque che piovono da Cielo, sono cagione, che nascono da terra tutte le cose, e le piante ancora, veramente per mirabilità della natura, e molte altre cose, le quali habbiamo raccontate nella Fisognomonica . Et io hò esperimentato più volte la terra cavata dalle più cupe parti de' pozzi, e di profondi fondamenti delle case, riposta in vasi, & esposti al Sole, haver generate varie sorti d'herbe; così per scoprire le meraviglie della natura, come per pigliarmi piaceri di quelle, hò ricercato da varij luoghi, varie sorti di terre, e riposte in vasi, & esposte al Sole, & alla ruggiada, & irrigandole continuamente con leggiero spargimento di acque, m'accorsi che dalle terre più delicate, e sottili, nascevano herbe, che costavano di foglie piccine, e secche, e di sottili gionchi, in vece di gambi, & intagliate le foglie con più delicate intagliature, così delle terre aspre, e dure, pumicose, delicate, lignose, e con molti profondi intagli le fronde incavate . Nel medesimo modo, havendo raccolta l'herba da luoghi ombrosi, & acquosi, e da sassi che scaturivano acque, haver generate herbe di color verdegajo, con le frondi succole, e carnosì, come sono i cotuledoni, portulache, semprevive, & i telefij . Habbiamo anchora esperimentato togliendo delle terre portate da lontane parti, de' quali i naviganti si erano serviti per favorre di navi, haverno prodotte varie herbe, che appena si conoscevano . Finalmente da radici, e da cortecce putrefatte, e da semi pisti sotterrati, & adacquati, e de' loro decorti, habbiamo quasi prodotte le medesime herbe, come dalle radici delle quercie il polipodio, il driopterij, la lonchiti, e havevano il medesimo volto, la medesima statura, e sembianza . Che dirò delle varie specie di fonghi, e di tartufi che habbiamo prodotti? Di quante erano . le varietà delle cose si putrefanno tante varie di loro specie si generavano, le quali io l'havrei qui dimostrate, se l'havesse potute ridurre à regola, ovvero fussero nate quelle Piante, le quali io haveva costituito, che fussero nate: ma nascevano altre cose di quelle che io proponeva . Ma se piacerà à Dio, à soddisfazione de' curiosi, per diletto, per speculatione, & utilità un giorno le scriveremo, che per hora non posso mandarlo ad effetto per i grandissimi travagli de' fastidij domestici, delle liti, e della vecchiezza, m'è vietato poterlo fare, scrivendo queste cose così alla sfuggita . Ma veggiamo

Come si possano produr fonghi .

Dioscoride, e gli altri hāno scritto la corteccia del pioppo bianco, e nero tagliato in picciolissimi pezzi, e seminato ne' solchi letamati, che producono fonghi tutto il tempo dell'anno . Et in altri luoghi, particolarmente nascere in quei luoghi, dove si trovi alcun ferro ruginoso, ò alcun panno fradiceio, e se per caso nasce vicino alcuna caverna di serpe, ò arbori velenosi, che nascono velenosi . Ma Tarentino l'insogna più particolarmente . Se nella radice di un pioppo nero, tagliato in minute parti lo inasserai con acqua dove sia dissoluto il fermento, subito nascerà i fonghi di pioppi . Aggiunge anchora . Se un campo sopra un monte pieno di molte canne, arbuscelli, e frutici: quando vedrai che il Cielo stà per piovere, si

bruggi, nasceranno naturalmente da se molti fonghi. E se per disgratia dopo abbruciati i virgulti non seguitasse la pioggia, se ben par che voglia piovere, lo spruzzerai d'acqua aspergendo, & imitando così la natural pioggia nasceranno subito i fonghi, ma per non haver havuta la pioggia naturale faranno un poco più cattivi, percioche i migliori, che nascono di questa specie sono quei, che si nodriscono di ruggiada. Seguiremo ad insegnare

Come si generano gli asparagi.

Scrive Didimo, se desideri che nascano molti asparagi, pista sottilmente molti corni di montoni selvaggi, e semina quelli ne' solchi, e poi inacquali. Alcuni scrivono cose molto fuor di ragione. Se torrai le intiere corna di montoni, non piste in minute parti, ma le perforerai, e le planterai, produrranno gli asparagi. Plinio dice, che dalle corna d'ariete piste, e sotterrate nascano gli asparagi, se ben pare à Dioscoride, che sia falso. E se ben da noi fatta l'esperienza molte volte, non mi sia successo vederli, habbiamo nondimeno inteso da molti amici, da quello tenerume, che stà dentro il corno degli montoni sotterrato, produr gli asparagi. Da' medesimi anchora m'è stato detto.

L'Hedera nascere dalle corna de' Cervi.

E ciò havendo letto in Aristotele agricoltore, se ben mai hò havuto occasione poterne vedere l'esperienza, havemo nondimeno letto appresso Teofrasto nelle corna di Cervi per esser cosa impossibile immaginarsi, che in quel luogo vi sia stato portato il seme dell'Hedera, nè paranchora possibile haverse il Cervo fregato le corna in alcuna Hedera, & haverne preso alquanto della radice, la quale attaccandosi in quelle parti molli, e che agevolmente si putrefanno haver appreso, e germinato. Ma se queste cose son vere, come veramente elle sono: da varie corna di animali, niuno negherà, che non possono generarsi varie herbe. Così dalle putrefatte cortecce degli alberi vecchi, e rami

Generar l'Hifear, e'l Polipodio.

Varie sonol'herbe, che si generano, come l'Hifear, lo steli, le quali nascono nell' abete, e pino, & altri alberi, perche in quelli luoghi un certo humor stemmatico, e cattarroso si putrefa, il qual dall'abbondanza vien fuori della superficie del tronco, e de' rami, & ivi ritrovando alcuna putrefattione, e dal Sole riscaldata, facilmente generarsi una simil herba.

Come si mutino le piante, che passino da una forma in un'altra. Cap. II.

IO non giudico, che sia altro il far cose maravigliose, che trasformar una cosa in un'altra, o far alcuna cosa, che par che sia contro il solito della natura, però narreremo quelle regole, con le quali si possano far queste cose. Noi possiamo far con una sorte di culto, o per negligenza usata far ch'una pianta venghi à mancar à poco à poco dalla sua natura, e passar in un'altra specie, e sforzarla che non solo degeneri del colore, sapore, grandezze, e forma, il che avviene agevolment e alle piante tralasciate, & abbandonate di culto, le coltiverai, o le coltiva-

tivate abbandonerai. Oltre à ciò tutte le specie degli alberi hanno le sue regole da coltivarli, perche altre nascono di seme, altre di tronco, ovvero radice di piantate, ò di cima, laonde se quelle piante, che solite sono piantarsi di radice le planterai col seme, ovvero quelle di seme piantar si devono, le planterai di cima, ò col tronco, nasceranno veramente da loro altre cose, che nascer dovevano; come ne insegna Teofrasto. Così anchora mutando il sito, cioè il Ciclo, e la terra, si viene à mutar ogni cosa, e si farà nascere un' arbore, che muterà la sua figura, e la sua faccia, che parerà un'altra, delle quali cose ne sono pieni tutti i libri, che parlano delle cose di agricoltura, e di questi ne porteremo alcuni essempli. Se vorrai

Che la vite bianca, ò nera diventi nera, ò bianca.

Semina il seme della vite domestica, che nascerà selvaggia, e di frutto nero, e così al contrario seminando i semi della vite nera diverrà bianca, come anchora Teofrasto ne insegnò, perche sappiamo per certo, che la vite non si semina col seme, ma con la radice trapiantandola, ò col magliolo, ò col tronco giovine, e quella è la sua vera generatione, laonde se diversamente ti porterai da quello, che comanda la ragione, ti verranno cose diverse, e contrarie. Nel medesimo modo

La fico bianca diventi nera.

Percioche nulla specie di fico si genera del grano, che nasce dentro il frutto, ma da quel seme solo il caprifico, cioè fico selvaggio, e per lo più di altro color di quello, che si semina, che dalla nera fico ne nasce la bianca, e dalla bianca nera, e da una vite nobile, e da mangiare, ne nasce sempre una vite vilissima, e di un'altra specie, che non pare in lei cosa domestica, ma tutta selvaggia. Così

L' Alloro, e'l Mirto rossi, nascono neri.

Ne anchor eglino possono ritenere il vero lor colore, perche anchor essi tralignano, come il medesimo Teofrasto riferisce esser medesimamente accaduto in Antandro, perche il Mirto non si semina di seme, ma di tronco, e di altri modi, & il il Lauro di radice sbarbandosi dalla madre, con alcuna parte di lei, come ne habbiamo à pieno trattato nell' agricoltura, così anchora

Il Mandorlo, e'l Melograno doli divenghino amari, & agri

Seminando i grani del granato nobile, ne nasce l'ignobile, e vile, & essendo di nocciolo molle, e delicato, vien con duro, e per lo più agro. Il mandorlo anchora traligna così di sapore, che di delicato, e molle ne nasce dura, laonde volendola generare, ò trapianta le piante domestiche, spesse volte, ò inferir le selvaggie. La quercia anchor nasce peggiore, e ciò si conobbe, che volendo molti seminar quelle, che nascevano nell' Epiro, in niun conto nacquerò, come quelle, che si piantaro. Nasce anchor dal nocciolo dell' oliva domestica, oliva selvaggia, e dicono anchora del cipresso, che essendo seminato femina, nasce maschio, e finalmente dal seme niun arbore domestico può nascere, ma ogni cosa selvaggia, anzi alcune meno ponno pervenire à produr frutto. Dice Varro, che

Il Canlo si muta in Rapa, & il Rapa in Canlo.

Tanto è anchora la forza del seme vecchio in alcune piante, che si muti la loro natura, perche il seme vecchio del caulo seminato, dicono che naschi Rapa, e così

così al contrario da quel del Rapo il Caulo. Con apparecchio anohora, & alcune diligenze.

La tifa, e spelta si muta in grano, e così al contrario.

E questo avverrà se si seminarà dopo pista un poco, e questo non all' hora avviene, ma nel terzo anno, come dice Teofrasto. Plinio scrive, che la filigine dopo due anni si muta in grano. E così tutti i semi per negligentia, ò che gli sia nemico il Cielo, e la terra, si mutano in cose vitiose, e contrarie. Virgilio.

Hò visto i semi lungo tempo scelti,

E separati con fatica grande,

Pur tralignare al fin, se l'huomo ogni anno

Con diligenza con le man non scelta.

Così vogliono i fati, che ogni cosa

Cada al peggiore, e' tutto à dietro vada.

Il padre di Galeno fatto studioso alla sua vecchiezza dell'agricoltura, usò gran diligenza, per poterli certificare, se queste pesti che sogliono nascer in queste vitovaglie, nascessero da loro stesse, ovvero che i semi si trasmutassero in queste peggiori, laonde tolse il grano, e l'orzo sincero, e ben scielto, non meschiato cò alcun seme, e così lo seminò, e trovò che nel grano vi nacque molto gioglio, e nell'orzo poco, fece anchora ispeienza nell'altre specie di frumento, & al fin conobbe, che nelle lenticchie vi nasceva il duro, e rotondo araco, e la securidica herba: per un certo tralignamento pur nasceva fra le lenticchie. E se con la coltura non si trattiene.

Il sisembrio si muta in menta.

Laonde bisogna traspiantarli molte volte, accioche non traligni, dice Teofrasto, ragionando della cagione di tal effetto. Questo avviene, che quando alcuno non lo coltiva, nè vi usa diligenza, che le radici si spargano, e la parte di fuori fatta debile perde gran parte dell'odore, e vi resta un'odore assai debole, & imbecille, col quale si rassomiglia alla menta. Io hò seminato la menta col suo seme, divenne nepita di odore, ma rimase la forma della menta. Come disse Martiale.

Che il basilico diventi serpillo.

Essendo esposto à Sol grandissimo, hor fa i fiori violacci, hor bianchi, hor vermigli, e non solo traligna in serpillo, ma anchora in sisembro. Così scrisse anchora Galeno, che i ramoscelli di cinnamomo si trasmutavano in Cassia. Così anchora

I garofoli, le rose, fior di vacca violaci si mutino in bianco.

Così per l'età, come per la negligentia si lascino così disprezzati, perche dice Teofrasto, le viole, i fior di vacca, e le rose, se si disprezzaranno, il terzo anno divengono bianchi, e questo l'hò visto io con gli occhi miei, e questo non solamente in quei fiori, ove per la molta parentela, e somiglianza fra loro ci è domesticanza, ma che una pianta si muti in un'altra, e che si parta in tutto dal suo genere. Come farebbe se

La vite si muti in quercia.

Il che riferisce Alberto, se la cosa fusse così vera, come maravigliosa, ma resti la fede

de

de di ciò appresso lui, perche dice: le selve tagliate di quercia, e di faggi, essersi trasmutate in arbore di mirica, o tamarici, le quali sono piante assai ignobili. E nella terra Altemnia dice, che si piantano li rametti di quercia, e che quei poi si trasmutano in viti, che portano buono vino, & alcuna volta gli alberi delle quercie vecchie tagliati esser tralignati in vigne, e questo non avvenir, che restando nell'esser loro, quei rametti divenghino viti. Ma putrefatti, e meschiati poi con la natura della terra, divengono della natura delle viti.

Come si facci un frutto composto di diversi.

Cap. III.

COME prima meschiavamo insieme molti animali varij, per mezzo del coito, così noi qui faremo con le piante per mezzo dell'incesto. Che questo è il coito delle piante, comporremo molti frutti insieme, e non neghiamo anchora, che non si possa far coa altri modi. Ma à questo effetto lodiamo molto l'incestare, e lo lodaremo assai più appresso, quando vedremo, che dallo scabievole abbracciamento ne facciamo un congiunto indissolubile, e ci diano occasione grande di maravigliarci. E se alcuni estimaranno l'infitioni faticose, & impossibili, sia l'alleggiamento della fatica veder gli effetti, che ne risultano, e se le infitioni sono impossibili, emendansi con soverchia diligenza. Nè ti far rimuoer dal tuo pensiero, alcuni volgari proverbij degli ignoranti massari quando vedi l'effetto con gli occhi tuoi, ma rivolgiti nell'animo quello, che è stato scritto degli antichi, che lo fico s'iaesta nel platano, e nel morone, & il morone nella castagna, terebinto, e pioppo bianco, e da quel nascerne le mora bianche, la castagna sovra la noce, e quercia, e che il granato gioisce di varij adulterij, e gode mischiato con tutti, il cireggio nel terebinto, e per non affaticar con lungo parlar i lettori, finalmente ogni specie di rampollo si può inserire in ogni pianta, come scrisse Columella. Di quà viene ogni frutto mischiato, e di quà l'uno s'adotta l'altro per figlio, e di quà nascono frutti mai più visti. Virgilio.

Simaraviglia l'arbor, che produce

Nuove frondi, & i suoi non primi frutti.

E Palladio scrive.

E sotto la sembianza delle nozze

Si marita il selvaggio col domestico,

Accio de l'uno, e l'altro la bellezza

Seco ne porti il rinascente frutto,

Così le selve vestonfi di frondi

Nobili, e si rallegran di vedere

Di doppio frutto le lor cime altiere,

E con dolce amicitia, e parentela,

Fra lor mischiarsi gli sapori, e i succhi.

Ma noi ci aggiungeremo alcune regole, accioche gli incesti apprendino più agevolmente, e producano nuovi frutti, e composti dell'uno, e l'altro, le quali cose

hab-

habbiamo medesimamente detto negli animali, che siano d'una medesima scorza, che fioriscano, e spuntino le frondi in un medesimo tempo, acciò una non germogli, e fiorisca innanzi tempo, & un'altra più tardi, come gli animali, che portino in un medesimo tempo. Non è cosa più contraria, quando le cose humide sono contrarie alle secche, e quelle piante con le scorze tenere à quelle con le dure. Faccisi l'inesto nella più bella, e liscia parte della pianta, dove non sia ulcere, non cicatrice, non bruscato. Giova anchor molto, se gli inesti quando si spiccano dall'albero da luogo convenevole, cioè dalle spalle, che guardino l'Oriente dall'estate, siano di arbori fecondi, e che l'abbiate primo per gran tempo conosciuti, e da un ramo novello. Siano gli inesti pregni, cioè gonfi, che mostrino spuntar fuora, e che diano speranza, quello dover far frutti: cioè che siano di due anni. L'età d'inestar gli alberi, bisogna che sia nella gioventù, che quando son vecchi, & hanno la cortecchia arida, secca, e dura, dà male alloggiamento à i rampolli giovanetti. E somiglianti precetti, li quali troverai trattati à pieno nella nostra Agricoltura. Non lasceremo di trattar di un mischio, col quale

Il rampollo inestato, che apprenda agevolmente.

Perche molto giova ad incollar strettamente, quelle delicate tuniche delle scorze, & apprese germineranno più agevolmente, quando accade, che s'inestinno alberi, che siano di nature diverse, e che non s'attacchino bene insieme. La prima utilità, che come le carni humane, quando sono ferite, ongendovi alcuni vischi, s'attaccano, e si uniscono più agevolmente, così le scorze delle piante ferite, e tagliate ungendovi questo mischio s'attaccano più presto, perche la pianta scorciata dal legno, & il rampollo tronco dal suo ramo, se non è abbracciato da tutte le parti dalla madre, essala quell'humido vitale, e si difecca quella natia saliva, laonde accioche non accada questo, applicandovi la colla, le fa subito unire insieme. Oltre à ciò restando vacuo fra la cortecchia, & il legno, viene l'aria ad entrar in quel vacuo, e frapostosi farà che mai s'uniscano quei rampolli, noi, acciò siamo senza sospettione alcuna, che ciò non avvenga ci ongemmo il vischio. E se pur sono alcuni arbori, che non si lasciano inestare, per il beneficio di un tal vischio, inocchando la scorza con la sua gemma, con maravigliosa forza si stringono, e s'afferrano insieme. Ma questa colla quanto più sarà di natura vicina, tanto con maggior agevolezza farà l'uffitio suo. E se farai industrioso, e diligente, farai da te molte cose; ne scriveremo alcune, accioche tu impari ad assomigliarti alla natura: Se scorza l'acquistoglio, e fatta una fossa in un luogo acquoso, sotterrato, e lascialo ivi putrefare, il che avverrà in dodici giorni, poi si leva, essendo marcio, e si pista in un mortajo, che divenghi lento. In Soria si fa di certe prugne, che si dicono mixa, e di là si porta à noi. Si fa di quella pianta chiamata volgarmente di lantano, e del vischio volgare. Ma l'eccellentissimo di scorze di radice d'olmo peste, perche per una sua particolar natura incolla, e nutrice. Ma ritorniamo all'inesto, il qual val tanto, che hà ritrovato un nuovo genere di adulterio.

Del persico, e noce persico comporne un frutto.

La cui mistura, e nuovo frutto non conosciuta, nè vista dagli antichi nostri, nè da loro imaginata mai. Questa farai per l'inestamento, chiamato dagli antichi inocchia-

chiare. Torrai dal persico, e dal nocepersico due rami giovani freschi, e fecòdi, e che ti diano gran speranza di apprendere, e di germogliare intorno alle gemme, per spatio di due diti taglierai le cortecce, e con una gran destrezza di mano distaccherai la corteccia dal legno. Queste ambedue partirai per mezzo con tagliente coltello, e che componendole insieme, venghino bene aggiustate, e congiunte, che appena si vegga per dove siano partite. Ma che di due mezze gemme se ne veda una sola, queste inocchierai ò nell'uno, ò nell'altro albero, che ti piacerà di loro, in quella parte del ramo, che è molto fresca, e novella; dopo torrai tutti i restanti rami, accioche non tolgiano i vecchi rami il nodrimento a' novelli inesti, ma che tutto il succo si spenda in servizio loro. Apri la scorza con destrezza, che il ferro non facci piaga nel legno, e circondi la scorza da sopra il legno della grandezza della medesima quantità della gemma, e così accomodarai dentro la sua gemma, che vadi giusta nel luogo discorzato. Poi legherai bene d'intorno quella, che non l'offendi, e poi impiastra ben la piaga di luto, ponendovi alcuna cosa di sopra, che la pioggia non la mandi via, così germinerà, e farà il frutto, che terrà la forma dell'uno, e l'altro suo genitore, che mai tal frutto gli alberi l'hanno generato, perche sarà un frutto, che con la sua sembianza rappresentarà la faccia del persico, e del nocepersico. Con questo medesimo modo

La fico mezza bianca, e mezza nera produrre

Potremo, cioè tagliando gli occhi intorno, e spartendo per mezzo, e poi unendo insieme, e così composti insieme se impiastrano nell'arbore, e così produrrà i fichi del modo già detto. Così

Le mela granate da un lato dolce, e dall'altro agro si vedranno.

Si apriranno per mezzo i rampolli, ovvero gli occhi, e l'unirai insieme, ma gli occhi li discorzerai con maggior difficoltà, e li partirai, per esser la sua corteccia delicata, sottile, e digiuna, che non patisce il lasciarsi maneggiare troppo, laonde con più commodità lo farai con i rampolli. Similmente

Le melarancie meschiate di diverse specie di limoni, e i cedri mezz'agri, e mezz' dolci.

Si produrranno, se si meschieranno insieme nel modo, che habbiamo detto di sopra, perche s'incstaranno agevolissimamente, e commodamente per lo sudetto, e ne' giardini di Napoli, se ne veggono di queste specie assai frequenti. Si meschia anchora

Il persico del sanguigno, e del bianco.

Se incstarai insieme queste due specie. E qui si vendono anchora pubblicamente. Nell'

Uva, che habbi l'acino mezzo bianco, e mezzo nero, e meschiato di varij colori.

Si vede con questo artificio, se quello che habbiamo detto nell'inocchiare, si facci ne' rampolli, cioè aprendosi per mezzo, e si leghino ben stretti, che s'uniscano insieme, e se inseriscano quelli poi in una vite feconda. E quello medesimo, che habbiamo detto de' frutti, lo possiamo sperimentare ne' fiori. Come se volessimo

Produr le rose mezz' bianche, e mezz' rosse.

M

Se

Se pigliarai i rametti della rosa bianca, e rossa, e circondarai intorno gli occhi con acuta punta di coltello, e poi partirai quelli occhi per mezzo, & accomodati insieme, lo porterai dentro la corteccia di una pianta di rosa, & usando diligenza che s'attacchino insieme, al suo tempo ti darà le rose, che da una parte rosleggiaranno, e dall'altra biancheggiaranno. Ma se vorrai esperimentar questo ne' fiori de' garofoli, come

Fai i garofoli mezzibianchi, e mezzivermigli.

Perche non hanno occhi, lo farai questo nelle radici, e certi ginocchietti, che vi nascono appresso, aprendo due di quelli per mezzo, e le accomoderai accionciamente, che s'unifichino insieme, legando strettamente, havrai li garofoli così accoppiati insieme, le quali specie sono tutte volgari appresso noi, ne solo producono i fiori partiti di due varij colori, ma nel medesimo rametto, e rampollo si veggono, e tutti rossi, e tutti bianchi, e mezzo dell'uno, e l'altra metà dell'altro, e tutti veramente colorati.

Come altrimenti i frutti si possano comporre insieme.

Cap. IV.

Possiamo anchora in un'altro modo accoppiare insieme diversi frutti, e ciò con altra specie d'istrumento. Come se volessimo

Produr le melagranate composte fra loro variamente.

Questo s'insegna da Teofrasto. Si rimolliscono i rampolli di melagranati con un martellino, perche da quella parte che vengono pesse un poco, s'uniscono più agevolmente, e poi come sono strettissimamente attaccate insieme si piantano. Allhora da quelle verghe così insieme composte, ne nasce un'arbore, che ciascuna di loro, conserva la specie sua, e ciascuna tira à se la sua parte dell'alimento dalla terra, e lo digerisce, ne altro hanno fra loro di commune, se non quello abbracciamento, e quella unione. Il medesimo nel medesimo luogo insegna

Ch'una medesima vite porti uva nera, e bianca, e nel medesimo raso vi siano alcuni acini neri, & alcuni bianchi.

Tolsero molti maglioli di vite, e li pestaro un poco da una parte, e dopo havendoli composti, & accomodati egualmente insieme, l'hanno piantati, e così di due maglioli se ne fece un solo. Percioche ogni cosa viva col vivo subito s'attacca, & accompagna, e principalmente questo si vede in quelle piante, che hanno parentado, & amicitia fra loro, che acciaccati s'uniscono in una natura, e ciascuno tira la parte sua dell'alimento senza confondersi fra loro, laonde avviene, che ne nasca il frutto vario, come conviene all'uno, & all'altro. Il che fauno anchora i fiumi, quando insieme si uniscono, come il Cesio, & il Mela in Boetia, che ognuno conserva la sua natura, e strada. Columella l'insegna in questo modo. E una specie d'ineftamento, che fa tali uve, che si ritrovano in quelle acini di varie specie, e colori, e questo si fa in questo modo. Si pigliano quattro, o cinque, overo più, se più ne vorrai maglioli di vite, e questi le accomoderai bene insieme, e que-

questi insieme le ficcherai in un tubo di creta , ovvero in un corno molto strettamente, sicche dall'una, e dall'altra parte avanzino fuori , e quelle parti, che avanzano fuori, apritè , e ponete acconciamente in una fossa , e sotterrati con terra grassa, e letamata, andateli inaffiando spesso, finche produchino le gemme. Quando le gemme saranno bene unite insieme, dopo due, ò tre anni, e che hanno fatto buona unione, rompi quel tubo, e nel mezzo dove sono più unite, taglia con un ferro, & annetta la piaga, e ponivi intorno terra sottile, che almeno lo cuopra tre diti alto da terra, così quando cominciaranno ad uscir i germogli da quella corteccia, bisogna purgarne due, e gli altri lascia, così di quelle ne nasceranno l'uve, quali habbiamo proposto. Le medesime cose Plinio ne insegna da Columella . Ma Didimo in questo modo . Si devono pigliar due maglioli di diverse specie, e quelli si devono aprir per mezzo con avvertenza, che la fissura parta per mezzo gli occhi, e che non perda nulla della midolla, e così aggionger la metà dell'una con la metà dell'altra , & incollarle insieme di mezz'occhio dell'uno si aggiusti con la metà dell'altro, quanto sia possibile , e che s'accostino insieme assai bene, che di due occhi se ne facci un solo, laonde bisogna che l'un magliolo sia ben congiunto, & attretto con l'altro involgendolo con papiro, e dopo coprir la fissura con la cipolla squilla , ò con terra, che incolli bene insieme, e così poi piantarla, e così dopo ogni tre giorni, ò cinque inaffiare insin'à tanto, che cominci à pullulare . Se ti piace ,

Che la fico da una parte sia bianca dall'altra rossa.

Leontio l'insegna con questo modo, piglia diversi maglioli . che siano di una medesima età, e tempo, & attaccati, e composti ben'insieme, ponili in una fossa , poi letama, & inaffia. Quando havranno fatto il germoglio, di nuovo costringi due occhi insieme bene attaccati, accioche s'uniscano in un tronco, e così dopo due anni, se così ti piacerà, trasplantali, & havrai i fichi di due colori . Da questi dunque potremo

Tutti i frutti varij, e di diversi colori aggiongergli insieme .

Di molti non solo di due ne possiamo far un frutto, e con vetità poi, perche i modi, che insin'à qui habbiamo scritto degli antichi, sono molto difficili à fare, e vi bisogna molto tempo per vederne l'esperienza, come mi è accascato molte volte, che hò voluto vederne l'esperienza , & il mio modo è simile à quello di Palladio. Che un racemo di uva possa produr gli acini neri , e bianchi, i Greci dicono, che cosa possa farsi, se le vite sono vicine, che l'una sia bianca, e l'altra nera, quando si potano i sarmenti, di due così li aggiongerai insieme , che l'un'occhio di un sarmento l'accomodi con l'altro dell'altro sarmento , che pajano un solo, allhora poi stringerai con un papiro, e molle, e l'ongerai intorno di una terra delicata , e così ogni tre giorni inaffiarlo, insin che comincino à germinar le nuove frondi. Così passato alcun tempo , togliendo un sarmento di questi, & inestando l'altre, ne potrai far un genere da non mancar mai . Ma noi togliamo due sarmenti delle vicine viti, e dove l'habbiamo ad unire insieme, che sono gli occhi, le partimo per mezzo, che non ne rimanga intiero dell'occhio, se non la terza parte, poi gli aggiongeremo insieme , e lo stringeremo molto bene con ligami , accioche cre-

scendo i sarmenti non venghino à romperlo, e così l'un occhio forgerà incontro l'altro, accioche uscendo fuori faccino un solo germoglio, & il medesimo anno faccino l'uva con gli acini di due colori. Questo sarmento, che sarà nato di questi, se l'altro anno l'accoppiaremo con un'altro di diversa specie, e poi l'altro anno con un'altro, faremo al fine un raspo, che produrrà uva con molta varietà di acini. Noi havemo fatto un'uva, che havea acini odorati, e non odorati, con uno in forma di corno, & un'altro rotondo di uva à diti, e rotonda, e tutti gli acini, erano ornati di varij colori. Ma Pontano insegna con molta eleganza di versi

*Come i cedri faccino diversi frutti.
Altri son che diversi rami insieme
Congiungon, che la scorza habbino rasa,
E le stringono insieme, e fan che insieme
Si congiungano, e crescano, da quelli
Congiuntirami, e da quella ferita,
Che stà congiunta insieme con grand' arte,
Non ne nasce un sol frutto, ma composto,
Per trofeo, e gloria dell'agricoltura,
E la natura di tal frutto gode.*

Far un melangolo, che sia mezzo dolce, e mezzo agro.

Il caso ne hà insegnato far questo meschiamento. Era un' arbore di melorancio, che havea due rami, de' quali un ramo facea pomi agri, l'altro dolci, & accadendo di traspiantarsi quell'arbore, e tagliandosi le cime, come è in costume farsi dagli agricoltori, quando si piantano simili arbori vecchi, apportò il caso, che la ferita fusse fatta in quel luogo, dove era inestato, e producendo i germogli al suo tempo, dall'una, e l'altra scorza dell'agri, e dolci, ne uscì un germoglio, che produsse i pomi mezi agri, e mezi dolci, onde da quà l'arte hà insegnato produrre simili frutti à chi havebbe voglia di produrgli.

Come altrimenti i frutti si possano accoppiare insieme.

Cap. V.

Insegnaremo ancora un'altro artificio, col quale si possano comporre i frutti insieme, e meschiarsi fra loro, pur insegnato dagli antichi, e se ben pare à me non solo difficile, ma impossibile. Ma perche sono stati insegnati da Autori gravissimi, non mi terrò di non insegnargli, se ben quando ne hò fatta l'esperienza non mi sono riusciti, non per questo voglio tor l'occasione à gli altri di non sperimentare, forse la fortuna sarà favorevole alla loro diligenza, il modo è questo, che si piglino molti semi di diversi alberi, e frutti s'attacchino insieme con pezze di lino, e poi si feminino perche tutti quelli germinando insieme, di molti cauli, che produrranno stretti, e colligati insieme, che non si possino separare, ne distaccare, si congiungano insieme, e così un sol arbore produrrà diversi frutti,
& un

& un frutto farà meschiato di molti. E questo forse l'hanno tolto da Teofrasto, il qual scrisse. Quando semini la palma, semina due ossa insieme congiunte, e di sopra altrettante, ma tutte inchinate, perche non cacciano fuori il germoglio dalla parte supina, ò cava, ma dalla parte di sopra, & essendo quattro meglio s'attaccano insieme. Perche le radici di queste abbracciandosi vicendevolmente di tutte insieme ne nasce un sol germoglio, e s'uniscono insieme al primo. Il che se fusse vero, ne nascerebbono da questo secreto innumerabili esperienze. Dunque per far

Che le bacche venghino di più colori.

Se torrai molte bacche bianche, nere, rosse, e meschiate insieme pianterai, se quei varij gambi, che germogliaranno fuori, li giongerai insieme, s'attaccheranno in uno, e nasceranno le bacche da quello di più colori. Plinio dice, che questo modo è stato ritrovato da gli uccelli: dicendo. La natura anchora hà dimostrato, come possiamo inestar col seme, il quale essendo divorato dalla fame degli uccelli, sono anchora & humido, e tiepido uscendo dal ventre, meschiato col secondo fimo suo e cadendo nelle molli degli alberi cortecce, dal vento trasportati. Di quà habbiamo visto il cireggio inestato nel salice, il platano nel lauro, il lauro nel cireggio, e le bacche insieme di molti colori. Dicono la merola nascondendo i semi ne' tesori delle caverne, haver dato cagione anchora del medesimo effetto. Con questo medesimo modo si fa, che

Il fico habbi il frutto da una parte bianco, e dall'altra rosso.

Leontio fa questo congiungimento in tal modo. Pone molti grani di fichi varij, e nobili in una pezza di lino, e ligati insieme, li pianta, e nati che sono, li traspianta. Ma se vogliamo

Che il cetro produca diversi pomi, e di diversi sapori.

Il nostro Pontano l'insegna ne' suoi horti esperidi elegantissimamente, noi per bellezza havemo qui portato i suoi versi,

*Toglion diversi semi, e quelli poi
Gli nascondono in una picciol urna
E quando usciran fuor del stretto collo
I brevi gambi, con gagliarda mano
Ha bisogno che sian ligati, e stretti,
Acciò crescendo se ne facci un tronco,
E circondati sian d'una cortecchia
Ma acciò che il vento non ne svelli alcuno
Di quei germogli, ò gli apra sia bisogno
Incollargli con cera, e con un vischio,
Che gli attacchi, & unisca insieme tutti.
Che sotto una cortecchia siano tutti
Uniti, e fermi, e poi fatti maggiori,
Piantati in fossa, che d'intorno sia
Di fimo pingue, produrrà i suoi pomi
Meravigliosi, che in un sol vedrai*

I fa

I sapori, che tutti insieme havranno.

Che i frutti del susino, e del melangolo si congiunghino insieme.

Ne' nostri libri dell' Agricoltura, havemo abondevolmente dichiarato, come due semi non si possono attaccare insieme, & havemo addotte le ragioni dall' una parte, e dall' altra, e quelle cose che hanno scritto sono non solo false, ma impossibili. Ma à noi hà piaciuto fargli in questo modo. Essendo alcune piante di pruni tenere, e delicate, e piantate da presso, l' havemo avvolte l' una con l' altra, ette insieme anchora, come fanno coloro, che torcono le funi, e ne' luoghi dove si havevano à toccare, ne habbiamo prima rasò la cortecchia, accioche il vivo, s' accostasse, e s' unisse più col vivo, e dopo con fasce di verghe di olmo scorzate, ò simili legami delicati, e pieghevoli, leggiermente l' havemo strette, accioche volendosi separar l' una dall' altra, questo ligame li togliesse la libertà di poter farlo, e vedendo, che alcuna parte di loro non si toccasse stretta insieme, con conij di legno, costringendo à forza, l' habbiamo strettamente attaccate, ma non tanto gagliardamente che si venghino à strangolare, poi scalzando le radici, le letamaremo, adacquandole frequentemente, accioche con queste carezze crescano più felicemente. Così poi passati alcuni anni, dove sono così congiunte insieme, che pare una pianta sola, si taglia, e d' intorno al taglio nasceranno molti germogli, e stà mirando s' alcuni di quelli sia nato nel comun luogo del toccamento dell' una, e dell' altra. così lasceremo quelli, e taglieremo gli altri, così producendo quello il suo frutto, sarà tale, qual habbiamo promesso, molto belli à vedere à gli occhi, e di molto sapore al gusto. Habbiamo visto negli horti regali in Napoli, gli alberi delle melangole vecchie, che per star in terreno grasso, & inaffiato, per la lussuria dell' educatione, dove si sono tocchi, si sono uniti di modo, che pajono uno, e non due arbori, e così havemo visto i frutti meschiati dell' uno, e l' altro. Possiamo con i vasi di creta far il medesimo molto gètilmente, perche essendo piantati in questi vasi, & havendoli da presso sempre, le possiamo inaffiare, e governare à nostro modo, e servirgli. Il medesimo hò visto esser accaduto ne' moroni, ne' luoghi opachi, & humidi, dove i rami si sono toccati, ivi si sono congiunti, & haver prodotti i frutti di più colori. Se vogliamo,

Che la lattuca habbia con se l' apio, la rucchetta, e' l' basilico.

Et altre herbe della medesima qualità. Piglia una ballottina di sterco di pecora, e se ben' è picciola, sbalsciala dentro, e rendila vacua, e poi i sopradetti semi, ò quali ti piaceranno, li porrai ivi dentro, e le stringerai, e sotterrala un piede sotto, ponici d' intorno letame, e cuopri con terra sottile, e và sempre di passo in passo inaffiandola, e dopo che saranno nati quei, pur inaffia, e spargi letame, e come havranno fatto il gambo, usavi più diligenza che mai, così havrai la lattuca attaccata con quell' herbe, che l' hai insieme seminate. Palladio l' insegna più diligentemente. Se caverai una ballottina di sterco caprino, con una trivella, e porrai in quella seme di lattuca, nasturzo, basilico, rucchetta, e di ravano, poi rivolgendo quella ballottina di letame la sotterrerai in una breve fossa, ma in terra ben zappata, il ravano s' stenderà sotto per radice di tutti, la lattuca nel mezzo, e le restanti herbe insieme con lei, e riterrà ciascuno il suo sapore. Altri lo fanno in questo modo. To-
glio-

gliono alcune frondi d'intorno alla lattuca, quelle cioè che stanno appresso alla radice, e pungendo con un stile in ogni grado, vi pongono un seme degli antecedetti, eccetto dello rafano, poi l'involgono di fimo, e di nuovo piantano la lattuca, crescendo poi vien circondata da tutte quelle herbe. Ma se tu desideri sapere

I fiori come nascano di diversi colori.

Dalla medesima regola. Se alcuno terrà semi di diversi colori di fiori d'una medesima specie, e l'attaccherà in una pezza di lino, e la planterà, da quella unione di semi, ne nasceranno fiori di diversi colori, così dicono che fieno generate tante specie di bellidi, le quali si veggono fiorite di fogliette di color d'oro, rossi, rosseggiante d'intorno, & altri ve ne sono così di molte, e di molti colori di foglie, che pajono fiocchi di seta.

Come si facciano i frutti doppi, che l'uno stia dentro l'altro.

Cap. VI.

VI è anchora un'altro modo di comporre insieme i frutti, e nel modo recitato di sopra, cioè ch'una parte sia di uno, e l'altra di un'altro nel medesimo frutto, ovvero che nascano in un medesimo ramo due, o tre frutti di varij, e diversi, ma che l'uno sia contenuto dentro dall'altro, che veramente si può dir doppio, e noi siamo i primi che l'insegnamo. Ma veggiamo prima i nostri antichi, come l'habbino insegnata. E primo.

Come si facci l'Oliva uva.

Diofane mostra, che la vite inestata nell'oliva produca il frutto chiamato Eleostaphilo, cioè Olivuva. Ma Fiorétino nell'undecimo lib. della sua Georgicacosì l'have insegnato. Se alcuno inesterà l'Oliva nell'uva, non solo produrrà racemi d'uva, ma anchora Olive. Dunque si busa la vite vicino la terra, e per quel buso si passa un ramo di Oliva, accioche in un tempo dalla vite tiri à se la dolcezza, e dalla terra il solito suo alimento, e per haver più giocondo, e saporito gusto di loro, così non togliendo i germogli della vite dal suo arbore, servarà seco il sapore de'suoi genitori. Così il frutto hà sortito il nome dal vicendevoles congiungimento de'suoi padri, da' Greci detto Eleostafilo. E dice haver visto quest'arbore ne' giardini di Mario Massimo, & haver gustato ivi il frutto, e giudicato che gustava insieme, & il sapor dell'acino dell'uva, e l'Oglio della bacca dell'Oliva, e dice anchora, che queste piante nascono nella Libia, e chiamala col nome comune della patria loro ubolima. Ma bisogna fortificarla intorno con pali, che possino sostenere il peso de'rami che inestandola di altro modo che questo non havrebbe bisogno de'pali. E così stimo che col medesimo artificio si possa fare l'

Uva che ha dentro Pacino del mirro.

Scrive Tarentino, che il mirro riceve la vite nell'inestanto, e sovra l'arbore del mirro inestando i sarmenti della vite producono l'uva, le quali nel fondo dell'acino sono le bacche del mirro. Ma non scrisse il modo, come si doveva ir ferire, e le sarmenta della vite inestate sopra il tronco del mirro apprenderanno, le uve

pro-

prodotte faranno al modo usato, che non hanno dentro le bacche del mirto, ma se nel modo predetto, malagevolmente apprenderanno. Fannosi

I frutti del pruno del color della noce.

Chiamate dalli antichi nociprune, e da lor fatti, come narra Plinio. Hanlenoci in estate una particolare sfacciatezza, che hanno la faccia del padre, e'l sapor dell' adozione, chiamasi dall' uno, e dall' altro nociprune. Così s' impara.

Come si facci il pruno, che habbi dentro il mandorlo dolce.

Dal medesimo Plinio. Dentro alle prugne ci è il mandorlo dolce, ne giamai fu raddoppiato pomo più ingegnosamente.

Il pruno con la carne di melo.

Impara il medesimo, come si facci. Di fresco in Betica sono cominciate à chiamarsi le pruna melane, perche sian nate in estate nel melo.

Il frutto delle mixe, che ha dentro il mandorlo dolce.

Le mixe sono specie di prune, che hanno dentro il mandorlo amaro; come l'altre prune, & arbore peculiare della Soria, e dell' Egitto; à tempo di Plinio erano familiari all' Italia, e s' inestavano nel forbo, e però il mandorlo non era cattivo, ovvero perche faceva lubrico il corpo, l' inestorno nel forbo, che tirando da quello un sapor più aspro, stringessero il corpo. Ma noi mostreremo il modo, come possiamo produrre il

Mandorlo persico, che di fuori è persico, e dentro ritiene il mandorlo dolce.

Questi modi che habbiamo dinanzi narrati de gli antichi, tutti sono falsi, e pieni di greca vanità, ne solo falsi, ma nel modo da loro scritto impossibili à farsi. Perche se tu inesterai il mirto nella vite, come habbiamo dimostrato nell' agricoltura, non porterà il frutto à quel modo. Inserir l' Oliva nella vite è impossibile, & anchor che riuscisse al modo lor dato, non produrrebbe uva. Plinio dice le pruna meline, e mandorline, e dalla noce, ma non insegna come, e forse ne da altri saputo. Noi dimostreremo al mondo come far si debba. Questo pomo chiamato mandorlo persico da moderni, hà tratto il nome dal suo padre, e madre, poiche il suo frutto hà meschiata la natura dell' uno, e dell' altra insieme, e per diligenza d' inestamento, e per una nuova specie di adulterio ritrovata dal mandorlo, e del persico: un figlio ne nasce non visto dagli antichi secoli, che ritiene in se la qualità de' suoi padri, e madri, e l' effigie. Questo pomo di fuori mostra le sembianze del persico, ma da dentro mostra il mandorlo dolce, e di faccia, e di sapore. L' arbore è di natura mezzana fra'l persico, & il mandorlo, il sapor del frutto di fuori è di persico, dentro è di mandorlo dolce, e questo si fa sopraponendo l' occhio dell' uno, sopra l' altro, ò togliendo l' uno, e l' altro dalla madre, e l' un solo, il che habbiamo ritrovato noi, già nell' ultimo della vecchiezza. E se vogliamo farlo triplicato, por l' occhio di questo doppio sopra un' altr' occhio di pianta diversa. Queste piante per molti anni hò tenute verdi nelle nostre ville, e i giardini. Con questo medesimo modo produrremo un melo molto prodigioso, che con la sua maraviglia riempia gli occhi, e gli animi di stupore, cioè

Che

Che un citro habbi dentro un limoncello.

Sopraponendo l'occhio del cedro à quel del limone. In Calabria, e Sorrento è cosa volgare, e se ne ritrovano di più specie, che nel luogo della medolla have un'altro citro, e sono attaccati ad uno medesimo pedicino. Del medesimo modo è stato fatto un

Melangolo doppio

La quale specie è anchora usitata appresso noi, che i spichi di dentro sian duplicati, con tanta bella fattura, che non ti fatij mai di mirargli.

Come si possano generar frutti m ai più visti, e fargli migliori, e peggiori. Cap. VII.

L'importanza, e le lodi dell'inestare in altri luoghi l'havemo inalzata al Cielo con maggior copia di lodi, quà basta sol dire con il solo inestamento poter generar nuovi frutti, e migliori, e peggiori; raccontaremo l'esperienze fatte dagli antichi, e da noi. Che dobbiam fare le vogliamo,

Che la castagna diventi eccellentissima.

Non dovemo lasciar di dire la rarità di un'esempio. Corellio Cavalier Romano nato in Ateste, nel campo Napolitano inestò la castagna nel suo tronco col suo medesimo rampollo, e così fece la castagna così eccellente, che hebbe nome fra le lodate, e tolse nome da lui. Poi un suo schiavo fatto franco suo herede, inestò di nuovo quella castagna Corelliana, e questa differenza è fra l'una, e l'altra, che quella faceva frutti più abondevolmente, ma questa gli faceva migliori. Queste cose sono degli antichi, e tanta è la grandezza dell'inestamento, che incitando l'arbore con un suo medesimo ramo, quel ramo produrrà frutti migliori di loro istessi. Così anchora il cireggio gode molto dell'esser inestato, nè mai darà buono, o suave frutto, se non farà inestato in un'altra pianta, come ne lasciò scritto Panfilo. Da questo esempio

Mutar i frutti del Poxiacanta in azzarole.

Ci siamo sforzati di fare, nè stimo che l'ostiacanta, ovvero Calabrice sia altra pianta, che l'azzarolo tralignato nelle selve in selvaggio, laonde se alcuno inestasse la calabrice in se stessa più volte, giudico che si mutarebbe in azzarolo. Noi nella nostra villa l'habbiamo inserito due, e tre volte del suo medesimo rampollo, e se non saremo prevenuti dalla morte, l'inestaremo tante volte, finche produca azzarole, già fin' adesso fa i frutti maggiori, e più dolci. Hor parleremo di quelle, che s'inestano con rampollo d'altri alberi, e si meschiano insieme la forza, & il sapore, e ne' nostri tempi ritrovato

Il nocepersico comporre dal persico, e dalla noce.

Impareremo, con questo modo. E fra noi una specie di persico chiamato nocepersico, non conosciuto dagli antichi, al quale l'esser stata prodotta dalla diligenza degli inestatori, non solo stimo, ma l'hò per certissimo, ritien il nome dall'uno, e l'altro padre, cioè dalla noce, e dal persico. Dalla noce hà il colore di herba, & hà

N

la

la scorza liscia senza niuna lanugine, il succo aspro, & amareggia leggermente, e tardi si matura, dentro di carne dura, ma la forma hà del persico, quella parte ch'è tocca dal Sole diviene rossa, l'odore è gentilissimo, hà dentro l'osso scabro, e duro, come il persico, di giocondo sapore, ma finisce più presto assai, e non dura come la noce, che non si può immaginare, che sia prodotto altrimenti, che dalla rinovata insitione del persico sopra la noce, ovvero nel modo già detto. Possiamo anchora inestando i frutti in arbore migliori fargli migliori. Diosfane fece le

Citromelo dal melo, e dalli citri.

Perche inestò il melo nel citro, e reiterò spesse volte l'insitione, e dopo nato, si corroppe, ma parlò del frutto, ma dopo che apprese bene, si chiama citromelo. Anatolio, e Diosfane

Il Melimelo dal melo, e dal Cotogno.

Composero insieme, perche se sarà inestato il melo nel Cotogno: dal Cotogno se ne fa un melo eccellentissimo, chiamato dagli Atheniesi melimelo. Ma Plinio

Le Milviane dal Cotogno, e Strutio.

Insegnò a comporre insieme. Le cotogne inestate ne i meli strutij, fecero la specie delle mela milviane, che sole si mangiano crude di questa specie. Già havemo detto come con l'inestare i frutti si faccino migliori, e come si meschino la forma, & il sapore. Hor mostreremo, come con l'inestare si farà

Che i frutti diventino peggiori.

E cominceremo dal pero. Dice M. Varrone se inesterai il pero domestico nel selvaggio, essendo primo il pero inestato buono, non sarà così giocondo il frutto, come quello ch'è inestato sopra il domestico. Se inesterai il persico nel prugno, tralignerà di grandezza, e se l'inesterà nel mandorlo amaro, quando mangierai quel frutto, sentirai alquanto della sua amaritudine. Così inestando la castagna, nel salice, e se ben si maturerà più tardi, si farà di sapore più aspro. Il melo s'inesta nel pruno, ma traligna in melo più picciolo, e di peggior sapore.

Come possiamo produr i frutti, & i fiori, innanzi tempo. Cap. VIII.

L'Arte emula, & imitatrice della natura, mentre seguita quella, sempre fa cose più sublimi, e più degne, onde il Mago, come una seconda Natura, vestitosi l'habito di quella, con il senso degli occhi, e con le congetture dell'animo va investigando quello, ch'ella con una nascosta maestà, sotto dubbiose forme, e sotto oscuri velami va coprendo l'opere sue. Hor impedisce l'opere sue, hor fa che ritorni addietro, e quello che havea con lungo tempo, fa che presto partorisca, e finalmente la sforza à fare à suo modo. E conoscendo che dal perpetuo moto del celeste colore, si producono fra noi i fiori, & i frutti, e tutte le cose nascenti nel mondo, se gli piacerà ritardarle, ovvero affrettarle, accioche siano ricevute più care, porrà sotto mentiti tempi, e stagioni, della primavera farne inverno, e questo mutarlo in estate. Ne dà anchora non picciolo giovamento l'inestare. Veg-
giamo

giamo dunque se per l'artificio dell'ineftamento possiamo

Produr l'uva nella primavera.

Se veggiamo, che il cireggio produce i suoi frutti nella primavera, e noi desideriamo l'uva in quei tempi, con questo modo ne havremo gran copia, come n'insegna Tarentino. Se tu inestari la nera vite nel cireggio, anchora havrai l'uva, nella primavera, perche produrrà l'uva in quel tempo, nel quale il cireggio era per produrre il suo frutto, ma questo inestamento non si può far se non col busare, il qual modo Didimo l'insegna. Busa il tronco del cireggio con la trivella Francese, e nel buso fatto ficca un sarmento di vite generosa, che li stia appresso piantata, non tagliandolo però dalla sua madre, così viverà il sarmento, e nudrito dalla sua madre, e dal tronco del cireggio, che lo tiene nel corpo attaccato, & appreso. Poi nello spatio di due anni, quel sarmento trapassato in quel buco s'unirà col tronco, onde bisogna tagliarlo poi dalla sua radice, e tagliar poi quel tronco di cireggio quanto avanza sopra l'inefto con la terra, che tutto il succo succhiar lo debba la vite, in tanto la vite non starà otiosa, ma e produrrà frutto, e'l sarmento verrà crescendo, ne restarà punto offesa da quello buso, ne ristretta. Con la forza anchora dell'ineftare, possiamo fare,

Che la rosa mostri innanzi il tempo i suoi fiori.

Se caverai una gemma di rosa, e l'inocchierai nella corteccia del mandorlo, in quel tempo che fiorirà il mandorlo, fiorirà parimente la rosa dalla sua corteccia. Ma accioche l'inestir nell'herbe non ci apportasse alcuna tardanza, ò difficoltà nel produr presto i fiori, con questo artificio,

Che il cocomero produca presto i suoi frutti.

Faremo, e questo farsi agevolmente, dice Columella haver letto, haver fatto Dold Mendefio appresso gli Egittij, il qual comanda, che in luogo letamato, & acquoso si piantino con vicende vol ordine una ferola, & un rovo in un'horto, e dopo passato l'Autunno bisogna tagliargli un poco sopra terra, e con uno stilo di legno far un buco nelle midolle del rovo, e della ferola, e porvi ivi letame, & i semi di cocomeri, li quali facendo le loro radici, s'uniranno con quelle de' rovi, e delle ferole, che così si nodriranno non della sua, ma dall'altrui radice, così l'ineftato cocomero produrrà i suoi frutti anchora ne' freddi tempi. Ma hora bisogna imparare come possiamo mentire i tempi, e primo che

I cocomeri producano il frutto innanzi il tempo.

I Quintilij l'insegnano così. Pigliano i cofini, ò vasi di creta, e si riempiono di terra ben crivellata, e meschiandovi molto simo la fanno liquida, & anticipando il tempo dovuto, quando comincia la primavera, vi piantano i semi, e quando sarà bel Sole, e caldo, e la pioggia moderata, allhora cacciano i cofini allo scoperto, e nel cader poi del Sole, le ripongono dentro al coperto, e questo così fassi continuamente, inaffiandolo allo spesso quando sarà di bisogno. Ma poi quando nella primavera saranno cessati i freddi, & i giacci, & il Cielo sarà più benigno, e clemente, planteremo quei cofini, ò vasi in terra ben zappata, e coltivata, sicche i labri del vase siano eguali alle labra della terra, e se ne havrà pensiero di coltivarli. Così anchora si fa delle zucche. Teofrasto insegna come si possa ha-

vere i cocomeri innanzi tempo. Se alcuno seminarà i cocomeri d'inverno, e l'innaffia con acqua tepida, e l'esponga al Sole, e l'accosti al fico, e quando verrà il vero tempo di seminarli, sotterri i canestri dove stanno piantati, e così i suoi frutti saranno prima degli altri. Nel medesimo modo l'insegna Columella. Il cocomero fu oltre modo grato à Tiberio Imperadore, nè voleva che passasse giorno, che non ne avesse, e però à questo effetto l'hàvea piantati negli horti portatili con le ruote, ogni giorno dimostrandogli al Sole, e nell'inverno le ritiravano dentro le camere con le finestre. Didimo nel medesimo modo insegna

Come si possano produr le rose passate l'inverno.

Se ne vasi di creta, e ne' cofini piantate, se le userà la medesima diligenza, che abbiamo narrato ne' cocomeri, e nelle zucche. Plinio proibendo il freddo di

Produr i fichi innanzi tempo dell'anno passato.

Si sforza, con assai diverso artificio de' passati, sono in alcune provincie i fichi d'inverno, come nella Mesia; ma ciò avvien per arte, non per natura. Perche hanno gli alberi de' fichi assai bassi, e nani, e passato l'autunno lo cuoprono di fimo, e se vi si trovano alcuni acerbi d'inverno, quando poi nel Ciel più tiepido se gli leva il fimo, & esposte alla luce, e godendo del nuovo Sole, & altro col quale vissero, a vide lo ricevono, come fossero nate di nuovo, e quando sogliono venire i fior à gli altri, elle maturano, & essendo dell'anno passato, sono innanzi tempo, anchor che ne' luoghi freddissimi. Ma nell'herbe, e piante già per innanzi piantate (per non essere in potestà nostra coprir il Cielo, & aprirlo nel mezzo de' larghi campi) noi dando alle radici, ò acque calde, ò nitro, ò calce, ò cose simili, tentiamo di accelerare il maturamento. Se vorrai,

Che il cireggio produca innanzi tempo.

Dice Plinio, farai che'l cireggio produca innanzi tempo, e lo sforzerai à maturarsi, aggiungendo alle sue radici calce, ma ciò prima che produchino i fiori, ovvero se spesso inaffierai le radici con acqua calda, se ben dopo seccherà. Dice Didimo. La rosa uscirà innanzi tempo se prima che produrrà i bottoni, facendo una fossa di un piede d'intorno la radice, vi butterai acqua calda, cominciando à produrre i bottoni. E se ti piace,

Che la vite germogli presto.

Il nitro pisto, e mischiato con acqua alla spessezza del miele, e dopo che sarà potata ongerai gli occhi suoi abondevolmente, fra otto giorni germoglierà. Farai anchora l'uve innanzi tempo, se insieme con le piante vi porrai vinaccia dolce, cioè non anchora cominciata à pervertersi, e corrompersi, e ce ne porrai in abbondanza. Ma farai assai meglio, se quando si piantano le piante ci aggiungerai le già dette vinaccie. Da Tarentino, e da Fiorentino. Oltre à ciò tutte quelle, che sono piantate dentro la scilla, farà

Che le piante germoglin presto

Come n' ammonisce Teofrasto, e se la fico sarà piantata appresso la scilla, crescerà più presto. In somma tutto quello, che sarà piantato nella scilla, germoglierà agevolmente, e più felicemente cresce, il che non fa per altro se non per lo suo calor interno. Insegna Democrito,

Che

Che i fichi facciano i frutti innanzi tempo.

In questo modo, che vi ponga intorno letame di colombi, pepe, & olio. Fiorentino ongeva i fichi di olio. Palladio accioche i fichi si maturino presto, li onge con succo di cipolla lunga, con olio mischiato con pepe, quando quei fiori cominciano à roffeggiare. Appresso noi quando li fichi cominciano à maturarsi, busano con un'aco di legno, bagnato d'olio le picciole bocche de' fichi, accioche per alcuni giorni s'acceleri la maturatione. Altri sotterrano d'intorno gl'alberi le corna di montoni.

Che la brassica innanzi tempo germogli.

Come insegna Plinio. Sono alcuni, che trasferendo la brassica, la radice involgono d'alga, con nitro pisto, quanto si piglia con tre diti, e dicono valere alla presta maturatione. Possiamo far

Che l'apio germogli presto.

Perche stimano, che piantato subito butti fuora: se nel principio si spargerà d'acqua calda. Da Plinio. Dice Palladio se sarà sparso di un leggiero inaffiamento di aceto, nascer subito, ovvero se dopo che sarà seminato, si bagnerà di acqua calda. Ma tanto la mente humana con l'esperienza v'è penetrando nel più secreto seno della natura, che ardisce non solamente presto, ma

Velocissimamente produr l'apio.

Il cui nascer fra tutte le cose, che si seminano è il più tardo, e più difficile à riuscire, perche suole seminato spuntar fuori al cinquantesimo, ò almeno quarantesimo giorno, come ne scrisse Teofrasto, & i restanti, che lo lasciaro à noi scritto. Noi lo chiamamo petrosillo, hor quà bisogna che stij in cervello, che facèdo ogni picciolo errore, non riuscirà l'effetto. Siano i semi di quell'anno, e quando stà per venir l'estate, sommergerlo nell'aceto. Lasciatelo star per alquanto in luogo tiepido, dopo quel semi seminati in terra minuta, e sciolta, meschiandovi cenere di gambi di fave, che come l'andrai spargendo per sovra una leggiera ruggiada di acqua vite, e spesso, cuopri con un panno, che il calore non scampi via, così fra poco tempo cominciaranno à spuntar fuor della terra, leva il panno, e bagna con acqua vite; che il gambo comincerà à salir sù, non senza grādissima meraviglia de' riguardanti. Quà bisogna grandissima diligenza di mano, ch'io se ben l'ho provato non riusci l'effetto, come io desiderava, & à molti miei amici, che n'hanno fatto l'esperienza, felicissimamente. Così per far

Che le lenticchie nascano presto.

Meschia ben il seme prima, che le semini con sterco di bue, e lasciali in quel fimo per quattro, ò cinque giorni, poi semina. Così anchor farai

Che i meloni producano presto il suo frutto.

Senè' monti di letame in un luogo porrai un poco di terra sottile d'inverno, & in quella terra seminarai i meloni, per la caldezza di quel fimo nasceranno ben presto, ponendovi alcuna cosa di sopra, difendili dal freddo della notte, e dalla neve, che per lo caldo del fimo non moriranno, quando poi il Cielo comincerà ad esser più sereno, e benigno, trasplantali, & in questo modo noi veramente l'habbiamo prodotti più innanzi degli altri. Con questo modo anchora con anticipar il tempo del seminare, possiamo

Pro-

Produr i cedruoli innanzi tempo.

Teofrasto ne insegna un'altro secreto, perche le radici de' cedruoli ponno vivere più d'un'anno usandovi alcuna diligenza. Se alcuno taglierà sopra la radice à sommo della terra dopò che hanno fatto il frutto, e buttrandovi terra sopra le radici, il seguente anno dalle medesime radici produrràno di nuovo il frutto, & assai innanzi tempo, e tanto tempo avanzaranno gli altri, per quanto si trovano piantati innanzi à gli altri, che s'hanno da seminare. e far le radici nuove.

Il cece uscirà presto.

Come insegna Fiorentino, se lo seminerai, quando sarà il tempo dell'oszo.

La Rapa nascerà prestissimo.

Come ne insegna Teofrasto, se da gli hortolaní sarà piantato ne' cumuli di terra, perche nell'anno seguente nasceranno più presto. Hor qui addurremo varij artificij di cultura, con i quali potremo addurre i frutti più velocemente, e diremo in che modo

Le Cotogne si producano presto

Ce l'insegna Palladio, cioè se tu l'inacquerai continuamente, e Democrito

Haver le rose di Gennaio

Promette, se quando sarà l'estate tu l'inaffierai due volte il giorno. Teofrasto dice macerando il seme innanzi che lo semini, ovvero bagnandolo continuamente. Costringere à forza

I cocomeri, che naschino presto.

Se alcuno planterà i semi, che prima siano stati à molle nell'acqua, & il

Cece, che venghi presto fuori.

Come vuol Teofrasto, se con tutte le guaine posto à molle nell'acqua lo seminerai, meno che si putrefaccia, e se li ministri largamente l'alimento, se ben si seminerà con gli altri.

La zucca, che partorisca presto.

Se li troncheremo i germogli superchi, e i

Fichi, che maturino presto i suoi frutti.

Graffignando, ò sacrificando il suo tronco, accioche n'escia il latte, perche uscendo quello humore, quello che resta si digerisce più agevolmente.

Haver più presto tutti i frutti.

Potremo, se nel luogo rivolto à mezo giorno planteremo le piante, ò se sono piantati in vasi, li collocheremo in quel sito, e se vi aggiunge inacquargli di acqua tiepida, e se vogliamo che più tosto faccino frutto, porremo sotto i vasi un fornello, e con un tepidissimo calore li faremo produrre à forza i frutti, Ne per altra cagione in Pozzuoli, e nell'isola d'Ischia producono i loro frutti innanzi tempo di tutta terra di Lavore, e le biade, se non che havendo tanti fuochi sotto terra, scaldando tiepidamente con quelli le loro radici, accelerano la loro concottione.

Come

Come possiamo haver sempre frutti, e fiori. Cap. IX.

E Di quà, come una catena ne avviene, come possa farsi, che in ogni tempo possiamo haver frutti, e fiori, & innazi tempo, che prevengano al tempo; e fargli anchor tardi, che seguano dopò il tempo, perche ne i tempi ordinari à noi non ce ne mancano. Ma come possiamo

Haver i cocomeri tutto l'anno.

O innanzi tempo, ò dopò il tempo, come Aristotele n'insegna ne' problemi. Quando saranno già fatti grandi, e che siano vicini ad un pozzo, si lascino pendere dentro il pozzo, e si cuopre di sopra, perche riscaldandogli il Sole non può dissecargli, e quel vapor dell'acqua che vien sù farà che non sentino alcuna siccità, ma stieno quasi sempre freschi. Da cui Teofrasto. A' medesimi anchora appartiene quello, che avviene a' cedruoli, & alle zucche nella mollezza, e nel crescimento, se alcuno l'asconderà essendo piccioli, e picciole, perche se dalla forza del Sole non saran dissecati gli alimenti, ne da' fiati de' venti, per le quali cagioni la loro grandezza non può crescere. Come anchora avviene à gli alberi, che ne' luoghi esposti al Sole, & al vento stanno. Ma se vuoi che con uno perpetuo frutto

I citri sempre stieno carichi di frutti.

E tutto l'anno stieno sopra l'albero, e serverai quell'ordine, che si osserva peculiarmente in tutta l'Assiria, & anchora usato in molti altri luoghi. Quando viene il tempo di corli, alcuni ne torrai dalla pianta, e taglierai col coltello i rami, e castigherai la sua troppa fecondità, e parte ne lascerai, da quella parte, che harai tagliati i rami, ne restituirà tanto ella con i frutti, e come questi saranno grandi, bisogna tagliar quelli di prima, & invitarli à nuova figliuolanza. Pontano dimostra questo istesso ne' suoi versi.

*Acciò che in tutto l'anno non si manchi
Frutti, ne torrai parte con le mani,
E ne riempirai colmi i canestri,
E quei che resteran fa che in grandezza
Crescano i pomi, e poi da quella parte,
Che de' pomi già solti vedo a resta
Vederai uscir fiori, e nuovi frutti,
E divenir vedrai carichi i rami
Si che à vicenda i rami vederai
Carichi hor questo, hor quel del bel metallo.*

Potremo anchora con l'aiuto, che ne porgerà l'infusione, oprar il medesimo effetto. Ma se vogliamo

Haver i meli in ogni tempo.

Didimo l'insegna ne' suoi Georgici. Inestando il melo nel citro, sempre harai frutto. Ma se cerchiamo

Ha-

Haver i Carcioffi perpetui.

L'impareremo da Cassiano, per autorità di Varrone, che dice, che se in ogni tēpo si planteranno i Carcioffi, e ne' medesimi tempi produrranno i carcioffi, e per questo modo si possono haver tutto l'anno. Il tempo usato di piantargli è di Novembre, ò di Settembre, e poi portano il frutto à Giugno, & Agosto, e fanno i figli al Marzo, & Aprile, perche all' hora havranno la pianta perfetta, e così farai per tre anni. Laonde se alcuno le planterà di Novembre, e Dicembre, Genajo, Febrajo, e Marzo, per ogni mese corrà de i frutti. Ma se havrai à grado

Haver gli asparagi ogni giorno.

E che sempre sieno buoni à mangiare. Dopò che ne havrai spezzato il gambo, farai una fossa intorno alle sue radici, e con questo modo di coltura, le radici ci daran sempre nuovi gambi. Ma se vorrai,

Che mai si manchino le rose.

Piantale d'ogni mese, & alletamale, e senza mancar mai per ogni tempo havrai delle rose. Con questa sorte di coltura anchora.

Haver sempre i gigli

Potrai, e che vicendevolmente in ogni tempo fioriscano, piantisi di modo, che i bulbi, & altri dodeci diti in altezza, altri otto solamente, altri quattordici si sotterrino, così in diversi giorni havrai gigli. Il medesimo convien fare negli altri fiori. Da Anatolio. Insegna Teofrasto.

Haver sempre le viole fiorite.

Le viole potranno sempre produr fiori, se saranno coltivate in un certo modo. Et in altro luogo. Se ne' luoghi ferrati, & aprichi saranno piantate, e se v' agguingerai la cultura, ne havrai assai più in abbondanza, perche in questi luoghi, ne riescono molti, che non ponno nascere in altri luoghi. Cioè se le piantaremo in vasi di creta, e li defenderemo da gli overchi soli, e soverchi freddi, solamente mostrandogli al Sole, & à Cielo placido, e sereno, non lasciando la solita coltura, cioè del hmo, e dell'acqua. Nel medesimo modo havemo l'

Enante sempre fiorita

Scrive Teofrasto, se farai la medesima cultura all'enante che havemo poco anzi detta alle viole, non lascerà di fiorir mai.

Come si producano i frutti tardi. Cap. X.

GIA' havemo innanzi detto come si generassero i frutti presto, e prestissimi, hor avanza narrar quelli artificij, onde possiamo fargli nascere così tardi, che differiscano la loro maturità insino all'inverno, il che imparerai à fare dalle contrarie cagioni, che dove innanzi bisognava scaldare, quà bisogna raffreddare, e se prima negli alberi tardivi inestavi i frutti presto, quà inestaremo i presto, ne' tardivi. Così anchora piantando tardamente riceveremo i frutti tardi. Perche si come gli animali, che nascono tardamente, di tardo pelo si veste, ne mai lasciano quelli, finche non venghi il tempo di lasciarli, il medesimo bisogna con-

considerar nelle piante, perche se tardi piantati, tardi nasceranno, e tardamente produrranno i suoi frutti. Cominciando dunque dall'ineftare, insegneremo come possiamo

Far la Cireggia tardi.

Principalmente nelle vendemie, ineftera i un rampollo di queste in, quelle cireggie, che dall'ingrato, & amaro sapore noi chiamamo amarenole, e se questo farai tre, o quattro volte, haurai frutti più tardi, e se hora per effer troppo amare le rifiutamo, smenticate de' succhi di prima, con un certo agretto sapore saranno più gioconde. Potremo, se ciò più tardi accaderà di quello, che dicemmo di sopra, per servirci di quello artificio d'ineftare, di che ne siamo serviti di sopra. E così

Far un pero più tardi di tutti

Potremo, se l'ineftaremo in un salice, perche habbiamo già detto di sopra poterfi fare, e così porterà il frutto più tardi di tutti. Ma bisogna che'l salice sia piantato in luogo, che di humido sia sempre abondevole. E bisogna ineftarlo nelli ultimi giorni della luna mancante: e ben tra'l legno, e la corteccia. Ma se alcuno vorrà

Haver le rose tardi,

Hà il modo insegnato da Fiorentino, se all'hora tu ineftasi la vite nel cireggio, hor bisogna inocchiar la rosa nella corteccia del melo, perche crescèdo in l'altra pianta, & allevandosi in quel tempo, che la pianta solea dar il suo frutto, spunterà la rosa, con una maravigliosa giocondità di odore, e di bellezza si lascia da tutti vedere, e contemplare, e finalmente tutti i frutti con simili ineftamenti divengono più tardi. L'altro modo farà, secondo i primi germogli, perche mentre non genera gli altri, si perde il tempo, e giovando à questo il Cielo, tardissimamente maturerà i suoi frutti. E con questo modo possiamo

Far i fichi tardi.

Se vogliamo far i fichi tardi, se bene non sono tali per sua natura, Columella t'insegna il modo. Quando i primi fichi sono piccioli, togliili via, che dopò nasceranno gli altri, i quali tarderanno à maturarsi insino all'inverno. Da cui Plinio. Li fichi faranno tardivi, se quando i primi fiori delli fichi faranno della grandezza di una fava, si levano via, che nasceranno gli altri, che si matureranno più tardi. E nel medesimo modo insegna Tarentino

Far l'uve d'Autunno.

I primi racemi che nascano, bisogna levargli via, e di nuovo nasceranno degli altri, e dipoi bisogna haver molta cura della pianta, e di nuovo produrrà i racemi, i quali si matureranno poi al tardi. Così anchora.

Le rose, che s'apriano tardi.

Togliendo i suoi primi germogli, mentre i primi bottoni mostrano voler aprirsi, e questo succede meglio all'esperienza di tutte le specie delle rose, nelle moschette, & eccellentissimamente, nelle centifolie, perche conservati nelle ville, e ne' vasi di creta nelle fenestre l'habbiamo che fioriscono tutto l'inverno. Se vuoi

Far che i garofoli fioriscano tardi.

O

Spez-

Spezza con i diti quei bottoni lunghi, come stanno per spuntar fuorì il garofolo, & esponigli al caldissimo sol dell'estate, ma bisogna fargli carezze col inaffargli continuamente, che non secchino, perche generando altri gambi, & altri bottoni infino all'inverno, & infino alla primavera havemo ritardati i suoi fiori, talche & alla villa, & in casa per tutto l'inverno havemo i garofoli, che sempre fioriscono. Col medesimo artificio, non spezzando i gambi, ma piantandoli tardamente, e guardandogli dal freddo, havemo i fiori, e frutti d'inverno. Ma se vogliamo.

Fare i Cedruli tardivi.

Perche sappiamo, che abborriscono mirabilmente le piogge, & i giacci, & i freddi grandi, seminaremo i semi l'estate, e quando viene l'inverno, accioche all' hora maturi i suoi frutti, li circondiamo intorno di letame, e così resisteranno molto al freddo, e non faranno ammazzati da lui. Havemo detto, che l'havremo sempre freschi, calandoli in un pozzo, ò seminandoli nelle ferole. Et accioche

La Rosa fiorisca di Primavera.

L' havremo, se havendo cominciato i bottoni nel roseto, spiantata la pianta, la planteremo in altro luogo, là dove essendo confermata la radice, farà più tardo il suo fiore. Ma se havemo d'estate

Le fraghe, & haverle d'inverno

Desideriamo, overo di Primavera. Quando il frutto biancheggia, ne anchor del suo fiorito color porporeggia, con tutte le frondi le porremo nelle canne, otturando la bocca della canna con letame grasso, e le sotterramo, e così le tratteneremo infino all'inverno. E se vorrai che rosseggino à quel tempo, dimostrale al Sole. Con non diverso artificio da questo possiamo

Servar la lattuca per l'insalate d'inverno.

Quando havrà mandate fuora le sue foglie intorno intorno come in un cerchio, se ligano nella cima con un sottilligame, e la radice si pone in un vase, acciò continuamente possa suggere il suo alimento, e così acquisterà bianchezza, e tenerezza. Così anchora si servano le scarole per l'inverno, infino che servono. Altri si contentano di minor spesa, le cuoprono solo di terra, altri le cuoprono di stracci, e di frondi. I nostri hortolani le cuoprono di arena, ò di terra, e con questo artificio coverti s'imbianchiscono, e divengono teneri, e si servano tutto l'inverno.

Che i frutti divenghino maggiori del solito. Cap. XI.

SEgue, che insegnamo le regole come possano farsi maggiori i frutti, e che avanzino la comune grandezza, e questo si fa in molti modi. Overo con il solo inestare, perche è solo, e primo privilegio dell' inestare far i frutti maggiori, overo inestandogli sopra quelli alberi, che portano frutto maggiore, overo togliendone dal troneo molte, se avvien che l'albero sia molto aggravato di loro, accio-

acciòche il succo di quei che restano, se gli dia più abbondevolmente, & anchora con altri artificij, come vedremo . E cominceremo dall' inestare, acciò

Che i frutti nascano maggiori.

L'arbore inestata del suo medesimo ramo darà il frutto maggior di quella, che non fu inestata . L'esempio l'havemo primo portato di Corellio, il quale, havendo inestata la castagna del suo medesimo ramo, la costrinse à produr il frutto, più nobile, e maggiore del primo, e noi habbiamo fatto esperienza di tutti i frutti, e visto che tutti col inestare, e col coltivare si fanno più grandi, e principalmente i citri. Fannosi anchora i pomi maggiori con l'inestare, se l'inestaremo sopra gli alberi, che da loro portano frutti grandi. Come se per avventura volessimo

Far le pera maggiori,

E principalmete quelle pera, che sono picciole, dette moschette, perche se l'inestaremo sopra il cotogno, produrrà i suoi pomi molto maggiori, perche il cotogno produce i frutti maggiori di tutte le piante, così hauremo le pera moschette maggiori dell'altre, e che mai saranno prodotte da simili alberi. Ne fan testimonio di queste quelli, che sono inestati nella nostra villa. Così anchora

Che le mespile faccino il frutto maggiore, che pensiamo.

Costringeremo se l'inestaremo sopra l'istesso cotogno, il che noi habbiamo spessissime volte sperimentato, e lo veggiamo sperimentato da altri, e se reiteraremo l'inestamento, e le faremo anchora maggiori. Sono anchora picciole

L'albergie, e che faccino i frutti maggiori

Se vogliamo, perche fra le specie di persiche sono le minori, noi l'inestaremo sopra quelle specie di pruno, che dalla sua viltà chiamamo coglio pecora, perche con la grandezza, e con la forma imita i testicoli della pecora, e fa pomi assai grandi, che inferendole nell'altra specie di pruna, tralignano, e divengono assai piccioli, perche difficilmente apprende in altri alberi, nasce solo ne' giardini Napolitani, & in Surrento solamente cotal frutto, e non l'hò visto altrove, e sono frutti eccellentissimi. Potremo anchora

Far maggiori i frutti del mirto.

Il granato, & il mirto s'amano grandemente, e l'uno gode del commercio dell'altro, come scrive Didimo nelle sue Georgiche. Finalmente se tu inesterai il mirto sopra il granato, ò l'uno nell'altro, farà frutto molto grande. Ma io direi, che solo il mirto inestato sopra il granato farà le bacche grandi, secondo la proportionione del suo corpo, più tosto che inestando il granato sopra il mirto. Potrà ciascuno

Far le mora più grandi,

Se inesterà il moro sopra la fico, e quella infitione è stata scritta da Pallodio dottissimamente

Il fico al moro fa murtar colore

Brutto sanguigno, e sovra lui le chiome

Murtar fa tutte, e assai si meraviglia,

*Che veggia il frutto suo farsi più grande,
E di succo più pingue, e più giocondo.*

Possiamo anchora con vn'altro artificio far le poma maggiori del solito, cioè cogliendo molti pomi da l'arbore, e lasciandovene poche, perche il succo dell' arbore partito à pochi, ne tocca più parte, e così divengono maggiori. Perche una madre latterà meglio un suo solo figlio, che due. Laonde se vogliamo.

Far i citri più grandi.

Fiorentino dice così. Quàdo vedrai nel citro, che molti frutti lo gravano troppo, bisogna sgravarlo di molte, e lasciarvene pochi, così le restanti nodrite di più abondevole succo, diverranno maggiori. Pontano.

*Ma se tu havrai desir produr gran frutti,
E ti è grator riempir le larghe mani
Scuoti dal ramo le soverchie poma,
Che quelle, che vi restino sien poche;
Ma le più belle, e le maggior di tutte,
Che l'heredi del succo si faranno
Del latte del fratello, e grandi, e belli.*

Che le mele divenghino maggiori.

L'insegna Palladio. Se i frutti saranno tanti, che incurveranno i rami, va togliendo le peggiori, e vitiose, acciocche il succo, che resta basti à quelli che restano, e si ministri à quelli più degni, e più belli, che per esserne tante, venivano ad esser tutte vili, e di poco momento. E con un'altra coltura diverranno le poma grandi, ò col darle il troppo grasso, ò zappandole, ovvero inaffiandole, & altre colture, che sono comuni di tutti. E primo

Come si faccino i cedri maggiori.

Palladio vuole, che si zappino continuamente, e

Far i corogni maggiori del solito.

Il medesimo pur l'insegna, inacquandole spesso. E Fiorentino

Far i persichi grandissimi.

Insegna, se le pianterai in luoghi acquosi, e l'inaffierai continuamente, che il

Persico produca pomi grandi.

Se mentre fioriscono vi butterai tre sestari di latte da Palladio. Ma noi

I granati di gran corpo

Far sogliamo, pigliando letame grasso, à cui giungeremo egual parte di sterco porcino, e feccie di vino, con forfora di orzo, e lo servaremo in luogo secco per un'anno à putrefarsi, meschiandolo una volta il mese, nel quale poi ci aggiungiamo aceto, e lo ridurremo in forma di unguento. Poi nel mese di Ottobre, ò Novembre si discuopreno parte delle radici, e ci avvolgemo la mistura d'intorno, & all'ultimo coprimo di terra, & al suo tempo daranno le poma maggiori, che l'habbino mai prodote, che se farai così per gli due anni, che verranno appresso, farai i granati tanto grandi, che saranno di maraviglia, e di stupore, che quasi eguagliano le zucche rotonde di grandezza.

Ch

Chela fava facci guaine smisurate.

Col medesimo unguento v'ongendo le fave quando si piantano, & haurai smisurate fave nelle smisurate guaine.

Come i porri, & i rafani si faccino maggiori.

Teofrasto fa grande i porri, & i rafani con tralpiantargli spesso. Ma se vorrai, che

La rapa, che di gran rotondezza

Diventi. Sono alcuni, che dicono, che dalla forza del tempo, nel quale si seminano venghi quella grandezza, come la rapa, se alcuno la seminerà subito che il seme farà tolto dall'aja, che diverrà grande, il che però avviene, che fanno radici più ampie, e si dilata meglio. E così

Far il cece maggiore.

L'insegna Fiorentino, se un giorno prima che li vorrai seminare, lo porrai à molle nell'acqua tiepida, e nascerà più grande. Alcuni stimano che oprino vanamente, che volendo far il cece maggiore, lo semina con le sue guaine posto prima à molle aggiungendo all'acqua un poco di nitro.

Che la lenticchia diventi grande.

S'impara da Teofrasto, il qual pianta la lenticchia facendo il buco in terra con un legno, come si fa a' cauli. Ma

Che le cepolle diventino più grosse.

Insegna Sotione, venti giorni prima che le vuoi traspiantare zappa la terra, e lasciala seccare di modo, che non vi sia alcuna humidità, e così le planterai, e così diverranno molto maggiori, e se tu scoprirai le sue teste, e così le planterai, pur si faranno più grandi del debito. Se vorrai

Che i cardoni faccino i carcioffi più grandi

Cel'insegna Varrone. Se saranno piantate in terra ben zappata, e che vi sia buttato vecchio letame, e l'inaffierai di estate, e con abbondanza, e così havrai un frutto più tenero, e più grosso. Potemo anchora con un certo artificio più ingrandirle, il che insegna Teofrasto, e dimostra l'esempio, come possiamo fare.

Che i granati faccino il frutto maggiore del solito

Quanto basti l'arte à farli maggiori. Quando saranno formati i suo fiori, li passano per il fondo d'una pignata busata, e piegando quel ramo, senza guastarlo insino alle radici, la sotterano, & in quel modo crescono in una smisurata grandezza. La cui cagione, è tale, perche la pignata difende quel frutto dal caldo, che fa ingiuria à tutti, e dalla terra col suo vapore se gli porge molto humore, perche l'accrescimento della grandezza, si fa dal soverchio cibo, che se li porge. Perche l'arbore porge l'alimento à poco à poco, e però gli acini non si fanno più grandi dell'altro, ma la corteccia di fuori si fa più grassa, il succo fra tanto si digerisce, e si fa naturale alla pianta, però il sapor del granato sarà più insipido, & acquoso, e solo la corteccia del frutto riceve in se tutto il cibo, come quello, che digerisce il cibo manco di tutti. Così dice Palladio, e Martiale.

Che il citro diventi più grande.

Palla

Palladio vuole, che quando il frutto comincia ad apparire, si chiuda in un vase di creta, perche crescendo si farà quanto quel vase, e terrà la sua forma, ma bisogna lasciar nel vase un bufo, perlo qual l'aria possa spirar fuori. Col medesimo modo Teofrasto

Far che i cedruoli, e le zucche diventino maggiori del solito.

Si sforza molto, e questo avviene dalla mollezza, e dal crescere se quando saranno picciole si nasconderanno, così non essendo disseccata niuna parte dal Sole, ne disseccata dal vento, per le quali cagioni le grandezze de' pomi non crescono, come avviene anco negli alberi, le quali esposte a' luoghi ventosi, & al gran Sole sono, & è questo artificio simile à quello, che habbiamo raccontato nella ferola, e nel tubo di creta, che si riserravano, perche se li porge maggior crescimento, percioche niuna parte essala, ne si dissecca. E con una cagione poco differente da questa

Far l'apio più grande

Dimostraremo dal medesimo Teofrasto, zappandolo d'intorno la radice, ponendovi intorno il cachrileo, e dopò lo cuoprano di terra. La cagione è, che le radici si assorbano tutto l'alimento, ne mandano parte à i germogli, che spartendosi sarebbe necessario, che ne seguisse maggior crescimento. Il cachrileo è cosa calda, e soda, con la sua forza della densità giova à far tirar à se l'alimento dalla pianta, e che lo ritenga, ne sù lo trasmetta, e con l'ajuro del suo caldo lo fa còcocere, e digerire, e quando il cibo vien molto, & è digesto, è bisogno che ne segua gran crescimento. Il che l'hà tolto da Aristotele. Dicefi anchora l'apio divenir maggiore, se quando lo trasportai, farai in terra un bufo col palo tanto grande, quanto vorresti, che venisse l'apio, e lo pianterai, che il suo crescerà à tanto, che riempirà il vuoto del buco. Et il

Rafano, che cresca

Si vede ne' luoghi freddi nel medesimo modo, come dice Plinio, perche tanto gode del freddo, che nella Germania eguaglia la grandezza di un bambino. Alcuni l'hanno insegnato così. Se farai un bufo prima con un palo, e riempirai il bufo per sei diti di lunghezza di paglia, poi porrai il seme, e cuoprirai con fimo, e con terra, crescerà alla grandezza del bufo fatto. Con un modo molto diverso da questo artificio insegna Fiorentino

Far le lattuche grandi.

Se dopò traspiantate che sono s'inacquino, e come faranno fatte tanto grandi, che eguagliano l'altezza di un palmo, le aprirai d'intorno, finche appajano le radici, e coperte di sterco di bue, le sotterrerai, e l'inacquerai, e come faranno cresciute, taglia le cime con ferro acutissimo, e ponivi sopra un pezzo di vaso di creta non vetriato, accioche s'apra in larghezza, non in lunghezza. Così

Per far la bietola più grande

Insegna Sotione. Se voi far le bietole più grandi, immergi le radici della bietola nel fimo di bue, & apri il germoglio, e ponivi una pietra larga, ovvero un pezzo di un vase.

Per far un gran porro.

Quando

Quando traspianti il porro, ponivi sopra una pietra grande, ovvero un pezzo di vase di creta, e non inacquarlo. Col medesimo artificio Anatolio.

A far i bolbi maggiori

Insegna, si come ponevi in testa à i porri le pietre, & i pezzi di vasi di creta, così à questi poni d'intorno le radici, Con un non molto diverso da questo artificio Teofrasto

Far un rafano maggiore

Insegna, fatto da gli hortolani del suo tempo, Nell'inverno lo spogliano delle sue frondi, quando sono nel più bel del vigore; e così si cuoprono di terra, che durano infino all'estate, e crescono sempre, perche non germogliano di nuovo, ne buttano foglie, se non le toglierai prima di sopra la terra accumulata. Et il medesimo avviene alla rapa, come insegna Palladio.

Che le Rape diventino maggiori

Spiantata la Rapa, spogliata di tutte le frondi, tagliale il gambo alla grossezza di mezzo dito, e poi la pianterai ne' solchi zappati con gran diligenza, lontana l'una dall'altra per otto diti, e le coprirai poi di terra, e vi calcherai sopra, e così nasceranno grandi.

Che l'aro si facci grande

Questo medesimo vuol Teofrasto, che si facci, accioche l'aro diventi grande. Quando egli abbonda de frondi, le quali sogliono nascere molto grandi presso la terra, piegano quelle frondi, e le sotterrano d'intorno à lui, accioche la pianta non cresca in germogli, ma l'alimento lo consumi d'intorno al suo capo.

Che la cepolla diventi più gonfia

Vuol Teofrasto, che à tutte se le togliano le frondi, accioche ministri la sua forza alle radici, ne crescendo in alto, attendano à far seme. Sotione. Quando havrai à piantare le cepolle, torrai l'estremità sue, e le codi, e così diventeranno grandi. Palladio. Quando vorremo, che i capi delle cepolle diventino grandi, bisogna cor tutte le frondi, e così il succo andrà alle parti di sotto
Similmente

Che i capi dell'agli si faccino smisurati.

Gli agli prima, che faccino i gambi, bisogna torcere tutte le superficie verdi, e poi buttarle per terra: Ma hora insegnaremo con altro artificio far grandi l'herbe, e le radici con le regole de gli antichi, le quali non mi piacciono molto come me dicemmo. cioè

Il porro come si facci grande

L'artificio è stato insegnato da Columella. Il crescere del porro, accio che diventi maggiore, ligherai molti semi in pezza di lino, e così sotterrerai. Palladio, se tu seminerai molti semi attaccati in uno, di tutti quelli ne nascerà un porro grande. Ma tutti questi han tolto da Teofrasto. colui, che seminerà molti semi attaccati in una pezza di lino, farà i germogli, e le radici maggiori, per la qual cosa il porro, l'apio, & altre cose così sono solite di fare, più vagliono le cose quanto più sono insieme, così di tutti questi se ne fa una natura. Oltre à ciò i semi tolti da certi luoghi particolari fanno, che nascono i frutti maggiori.

Che

Che la zucca cresca in smisurata grandezza.

Se torrai semi, che stanno nel mezzo della zucca, e li pianterai con la cima sotto Columella nel suo orto.

Ma se vorrai, che nasca di gran ventre

La zucca, tu torrai da mezzo il ventre

Il seme, e crescerà fuor di misura.

E questo non solo in ciò, ma in tutti i frutti. E degno di considerazione. I semi che sono nel ventre sono più perfetti, e come più perfetti producono le piante più perfette, quelli che sono nell'estremità sono imbecilli, & imperfetti. I grani che li trovano in mezzo la spica sono più perfetti di tutti gli altri, e quelli, che sono nell'estremità tralignano, e generano spiche imperfette. Perche la zucca da un gran frutto, e però se ne vede esempio più manifesto. I Quintilij promettono havere gran cedruoli, se pianterai i suoi semi col capo giù, ovvero se porrai sotto loro un vase pieno di acqua, e vi porrai dentro le sue radici, così diverranno, e più dolci, e più grandi.

Còme nasca il frutto senza osso, e senza semi dentro.

Cap. XII.

E Cosa detta dal tempo antico da' Filosofi, e principalmente da coloro, che hanno lasciato à noi i scelti precetti dell'agricoltura: se à i rametti da instarsi, ò alle piante, che si piantano con le loro vivi radici torrai la midolla con un coltello d'osso, ò con un purga orecchie, che nascerà da qllo un frutto séza osso, ò senza scorze lignose di fuori, percioche la midolla è quella che è produttrice, e madre di quella sostanza lignosa. Ma gli Arcadi sono contrarij à questa opinione, perche dicono, che ogni arbore, à cui sia tolta una minima particella della midolla vive, ma se la torrai tutta, non solo non produrrà frutti senza osso, ma si priva della vita, e necessariamente è bisogno che muoja, corroborati da questa ragione, perche quella humidissima, e massimamente vitale, perche quello alimento, che è ministrato dalla terra trascorre per tutto, insino à tanto, che gionga à tutte le parti. Perche naturalmente ogni cosa vivente, come per un certo spirito per la midolla del tronco, come per un canale tira à se l'alimento. E questo dimostra la materia senza midolla, che s'incurva, e si riduce in un cerchio, insino à tanto, che sia in tutto rifeccato delche i nostri antichi n'ebbero paura mirabilmente. Ma noi è necessario, che altrimenti intendiamo, e contra gli antichi, e contra l'istesso Teofrasto, e tutti quelli che hanno trattato di Agricoltura, perche gli arberi possono vivere senza midolla, & anchor che vivano senza midolla più danno i frutti con gli ossi dentro, e con le cortecce lignose di fuori, come ne habbiamo più lungamente trattato ne' nostri libri d'Agricoltura. Ma accioche non paja, che habbia lasciato à dietro alcuna cosa, porremo le loro esperienze, accioche ciascuno habbia libera potestà di potere sperimentare, forsi essendo più diligenti di noi, havranno miglior successo. Dunque faremo nascere

nascer gli alberi nell'ineftare togliendo la midolla, con buttare d'intorno gli alberi letami grassi, con l'inacquare, e con altri artificij. Cominciamo dall'ineftare alla nostra ufanza, e insegneremo

Come naschino i persichi senza offe

Scrive Palladio, che imparò questo artificio da un certo Spagnuolo cò una nuova sorte d'infitione, e che l'havea esperimentato in un persico, comandò prima divellere un ramo di falice della grossezza di un braccio, sodo, e lungo due cubiti nel mezzo, e passar per quel buco una pianta di pesco, la qual sia piantata da presso à quello, tolto via tutti i rami, lasciàtovi solo il capo, ò la cima, all' hora sotterrando in terra l'uno, e l'altro capo del falice, incurvandolo come un'arco. Il bufo bisogna otturare con luto, con mosco di albero, e stringendolo bene con ligami, dopò passato un'anno, quando la pianta del pesco sarà così unita, e chiusa che di due corpi sia fatto un solo, bisogna tagliar il persico da sotto, e traspiàtarlo, e accomulargli la terra d'intorno, che così l'arco del falice, come la cima del pesco coprir possa, e di quà nascerne poi le pesca senza offe. Ma questo bisogna esperimentare in luoghi humidi, & acquosi, & i falici eccitargli con continue inacquationi, accioche la natura del falice sia vigorosa, e l'avanzo del succo possa donare alle piante ineftate. Col medesimo esperimento

Far il citro senza semi dentro

Insegna Avicenna, il qual dice, che si può ineftare nel cotogno, e dar il frutto tale. Alberto Magno

Far le nespola senza offe

Promette, se sarà ineftato il nespolo sopra il melo, ò sorbo. Ma ciò esser falso ne hà dimostrato l'esperienza, ma veramente portò l'osso men duro, ma questa è la ragione, perche gli antichi habbino detto questo. Per vedere che gli alberi, che havevano durissima midolla dentro, producevano i frutti con ossi durissimi dentro, come il corniale, l'oliva, il pruno, il mirto, e simili, e gli altri alberi, che hanno le midolla molli, e spongose, porranno i frutti senza osso dentro, come la fico, il sambuco, e simili, hanno havuto ardire di dire, che l'osso se nodriva della midolla, la qual cosa se ben havea qualche ombra di verità, non per questo dovevano dir di tutte, per ritrovarvisi queste regole generali per lo più spesso falsissime. Ma hor passiamo all'altro modo, il quale si fa col tuor della midolla, che se voi, come ne insegna Democrito

L'uva senza acini.

Quando propagini le viti, quel sarmento che v'è sotto terra, apri per mezzo, e con una pietra lo terrai aperto, e con uno stilo d'osso torrai dall'una parte, e l'altra la midolla, rodendo in quella parte solo, che andrà sotterra, e cavala quanto puoi, e dopò attaccala, giorgendola insieme con stretto ligame con gran diligenza, poi fa una fossa in humida, e grassa terra, e sotterrala, e ligalo poi fermo ad un palo, che non si distorci, così di nuovo si unirà insieme come fusse un sarmento, e meglio sarà, se quanto havrai cavato di quel sarmento lo porrai dentro una scilla, e scavata, perche quella come una colla l'incollerà insieme, e col suo humido l'inhumidirà, e col caldo le farà carezze. Teofrasto. L'uva senza

P

acini

acini dentro si fa, togliendo la midolla da dentro il sarmento, dalla quale si genera l'acino. Columella, accioche l'uva nasca senza acini dentro, apri per mezzo la midolla, di modo che guasti le gemme, togli via tutta la midolla, e poi riunendola la comporrai, e l'attaccherai, di modo che travagli le gemme, e poi sotterrala in terra ingrassata, & inaffia, quando comincerà a far i germogli, cava spesse volte, e ben sotto, che quando la vite sarà cresciuta, ti darà l'uva senza acini dentro. Palladio. E una bella specie di uva, la qual non ha acini dentro, e di qua avvien, che senza impedimento, e con molta giocondità si forbisce, e si succhia tutto il racemo, come fusse tutto il corpo di un'acino. E si fa secondo dicono gli autori Greci in questo modo, succedendo la natura all'arte. Il sarmento il qual devi sotterrare, quanto ha da star sottoterra, tanto apri per mezzo, e togliendo tutta la midolla, e cavatala con ogni diligenza, e congiungi insieme le parti sue divise, e stringendola con un ligame, sotterrala. Ma quel ligame dicono, che sarebbe bene di papiro, e poi piantarlo in terra humida. Ma con più diligenza farai, se quanto hai cavato di quel sarmento, e legato lo porrai dentro un bulbo della scilla, col cui beneficio dicono, che tutte le cose piantate appigliano felicemente. Plinio. In un'altra specie con nuova inventione s'apre per mezzo il magliuolo, e radendone la midolla si compongono di nuovo insieme quei germogli, si che si perdoni alle gemme in ogni modo, all'hor il magliuolo si sotterra mescolato col fimo, e quando comincerà a fare i germogli si tagliano, e si zappa intorno ben spesso, e così l'uve che nasceranno, non hauranno gli acini dentro, come Columella promette: per esser cosa assai maravigliosa, che le piante possano vivere senza midolla, e nascere poi: Ma io mi maraviglio di questi i quali si maravigliano, che possa vivere un'arbore senza midolla, e vedono poi, che un sarmento senza midolla possa far l'uva senza gli acini dentro, per esser dinanzi a gli occhi di tutto il mondo nelle ville, e nelle selve viver mille arbori senza midolla dentro, & è cosa impossibile un'arbore portar frutto senza acini dentro, per esser il seme di quella pianta in quell'acino alla perpetuità della specie. Così farai anchora dal medesimo Democrito

Il granato, e'l cireggio senza osse.

Se nel medesimo modo torrai la midolla a i suoi virgulti. Ma Africano. Se tu torrai, come habbiamo detto nell'uva, una gran parte di midolla, e quel legno così aperto sotterrerai, e passato il debito tempo taglia quella parte della pianta, che avanza, che già have germogliato, e così il granato produrrà il frutto senza acini. Palladio giogliando da lui descrive il medesimo.

Come il cireggio produca il frutto senz'osse

Dimostra più minutamente Martiale. Taglia l'arbore novella, e tenera dui piedi sopra terra, e quella poi si sparti infino alla radice, e con un ferro caverai la radice dall'una parte, e dall'altra, e subito con un ligame stringerai l'una parte, e l'altra, e la ongerai col fimo, così le parti di sopra, come le fisure de'lati, dopò l'anno la fissura si solidarà, così togliendo i rampolli da quest'arbore, inesterai l'altre piante, che non habbino anchor prodotto frutto, e conferma, che i frutti che nasceranno, saranno senza osso. Altri per far più presto, non partivano per

mezzo

mezzo gl'alberi novelli, ma gli alberi già fatti, e busati i tronchi per le midolle, ci ficcavano dentro un legnetto, accioche impedisse il passaggio della midolla. Per far anchora

Che il persico nasca senza osso

Come l'insegna Africano. Buferei la parte di basso del tronco, e cavandone fuor la midolla, vi ficcherai dentro un legnetto di salce, e di cornale. Sono alcuni scrittori, i quali per certezza di agricoltura fanno l'osso più picciolo nel frutto. E cosa già costituita nell'agricoltura, che il terreno ben zappato, inacquato, e grasso alimentato riduce ogni albore selvaggio, durò, e fero al cittadino, e piacevole. E cosa cittadina scaprodurre il frutto con l'osso picciolo, molle, e dolce; e cosa di selvaggio, perche si nodrisce di cibo più secco, più duro, così ministrato dalla terra, produrre l'osso più duro, più grande, e di poca carne. Potremo dunque con le carezze, che suol far l'agricoltura far l'osso minore, e più tenero. Ma ritornando alla vite.

Per far la vite senza acini dentro

Nel tempo che si pota la vite, togliete un sarmento, che facci frutto della vite, potata, non togliendola dall'istessa vite, e quanto più si può da alto togliere la midolla, e scavando, & attaccandolo ad un palo, che nõ si torca, ò spezzi, all' hora s'infonde in quella parte scavata *opon cirenaicon*, detto da' Greci, cioè succo cirenaico, risoluto primo nell'acqua della grassezza della sapa, e questo bisogna farogni otto giorni, fin à tanto che la vite produca nuovi germogli. Ma Columella dice così. Altri tagliano le viti già fruttifere. E togliono la midolla con un purga orecchie, quanto è possibil farsi, quella togliendo da alto, non spartendo il sarmento per mezzo, come prima havemo detto, ma lasciandolo così intiero, e poi ponendovi dentro succo di lasere dissoluto nell'acqua, cotto infino alla spessa della Sapa, che noi diciamo vin cotto, & il sarmento dritto lo ligano ad un palo, accioche il succo non possa versarsi, e per otto giorni bisogna sempre infondervi nuovo succo, finche cacci fuora il germoglio si può anchora conciatamente

Far il mirto senza il nocciuolo di dentro.

Se vogliamo, ce l'insegna Teofrasto, se sarà inacquato con acqua calda, che non solo divien senza nocciuolo dentro, ma assai più migliore, come dicono alcuni, e questo secreto è stato trovato à caso, che trovandosi à caso una pianta di mirto disprezzata accosto ad un bagno, si ritrovò, che produceva frutti senza semi dentro, e così togliendo i rami di questa l'andavano piantando, e così cominciò ad essere la specie di simil frutto in Atene. Didimo dice, che bagnando spesso con acqua tiepida il mirto creerà le bacche sue senza i nocciuoli di dentro. Teofrasto dice, che le sporchezze delle pelli, e l'urine buttandole spesso d'intorno al mirto, & accumulandole, quando comincia à germogliare, che farà il frutto di sorte, come se dentro non vi fusse acino. E le granate nasceranno senza quell'acino di dentro, se butterai d'intorno alle sue radici lo sterco di porco. E genererà tali i suoi frutti.

Come si possono generare i frutti, senza il cuojo, ò le cortecce di fuori. Cap. XIII.

Quasi con i medesimi rimedij, & artificij, de' quali ci siamo serviti per far i frutti senza osso dentro, usaremo, per far che le noci, e somiglianti frutti, i quali sono coperti di cuojo, e di cortecce, nascano senza i loro copri-menti, e primo cominceremo dal tor la midolla da dentro. Come

La noce nasca senza scorza.

Il che impara Damageronte. Se tu buserai un'arbore, e ci ficcherai un legnetto della medesima grandezza di olmo dentro, farà quel legnetto, che impedirà, che la midolla non potrà più salir sopra, dalla qual si stima, che nasca quella scorza. Palladio alla radice busata vi pone un palo di busso, ovvero un chiodo di cupro, ovvero di ferro. Ma Teofrasto impara, come con le carezze della cultura si faccia,

Che i mandorli, e le castagne nascano con le scorze più tenere

Se vogliamo rimollire, e mutare un frutto, ci serviremo dello sterco di porco, perche quello sterco è uno de' più gagliardi, che si trovano, & il zapparle spesso farà, che attrahino à se l'alimento più in abòdanza, & assai meglio, e così gli alberi diverranno più vigorosi, e così verranno à portar frutti migliori, perche e dentro nasceranno l'osse minori, & à quelle che porteranno frutti coperti di cuojo, e di scorza, come il mandorlo, e la castagna, diverranno più tenere, & il frutto di dentro maggiori. Perche la copia dell'alimento le fa humide, & augmenta le polpe del frutto. Ma Palladio inaffia le radici del mandorlo per alcuni giorni, havendole prima discoverte, e così promette che le noci nasceranno assai tenere. Se vuoi,

Che la noce divenghi tarentina

Damageronte impara questo medesimo. La noce acquisterà la scorza sottile, & il frutto più degno; come il mandorlo, se butterai continuamente intorno al tronco della cenere. Anzi nelle restanti specie di frutti, che portano scorza di fuori faranno il medesimo, se userai con loro la medesima cultura. Dice Palladio. Se tu vorrai far la noce tarentina, bagna la radice della noce di lissivo tre volte il mese per un'anno, e l'havrai. Altri sono, che castigano gl'alberi, cioè tagliando le cime delle loro radici. Overo essendo la noce dura, e nodosa, bisogna intorno intorno tagliarne la scorza; accioche di là sudi quello nocevole humore, che produce quella scorza, e questo lo mostra Damageronte. La causa naturale è questa, che togliendo la midolla di dentro, la pianta divien migliore, che produce i nocciuoli di dentro più delicati, così tagliando, e piccando la scorza intorno, produrremo la scorza, & il cuojo più molle, la midolla fa l'osso, e la scorza della pianta, la corteccia del frutto, e questo havremo osservato con un'altro essemplio, perche nel persico, che è inestato sopra il mandorlo amaro, fa la scorza amara, che non può mangiarsi, se prima non si fa mondo di quella; dunque di questo secreto serviti negli altri. Noi nel nostro giardino ne habbiamo una di queste noci, di cuojo tanto molle, e di membrana, che appena toccandolo, se ne cade, e rimane nuda. Fiorentino

Far

Far il mandorlo senza scorza

Così. Rompendo il guscio della noce, conserva il frutto di dentro illeso, e lo circonda intorno di lana, ò con foglie fresche di vite, ò di platano, acciò che ponendolo così nudo, non sia roso dalle formiche. Columella con un'altro artificio

Far la noce avellana tarentina

Insegna così dicendo. In quella fossa, dove hai determinato piantar la noce, in quella ponivi la terra minuta alta mezzo piede, e quivi pianta il seme di ferula, e quado la ferula farà nata, aprila per mezzo, e nella sua midolla ponvi una noce senza scorzo, e poi cuopri, e farai questo innanzi le calende di Marzo, ovvero fra le none, e gl'Idi di Marzo. Con un altro artificio anchora si fa

Che la zucca faccia il frutto senza semi dentro.

Come ne insegnano i Quintilij. La zucca non farà semi, se il primo sarmento, ò germoglio della zucca che farà, come sarà dilungato, lo sotterrari al modo che si fanno le viti, che solo ne appaja la cima di fuori, e come questo sarà allungato si propagina di nuovo, ma bisogna avvertire, che se nasceranno altri germogli d'intorno, levargli via, e lascerai solo il terzo sarmento, che non sotterrari così i frutti che nasceranno da quella, ò siano cocomeri, ò zucche, nasceranno senza i semi dentro. Nasceranno anchora senza seme, se per tre giorni prima i semi, che havrai da seminare, le farai stare à mollo nell'olio resamino, che così nasceranno i frutti privi del seme di dentro.

*Come si possano far i frutti di diversi colori.**Cap. XIV.*

HOR trattaremo come possiamo colorire i frutti, & à far questo effetto ci sono molte strade, come sono l'ineftamenti, mai à pieno lodati, gl'inaffiamenti, e gli altri arteficij. Cominciaremo dall'ineftare, come per essemplio: se vogliamo produr un frutto ornato di qualche bel colore, l'inefteremo sopra quella pianta, che fa il succo di quel colore. Come se volessimo

Far le mela rose

Inestansi le mela nel platano, e diverranno le mela rosse, come dice Diosfane, Didimo, e Palladio. Nel medesimo modo

Produx le persica rosse

Potremo, se nel medesimo albero del platano inestaremo le persiche, come ne mostra Africano; perche da quello ne nasceranno le persiche rosse. E da lui scrive Palladio, che le persiche diverranno rosse, se faranno inestate sopra il platano. Se cerchi

Far le cetra rosse.

L'insegna Avicenna, se inestaremo li citri nel melo granato, e così farà le poma, che già havemo detto, che il cedro si può inestar nel melo granato. Ma come

I citri nascano di color sanguigno

L'insegna Fiorentino. Inestrai i citri nel morone, e i citri nasceranno rossi, il che

è me-

è medesimamente scritto da Diofane . Così

Far le pera rosse

Chi li piacerà, inesti quelle nel medesimo morone , perche per testimonio di Tarentino, e di Diofane le pere nasceranno rosse . E

Il fico bianco , che divenghi rosso.

Se l'inestarai nella medesima pianta, da Diofane, con l'ineftamento

Nascer le mela di color sanguigno.

Il qual colore verrà dall'inestar le mela sopra il morone, come insegna Avicenna. Ma Betitio , e Diofane scrissero il morone , il qual fa divenir tutti li frutti inestati sovra esso rossi : se vorrai,

Che i frutti del morone diventino bianchi,

Inestali nel pioppobianco, perche produrrà i frutti bianchi . Ma Palladio non l'inesta nel pioppobianco: per far

Che il morone facci il frutto bianco

Ma sopra il fico, e da quello inesto nascer poi il frutto di color bianco , come dimostra in quei suoi versi.

Et impara à moroni di mutare

Il fico, quel color nero sanguigno.

Noi da questo habbiamo visto

Una vite bianca, che fa vino rosso

Se inestarai la vite bianca in una nera perche dall'arbore sottoposta imparerà à torne alquanto del suo colore , e questo hà visto anchora nelle vite moschette , e nelle viti dette da noi Greche , le quali quando sono state inestate come la vite Ellaniche dette da noi fanno il vino più colorito, e quanto più ritroverai l'ineftamento sovra le nere, tanto più tingerà il colore . Nel monte di Somma le viti greche inestate sovra l'ellaniche, fanno il vino più colorato di tutti.

Che i pomi nascano rossi.

Se vorrai, farai con le carezze dell'agricoltura, cioè buttando alle radici cose grasse, e calde. Due sono gli elementi, ò principij di colori il bianco, e'l nero, overo rosso: la cultura fa il frutto colorito , cioè buttando sempre letame alle radici , e e così faranno così i fiori, come i frutti coloriti, più odorati , e verdeggiaranno di porpora più colorita così il disprezzo, e la negligenza le cose nere, e colorate, le farà splendere di color più debole, e più dimesso, overo più bianco. Beritio dunque con l'inaffiar d'urina, che le poma si faccino rosse. Ma Didimo.

Che i granati divenghino più rossi.

Inaffia la pianta con acqua melchiata con lissivo de'bagni . Ma con altro artificio farai

Le mela di colore rosso.

Perche i frutti sempre sogliono colorirsi da quella parte , che sono tocchi del Sole, Berito usa questo artificio . Ficca i pali in terra , e poi piega quei rami dove sono i frutti con destrezza, che non si rompano à i pali, e gli attacca, e poi vicino à loro pongono vasi pieni di acqua con questo avvertimento , che quando il Sole venghi nel mezzo giorno i raggi del Sole, che percuoteranno nell'acqua, rifletta-

no

no in quei frutti, quel vapore caldo, che così quel caldo vi conciliarà più colore, e verrà assai più bello. Con un'altro artificio, ò forse con virtù più occulta

Far le mela rosse

Si sforza Beritio, piantando, e seminando le rose sotto la sua pianta, e con questo modo conciliano color più rosso. Democrito questo alle mele: ma

Per far i persichi rossi

Promette, piantando le rose sotto la pianta. Può farsi anchora facendo bere à i semi i colori facendoveli stare molto tempo à molle, e poi piantati, faranno à frutti coloriti di quei colori. L'essempio.

Far i persichi più coloriti

Può il cinabro, se prima atterrerai l'osso del persico, e dopo otto giorni, e poi lo sotterrerai, perche in tanto spatio l'osse s'aprono da loro istesse, e così potrai il cinabro dentro quell'osso, e questo poi sotterrandolo di nuovo, vi usarai cura, e diligenza in allevarlo, che produrrà il persico rosso. E forse così facendo de gli altri colori, nasceranno così coloriti. Da Democrito. Appresso noi è fama, se ben è assai conforme alla verità

A far, che i persichi nascano sanguigni

Se cavando dentro una radice di pastinaca già piantata, e vigorosa, che dal color di sangue chiamamo carote, ci inchiuderemo un mandorlo di persico, e quando comincerà à spuntar quel tenero gamboncello, vi si usaran carezze, infino à tanto, che ingrandisca, che al fin darà il frutto sanguigno. Se vorrai anchora nel medesimo modo

Che nascano i grani bianchi nel granato.

Palladio l'insegna, per autorità di Martiale, se vi aggiongerà al gesso la quarta parte di terra, e per tre anni sempre potrai questa sorte di terra intorno le radici. Se alcun desia

Far i meloni di color sanguigno.

I semi del melone prima che si piantino, potrai à molle in altro succo rosso per tre, ò quattro giorni, avverrà facilmente: overo se tu aprirai un poco quel cuojo del seme, che basti à ricevere il succo delle rose rosse, ò di garofali, ò di succo di moroni, over'altri, che non sieno nocevoli alle piante. E così facciamo noi congiettura, che quei meloni sanguigni dentro, che nascono appresso noi, sieno fatti à questo modo. E da quà vien quel modo, col quale si può

Far nascere le pesche scritte.

Come ne accertano tutti i Greci, il pesco nascerà scritto, se sotterrerai l'ossa sue, e dopò sette giorni, come cominceranno ad aprirsi, aperte l'ossa, ne caverò il mandorlo, e sopra quello scriverò quello, che voglio con il cinabro, e dopò riposto nel suo osso, e ligatolo, che stieno ben congiunti insieme le sotterrerai. Ma perche tutte l'erbe che nascono ne gli horti, tocche dal Sole, vengono più colorite, come habbiamo innanzi detto, hor facendo di modo, che sian men tocche dal Sole, divarranno bianchissime.

La lattuca come diventi bianca.

L'insegna Fiorentino, se tu desiderarai haver le lattuche belle: due giorni prima,

ma, che l'havrai à strappar da terra, ligherai le sue chiome, cioè le cime, che così diverranno assai bianche, e belle. L'imbianchisce anchora molto l'arena sopraostale. Et appresso noi

I cardoni divenghino bianchi.

Nel medesimo modo, com'è detto. E se vorrai

Far le bietole bianche

Cuopri le radici sue con sterco di bue, e come anchora habbiamo detto del porco apri per mezzo il gambo, e ponivi sopra una pietra larga, o un pezzo di vase di creta, da Sotione. Ma

Far le scarole bianche

T'impara Columella. Quando hanno sparfe le frondi, le legherai con un leggie-ro legame, e ponendovi sopra un vaso di creta, si sotterrano, e diverranno bianchissime. Altri la fanno con minore spesa, e fastidio, gli nostri hortolani le cuoprono di arena, e divengono bianchi oltra modo. Se alcuno vorrà

Far gli asparigi bianchi.

Quando dal principio cominceranno à pullular da terra, li porrai in una canna bufata, e quando vorrai usargli li scoprirai.

Come possono trasmutarsi i colori de' fiori. Cap. XV.

Nella mescolanza, che si fa di un fiore con un'altro, e con la loro vicendevo-le trasmutatione, tanto ci diletta con la varietà de' loro diversi colori, che non può presentarsi à gli occhi nostri spettacolo poi dilettevole, hor quello, che prima fiammeggiava d'un color porpora, si muta in azuro, hor quel di color cà-dido di latte, ivanisca in un giallo verde, e pavonazzo, e con la mescolanza de' colori ci apportino maraviglioso diletto, nella contemplatione de' quali il no-stro intelletto maravigliosamente vi si compiace dentro, e sommerso dalla gran-dezza dello stupore, conosce veramente, che non basta giungere all'eccellenza del fatto, e ne resta di sotto: E però porremo le regole, come possiamo trasmutare i colori anchora ne' fiori. E come habbiamo fatto ne' frutti, temeremo così far anco ne' fiori. E primieramente tentaremo ciò far con l'incastamento. On-de accioche

I garofali pavonazzi, e bianchi diventino torchini.

Noi seccharemo sopra la radice una pianta di cicoria, ovvero del fior bianco, e buglossa, ma il meglio di tutti è la cicoria selvaggia, che sia vecchio, grosso quan-to il dito grosso della mano, e poi lo partiremo per mezzo, come fogliamo far nell'insitione, che apre il tronco per mezzo, e in quella fissura vi porremo un gā-bo di garofolo, spiantato dalla radice, poi stringeremo con un ligame, e l'attreramo con letame marcio, e così farà un fiore, che splenderà di un color celestino, che non è cosa, che più grata possa parer à gli occhi nostri. Così m'han det-to molti amici: ma io havendone molte volte fatto esperienza, mai hò visto co-sa corrispondente al mio desiderio, perche viene di color pavonazzo. I garofoli bian-

bianchi ficcati in una pastinaca rossa cavata, e poi coverta di terra al tempo delle vindemie. Porrai fiori bianchi fargli pavonazzi se nel medesimo modo detto, le sccheremo nella radice della anchusa, così muterai il color purpureo nel pavonazzo. Se vuoi

Far il gismino, e la rosa gialli.

Perche il fior della genista è il più bello, che gialleggia tra' fiori, e se noi desideriamo imitar quel colore col gismino, e con la rosa, lo faremo per inesto, e se volemo farlo per inocchiarlo, e non si può per la discorde natura, e compagnia fra loro, noi l'esseguiremo per il busare. Noi prima planteremo la rosa, o' gismino appresso la genista, trasferendo quelli nella terra, dove sono nati, perche assai-fimo più volentieri apprendono nella terra, dove son nati, che nella forastiera, e così busiamo la pianta, e come havremo ben purgata la pianta, ci inestaremo la rosa, rasò la pelle d'intorno intorno, poi ottureremo col luto, e ligamo, poi come sarà abbracciata, & unita seco dal tronco crescente, la taglieremo dalla sua radice, e segaremo il tronco da sopra l'ineftamento, così la rosa gialleggerà nō senza grandissima diletatione della vista, e così medesimamente il gismino. Queste piante verdeggianno appresso noi di così falso, e bel colore, che quasi costringano la vista de gli occhi à mirarle. Possiamo anchora con altro colore infondendo nelle radici sue colorar i fiori. Se ne piacerà fare

Che i gigli diventino rossi,

L'impareremo, come prima l'insegnò Fiorentino. Se s'apriranno con grandissima diligenza i bulbi, e dentro quelli vi si butterà il cinabro con abbondanza, ovvero altro colore, e sarà molto buttato da quel colore, stando in cervello, che non fersca i bulbi, e poi coprira i in terra grassa, e letamata, così haurai gigli rosseg-gianti: con simile modo à questo insegna Anatolio

Far i gigli di color di porpora

Quando fioriscono, torrai dieci, o dodeci di quei bulbetti suoi, e legatoli insieme appendi sopra il fumo, perche da' gambi resteranno certe picciole radicette, fomiglianti a' bulbi, quando dunque verrà il tempo di piantargli, li porrai à mollo l'istesse radicette nella feccie di vin nero, finche vedrai, che son ben satij di haver tirato à se quel colore della porpora, togliete di là, e piantale in questo modo, buttando alle radici di ciascuna feccie di vino in abbondanza, così i gigli, che nasceranno di loro, daranno i fiori porporeggianti. Cassiano similmente, si sforza.

Produrre l'hedera bianca

L'hedera produrrà i corimbi bianchi, se infonderemo nelle sue radici terra bianca, messa à mollo per otto giorni. Con la coltura faremo le medesime cose, che habbiamo detto ne' frutti, perche buttàdovi del grasso letame appresso, i fiori se-pre divengono più coloriti, finche divenghino neri, onde speço habbiamo fatto i garofali neri. Ma al contrario poi farai, che

La rosa, il garofolo, e le viole biancheggino,

Se le disprezzerai, ne inaffiandole, ne traspiantandole, ne zappando, ne letamà-do, in questo modo smenticata nelle selve, come di ciò ne è autore Teofrasto, nō

Q solo

solo simili fiori: ma quasi tutti imbianchiscono. Con uno anchora assai diverso arteficio faremo, che biancheggino le rose, ò li garofoli, se quando cominciano ad aprirsi, le suffumigherai col solfore, e subito diverranno bianchi. Da Didimo. La rosa bianca se la fregherai sopra la ruggiada de' ceci di terra rossa.

Come i fiori, & i frutti possano divenir più odorati.

Cap. XVI.

SE habbiamo fatto di modo, che i frutti, & i fiori con il medicato colore ci han dato diletto, hor come faremo, che non faranno disprezzati per la fragranza di odore, il che eseguiremo con varij artificij con l'ineffo, inaffiamento, & altri artificij. E per cagion di essempio insegnamo

I limoni come si faccino più odorati.

Se quella minima specie di limoni, detta volgarmente limoncello picciolo, l'ineffaremo nel citro, torrà dal sottoposto tronco un grandissimo odore, e quante volte più reiteraremo l'ineffo sopra il medesimo, tanto più foavemente spirerà il suo odore, il che è da noi stato continuamente provato ne' nostri horti Napolitani. Così di

Far le pera, che odorino più suavemente

Havemo potestà inestandole sopra il cotogno, perche spireranno d'un grato, e giocondissimo odore. Ma Dioscoride

Far le mela più odorate

Promette, se saranno inestate nelle cotogne, e far quelle mela bellissime, che in Athene si chiamano melimele, dove imagino esser venuto dall'infuso sopra le mela cotogne di quel melo, che noi chiamiamo melo appio, & à questo modo haverlo trovato Appio Claudio. Et à questo modo imagino, che siano state fatte l'altre, che havemo appresso noi rosse, & altre di color di ruggina di ferro del medesimo odore, nè stimo potersi far altrimenti. Così habbiamo noi fatta

La rosa centifolia odorosa fare

Se tu la vorrai simile, inestala in quella rosa, che dal maraviglioso odore di muschio è chiamata moscata: ma sempre iterando l'infusioni, così diletterà con l'odore non meno, che diletta hor con la bellezza della rosa, e con l'infinito numero delle rose. Inocchiandola apprende ottimamente, e fa subito gran crescimento. Poco lontano da questo artificio possiamo

Far la vite muschiata

Così insegna Passamo. Se vorrà rendere odorato una vite, quando si piantano i sarmenti delle vite, aprendole un poco, riempile di muschio, come habbiamo innanzi detto. Ma farà più utile bagnare i sarmenti con muschio, e così inestarli, ò piantarli. Noi con più leggiero artificio inestando il rampollo, l'ongemo di muschio, ò lo poniamo à mollo per alquanto tempo in acqua di rose, nel quale sia dissoluto acqua di muschio. Così anchora

Far i limoni odorati di cannella.

Hab-

Habbiamo fatto, ongendo i rampolli da inestarsi ò di olio di cannella, ò di essentia sua, ajutandoli con grandissima diligenza, la qual specie è usitata appresso noi, e chiamati appresso noi limoncello incannellato. Et anchora un'altro artificio di seminar i semi prima stati à mollo nell'acque odorate, e così havemo gli frutti odorati, & aromatici. Come se vogliamo

Far i carcioffi odorati

Come dice Cassiano da Varrone. I semi loro stiano à mollo nel succo di rose, ò di gigli, ò di lauro, ò di alcuno altro succo per tre giorni, e poi seminarlo. Faremo li carcioffi anchor di odor di lauro, togliendo il frutto del lauro, e busatolo, poni in quel buso il seme del carcioffo, e così lo pianterai. Palladio da lui. Anchora se i loro semi bagnerai per tre giorni nell'olio del Lauro, ò di Nardo, ò di Opobalsamo, ò succo di rose, ò di mastice, e poi come son secchi, li pianterai, nasceranno del medesimo sapore, di cui havranno prima bevuto l'odore. Fiorentino fa di questo modo

I meloni, che spirano odor di rose.

Ponendo insieme i semi loro con le frondi secche delle rose, e piantandole anchora mescholate con quelle. Noi l'havemo fatte di odor di muschio, aprendo quella parte del seme di dove hà da pullulare il germoglio, e poi l'havemo posto à mollo in acqua di rose distillata, dove havemo prima dissoluto muschio, per due giorni, e così poi l'havemo piantate. Così anchora habbiamo fattp

Che la lattuca nasca odorata.

Il seme della lattuca posto nel seme di cetro, e così seminato. Nel medesimo modo

Far nascere il fior di odor di garofoli

Imparerai, se i semi loro porrai nella polvere de'garofoli, ò nell'olio, ò nell'acqua distillata, e così poi piantati, e così i fiori riceveranno odor di garofoli, e con questo artificio, e carezze io stimo, che sia fatto quel fiore, che havemo sempre nelle mani, vulgato dell'odor de'garofoli indiani, chiamamo garofolo, perche veramente nascono selvaggi per tutto: ma piccioli, di poche frondi, e senza odore, e gli hortolani, overo posto il seme à mollo nell'acqua di garofoli, ò bagnato nell'olio, ò passate per mezzq le radici con il garofolo, e così piantate, haver ricevuto quell'odore. Aggiungeremo à questi il modo

Che l'agli non puzzino

Seli pianterai, e spianterai, quando la Luna farà sotto terra, non havranno così brutta puzza. Da Sotione. E

Le rose più odorate

Far potrai, se appresso loro vi pianterai li agli. Da Teofrasto,

Come possiamo conciliare dolcezza, e suavità a' frutti.

Cap. XVII.

SONO alcuni alberi, che aprendogli il tronco, ò tagliandone alcuna parte, entrando per quella l'aria, e'l caldo forastiero s'infermano, e calando quella corrottione insino alle radici marciscano, e subito muojono. Sono poi alcuni, che soffriscono non solo le piaghe: ma l'aprir per mezzo il tronco, e lasciarsi trivellar per mezzo, e così dal portar poco frutto, ne portano poi molto, come è il granato, il mandorlo, e'l melo, ne' quali molto ce ne serviamo, che ferite portano frutto migliore, e più soave, perche tirano à lor tanto cibo, quanto bastano à digerire, e di là poi purgano quel nocevole humore (come accade spesso volte vedere negli animali) e'l restante digeriscono più agevolmente, laonde producono poi frutti più belli, e di succo più soave, perche vivendo di scorza delicata, dopo aperte, e tagliate alcune parti, agevolmente si stringono, e s'incollano insieme. Noi faremo più dolce i frutti, prima con l'inesto, poi busando la pianta, overo aprendo, e con altri modi ridurremo il frutto più dolce, con l'inesto

Far le cireggia laureate

Possiamo. Havemo detto prima, che con l'inesto possiamo emendare alcuni virij delle piante, & aggiogervi alcune doti, perche se avvien, che un frutto sia rifiutato per la sua troppa dolcezza, inestandolo sopra un'albero alquanto amaretto, da quella mescolanza ne viene un frutto più saporito. Plinio disse, che il cireggio si poteva inestar sopra il lauro, e di quell' inesto poi nascerne le cireggia lauree. Palladio.

*Il cireggio nel lauro pur s'inesta,
De l'uno, e l'altro sangue il parto misto,
Di verginal vergogna il volto tinge.*

A nostri tempi in Napoli son cominciate comparir le cireggia lauree, con un certo amaretto molto gratioso, specie molto gentilissima, e che avanza tutte le restanti, di grandezze riguardevole, di succo sanguigno, & in una grandissima dolcezza vi si scorge un poco di amaretto, che non per questo sconda il suo sapore, nè per la molta dolcezza da alcun fastidio. Fannosi anchora

Le mele dolci inestandole nel cotogno

Se inestarei le mela nel cotogno, contrahono un sapor di mele, ch'amate appreso gli Ateniesi melimele, quasi di sapor di miele, da Diophane. Hor insegneremo, come con l'ajuto dell'agricoltura i frutti possano farsi più dolci, cioè busando il tronco, e fendendolo intorno intorno, & altri castighi, come dicono gli agricoltori, per il quale sudando quel nocevole humore, vengono à farsi dolci. L'esempio sarà. Se

Far, che il mandorlo porti frutto più dolce.

Vorrai, l'insegna Aristotele. Ficcando un chiodo nel mandorlo, accioche da quello distilli la gomma, per molto tempo divien domestica, e con questo artificio gli alberi

alberi selvaggi si fanno domestici. Teofrasto dice. Se alcuno scalzando intorno l'albero con la zappa, e della parte di sotto perforando il tronco per quattro diti, lasci scorrere la lagrima da tutte le parti, diverrà il frutto più dolce, perche il madorlo busato si castiga. Se postovi un legnetto purgherai l'humor, che scorre, e farai questo per due, o tre anni, da amara che sia, diverrà dolce, perche quella amarezza vien dalla molta abbondanza del cibo, e soverchio humore, il che viene a castigarsi, cioè mancare con quel busare, perche come sarà liberata di quello humore, passa la sua fertilità in frutti migliori, e più soavi; perche l'humor, che resta si può digerir più agevolmente. Africano afferma, che da amare possano divenir dolci, se scalzando intorno l'albero quattro diti lontano dalla radice, se farà un buco nel tronco, per lo quale possa purgare quello nocevole humore. Plinio. Le mandorle da amare divengono dolci, se scalzando il tronco, busando dalla parte di sotto, la purgheremo di quella flemma, che scorre. Ma sono alcuni, che in quel buso pongono miele, accioche non stia così vacua, & otiosa, imaginandosi, che succhi per la midolla insino che discorrono frutti come per un canale. L'esempio farà se vogliamo

Far li citri dolci

Questo frutto non si mangiava all'età di Teofrasto, ne alla memoria degli avi di Ateneo, come il medesimo riferisce, ne a tempo di Plinio, laonde Palladio fù quello, che mutò le midolla sue agri, in dolci, le cui parole son queste. Si dice le midolla agri mutarsi in dolci, se i suoi semi, che haveranno da pastinarsi, saranno posti a mollo nell'acqua melata, ovvero nel latte di pecora, che farà meglio. Altri nel mese di Febrajo busano il tronco dell'arbore sotto vicino alle radici con buso obliquo, di modo che non esca fuori da l'altra parte, e da questo buso lasciano scorrere l'humore, sin tanto che i frutti saranno maturi, all' hora riempiono il buso di loto, così quella midolla di mezzo dicono, che diventi dolce. Questo medesimo dice Pontano ne' suoi horti degli Hesperidi

*Ma dove l'arte non aggiunge? il tronco
Forato sia nella più bassa parte
E sia'l forame un palmo, e non avanzi
Il dito grosso, & habbi i labri intorno,
E di liquido miel riempi il buso,
Ecuopri poi la bocca con un sasso,
Accio no'l secchi il Sol: ma poiche il tronco
Secco s'havrà succhiato il chiuso humore,
E che desia di ber con nuova sete.
Butta di biondo mel nel cavo buso,
E del nettar Timbreo riempi il tutto,
E inaffia le radici dell' humore,
Che sparge l'human corpo, intanto togli
Le gemme, che da rami escon frondosi,
E della melata acqua empi di nuovo
Le labra, accio da bere a lor non manchi,*

Che

Che il mandorlo amaro divenghi dolce.

Palladio busa il tronco per mezzo, e vi pone dentro un conio bagnato di miele,

Che i cocomeri divenghino dolci.

Se porrai i semi à mollo in liquori dolci, quando se le beberanno portaranno dolci frutti. Teofrasto insegna à far i cocomeri dolci: se il seme, pria che sarà seminato, sia posto à mollo nel latte, overo nell'acqua melata. Columella. Il cocomero diverrà tenero, e giocondo, se pria che lo smini, lo porrai à mollo nel latte. Sono molti, i quali lo pongono nell'acqua melata, accioche diventi più dolce. Da questi Plinio, e Palladio

Che i carcioffi divenghino dolci

Se i semi de' cardì le porrai à mollo nel latte, ò nel miele, e poi che saranno secchi, si feminano, tireranno à se la dolcezza. Come dice Cassiano da Varrone. Così

Il finocchio diverrà dolce

Se i suoi semi saranno piantati, che pria siano stati à mollo nel latte, e nell'acqua melata, ò se porrai il seme nelli fichi secchi, e poi piantati. Medesimamente

Far i meloni più dolci.

Insegna Palladio. I suoi semi per tre giorni si porranno à mollo nel latte, ò nell'acqua melata, e come sono secchi piantarsi, e di quà divengono più soavi

Che le lattuche divenghino dolci.

Se alcuno irrigherà la sera con vino melato, e si lascieranno bere finche siano saticij, per tre giorni saranno dolci, il che l'have imparato Ateneo da Aristobeno Cireneo. Che

Il rafano diventi dolce

Porrai à mollo un dì, & una notte i semi da piantarsi nel miele, overo nel vino dolce. Da Palladio, e da Fiorentino. I rafani saranno dolci, i semi de' quali saranno stati à mollo nel vino melato, ò nel succo dell'uve passe. Possiamo anchora, e con carezze della cultura far d'altro modo, che i frutti divenghino dolci, overo se saranno amari, buttando alle radici acque calde, sterco, morchie di olio, e simili, Come se volendo

Far dolce il mandorlo amaro.

Noi buttaremo alle radici cose agri, accioche per la loro caldezza meglio digeriscano, e portino frutto più dolce. Teofrasto. Se ci serviremo di alcuni sterchi, e di più gagliardi, come di quel del porco, i mandorli di amari diverranno dolci, ma il mandorlo si muterà dopo tre anni, però sarà convenevole usar la cultura per tanto tempo. Africano. Se si butterà alle radici scalzate urina, ò sterco di porco diverrà più dolce. I Quintilij da Aristotele. Nel mese di Marzo si pone alle radici de' mandorli lo sterco di porco, perche di amare diverranno dolci. E Palladio butta d'intorno le radici sterco di porco. Nel medesimo modo si possono far

Che li granati agri portino frutto dolce.

Che di agri, & amari divenghino dolci, insegna Aristotele ne nel libro delle piante. Buttando sterco di porco alle radici, ò inaffandole di acqua fredda diverranno i granati più dolci, e più migliori. Teofrasto. Butta si urina nelle radici dell'i

gra-

granati, ò feccie di pelli: ma non molto, perche le loro radici desiano essere morificate, e ciò per lungo tempo, ogni terzo anno, come habbiamo detto de' mandorli, perche le radici de' meli granati durano più lungo tempo. La cagione è una mollezza peculiare, la qual si butta alle radici. Perche lo sterco di porco, ovvero quello che è così gagliardo come quello, buttato sopra le radici de' meli granati, addolcisce il succo, e di più l'abbondanza, e la freddezza dell'acqua induce qualche mutamento. Passamo comanda, che intorno intorno si scalzino le radici, e vi si butti sterco di porco, e poi buttandovi la terra, inaffiar con urina di huomo. Columella. Se le mela granate produrranno frutto agro, e poco dolce, con questo modo si emenderà: inaffia le radici con urina vecchia humana, e buttavi sterco di porco, e di huomo, questa medicina per i primi anni farà produrre il frutto vinoso, dopo dolce, & ameno. Plinio dice da lui le cose medesime.

Che il melo diventi dolce

Da Anatolio, perche il melo gode molto dell'urina, e però è da inaffiarsi continuamente di quella. Alcuni vi posero sterco di capra, e buttano alle radici feccie di vino vecchio, e faran frutto più dolce. Teofrasto dice. Se il melo di primavera sarà inaffiato di acqua calda, diverrà migliore, e la medesima acqua buttata alle herbe, diverranno più dolci. Come per essempio,

Che le cicorie divenghino dolci.

Molte cose, che inaffiate di acque false lascino la sua amarezza, & acquistino dolcezza. Teofrasto, accioche le cicorie lascino tanta amarezza, comanda, che s'inaffino di acque false, ovvero si debbano piantare in luoghi falsi. Il medesimo nello

Caulo, che divenghi dolce

Avviene, e però gli Egittij inaffiano il caulo di acqua meschiata col nitro, che diventi più dolce, per la qual cagione piantata ne' luoghi falsi, è molto eccellentissima. Perche purga l'innata agrezza, e la falsezza del caulo. Il medesimo per

Far che la bietola divenghi dolce.

L'inaffia pur con acqua falsa, e stima che divenghi migliore, e Plinio riferisce da lui le cose medesime. Finalmente

La ruchetta divien più soave

Se sarà inaffiata con acque false, e butta fuori foglie più buone à mangiare. Usano anchora altre carezze di cultura, e promovono i camangiari più soavi al gusto, tagliando i cauli. Acciò dunque

Il basilico nasca più soave

Gli secano il gambo, perche i germogli, che rinasceranno, saranno e più soavi, e più dolci, e Teofrasto ne adduce la causa evidentissima. Per la medesima cagione

Che la lattuca rigermi più soave

Teofrasto comanda, che dopo secati i primi germogli, ò gambi, i secondi, che nasceranno, saranno più soavi, perche quelli, che primi germogliano, sono insipidi, e pieni di latte, come poco digesti, & i secondi sono al gusto più soavi, mentre son teneri. Con la medesima ragione

Il porro divien più dolce.

Dice il medesimo, come il porro dopo secato, e di nuovo secato germinerà, la cui cagio-

cagione assegna nel libro delle cause. Perche la prima germinatione è molto debile, & il simile dice avvenire negli altri camangiari. Perche il troncar i primi gambi, apporta sempre à i secondi maggior soavità. Hor con varij artefici faremo più dolci i camangiari. Crede Sorione,

Che gli agli divenghino di sapor più dolce

E più soave, quando fussero piantati i spicchi acciacchati, ovvero quando si piantano vi si meschiassero fecce di olive. Con altro assai diverso artificio

Che le cipolle divenghino più soavi

Faremo, se consideramo, che fra le piante sono alcune vicendevoli amicitie, & inimicitie di nature, e che si ajutano fra loro, e che si distruggono, se le noci si meschiano con le cipolle, si servano più lungo tempo, alle quali rendono questo cambio, che le togliono gran parte della agrezza. Da Palladio.

*Che i frutti, che crescono ricevino tutte le forme,
e l'impressioni. Cap. XVIII.*

IL caso alle volte dimostra assai (come accade spesso ne' citri, che crescendo s'incontrano con tanti busi, e con alcune sculture, e li veggiamo poi crescere con varie imagini, impressioni, e sugelli) le quali considerate poi da huomini ingegnosi sono accresciuti con non poca fatica, e fattone molte volte l'esperienza, s'accommodano all'uso. Onde i versi.

È l'uso, e la fatica il vero mastro,

Che à miseri mortai mostra nove arti

E nuove esperienze delle cose,

E come molti non fanno le cagioni, apportano non poca maraviglia à chi le considera, che par che accadano contro l'uso della natura, perche se à pomi che crescono tuttavia vi accomoderai intorno alcuni vasi, crescendo valorosamente, riempieranno quelle forme, e si vestiranno di quelle forme, che vuoi, e se à quei luoghi vi si ritrovaranno colori posti, e accommodati à luoghi dovuti, dipingeranno i frutti di colori, come naturali. Laonde spesso si veggono capo di huomini nelle crisomole con i denti bianchi, con le guanci rosseggianti, con occhi neri, e che perduto ogni verdezza, imitino il capo humano. Ma di quà si manifesta di Africano il

Modo, come il citro prenda forma di una testa humana

O di cavallo, ovvero di alcun altro animale. Farai una forma di creta, o di gesso molle della grandezza del frutto, che hà da essere, e come sarà secca, l'aprirai per mezzo con una punta di coltello, e ne cavarai fuori il medollo, e si possano poi commodamente congiungersi. Se quella maschera sarà di legno, sia cava dentro, se di creta, quando l'havrai cotta, & il frutto comincia largamente ad ingrossare, rinchiudilo nelle forme di creta: ma lascia però aperto nel luogo, per il qual si ponga il pedicino, poi legherai con un ligame gagliardo, accioche crescendo il frutto non s'apra, e l'usurai à crescere vi dentro, da che sono piccioli, quando poi saranno cre-

cresciuti, e pervenuti alla loro debita grandezza, ti darà quelle figure, & effigie, che ti piacque d'imprimervi Il medesimo habbiamo prima insegnato da Fiorentino. Pontano col medesimo artificio.

*Ma se ti piacerà forse d'indurvi
Nuove forme nel citro, che all' hor cresce,
E del melo mstar l' effigie, e'l corpo.
Tu poni intorno al frntto, over di legno
O di creta un model cavo, ivi dentro
Si formeran le membra, e vedrai al fine
Mutato il corpo nell' oppost: forma
Che il granato, pero, melo, ricevano ogni forma.*

Faremo, e prenderà ogni figura, che gli sarà intorno circondata, se la medesima cura, e diligenza usarai, che habbiamo di sopra narrato dal medesimo autore. In somma dicasi questo, che tutti i pomi degli alberi riceveranno tutte le forme degli animali, se alcuno li chiuderà in quelle forme scolpite, e li farà crescere ivi dentro. Così anchora

I cotogni prenderanno forma di animali.

Da Democrito, se farai, che crescano dentro i modelli di quelle forme. Ma veramente, con più leggiero artificio

Trasfigurar i cedruoli in qualsivoglia forma che vuoi

Potrai. Se farai le forme di creta, e le legharai intorno i frutti, quando sono piccini, perche crescendo riempiranno le forme, e quei caratteri. Laonde aprendo una canna per lungo, e cavatala bene, & accomodatala intorno al frutto del cedruolo, o zucca lunga, crescendo riempirà tutta la lunghezza della canna. Plinio conobbe ciò. Crescono i cedruoli in qualsivoglia forma, che tu vorrai, e lo costringerai, e per lo più in forma di un torto dragone, e la zucca in ogni modo si allungarà, nelle guaine pieghevole, dopo che sarà sfiorita. E se porrai la zucca rotonda in mezzo duo deschi ben stretti, crescerà in un orbe piano, e finalmente prenderà tutte quelle figure, nelle quali sarà costretta. Fingerai le zucche à modo di langene, overo in forma di pero acuta, se legarai con un vinchio in quella parte, dove desiderai, che venghi stretta, e come saran fatte, le seccherai, e le farai vacue, e quando andrai in viaggio, te ne potrai servire in vece di orciuolo, se pur nella via havrai sete. Di quà anchora diremo come possa farsi,

Che un mandorlo nasca scritto

Porrai à mollo il mandorlo per duo, o tre giorni, e dopo rompiamo l'osso leggiermente, accioche il nocciuolo non resti offeso, & in quello scriverai ciò che ti piacerà non molto à dentro, poi si chiudano in una carta, overo involti in una pezza di lino, e circondatolo di luto, illetamala bene, e come darà i frutti, li darà scritti intorno. Nel medesimo modo

Nasceranno le persche scritte

Da Democrito, dopo che ti havrai mangiato il frutto del persico, poni à mollo per due, o tre giorni il suo osso, poi aprilo leggiermente, & aperto che l'havrai, torrai da dentro quel nocciuolo, over mandorlo, e scriverai ciò che ti piace non molto

R

den-

dentro, e dopo involtolo in una carta piantalo; e così tutto, che havrai scritto sopra quel mandorlo, tutto ritroverai scritto sopra il pomo. Ma

Il fico nascerà scritto

Se alcuno scriverà l'immagine di quello, che desia nel primo occhio del fico, che mature porteranno seco quei lineamenti. Noi col gesso cotto, e poi fatto liquido con l'acqua, habbiamo scritto sopra il melo cotogno, o cortecchie del granato alcune lettere cò uno stile, e quando vennero alla dovuta grandezza anchora vi appaevano le vestigia de' caratteri, fregandole un poco sopra, apparvero più splendenti. Hor par che m'avanzi

Finger una mandragora.

Dico quella fatta con arte, la quale da ciormatori, e da salta in banchi si vende alle domjciuole. Habbi una radice di brionia, e con una punta di coltello acuto intaglierai ivi una effigie di huomo, o di donna, aggiungendovi il sesso, e quando l'havrai finita, cò uno stile acuto andrai pungendo il pettenecchio, e la testa, luoghi dove sono i peli, e porrai in quei buchi, miglio, o simil seme, accioche cacciando le loro radicette, imitino i peli, e cavando in terra un picciol fosso, la sotterrarai per tanto tempo, che habbi fatto una cortecchia intorno come vite, e butate quelle radicette, come fullero peli.

Accioche tutti i frutti siano più teneri, belli, e di più allegra forma. Cap. XIX.

Finalmente per non lasciar cosa à dietro, narraremo molti modi di coltivare d'intorno a' frutti, & ad herbe, che non solo divenghino più dolci, maggiori, e più teneri, e più saporiti: ma risplendano di bellezza più maravigliosa, & allegra. E primo,

Che il melo, & il mirto divenghino migliori.

Scrive Teofrasto, se sarà inaffiata con acqua calda, dierranno migliori, che il mirto anchor nascerà senza quel nocciuolo di dentro. E questo è stato conosciuto à caso, ritrovandosi appresso ad un bagno smenticata. Ma se ti piace

Che i fichi germinino più felicemente

L'insegna Columella. Per far che gli alberi siano più fecondi, e più gagliardi. Quando cominciaranno à dar fuori le frondi, bisogna tagliar le sommità de' rami con un coltello, facendo così sempre fin che sarà perfettamente fronduta, e poi bisogna spargere alle radici rubrica muschiata con l'amorchia, e con sterco humano, perche quel rimedio fa produr i frutti più abondevolmente, e più pieni, e migliori. Da cui Plinio, e Palladio. Quando i fichi cominciaranno à produr le frondi, accioche faccino molto, e grosso frutto, nel principio che comincerà à germinare, bisogna tor tutte le cime de' germogli, lasciando solo quello, che sta nel mezzo dell'albero, Palladio

Far il morone più fecondo, e di miglior frutto.

Scrive, molti haverlo insegnato, se busato il tronco di quà, e di là in ciaschuno di

di quei forami ci ficchiamo un legnetto, di quà di terebinto, e di là di lentisco. Promette Didimo

Che le palme, e i pruni crescano più alti.

Colerai la feccia vecchia del vino, e ne bagnerai le radici, e vi giova anchora spargendovi del sale. Se vuoi

Che il mirto verdeggi di più lieta chioma,

L'havrai da Didimo, e partorirà più abbondevole frutto, se gli aggiungerai la rosa per compagna, & il mirto stando in compagnia con la rosa diverrà di più abbondevole frutto. Così

La ruta più tenera, e più allegra germoglia

Se l'inesterai nel fico, e diverrà molto eccellente come ne dice Teofrasto, inestandola nella sua cortecchia, e poi coprèdo con terra, dal quale Plutarco ne' convivij, e Plinio. Quella sola ruta loda Dioscoride, la qual nasca sotto l'arbore di fico. Aristorele ne' problemi dimanda la cagione. Finalmente è tanta l'amicitia, che fà con la fico, che mai verrà più allegra, che sotto il suo arbore. Se vuoi

Che i carcioffi non habbino spine,

Se le cime de' semi de' carcioffi fregandoli sopra una pietra li farai gli angoli più grossi. Da Varrone

Che la lattuca diventi tenera, e che sieda

Palladio insegna come si facci tenera; se sarà divenuta dura per vitio del luogo, del tempo, è del seme, se sarà svelta da terra, ovvero di nuovo sarà piantata. Che diventi larga, come se sedesse: e che diventi più larga, che lunga, l'insegna Columella. Quando la lattuca avrà qualche crescimento se li ponga sopra la cima, un pezzo di vaso di creta, perche caricata da tal peso si diffonda in larghezza. Plinio: Giova molto piantar le radici bagnate nel fimo, e scalzandole, riempirle Fiorentino. La radice della pianta traslata, quando sarà cresciuta nell'altezza di quattro diti, scalzata intorno, si ponga intorno letame fresco, e cumulata di terra intorno s'inaffi, mentre perdeà di crescimento, e quando uscirà fuori il germoglio, sia tronco col taglio del coltello, al fine se le ponga sopra un pezzo di vaso non vitreato. Accioche

Le cicorie diventino più tenere, e più larghe

Col medesimo artificio. Quando hanno fatto qualche crescimento, pongasi sopra il gambo una pietra, che sopra presa dal peso, se diffonde in largo.

Che il canlo diventi più tenero

Inaffiarsi con l'acque false. Da Teofrasto. Gli Egittij l'inaffiano di nitro liquefatto nell'acqua, e così divien più tenera. Et accioche

Il cedruolo divenga più tenero.

I semi prima, che si feminino, si pongono à mollo nel latte. Da Columella.

Far il porro secato.

Se vorrai, bisogna seminarlo densamente come scrissero gli antichi, e lasciarlo così, e poi quando è ben cresciuto, secarlo. D'altro modo. Quando dopo seminato, starà gagliardo, dopo due mesi lo secherai, e stia ne' suoi luoghi: ma bisogna aiutarlo con acqua, e letame. Da Palladio. Hor venghiamo à gli mostruosi nascimen-

ti dell'herba dragone, e della cipolla secata. E primo

Il dragoncello herba come si generi.

E cosa molto divulgata frà gli hortolani, che dal seme di lino seccato nelle cipolle, ovvero nelle cipolle scille ne' lidi di mare, non cavate dal suo luogo, ovvero nel rafano, nascer l'herba detta dragone, così famosa per l'insalata. E se da molti si vanta, che sia da loro stata fatta, molte volte fatta da noi l'esperienza non v'è mai riuscita. Col medesimo modo di seminare

Come si generino le cipolle ascalogne

Insegnano, cioè, se alcuno torrà i spicchi d'aglio, e le porrà nelle cipolle bufate, e poi le planterà, che si trasformano nelle cipolle ascalogne. Hor veggiamo

Come nasce l'apio crespa

Theofrasto promette, che l'apio nascerà crespo, se dopo seminato se li volga sopra una Colonna di marmo, perche calcato sotto terra, non hà come poterli allargare, Columella. Se vorranno far l'apio con le frondi crespe, il suo seme posto prima nel mortajo, e pesto con pistello di falce, e spogliato delle sue cortecchie, & involto in pezza di tela, si sotterri. Si può far anchora senza tanta fatica; si feminano come si voglia, dopo che sarà nato, il suo crescere sarà ritardato da una colonna di marmo, rivoltatagli sopra. Il medesimo da lui dice Palladio, e Plinio. Spesse volte noi

Far il basilico capillato

Habbiam visto, dopo seminato, vi seminerà il seme di orobanche, ovvero podagra di lino, che dopo che farà germinato, da se stesso avvolgendosi intorno per i germogli del basilico, e rivolgendosegli intorno l'intriga tutto, ovvero se nato altrove ne torremo un pezzo di germoglio, e lo lasceremo fra i suoi rami, farà il medesimo in pochi giorni, così l'involge tutto con una densa chioma, che non possa desiarli cosa più bella. Si fa anchora

L'hedera ornata di bei corimbi.

Se alcuno bruggiando tre conchigli, e pesti, spargerà sopra i corimbi, ò spargerà di ruggiada di alume. Da Cassiano. Teofrasto narra una cosa particolare, benche ridicola acciò

Che il cimino venga più lieto.

Perche bisogna biasfemarli, e maledirlo quando si semina, & il medesimo dice, da lui Plinio. E dell'ocimo, perche dice, che viene più allegro, e più copioso, se sarà seminato con maleditioni. Se havrai à diletto

Far i cedruoli lunghi, e non acquosi.

Li farai in questo modo, se potrai sotto loro un mortajo, ò altro vase ripieno di acqua, lontano da lui cinque, ò sei diti, perche ritroverai l'altro giorno, che tanto lunghi si sono distesi. E se non si troverà acqua nel mortajo, ritornano indietro, e s'incontrano, così godono della humidità. Farai gli cedruoli non acquosi, si nel luogo dove hai fatto la fossa, nella quale hai da piantare il cedruolo, ne riempirai lametà di essa di paglia, ò sarmenti, e poi coprendola di terra, pianta il seme, e non inaffiare. Di tutte quelle cose, che habbiamo detto in un' hora. Così possiamo accommodare un

Albero

Albero, che contenga i frutti di molti.

La qual habbiamo visto, e per scherzo spesso l'havemo chiamato arbore del paradiso terrestre. Ella era di altezza, e di grossezza non dispiaevole, pianta in un vase affai commoda, in terreno letamato, & inacquato, e fecondo, accioche così per il vigor della pianta, come per la fecondità del terreno, e grassezza possa dar convenevole nudrimento all'nesti. Fra di tre rami. In uno era inestata la vite, che faceva uva senza acini dentro, di varij colori, e di frutti medicinali, della quale uva faceva venir sonno mangiandola, e l'altra solveva il ventre. Nel secondo ramo era il persico composto di persico, e di nocepersico, distinto fra loro con eguali intervalli, senza osso dentro, & il ramo hor generava un persico, & hora un nocepersico. E se per caso il pomo havea l'osso dentro, & il mandorlo dolce, come il vero mandorlo, & hor mostrava un volto humano, hor d'alcuno animale, & altri haveano di sopra diversi lineamenti. L'altro ramo dava cireggie senza osso agre, dolci, e lauree, e la corteccia della pianta havea rose, & altri fiori, e frutti tutti avanzavano la naturale loro grandezza, più dolci, più odorati, che fiorivano di primavera, e che ritenevan il frutto, oltre il suo tempo dovuto, e duravano anchora più lungo tempo, dava frutti continuamente ogni giorno, per tutto l'anno, i frutti gli succedevano, come per gradi, che mancando l'uno veniva l'altro, nè mai macava il generar nuovi, i rami s'incurvavano sotto il peso de'frutti, e finalmente, così il cielo la favoriva, che non mi ricordo haverne vista giamai altra più maravigliosa.

Come si possono far varj frutti, e vini medicinali.

Cap. XX.

Quei primi vecchi scrittori con ogni loro studio, e diligenza si sono sforzati, come poteffero fare il vino, che haveffe virtù di medicina per poterfene servire di quello al bisogno, ne questo è stato imaginato senza proposito, per non esser cosa più commoda, & vsuale, e lo dimostra, che maggior parte degli antichi scrittori, ne hanno scritto con tanta curiosità, che non può dirsi più, facilissimi a farsi, e maravigliosi a dirsi, de'quali molti ne scrive Teofrasto. Appresso Heraclia di Arcadia nasce un vino, che bevendone fa divenir gli huomini pazzi, e fa sterili le donne; & un simile nel territorio Trecense; si comproba da Atenco. Et in Trafo si fa un vino, che induce sonno, & un'altro se ne fa con certa arte, che bevuto fa l'huomo più vigilante, & altri varij, e diversi condimenti di vino, li quali ritroverai appresso i diligenti scrittori di Medicina, o di Agricoltura, non molto malagevoli a saperse, ne stimo cosa fastidiosa a coloro, che conoscono le forze, e virtù de'semplici, e s'arrivano con la coniettura, & oprano quelli effetti, che vengono dalla proprietà del luogo, e giudico cosa utilissima porgerli cotali vini, a quelli, che aborriscono le medicine, e le temono, onde con questo inganno prima giocondamente le beveranno, che cominciano ad odiarli. Et insegnaremo primo

La vite theriaca come si fa

II

Il sarmento che s'hà da piantare, ne comanda Fiorentino nel primo, e secondo libro della sua Georgica, aperto quattro diti della parte di sotto, toltone la midolla, in suo luogo vi si inserisce l'ellegoro, e stretto diligentemente, con un legame, si pianta, così darà l'uve al suo tempo, che mangiandole rimollisce il ventre, e lo vuota. Overo se vorrai che facci l'effetto con più efficacia, i medesimi sarmenti ben satollati dall'antidoto, inestandoli nel bulbo d'una scilla, si cuopre di terra, e sempre spargendovi intorno della medicina: e con una continua inacquatione, satiando le sue radici, acciò così presto non suanisca quella virtù. Ma se vorrai che nasca medicamentosa, come v'insegna Palladio, porrai di quei sarmenti in un vase mezzo pieno di quelle bevende, come di condito di absintio, ovvero rosato, o violato, dopò risolverai la terra à modo di lissivio, insino à tanto, che l'occhio del sarmento spunti fuori la nuova fronda, all'hora Pianterai quei sarmenti in ogni luogo che ti piace, nel modo che si piantano l'altre viti, & havrai i frutti già detti. Plinio si fa delle viti piantare appresso l'ellegoro, come scrive Catone. Fassi il vino del scammonio, per una maravigliosa natura del vino di tirar à se tutti gli alieni sapori, Insegna anchor Plinio

Far il vino, che fa sgravidare.

Così l'ellegoro, che nasce in Taso, o il cedruolo selvaggio, o la scamonea, e chiamato vino phtorio, perche cagiona gli aborti. Ma la scamonea, ovvero l'ellegoro negro s'inesta nella vite con una trivella busa la vite, ovvero quelli suoi rami, che tu vorrai, e sarà fatto, e così tira à se le misture di diverse cose. E così i

Fichi, che mangiati muovano il corpo.

Si fanno, se nelle radici butterai dell'ellegoro, col titimalo pesto, ovvero ce l'inesterai, così il fico ti darà i suoi pomi, che solveranno il corpo. Ma Fiorentino dice così per far il fico teriaca, ponendo il frutto del fico nell'antidoto della teriaca. E nel medesimo modo.

Far i cedruoli, che muovano il ventre.

Potremo pestando le radici del cedruolo selvaggio, e ponendole à mollo in acqua da bere per due, o tre giorni, e di questa acqua inaffierai le radici de' cedruoli per cinque giorni, e questo farai per cinque volte. Anchora saranno commodi al ventre, se dopo, che saranno germinati, scalzerai le radici intorno, e seccherai i rametti di ellegoro nelli germogli, e coprendoli di terra: lascerai così stare. Così:

Far le zucche, che purghino.

Nel medesimo modo potrai, se porrai à mollo il seme per nove giorni nella scamonea, da Quintilij. Ma se tu desideri mover sonno, o'l ventre, farai così

Le pruna, che muovono il sonno, & il ventre

Busa il ramo, over tutta la pianta, e dopò riempi di scamonea, o di opio, e rivoltolo di carta, o con una scorza molto bene, lascia così stare, e come i frutti saranno maturi, moveranno il ventre, & il sonno. Et insegna Catone.

Che la vite faccia un buon ventre

Quando vorrai far un vino, che accomodi il ventre, nel tempo quando le viti si scalzano, di quanto vino havrai bisogno, tante viti scalzerai, e vi farai un segno per

per riconoscerle dall'altre, e taglia le radicette d'intorno, e nettale bene, poi pista in un mortajo le radici di elleboro, e quelle così peste poni d'intorno la vite, & in quelle butta letame vecchio, e cenere vecchia, & aggiongerai due parti di terra, poi cuopri di terra le radici di quelle viti, e quando farà la vendemia poni da parte quelle vite. Se vuoi serbarlo sinche invecchi, serbalo per muoverci il corpo, e non mischiarlo con l'altro vino. Di quel vino bevine poi un bicchiero, e meschia con acqua, e bevi innanzi cena, perche ti muoverà il corpo senza periglio. I moderni mondano le radici delle viti, e vi pongono intorno succo di medicamenti purganti, e poi inaffiano, così facendo per alquanti giorni, e principalmente quando le gemme sono gonfie, fatto questo, buttano terra sopra le radici, e guardano con gran diligenza far tutte le cose, che mentre spira il vento Aquilone non restassero le radici scoperte sopra terra, perche disseccarebbe le medicine, così nascerà l'uva, li cui racemi hanno forza di purgare il corpo. Falli anchora

Il medesimo in altro modo

Da noi. Busa la pianta infino alla midolla con la trivella francese, ponivi poi l'unguenti, overo dentro la scorza, di quà, e di là intorno per tutta la circonferenza della pianta, e questo nel tempo dell'inocchiare, che all' hora l'arbore e tutto gonfia, e scaturisce del suo succo, & ascendendo l'humor suo porterà il medicamento al frutto, e l'infetta della sua qualità, così giova anchora alla peste, alla purgatione, al parto, alla morte, & alla vita.

Come possiamo dalle biade raccogliere gran frutto, e molto vino dalle vigne. Cap. XXI.

PER far un fine al mio libro assai ricco, e desiderato, v'insegnaremo, come seminando i frumenti, e legumi raccogliamo poi la raccolta con una grandissima usura, e dalle vigne molto vino, cosa veramente di maravigliosa, e grandissima utilità, che da un moggio di seme, ne raccogliamo cento, nè perche io hò detto cento per uno, alcuno s'imagini, che appunto si raccoglie cento per uno, perchè essendo contra il Cielo, la terra, l'anno, le stelle, la raccolta sarà minore, ma non tanto minore, che almeno non sia cinque volte più dell'universale; ma essendo quelli favorevoli, di un moggio se ne suole raccogliere cento cinquanta. Ma questa nostra promessa parrà ad alcuni un paradosso, ma se fussero di buono giuditio doveria veramente parer gran paradosso, come da mezzo moggio, non ne raccogliamo ducento moggia, poiche di un'acino di grano seminato, e conceputo, veggiamo che la radice produce molti gambi poco più, o meno di quindici, & in ogni spica contenersi almen sessanta grani. Lascio stare il terreno di Bizazio in Africa, come dice Plinio, che un grano fa quattrocento gambi, & un procurator di là mandò à Nerone 340. colmi nati di un solo grano. Ma andiamo investigando la cagione, onde avvenga, che ne produca sì poco. Sono alcuni che dicono, che della maggior parte del frumento, che si semina sia divorato da gli uccelli, dalle talpe, da vermicelli, e da altri sotterranei animali. Ma questo si conosce,

noſce, che è falſo, che di un moggio di lupini ſeminato, poco più, ò meno ſe ne raccolgono di quindici, per eſſer il lupino ſchivato da tutti gli animali per la ſua amarezza, e giace nel terreno ſenza eſſer tocco da alcuno, & in tutte le ſue guaine ſe ne raccolgono per pianta poco più, ò meno di cento grani, ſono altri, che queſto attribuiſcano al Cielo, all'ingiurie del ſoverchio ardore del Sole, ò de' freddi, ò alle pioggie ſoverchie, che ſpeſſo veggiamo i territorij tutti coperti di gelo, hor tanto aridi, che ſi fendono tutti per la ſete, hor creſce tanto l'abondanza dell'herbe, hor di molta macrezza s'indebolifca. Ma queſto eſſer anchor falſo dimoſtra l'eſperienza, che negli anni, che i Cieli ci ſono favorevoliffimi affatto, e pur non rendono trenta per cento. Ma accioche non andiamo troppo allargandoci, diciamo la cagione eſſere, che non naſcono tutti i grani della ſpica, nè tutti quelli, che naſcono nelle guaine, perche il ſommo Fattore Iddio di quelli grani altri ne hà creato per eſſere cibo degli animali, & altri à ſervar per il ſeme. Ci ſono nelle ſpiche di quei grani, che ſono aborti, e non generano, e ſe pure ſcono tralignano in altra herba, e non in grano, e ſono nella ſpica quelli più perfetti, e fecondi, che ſervono per la propagatione della loro ſpecie. Oltre à ciò niuno li ſemina al tempo dovuto, nè vi ſi fa quella debita coltura, che ſi deve; laonde ſe noi ſapremo rimediare à tutti queſti inconvenienti, ci ſuccederà il tutto ſecondo il noſtro deſiderio. Perche le radici andran ſerpeggiando per ſotto la terra, e s'implicheranno queſte con quelle, e faranno grandi in più gran numero, e circondarà poi le cime di più gran ſpiche. Sia menata dunque la ſpoſa al ſuo marito, non delli primi, & ultimi nati, tra de' mezzani, perche ſarebbe troppo debbole, e ſeparati nel bagno, e ripieni di ardori, e ben ſatolle di latte di capra vecchia, accompagnate con Vulcano, e con Bacco, e nel cubile molle, e ben apparecchiato ſi riſcaldi, che per cagion di quel valor vivifico s'unifcono in una amica natura, e ſi ſtringono con più dolci abbracciamenti, e s'accollano. Coſì quei ſemi animati da quel veleno, non baſtardi, ma legittimi figli produrranno. Siavi propitia la Luna col ſuo lume fecondo, perche un fecondo fa l'altro. Queſto reſta di avvertirvi, la moglie, che s'hà da menare à Bacco, non ſia ſenza capelli, perche la ſpoſa ſenza capelli vi reſta, ſarà diſprezzata dal marito, nè havria onde haveſſe à mancar di colpa, ma toglianſi ſolo i cerri, che coſì meno ornata piacerà più al ſuo marito.

Il fine del Terzo Libro.

Interprete.

Qui l'Autore uſa una cifra, perche coſì importante ſecreto non vuol che s'intenda da tutti.

DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE

137

D I

GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quarto.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna l'Economia, che con poca spesa habbia le cose
domestiche, & havuto le conservi.

P R O E M I O.



A gli animali, e dalle piante siamo giunti infino all'Economia, in quelli gli animali, e frutti havemo insegnato à fare, non anchor visti varij, per accomodarli à gli usi nostri, hor par che habbiamo invano seminato, e fatto nascer i frutti, e le biade con tanto grande apparecchio, e spesa, se hora non insegnassimo à conservare, e far che per lungo tempo si possano mantenere, e renderle intaste, & invitta contro l'ingiurie del fervente, & aggiacciato cielo, accioche a loro costituiti tempi possiamo servircene. Cosa di empio, e d'infingardo huomo sarebbe, se quel, che con tanta fatica, e spesa habbiamo generato, hor per poca diligenza, e curiosità lo lasciamo romper, & al fin morire. Bisogna dunque, che qual sei stato nel produrle, tal sia nel conservarle, e diligente, e curioso. E quel padre di famiglia, che conserva i frutti, risparmiarà parte di quello, che hà da spendere per i cibi dell'inverno, perche servono in luogo di minestre. Dice Marco Varrone, niun serba i frutti, se non per cavarli quando bisogna, ò per mangiarli, ò per servirsene, ò per venderli. Hor prima narreremo l'inventione de' nostri antichi, de' quali la diligenza, e la cura non fu poca, ò pigra, ma di accurata diligenza, e di varij modi han trovato molte cose, e le cose trovate han fedelmente narrate alla posterità, appresso porremo quello, che noi habbiamo ritrovato di vero, meschiando fra quelle le nostre inventioni, le quali mi hanno parute più degne di esser scritte, e de' quali ne habbiamo fatta esperienza più spesso. Ci aggiungeremo alcune cose di pane, vino, aceto, & olio, & altre cose di non poco momento

S

mento

mento ad un padre di famiglia, ma di molto utile, accioche con poche spese possa mantenere la sua famiglia, frapponendovi sempre le cause naturali; accioche conosciate quelle a' sai bene, ciascun possa trovar delle altre, & sperimentarle. Ma cominciamo a dimostrare i segreti

*Come si possano conservar i frutti ne' proprij
alberi. Cap. I.*

PER cominciar dunque da' frutti, questi si conservano come i fiori, ò nello suo proprio arbore, ò colti da quello, diremo prima come si possono conservar nell'arbore proprio, e narreremo prima quello, che da gli antichi, e poi quello, che da noi è stato ritrovato, & sperimentato. Gli antichi nostri quando volevano, che i frutti fussero durati nell'albero, prima ligavano quelli nel tronco, ovvero ne' rami, accioche dalla tempesta non fussero scossi, e corrotti. Di più gli toglievano il succo, che le apportava maturità, perche sono certi frutti, che quando sono maturi non restano sopra l'albero, ma cadono in terra, anchor che niuno scuota l'arbore, e sono di quelli, che vi durano più lungo tempo. Anchora per liberar quelli da danni, che gli ponno fare il Sole, & i freddi, li cuoprono con alcuni coprimenti, ovvero anchora che non si guasti da gli uccelli. Laonde se vogliamo

Che i granati stiano molto nell'albero

Alcuni sono che torceno i pedicciuoli di frutti, con i quali stanno attaccati all'albero, accioche quando piove, non s'apriano, & aperti si corrompano, e marciscono, e quelli poi ligano à i rami maggiori, accioche stiano più fermi, e dopo cuoprono l'arbore con rami di sparto, accioche non siano beccati i frutti da corvi, cornici, ò da altri uccelli. Alcuni accomodano vasi di creta sopra i frutti, mentre perdono, e con luto fatto insieme con paglia fanno, che stiano attaccati all'albero, altri con fieno, & altre herbe infasciano ciaschuno, e le lutano poi con luto di paglia, e poi gli ligano a' rami maggiori, accioche, come habbiamo detto prima, non siano comossi da venti, e tutte queste cose si devono fare quando il Cielo è sereno, e che non v'è ruggiada. Come dice Columella. Ma Beritio in questo suo insegna, che stiano attaccati all'albero suo, involgono ogni melo con fronde secche, e poi le stringono con alcuni legami, accioche non venghino ad aprirsi in fisure, e si putrefaccino, e così avvolte le lasciano ben fortificate. Altri ciaschuno per se li pongono in vasi di creta, e ferrati poi con diligenza, li fermano, accioche ò movendosi la pianta, ò incontrandosi l'un con l'altro, non si venissero à rompere, e così più belli, e ben conservati si possono avere. M. Varrone. Le mela granate acerbe, quando anchora stanno attaccate nel suo rametto, se le porrai in una pignata senza fondo, e quella porrai sotterra, e la sotterrerai d'intorno al ramo, così che di fuori non vi spiri il vento, le troverete ivi non solo intiere, ma maggiori anchora, che mai da quello albero siano generate. Insegna anchora Palladio

Come

Come si conservino i cedri nell'albero suo,

E così quasi le potrai conservar per tutto l'anno, se li chiuderai in alcuni vasi. Ma se vogliamo.

Che l'uve stiano infino alla primavera verdi sopra la viti.

Così vuole Beritio. Appresso la vite in luogo molto ombroso apri una fossa alta due cubiti, e postovi arena nel fondo, ponici sopra alcuni bastoncelli, e sopra vi lega i sarmenti piegati con i suoi racemi, i quali torci, e rivolta, e dopo ben attaccati à quei legnetti cuoprili, che non siano bagnati dalle pioggie. Bisogna anchora stare avvertito, che quei racemi non tocchino il terreno. Il che havendo io sperimentato più volte, non mi riuscì assai bene, perche ve la ritrovai scolorita, e putrefatta. Columella. Non è cosa più certa, di far vasi di creta, che ogn'uno habbia il suo racemo, che vi stia dentro à largo, e quelli habbino quattro maniche, che stiano ben legati alle viti pendenti, anchora che i loro coperchi siano così ben formati, che siano aperti per mezzo, che quando i vasi sospesi ciaschuno hà il suo racemo, le parti dell'una parte, e l'altra si congiunghino assai bene, e cuoprano l'uve. E questi vasi da fuori, e da dentro bisogna, che siano vitreati con diligenza, e dopo legato il vase, bisogna lutarlo intorno molto bene con luto con paglia dentro. Ma quelle uve, che pendono dentro i vasi dalla madre, devono star così bene accommodate, che da niuna parte tocchino il vase: Tarentino il fa à questo modo. I primi racemi, che nascono, bisogna togli via, che di nuovo rinasceranno gli altri in luogo di quelli, e dopo bisogna haver molta cura della pianta, che farà di nuovo i racemi, i quali fatti che saranno maturi, saranno tardivi, e questi racemi dunque poni in vasi di creta perforati di sotto, e cuopri con diligenza dalla parte di sopra, e questi vasi legherai bene alla vite, che non siano molli dal vento. Palladio. Per servar l'uva infino al principio di primavera. D'intorno quella vite, la quale è piena di frutto in luogo ombroso farai una fossa alta tre piedi, larga due, e sotto ponivi arena, e quivi ficcherai alcune verghe, nè quali avvolgerai i sarmenti spesso pieni di frutto, che non siano acciaccati gli acini, ò danneggiati, e li legherai bene, e che non tocchino il suolo di sotto, e poi coprirai, che le pioggie non vi possino penetrare. Anchora secondo c' imparano i Greci, se vorrai servare le poma nelli alberi, ò l'uva nelle viti, le chiuderai in vasi di creta, che siano bucati da sotto, e con diligenza sospenderai al sommo del tuo tetto. Se vorrai

Servar l'uva infino che venghi la nuova, e che si vegga nel medesimo sarmentola nuova, e la vecchia.

Quelle esperienze, che havemo raccontate infino adesso, tutte sono state inventioni delli antichi, le quali sono difficili à fare, e ci danno non molta incommodità, e come di sùtil giudicio, che siano da disprezzarsi. Noi cò questo artificio l'habbiamo servate infino à Maggio, e Giugno, così intiera, che nel medesimo sarmento era la tua vecchia, e la nova. Bisogna haver le viti, che siano appresso la casa, e quando è passato il tempo delle vendemie, ritiramo i sarmenti, ò germogli picchevoli per la fenestra dentro al coverto, e l'attaccheremo à i travi del solaro della camera con ligami di genestra, i quali ci serviranno in luogo di legami, e tutto ciò con grandissima diligenza, che stiano immobili: ma di modo, che le fenestre si

possano ferrare, & aprire, scanzando di questo modo la tirannia dell'inverno, e dell'estate, e guardandola anchora da gli uccelli, che non si becchino l'uve; quando vedrai inalprirsi l'inverno di freddi, e di venti, all' hora ferra le finestre, al tiepido, e sereno Cielo, e tu l'apri, e questo userai insino alla primavera. Come poi la vite comincerà à spuntar fuori i nuovi germogli, e nuove frondi, lasciale al Cielo aperto, e falli godere i tiepidi Soli, che già comincerà à pullular la nuova, e così nel medesimo sarmento havrai l'una, e l'altra. Ma à Noi è piaciuto

Far il medesimo d'altro modo

Par che venendoci à fastidio far sempre una cosa al medesimo modo, l'abbiamo fatto con nuova inventione più mirabile, e migliore. Venendo il tempo della putta, eleggi due sarmenti nelle vite, che ti donino certa speranza di havere à partorire al suo tempo molte uve, ferra le cime dell'uno, e l'altro, laciando due, ò tre occhi per uno, ne però bisogna segarlo dalla sua madre, e passa quelli per un vaso di creta, che habbi busato il fondo, e quando avvanzaranno un sopra i labri del vase, riempi di bona terra. E se desiderì, che ciò succeda più certo, e più presto, per quanto può farsi, vi accomodarai sopra un vase, che per una linguetta di lana, che succhi, e stilli l'acqua del vase pieno à poco à poco, quando sono quelli gran Soli dell'estate. Dopo passati le vendemie, taglia i sarmenti sotto il vase, e portali nel coperto in luogo secco, e sicuro dalle tempeste, cioè ne' cellari, cuopri le finestre con reti, accioche gli uccelli non le becchino d'inverno quando sono i giorni tiepidi, e sereni, mostrali sempre al Sole, e quando regnano i freddi, i geli, & i venti, ritirali in luoghi caldi, e così le riserverai insino ad Agosto, talche in uno medesimo germoglio havrai l'uva nuova, e la vecchia, che havrà anchora il suo colore, & il suo vigore.

Come si possano conservare i fiori nella pianta medesima. Cap. II.

E Con i medesimi arteficij, se ben più agevolmente, si possono serbare i fiori nella sua pianta, ma non così lungo tempo, come i frutti, per essere i frutti à conservarsi di più dura sostanza, & i fiori più imbecilli. Dunque accioche

La rosa si possa conservare nella sua pianta.

Le rose si conservano posti i suoi bottoni dentro una canna verde piantata, ponendolo dentro per un buso, e poi avvolgendola con una carta leggiermente, accioche possa spirare. Da Didimo. Ma Palladio dice così. Tu ferverai le rose non anchora aperte, se le chiuderai in una canna verde nelle sue radici, ponendovela per una fissura, e poi la chiuderai, che la fissura s'unisca bene, e quando poi vorrai haver la rosa verde all' hora taglierai la canna. Noi habbiamo fatto esperienza di questo, e vi havemo ritrovato qualche parte diversa. I bottoni di rose, che anchora non aprino la buccia, ma gonfi, l'abbiamo posti nella canna, (ma bisogna che le rose siano piantate vicine,) apriremo leggiermente l'intermedij delle canne, & aperto un buso da lato, ve la ponemo, legando leggiermente la fissura, che non
s'apra,

s'apra, l'habbiamo lungo tempo serbata verde. acciò

Che i gigli durino lungo tempo nella sua pianta.

Ci siamo serviti di questo artificio. Habbiamo aperti l'interno della canna, e i gigli quando anchora erano chiusi nel suo bottone, ce l'habbiamo ficcati dentro, e poi chiuso con cera dall'una parte, e l'altra del nodo anchora intiera. Il medesimo havemo anchor fatto ne' garofoli, e l'habbiamo fatto durar più lungo tempo. È quando ne havemo bisogno, buttate via quelle guaine, l'habbiamo mostrati al Sole per un po'co, e subito si sono aperti.

Come debbia esser la camera, dove si devono conservare i frutti. Cap. III.

HOR narreremo come possano conservarsi, quando sono tolti dalla sua pianta. Perche noi desideriamo liberar i frutti dalla putrefattione; noi non potremo mai conseguir questo, se non pria conosciamo le cagioni della putrefattione. Dicono i Filosofi, che tãta è la forza del calor delle stelle, che tutto le cose, che chiude in se, & abbraccia il mondo sottolunare, corrono alla fine, nè cessano dal camino, percioche l'aria, che entra per tutto, per il parentato, che hà il suo caldo con quello del pomo, lo alletta à se, talche il poverello pomo, prima si trova affassinato dalla sua freddezza, che si accorga che sia stato abbandonato dal suo calore, e cosi mancando quel suo calore, si secca à poco à poco. Ma l'ingegno dell'huomo non è così ottuso, ne i sensi son così ciechi, che non sappi far, che molte cose scappino intatte dalla sua violenza, che i frutti restino forti, e gagliardi contro gli assalti del freddo, e del caldo, e questo con varij modi. E primieramente ordinaremo come si habbiano ad ordinare i luoghi, dove s'hanno à conservar questi frutti, con i quali gli liberaremo dall'ingurie del caldo, dopo elegeremo i tempi, ne i quali il calor meno si prevale, dopo diremo il modo di corli dall'albero, accioche non venghi à ricever danno di corrottione dal toccamento, e di là venghi il principio della putrefattione, e finalmente insegneremo à nascondergli in varij luoghi, accioche possiamo liberargli dalle ingurie dell'humido, e del caldo. Acciò dunque prepariamo i luoghi, dove habbiamo à conservare i frutti, i quali habbiamo à far durar lungo tempo, bisogna che sianq freddi, e secchi, accioche possiamo cacciar via i suoi contrarij. I luoghi altri, sono universalij, altri particolari, alcuni chiamaremo peculiari luoghi del mondo, che son buoni alla conservatione. Disse Teofrasto, che sono alcuni luoghi peculiari, che son cagione della cõservatione delle cose: laonde in un certo luogo della Cappadocia, chiamato Petra, che conserva per 40. anni i grani fecodi, e buoni per semetare, e 60. e 70. che son buoni per tibi. Questo luogo frã l'altre cose stà in luogo alto, esposto à tutti i venti, & all'aure, che vègono da Levãte, e da Ponète, e Mezzo giorno. Edicono in Media, & altri luoghi eccelsi le cose cõservate poter durar lungo tẽpo. Ma queste cose son proprie de' luoghi, ma universalmente i luoghi da cõservar i frutti per giuditio de' più savij, & accorti Agricoltori, che habbino le

fine-

finestre al Settentrione, le quali bisogna, che siano sempre aperte, à i giorni sereni, & alla primavera. Gli Austri si devono guardar chiudendo le finestre, perche quel vento è cagione, che i pomi tutti s'arrughino. Veggiamo dunque

I cotogni in che luogo si debbano porre.

Dice M. Varrone, che i cotogni si possono ottimamente conservare in luogo arido, e freddo. Columella in un tavolato freddo, e secco le ripone. Palladio nel secco, e freddo, dal qual sia escluso il vento. Se vogliamo medesimamente sapere

Dove le mele si possono conservare.

Columella l'impara, in un luogo tavolato freddissimo, e secchissimo, nel quale non vi venghi fumo, nè odor brutto. Palladio dice in luoghi oscuri, dove non sia vento. Plinio vuole, che siano accomodate fra loro rare, accioche venendovi il vento dentro possa egualmente toccar tutte. Ma

I granati come debbano riposarsi.

Columella l'insegna per autorità di Magone Cartaginese, le mela granate prima si pongono in acqua di mare riscaldata, e poi circondate intorno di creta, e secche l'appende in luoghi secchi, e Palladio togliendo di lui, le pone in luogo freddo. Il medesimo.

Le giugule ben riposte.

Dice che siano appese in luogo secco. E

Che i fichi durino più lungo tempo

L'habbiamo per dottrina di Columella, le quali dopo che secche sono, le ripone nel granajo secchissimo, e promette che così si conservano più lungo tempo. Anchora promette

Che le prugne si servino più lungo tempo.

Nel Sole riposte sopra i crattici ne' luoghi più secchi. Palladio

Che le castagne si servino alla vecchiezza.

Afferisce sotterrate ne' luoghi secchi. Et in Barletta havemo visto

I mandorli servarsi lungo tempo.

Per tre anni, e quattro con le sue scorze, ma riposte in luogo secco. Ma

Che il grano si servi lungo tempo.

Varrone dice, che bisogna riporgli in granai alti, che siano soffati dal vento orientale, e dalle parti del Settentrionale, dove niuna aura humida vi possa pervenire da luoghi vicini. Alcuni fanno i granai sotto terra, come dentro le spelonche, come s'usa in Cappadocia, e Tracia, altri come in Spagna di quà ne' pozzi, à questi solamente vi pongono la paglia sotto, e stanno avvertiti, che alcuno humore, ò altre non lo tocchi, se non quando si cava per usarlo, perche dove non arriva vento, non vi si generano gorguglioni, e' il grano così riposto dura per anni cinquanta, & il miglio più di cento. Teofrasto. Il grano polveroso riposto, si putrefà, la cui cagione è il calor estraneo, il qual si trova in molti; perche il calor proprio resta assediato dentro, e si soffoca, indi si riscalda, e putrefà, e ne nasce più calore. Fiorentino togliendo da Varrone. Il frumento eccellentemente si ripone in luoghi sopra terra, che ricevano il lume dall'Oriente. Sia venteggiato moderatamente da Borea, e Zefiro. Guardisi fra tutti l'Austro, e simili venti. Habbia-

denfi,

densi, e frequenti canali, per li quali possa respirar il caldo vapore, e vi possa entrar il vento per rinfrescarlo.

La fava si ripone ottimamente.

Se sarà bruggiata mediocrementè, più dura all'eternità, che così vi rimane dentro manco humore. Si conserva in Apellonia, e Taranto immarcescibile, come dice Teofrasto. Plinio dice, che la fava durò illesa dall'età di Pirro Re insino alla guerra de' pirati di Pompeo Magno in una spelonca di Ambratia, il medesimo Teofrasto

Il cece si serba lungo tempo

Ne' luoghi alti, e soffiati da venti, come nella Media, la fava dura più lungamente. Così anchora

Il lupino si conserva lungamente

In un tavolato, dove ci venghi il fumo, da Columella; perche si trova bagnato da humore, ta vermi, i quali si mangiano quelle buccine, donde il germoglio suole spuntar fuori, e così più non rinasce. Palladio, ne' granai si custodisce per lungo tempo lontano dalle humidità, e massimamente se continuamente vi sarà fumo. Ma insegnamo quello, che è più difficile di tutti.

Conservar la carne, & il pesce.

Noi havemo visto in luoghi freddissimi essersi conservata la carne, & il pesce quasi per un mese senza putrefarsi, senza arte alcuna, solo per la freddezza del luogo, ne' luoghi sotterranei, e freddissimi, là dove mai vi perviene il vento Aulstro, dove ha una perpetua freddezza, e siccità, tutte le cose vi restano senza putrefarsi. Nel Monasterio di Montevergine vicino Napoli havemo visto molti cadaveri esservi conservati intieri per molti anni, il qual monte è quasi perpetuamente coperto di neve. E nelle cime de monti, ove si fanno le neviere, quando ricoglionola neve, che fiocca, vanno mischiate con lei, che si trovano ivi à caso, mela, pera, sorbe, e castagne selvaggie, e l'estate consumata la neve, poi vi si trovano queste pome così fresche, pronte, e belle, come se all' hora fussero colte dall'albero. In somma non è cosa più giovevole alla conservatione delle cose, che la siccità, e freddezza del luogo.

Del tempo, che si devono cogliere le poma, che si hanno à riponere alla vecchiezza. Cap. IV.

LA prima cosa ch'io giudico, che si deve osservare in questo negotio, è il tempo, nel quale si denno cogliere quei frutti, che s'hanno à conservar nella vecchiezza, perche questi induce il calore, e l'humore, che cotrompe i nostri pomi, & induce la corrottione, e la putrefattione, onde se vogliamo escluderlo, non è rimedio più eccellente, che elegger il tempo, nel qual quei pianeti, e stelle, che portano queste qualità, sieno in quel tempo fredde, e secche, ò almeno sieno di qualità manco contrarie à queste. Quando dunque manca la Luna, è fredda, e secca, perche quando la Luna abonda di humore, e di calore, e tu in
quel

quel tempo coglierai i frutti, essendo all' hora gonfi, e pregni di quello humore, e calore agevolmente si putrefanno: nè stimo che sia huomo di mente sana, che non sappia questo, e però tutti i scrittori di agricoltura, vogliono che si colgano i frutti mancando la Luna, oltre à ciò il giorno, e la notte, l'alba, e la sera, e danno siccità, & humore a' frutti. Il giorno alla presenza del Sole è caldo, e secco, e la notte nella sua assenza è fredda, & humida, i crepusculi della sera quando si parte il Sole, sono caldi, e quando viene la notte, son humidi, i matutini dal partirsi della notte freddi, per la venuta del Sole caldi, e passati quelli dopò due, altre hore di giorno, sarà per la poca dimora del Sole secco per la vicinanza della notte freddo, il qual tempo dicono, che sia il miglior di tutti al coglier de' frutti. Noi per non aggiungere difficoltà alle cose non vogliamo meschiarci precetti di astrologia, però lasceremo questi più esatti precetti, in che sito nel cielo si denno trovar i pianeti, che il cielo sia più secco, e più freddo, e che i frutti durino più lungo tempo, nè perdonando ad esser lungo, addurremo l'esperienze, e l'autorità à confirmar questo, essendo che tutti gli animali crescono al crescer della Luna, & al doppio più di quello, che quando manca. Ma cominciamo gli esempi. Se vorrai sapere

Il tempo quando si denno corre i citri.

Palladio parlando del riponere de' cibi, dice queste cose. Se vorrai cogliere i citri per servarli, la notte quando non appare la Luna, le coglierai con i rami, e con le frondi. Il Pontano narra questo con molta eleganza.

*Ma se tu havrai desio, che i colti citri
Da frondosi horti durino gran tempo,
E siano verdi, e belli, farai questo,
Quando di notte sian tenebre oscure.
Rompi il frondoso ramo con la mano
Con le pome da l'albore, e la Luna
Sotto terra habbia il sonnacchioso cavo
E anchora essendo oscuro con il torto
Uncino appendi; ma con man benigna,
E guardale da venti tempestosi,
O fa che stian nella difesa paglia,
O ne' colmi già secchi; e così fia
Che'n la vecchiezza il lor color si serbi.*

Il tempo costituito di corre i cotogni.

Io non hò sperimentato cosa migliore, nè più certa, dice Columella, che coglier le cotogna mature, intiere, senza vitio, in cielo sereno, e che la Luna sia mancante. Il medesimo ammonendoci

Il tempo nel qual si debbano cor le mele, per riporle.

Dice. Le mela dolcissime al mese di Agosto, che mediocrementemente mature sieno. Plinio vuole, che si cogliano, dopò l'Equinottio autunnale, nè dinanzi la Luna quintadecima, nè innanzi la prima hora. Et insegna Palladio.

Quando si debbano coglier le pera per riporle.

Di giorno piacevole, che la Luna manchi, dalle venti due infino all'ottavo, che sieno colti con le mani, con il calor del Sole convenevolmente vigoroso, dalla seconda hora del giorno infino alla quinta, ò settima, ò decima, che le pera sieno alquanto dure, e verdi. Ma quelle che subito si maturano.

Cireggie, che durino per alcun giorno, in che tempo si denno cogliere.

Secondo comanda Panfilo agricoltore, innanzi ch'escia il Sole si denno cogliere, e raporle. Insegna Palladio.

Il tempo convenevole alle nespole, che durino assai.

Cogliele in giorno sereno, e nel mezzo di, non anchora mature: dichiara anchora Columella.

Il tempo di rapor le granate.

Chi vuol che sia nel cielo sereno. Plinio vuole che si secchino al Sole, che non sieno tocche dalla ruggiada. Elige Didimo

Il tempo di rapor l'uve.

Dicendo. L'uve che si ripongano, accioche durino infino all'inverno, bisogna coglierle dopò la Luna piena, che l'aria sia serena, d'intorno la quarta hora del giorno, asciugata già la ruggiada, perche bisogna quando si cogliono, che habbino qualche vigore, nè troppo acerbe, ne che habbiano già perduto ogni vigore.

Tempo di mietero il grano, e di raporlo.

Dicono gli autori, ò Porzo, ò il grano che sia, si devalasciare prima 1. ò 2. giorni, overo una notte, e torlo poi innanzi al nascer del Sole, che anchora, il frutto essendo freddo si porti nel granaro, perche questo molto importa à farlo durare. Insegna Columella

La fava à che tempo si coglie, e si ripone.

E confessa haverlo sperimentato. Quando la Luna non luce, spiantala da terra innanzi, che sia giorno, e dopò che sarà seccata nell'aja, subito, prima che la Luna cominci à crescere, cavala dalle guaine, e raffreddata, portala nel granajo, che così colta non sarà danneggiata da corcoglioni. Palladio dice le medesime cose da lui. Et

Il pisello si ripone all'uso di tutto l'anno,

Se dopò che il Sole havrà diseccato tutto l'humido, cavato fuor delle sue guaine si riponga, che così più lungamente si difenderà dalla putrefattione.

Del modo di cogliere i frutti, e di medicare i pidicciuoli, per scacciarne i principij della putrefattione. Cap. V.

Oltre à ciò veggendo i nostri antichi, il principio della putrefattione ne' pomi venir da' pedicciuoli, ove da questa parte dove il pedicciuolo si giogge col frutto; era cosa convenevole, che da dove veniva il principio della vita, che di là trahe il cibo, venisse anco il principio della morte, e gli tentati molti

T

mo-

modi, e molte vie, che quello principio del danno non venisse da quei piedicelli. Oltre à ciò i frutti si denno corre cò molta diligenza, i quali si hanno da riporre, che non si urtino, ne si acciaccino l'uno con l'altro, perche da quella contusione vien il principio della putrefattione. Bisogna che il frutto quando si coglie, che stia nel suo buonissimo stato, cioè prima che sieno maturi del tutto, nè che in tutto sieno acerbi, nè che sieno venuti ad una giusta maturità. Perche i frutti che si hanno à riporre da guardarsi bene con ogni diligenza, che sieno intieri, e senza vitio, e senza vermicelli. Ma cominciamo à dimostrare gli essempi. Primieramente

Le mela come si denno cogliere, e come medicare i loro pedicciuoli.

Columella vuole, che le mela, che sono di dolcissimo sapore si debbano cogliere mediocrementè mature, e le predette poma così fra loro si debbano comporre, che i fiori mirino sù, & i pedicciuoli giù, come proprio sono nate nell'albero, e che l'uno non tocchi l'altra. Ma i pomi non denno esser maturi, ma si denno cogliere quando sono acerbissimi. Oltre à ciò si deve molto osservare, ogni specie di melo cogliersi separatamente, e riporsi nelle loro particolari cassette, perche quando saranno chiuse insieme molte specie di mele, discordando fra loro di qualità, si vengono agevolmente à corrompere, e per questa cagione, quando le vigne non sono d'una medesima specie di vino, il vino non dura poi lungo tempo, come durarebbe se fusse di una sola specie di viti. Dice Palladio, che le mela si denno cogliere con ogni diligenza, le quali vogliamo serbare, e che si cogliano da gli alberi senza danneggiarle, e poi immergendo i loro pedicciuoli nella pece calda, si accomodino sopra i tavolati. Convieni che le mela si ponghino di modo, che i pedicciuoli vadino di sotto, nè le toccar mai, fin che non hai bisogno di servirtene. Plinio vuole che nel collocar le mele, che siedano sopra i pedicciuoli. Apulejo Greco vuole, che le mela si debbano coglier con vigore, e con tanta consideratione, che colte con le mani senza percosse, e composte di modo, che non tocchino fra loro da niuna parte, però à questo effetto si denno cogliere intiere, con le mani, e che non sieno vecchie. E promette anchora, che non si putrefaranno, quando le loro cime saranno fregate con l'herba del satirione verde, Ma se vuoi conservare molto tempo

I citri, si denno cogliere con i suoi rami.

Come Palladio comanda, e separatamente l'uno dall'altro accomodargli, come anchora di sopra havemo mostrato per autorità di Pontano. Insegna anchor Columella

Le pera come si denno cogliere, che durino,

Cioè, che sieno mediocrementè mature. Palladio le coglie con le mani, che non si acciaccino, e le elege da quelle, che non sono cadute in terra, e vuol che sieno intere, dure, & alquanto verdi, e colte con i suoi pedicciuoli. Democrito vuol che si conservino quelle pera, che bagnati i pedicciuoli nella pece, s'appendino. Et impareremo

Le sorbe da appendere, come si denno cogliere.

Da M. Varrone, il qual vuole, che si debbano cogliere acerbe, accioche voglia più

più tempo à maturarsi, e che finischino di maturarsi à casa, perche quando le vuoi riporre, che sono già mature, bisogna, che presto le cavi fuora, e così Teofrasto dice per conservarli di maturarsi infino all'inverno. Columella vuol che si cogliano con le mani. Plinio vuol che si appendano con i suoi rami. Palladio colte un poco durette con i suoi pedicciuoli le appende in luoghi opachi. Nel medesimo modo

I fichi riporre con i suoi rametti.

Si depno per dottrina di Africano, ma anchora acerbette, perche dopò che sono mature, se ne cadono dall'arbore, e non sono come gli altri frutti, che restano attaccati alla pianta. Così anchora con i suoi pedicciuoli, e belici, cioè quella parte con la quale stanno attaccati al ramo, perche colte così cò i loro pedicciuoli, durano intiere più lungo tempo. Palladio le vuol fresche, e manco mature, colte con i suoi pedicelli, e così le ripone. Catone dice, che si denno servare i frutti de' fichi colti con tutti i rami, e quelli, che vuoi servare, che le cogli alquanto acerbette. Columella, la fico si vuol corre ne troppo vecchia ne troppo acerba. Palladio

I persichi, che ben si serbino

Comanda, se coprirai il suo bellico con una goccia di pece calda. Noi

Le pruna con i suoi pedicciuoli appesi

Serbamo, appese a' travi, e principalmente quelle, che purpuree sono. Palladio vuole che sieno acerbe: ma non crude, intiere, e senza alcun mancamento, ò vermicciuolo. Si conservano anchora

Le giugine, se si cogliono con i suoi rami,

E rivolte nelle sue fronde, s'attaccano à i travi. Da Palladio. il medesimo

Nespole colte meze acerbe per serbarle

E con i suoi pedicciuoli appesi. Ma

Come i granati si denno corre, e riporre, accioche si conservino.

Da Betitio, il quale vuol, che si cogliano con mano leggiera, accioche toccandole un poco gagliardamente non venghino à corrompersi, ò sentano la ferita, devonfi sciegliere dalle cattive, perche quelle danno occasione all'altre di putrefarse. Columella le coglie con i suoi pedicciuoli, & inferisce quelli nel sambuco, perche il sambuco hà la midolla così aperta, e rilassata, che agevolmente riceve i pedicciuoli de' meli. Il medesimo dice da Magone. Ogni pomo che s'hà da riporre per serbarli più lungo tempo, si deve cogliere con i suoi pedicciuoli. Ma senza danno dell'arbore si può fare, anchora con i suoi rametti, perche quella cosa molto giova al conservarsi molto. Palladio dice, che i granati si ponno servar lungo tempo se dopò impeciati i suoi pedicini si denno appendere ordinatamente. Ma bisogna coglierli che sieno intieri. Anzi si serberanno assai meglio se sieno colti con tutto il ramo. Plinio coglie le mela con i suoi rametti, e quelli nascosti nella midolla di sambuco, li conserva. Catone.

Servar i frutti del mirto con le sue bacche

Insegna, involti nelle loro frondi. Ma che le loro bacche sieno un poco acerbette. Insegnaremo da Didimo

L'uve come si debbono corre, che durino lungo tempo

E bisogna avvertire, che tutti gli acini sieno intieri, cioè che i frutti sieno particolarmente intieri, e però bisogna havere una falce acutissima, con la quale si possa tagliare agevolmente, e non con violenza. Bisogna anchora tagliarle essendo nel loro vigore, che sieno ne troppo acerbe, ne tanto mature, che habbiano passato il vigor loro. Alcuni tagliano i sarmenti con i racemi, dopò tagliano con le forbici i putrefatti, secchi, & acerbi, se pur ve ne fussero alcuni: dopò ogni piaga, che hà fatto il coltello a' sarmenti, medicano con la pece liquida. Alcuni attaccano non dalla parte superiore, da dove si tagliano i racemi: ma dalla parte inferiore, legano i racemi ne' travi della casa, accioche più sieno dal vèto refrigerati, e ventaggiati, passando per quei acini fatti rari. Palladio. L'uve che vogliamo conservare al tardi, bisogna corle senza lor danno, ne sieno troppo agre per l'acribità, ne che cadino per la troppo maturità: ma quelle, che hāno il grano penetrabile per la luce, & il tatto calloso d'una dolce giocondità, se alcune ve ne sono putrefatte, ò vitiose bisogna tagliarle ne ci curiamo, che vi sieno, che per l'inespugnabili acribità, per le carezze del caldo dell'estate sono più tosto indurite: hor tagliati i pedicciuoli dell'uve, bisogna bruggiarle con la pece calda, e poi appenderle.

Che da terra si devono cogliere i frutti, quali hanno da durar molto. Cap. VI.

Non lasciarò, che non dichi, che giudico cosa molto necessaria, quei frutti, che si cogliono per serbarli, imparare da che qualità di terreno, sito, e cielo, corre si debbano. Non picciol principio hanno i frutti di putrefarsi, li quali si cogliono da terra humida, concava, & humile, ne meno, quelli, che da loco pieno di grasso letame, perche quelli, che nascono pieni di molto humore, e calore, portano seco dentro il principio della putrefattione. Ma nelle cose selvaggie avviene altramente, le quali nascono nelle cime de' monti, in luoghi aridi, e secchi, e rivolti verso mezo giorno, senza esser mai coltivate, di frutto sodo, secco, e senza calore, & humore. Hesiodo non fa mentione del letame nel suo libro di agricoltura, nò che si fusse scordato di una tanto necessaria parte della cultura: ma accioche i frutti, che nascono nel territorio letamato fussero sottoposti alla putrefattione, & altre infermità. Ma quei pomi che nascono ne' luoghi selvaggi, pietrosi, e ventilati, senza artificio veruno da loro stessi si cōservano, laonde se vi aggiungi altri artifici, che giovano alla conservatione, sono per durar lungo tempo. Ma veggiamo se i nostri antichi hanno fatto mentione di questi modi: & ascoltiamo Teofrasto, perche dice

I frutti della palma in che luogo denno esser nati per durar lungo tempo

Quei frutti della palma, li quali si cogliono per serbarli è bisogno, che sieno nati in luoghi arenosi, come quei della Soria cava, li quali si generano in tresoli luoghi

ghi arenosi, i quali si posson riponere, e conservare, gli altri poi che si cogliono ne' restanti luoghi, non ponno durare: ma subito putrefarsi. E poco dopo. Solamente dice son buoni à riporsi quei frutti di tutti quei, che nascono nella Soria, che li produce la valle delle palme: ma quelli che nascono nell'Egitto, & in Cipro, & in altri luoghi tutti si mangiano quando son freschi colti. Da cui Plinio. Solamente quelli si conservano, che nascono in luoghi falsi, & arenosi, come nella Giudea, e nell'Africa Cirenea: ma non in Egitto, Cipro, Soria, e Seleucia di Assiria. Anchora Teofrasto parlando delle fave, dice

Le fave da che luogo nate son buone à servarsi.

Una villa è differente dall'altra villa, & un ciclo da un'altro ciclo per la conservazione, e corrottione de' semi. Si che appresso Apollonia nel mar Ionio dicono, che la fava per niun modo basta à corrompersi, e però si riserva per riporsi. Anchora d'intorno à Cirico può lungo tempo durare.

Come si debbano rinchiudere i frutti, per cacciar via l'aria.

Cap. VII.

HAbbiamo detto prima doverli cacciar via il caldo, & humido, accioche possiamo serbar più lungamente i frutti, le quali qualità più di tutte si ritrovano nell'aria. Dunque con che sforzi si siano affaticati i nostri antichi à cacciarlo via, dimostreremo prima, poi veniremo alle nostre inventioni. E primieramente

Conservar le mela chiuse incorrotte

E cominceremo da Aristotele, il quale per cacciar via l'aria di fuori, disse, che si havrebbero potuto conservar i frutti ne gli utri pieni di vento in questo modo ne' suoi problemi. Perche durano incorrotte quelle cose, che si conservano ne gli utri gonfi, ò ne' vasi ben coperti, e ben'otturati da ogni parte, come sono frutti d'alberi, carni, & altre cose simili; overo perche quelle cose si corrompono, che si muovono: ma quelle cose, che piene sono, stanno immobili, perche non può farsi che una cosa si muova, e non stia fra' luoghi dove sia vacuo: ma quelle cose, che stanno così rinchiuse son piene da tutte le parti, dunque con ogni ragione si possono servar incorrotte, come se dicesse. L'aere così rinchiuso, sente meno dell'altro le vicendevoli scambiamenti, & alterationi, e però più dura: Overo se le mela potessero traspirare il caldo, & humido rinchiuso, farà vietato, che stà rinchiuso dall'utri. Ma veggiamo i maestri dell'Agricoltura, che ne mostrano.

Come.

I citri rinchiusi si serbano senza putrefarsi.

Palladio così difende i citri dall'aria. Rinchiude un citro in un vase particolare, e poi incolla intorno col gesso, e con ordine li parte in luogo ordinato. Socione impara il frutto del citro incastrarsi intorno con ogni diligenza di loto ben ammassato, accioche per il spatio di un'anno si possano serbare intieri senza vizio de infermità, hor veggiamo gli altri. Le restanti

Mela

Mela come possono serbarsi rinchiuse.

Si sono sforzati. Columella, ogni specie di frutto ripone nelle proprie casse, perche come si pongono in un luogo molte mela, che sono di specie diverse, subito vengono à corrompersi: ma come le mela saranno riposte con diligenza, si coprinole casse con i coperchi, e i coperchi siano incollati d'intorno di luto cò paglia, che l'aria non vi possa entrare. Plinio li rinchiude tutti in vasi vitreati, & impeciati, ò circondati d'intorno di creta. Plinio. Le mela generosissime s'incrustano di gesso, ò di cera, le quali se non si maturano, rompono la scorza col crescere. Altri ad ogni melo, e pero, danno un particolar vate di creta, & i coperchi impeciati d'intorno, li serrano in un barile. Apulejo le mela custodisce, nelle pignate di creta dentro incerate. Si conservano anchora in scudelle di creta involte nell'alga, che sieno coperte d'ogni intorno, e che non si tocchino, e dopò alle scudelle si pongano i coperchi, e si riponghino. Columella

Che le Cotogna rinchiuse durino lungo tempo

In questo modo l'insegna. Alcuni le ligano in fronde di fico, dopò impastano la creta di Vasari con la morchia, & incerano le mela, e queste medesime poste in scudelle nove le sotterrano nel gesso secco, che l'una non tocchi l'altra. Palladio le pone dentro due tegole, le rinchiude d'ogni parte col luto, & in una scudella nova separatamente le sotterra nel gesso secco. Democrito le cuopre di frondi, dopò toglie luto di creta, ò creta di vasari l'impasta, & ammassa con peli, & inchiuse le mela, le quali come saranno seccate al Sole le ripongono, e quãdo saranno dibisogno, rotta quella crusta di creta, troveranno le cotogna di quel modo ch'erano, quando vi furono poste. Ma Plinio l'insegna brevissimamente. Quando havrai rinchiuse le cotogna, togliete ogni modo di poter respirare. Così anchora

Tutte le cose ben rinchiuse si conservano bene.

Magone cuopre tutte le cose di creta di vasari, poi le secca al Sole, dopò se la creta fa alcuna fissura, l'incrusta di luto, e dopò secche le custodisce. Overo in un vaso di creta nuovo vi pongono sotto frondi di pioppo, ò limatura d'elce, e così poi le dispone di modo, che la serratura di elce si possa calcar fra loro, e fatto il primo tavolato, fanno di nuovo un letto di quella serratura, e di nuovo vi accomoda le mele finche il vaso sia pieno, vi pongono il coperchio, e con diligenza v'incrustano intorno luto grasso. Overo s'ordinano così dentro il barile, che non si tocchino fra loro, e di nuovo il barile si cuopre. Da Palladio. Et insegna Africano

La fico rinchiusa come si conservi,

In questo modo, se ciascuna per se si chiude dentro la zucca verde, che ciascuna habbia il suo luogo, e scavato dentro, & anchora circondate d'intorno rinchiuse secche, appese in luogo ombroso la zucca, dove non spiri fuoco, ne fumo: ma con i suoi pedicelli, cioè con quella particella, con la quale pendeva dagli alberi. Altri pigliano un bicchiero di vetro, ò altro vaso trasparente, e rivoltano riverso sopra un fico leggiermente, e coperto le fissure d'intorno di cera, le lasciano così, e così restano imputrefatte. Da cui Palladio recita le cose medesime. Ma come

Le

Le sorba si conservano rinchiuse ne' barrili

Insegnamo, e si cōservano per lungo tēpo. Se subito dopò la vindemia sēza offesa, e senza toccamenti le porrai nel barile, & otturerai con ogni diligenza la bocca del barrile, e lo incrufterai di gesso. Somigliantemente sommergendole nel luto di creta de' vafari ben ammassato, e dimenato, che sia nella craschezza di miele, e così appese, si serbaranno intiere insin' a tempo, dopo si lavano, accioche se ne toglia quel luto che le stà incrustato intorno. Così anchora

Le giugine rinchiuse ne' vasi si conservano

Di creta come Palladio ne insegna, se quando sono mature si colgono con le mani, e si rinchiudono in vasi lunghi di creta, e poi incollati di sopra, e riposte. Il medesimo così ancora

Le nespole, e l'azzarole chiuse ne' vasi conservarsi

Promette, le nespole sospese ne' vasi impeciati, le lazzarole ne' vasi impeciati, & incrustati. Ma Didimo insegna

Le bacche del mirto conservarsi bene,

Se colte assai verdi, e poste in vase non vetriato, e con diligenza incoperchiato. Altri li vogliono riponere con i suoi pedicciuoli. Palladio

Le noci rinchiuse nelle casse conservarsi

Disse: ma fatte del suo legno, e ben chiuse. Il medesimo

Le castagne conservarsi nelle ceste di verghe lutate

Dimostra. Ma i recettacoli fatti di verghe di faggio, e poi lutate che non appaiono i spiragli. Anchora

Le rose chiuse si conservano.

Se essendo le biade anchora verdi dell'orzo, svelte con le sue radici si pongono in un barile non impeciato, e cuoprono le rose non anchora aperte, e le colervano. Così

I gigli chiusi si conservano tutto l'anno.

Se saranno spiccati con i suoi rametti, che non siano anchora aperti, ma anchor chiusi, e si pongono in vasi di creta non vitreati, e dopo coperti i vasi, si ripongono, e così servandosi durano tutto l'anno. Se fra questo tempo di mezo te ne vorrai servire, esponigli al Solè, che riscaldati da lui s'aprono. Insegnaremo.

L'uve chiuse, come si possano conservare

Da Didimo. Alcuni li pongono nelle cassetine impeciata, con limatura secca della picea, ò dell'abiète, ò del pioppo nero, ò con la farina di miglio, le serverai per assai lungo tempo, se subito dopo la vindemia i racemi non danneggiati, ne sconquassati li porrai in un barile, e otturerai con grandissima diligenza la bocca del barile, e l'incrufterai poi di gesso. Similmente immergendole nel luto da vafari ben dimenato, e liquido, e poi sospese si conservano, e poi quando vogliamo servirci di quelle, si lavano di quel luto. Columella le vite mammelle di vacca, le duracine, le pergolesi, quando l'hà scgate dalla vite, l'onge i pedicciuoli con la pece dura, dopo toglie un vase di creta nuovo lo riempie di fecchissime paglie, che siano commosse, e senza polvere, e così appendi poi l'uve, e poi copri con un'altro vaso, e lutalo di luto di paglia, e così ben composti nel tavolato se-

chif.

chissimo, cuopri i vasi di paglia ben secca. Come

Il frumentoriposto si conserva incorrotto

Dentro le spelonche, ò ne' pozzi come dicemmo da Varrone. Quei di Cappadocia, e di Tracia ripongono i frumenti nelle spelonche. Gli Spagnuoli ne' pozzi, & hanno solo pensiero di far che ne humore, ne aere lo possi toccare, se non quando servono per uso, perche dove non giunge l'aria, ivi non si può generar gorgoglioni, e così riposto dura cinquanta anni. M. Varrone

Le fave, & i legumi riposti ne'vasi molto tempo si ponno servare incorrotti

Disse: ma dentro i vasi dell'olio, & incollati di cenere. Plinio da lui. Le fave, & i legumi ne'cadi d'olio, incollati di cenere, si conservano per lungo tempo, e riposto nelle spelonche haver à durare cento venti anni. Nel medesimo modo

La lentecchia chiusa ne'vasi molto si conserva.

Come insegna Columella, cioè ne'vasi dell'olio, e delle acque false, le quali poi ripieni, e subito ingessati, quando la cavaremo fuori in ogni tempo, la ritroveremo sempre intiera.

Come i vasi pieni, e ben chiusi li ponevano à galla ne' barili pieni. Cap. VIII.

E Se ben cacciavano l'aria da i vasi chiusi, come origine, & autore della putrefattione, non per questo lo scacciavano da i luoghi, dove erano riposti i vasi, perche alterando da fuore i vasi, cioè hor humettandogli, hor disseccandogli, hor riscaldandogli, ò raffreddandogli, l'aere, che dentro era rinchiuso s'alterava, e con esso le mela, laonde per fuggir queste variationi di tempi, i vasi ben'ingessati le sommergevano in vari liquori, ne questo senza gran cagione, & esperienza, percioche noi havendo posto cura à queste variationi, ci siamo accorti, che se l'aere fusse sempre di una qualità i frutti, che fullero chiusi in vasi di vetro, starebbono sempre incorrotti, e così i fiori: ma quello si altera, all'hor vedi alterar il sito, e così comincia la putrefattione, e però sommergendo i vasi nelle cisterne, pozzi, ò luoghi sotterranei, accioche manco sentano le variationi dell'aria. E per accostarci alle esperienze, insegnaremo

I cotogni come rinchiusi, e sommersi, si conservano lungo tempo,

Da Democrito. Ponile mela cotogne ne'vasi di creta nuovi, e ponivi il coperschio, e come l'havrai impeciato, chiudilo in una botte di vino, di modo che vadi notando, e così si conservaranno freschi, e'l vino, nel quale nuotano, attraherà da loro un buono odore. Nel medesimo modo

Le mela chiuse, e poste nelle cisterne durano lungo tempo.

Palladio, quando havrai chiuse le mela, ne'vasi di creta, e quelli con diligenza impeciati, vi si pongono le mela, e quelli vasi di creta si sommergono nelle cisterne, ò ne' pozzi. Plinio pone le mela nelle scudelle di creta, e le pone à nuotare, col qual modo il vino viene à pigliarne buon'odore. Apulejo dice, che le mela poste in pignatta di creta nuova, e la pignatta immersa nel vino, talche vi nuoti, e la botte

botte si ingessi, le mela saranno sempre verdi, & il vino odorato. In questo modo

I fichi rinchiuse, e poste à nuoto si conservano

Africano promette. Si pongono i fichi non ben maturi in vasi di creta nuovi, colti con i suoi pedicelli, e separati fra loro si chiudono, e le pongono poi à nuotare nelle botti piene di vino. Noi anchora, che

Le perche chiuse in legni, sommerse nelle cisterne si conservano.

Habbiamo esperimentato, e molte specie di pomi, cioè rinchiuse in un barile, e di fuori ben impeciato il vase, e poi sommerso quel vase in una cisterna, e gravato con un peso, che non possa sollevarsi, l'habbiamo havuti incorrotti per molti mesi. Con modo poco diverso da questo. Palladio

Le granate in un vase mezo pieno di acqua conservarsi,

Ci ammonisce, nel quale stiano sospese le mela, che non tocchin l'humore, e chiudasi poi ben il vase, che non vi spiri il vento, son molti, che non solo vi sommergono nell'acque i vasi, e promettono, che le mela mai si putrefaccino, ma poste sotterra, e coperte si sono imaginati, che habbino potuto schivare l'alterationi dell'aria, onde Columella

Le sorbe rinchiuse, e sotterrate poter vivere lungo tempo

Dimostra. Nelle vendemie le sorbe colte curiosamente con le mani, ponile ne'vasi impeciati, e ponivi sopra i coperchi impeciati, & ingessati intorno, e fatte le fosse profonde due piedi ne' luoghi secchi dentro la casa: colloca i vasi in tal modo, che ingessate le loro bocche, rivoltale sotto, è dopo ponivi la terra adosso, e calda di sopra mediocremente. Sarà meglio per più tosse ponervi pochi vasi distanti fra loro, perche quando ne caverai alcuno, non verrai à commovere delle altre, e le sorbe subito pigliano di vitio. Plinio da Catone: le sorbe si conservano ne'vasi impeciati di cera, dentro le fosse con i coperchi ingessati, ponendovi sopra la terra alta due piedi, nel luogo aprico, con i vasi riversi. Palladio da loro, colte un poco durette, e lasciate stare, quando cominciano à maturare, se n'empiono i vasi di creta al colmo, e si cuoprono sopra con gesso, e fatta una fossa di due piedi in luogo secco, al Sole, si lochino con la bocca giù, e di sopra vi si butta la terra alquanto bene. Il medesimo

Le pera poste in vasi, e sotterrate si conservano molto.

Dille, cioè quelle che sono di dura carne, e cuojo, e poste à monti, quando cominciano à rimollirsi, si pongono in vaso di creta impeciato, e ben incoperchiati s'ingessano, quel vase si sotterra in breve fossa in quel luogo, dove ogni giorno sia tocco dal Sole. Altri subito che sono colte con i suoi pedicciuoli le riposero in vasi di creta impeciati, & alle bocche de'vasi posero gesso, e pece, e quelli sotterrati allo scoperto, le coprino, ovvero raccolte intiere, e quasi dure, & alquanto verdi, si chiudono in vase impeciato, che si chiude col suo coperchio, e si pone con la bocca sotto, e si atterra in breve fossa, in luogo dove scorra un'acqua perpetua. Così anchora

Le mela chiuse, e sotterrate durano.

Come Plinio ci ammonisce. In una fossa di due piedi di altezza, ponendovi arena sotto, e con coverchio di creta, e coperto di terra. Altri questo medesimo non le

scodelle di creta, altri in una fossa col fondo di arena, e così li coprono con terra secca, simile a questo artificio è, come

I granati dentro i vasi sommersi nell'arena, e poi sotterrati, durano
Lunghissimo tempo, se il vaso sarà sotterrato allo scoperto, che sia pieno di arena infino alla metà, e le mela colte con i suoi pedicciuoli, & impeciati, si pōghi ogni uno in una canna, ò nelle verghe di sambuco, e così separatamente siano poste nell'arena, e quelle siano quattro diti elevati da terra. Questo si può far dentro la casa, in una fossa di due piedi. Altrimente può farsi. Riempiasi infino al mezzo un vaso d'acqua, e sopra si attacchino le mela, di modo che non tocchino l'acqua: poi si chiuda il vaso, che il vento non ci entri. Catone

Servar le nocimole in vase di terra sotto terra.

Comanda, e fresche, le quali chiama noci prenestine, e fresche, poi si pongono in vaso. Nel medesimo modo Palladio.

La castagna si può serbare.

Ne' vasi di creta nuovi, rinchiusi, e sotterrati in luogo secco. Il medesimo

Le rose rinchiuse, e sotterrate durar lungo tempo.

In questo modo. Chiusi in una rozza pignata, e ben fortificata, la sotterra allo scoperto, e quella riserva all'uso. Ma noi insegneremo

Tutti rinchiusi come possono conservarsi per anni intieri

I frutti, come habbiamo detto delli vasi di vetro, che noi diciamo carafe, e dopo chiusi alla fornace di vettrari, ovvero in un tubo chiusi alla lucerna, le possiamo sicuramente sommergere nelle cisterne, e le serbiamo incorrotti per anni intieri. Nel medesimo modo chiusi i fiori in un vaso lungo, e poi chiuso il collo, cioè, come dicono gli alchimisti per sugello di Hermete, e poi sommersi sotto l'acqua per molto tempo, anzi per anni gli habbiamo conservati freschi. Anchora il mosto riposto in vaso di creta vitreato, e con peso posto sott'acqua in una cisterna, & ivi dimorato per un'anno, ve l'habbiamo trovato, come l'havevamo riposto. Possiamo con artificio non dissimile da questo

Le cose rinchiuse per secoli restar incorrotte

Se involgemo quelle in qualche mistura, accioche per niuna parte l'aria non possa passar dentro, e se principalmente la mistura sia incorruttibile. Noi l'havevamo provato col succino, che havendomelo fatto molle, ne havemo incrustato quello, che volevamo far incorrotto, e per esser trasparente, si vede quello che vi sta dentro, e si dimostra dentro le cose incorrotte. Noi così havemo rinchiuse l'api, e le lucertole, & havemo dato ad intendere à molti, che naturalmente vi siano trovate dentro. Martiale dice haver viste ivi dentro l'api, e le lucertule. Noi v'habbiam visto peli d'animali, frondi, e frutti involti in simili liquori, & haverle fatti eterni. Martiale parlando dell'ape.

*Essa nascosta, e luce nella goccia
Dell'arbor di Fetonte, onde si vede
L'ape nel nettar suo rinchiusa starsi,
Onde ella ha tolto il premio delle tante
Fatiche usate sue, anzi si vede,*

Ch'ella

Ch'ella così morir habbia voluto.

It medesimo scrive altri versi d'una vipera, così rinchiusa in quel succino.

Mentre del Sol le figlie egre, e dogliose

Piangon, per i lor rami, uà serpendo

Vipera, involta vien dalle cadenti.

Lagrima, e'n tanto ella si meraviglia,

Che da liquida gemma è ritenuta

Da repentino giel rigida resta

Non bisogna vantarsi, ò Cleopatra

Del real tuo sepolchro, se del tuo

Più nobil Phala vipera, e più degno.

Ma come il succino possa divenir molle, e se ben' in molti modi, per hora ti potrai contentare di questo, buttandolo nella cera liquefatta spiumata, perche di vien così molle, che agevolmente lo potrai maneggiar con li diti, e servirtene a tutti usi. Ricordati solo, che bisogna sia fresco.

Come le mele nel miele si possino conservare alla vecchiezza.

Cap. IX.

VEdendo anchora gli antichi, che le cose chiuse ne'vasi, & anchora i vasi sommersi nell'acqua poteano contrahere corrottione: immerfero le cose in varij liquori, imaginandosi nel miele, nel vino, aceto, muria, & altri liquori, le cose sommerse, che poteessero durar più lungo tempo, per haver tutti questi liquori virtù di scacciar la putrefattione; perche il miele non solo hà potestà di poter conservar i frutti: ma anchora i corpi de gli animali si conservano senza mai putrefarsi, & in altri luoghi, havemo detto essersi conservati nel miele il capo di Alessandro, e l'Hippocentauro, non si sono serviti mai dell'acqua semplice: perche essendo ella humida, pareva che agevolmente potesse indurre putrefattione: ma fra tutte le cose hanno lodato il miele, e col miele han giudicato, che ogni cosa si possa difendere dalla corrottione. Columella

Le cotogna servarsi nel miele senza putrefarsi

Disse, che non havea trovato cosa miglior, ne più certa per esperienza, che accomodar le cotogna in una lancella nuova, che havebbe una bocca larga, con gran diligenza, e larghe fra loro, che non venissero ad urtarsi, e dopò, che sarà ripiena infino alla gola, si stringano con verghe trasversate alla bocca, che costringano sotto leggermente le cotogna, accioche quando ve si mette il liquore non le faccino venir sù à galla, dopò si riempie il vaso di liquido, & eccellentissimo miele infino alla bocca, che le poma vi stieno ben sommerse. Il qual modo non solo fa durar senza putrefarsi le dette cotogna: ma dà sapore di melo à detto miele, che senza danno si può dar per medicamento. Ma bisogna avvertire, che quelle poma, che vorrai conservare, sieno acerbe, perche se saranno colte troppo verdi, così divengono dure, che non sono più buone ad uso. Questa ragione è così certa,

ta, che anchora se vi si trovasse ne' pomi alcun vermicciuolo, non per questo vengono le mela à corrompersi, quando saranno poste nel predetto liquore, perche il miele è di tal natura, che costringe i vitij, ne li fa passar più inhanzi, e per tal cagione conserva anchora il corpo humano morto per molti anni incorrotto. Palladio. Si eleggono le cotogna assai mature, e così intiere si pongono nel miele, e così si conservano per lungo tempo. Plinio ongendole prima di cera, poi le sommerge nel miele. Apitio pone le cotogna in un vaso con tutti i suoi ramoscelli, e le frondi, che non habbino alcun vitio, e poi vi butta miele, e defruto, e le cotogna acconcie in questo modo, si chiamano melimele, quasi accòcie col miele. Laonde Martiale.

*Se innanzi ti saran posti i cotogni
Che del cecropio mel satolli sieno:
Dirai, che proprie sien le melimele.
Il melo conservarsi nel miele;*

Poterfi dice Columella, e così anchora l'altre specie di mele, come le rotonde, festiane, melimele, e mariane; ma perche così acconcie nel miele, che divengono più dolci, ne conservar il proprio sapore, però s'è servito d'un' altro artificio. Palladio.

Le pera poterfi servar nel miele.

Dice, ma che non si tocchino fra loro. Possonsi per dottrina di Africano freschi i

Fichi poterfi molto nel miele conservare.

Si accommodaranno così li fichi nel miele, che ne fra loro, nè si tocchino col vase, e dopò postovi il coverchio: le lasciano così stare. Da cui Palladio. Li fichi verdi si possono conservare, overò così ordinare nel miele, che non si tocchino fra loro. Insegna

Le cireggie conservarsi nel mele.

Fiorentino se si porranno in un vaso, nel cui fondo sia un letto di santoreggia, e vi si aggiunga alquanto di miel agro, che sia alquanto dolce. E

Che le nespole durino nel miele intiere.

Molto tempo, come n'insegna Palladio. Ma bisogna, che sieno colte non ben mature. Martiale dimostra

Le noci servarsi nel miele verdi per un'anno.

E dice haverlo sperimentato. Le noci verdi senza le scorze loro, sommergerle nel miele, & il miele divenir così medicamentoso, che bevendolo, guarisca Paterie, e la gola. Palladio

Le persiche duracine conservate nel miele non putrefarsi

Disse, se tolte l'ossa siano riposte, & essere di sapore giocondo. Il medesimo autore disse conservarsi nell'ossimele. E finalmente Columella comanda, non esser alcuna specie di pomo, che non si possa conservare nel miele. Ma quello comandò fra tutti, che tutti separatamente l'uno da l'altro, si riponessero, perche mischiandole, l'una specie vien corrotta dall'altra. Così anchora

L'uva intiera si conserva nel miele.

Secondo Didimo, e dura molto. Ma noi dichiareremo.

Quai frutti si conservano nel miele.

Mentre noi attendevamo à far esperienza di questi secreti, e come si poteffero conservar i frutti da una subita putrefattione, io rinchiusi tutti i frutti in vaso di vetro, accioche potesse veder quelli che intieri, e quelli, che si putrefaceffero, così ci accorgemmo che altri presto, & alcuni molto durare. Gli frutti humidi far corrompere il miele, che è incorrottile, e come egli è corrotto, non può più difender i frutti dalla putrefattione. L'uve, i fichi, e le persiche, subito si corrompono, ma i cotogni, pere, mele durano incorrotte più lungo tempo, ma le noci durano un'anno non solo incorrotte, ma verdi.

Come nel vino, sapa, defruto, aceto, e feccie di vino i frutti sommersi, si conservano. Cap. X.

Finalmente vedendo, che il vino conservava tutte le cose, e gli acini dell'uve, che cadevano nel vino, quando si pone nelle botti, durano incorrotti per tutto un'anno nelle botti, s'imaginorno che se fussero sommersi nel vino tutti i frutti, che farebbono ivi sempre conservati senza marcirsi. Ne solo contenti del vino, ma nel defruto, sapa, aceto, e feccie di vino si sono servati, perche tutti questi liquori sono sostanza del vino. Ma noi vedendo, che dalla sostanza del vino se ne cava un liquore, ovvero essenza sottilissima, la quale è incorrottile, (perche il vino pur alle volte si corrompe) col suo ajuto possano conservare le cose per secoli intieri. Ma per venir all'esperienza. Insegna Palladio.

Le cotogne riposte nel vino, servarsi incorrotte.

Perche se farãno riposte ne'vasi pieni di ottimo vino, ovvero del vino, e del defruto meschiato in un corpo egualmente, serviremo le cotogne molto tempo. Altri le mettono nelle botti di mosto, e poi serrano, e di qua ne viene il vino anchora odorato. Democrito sommerge nelle botti di mosto le cotogna scelte, e poi le serba, il che fa il vino più odorato. Il medesimo

Le mele serbarfi nel vino

Insegna, alcune mele si pongono nelle scudelle di creta, che nuotino nel vino, con le quali mele il vino ne viene ad acquistare odore. Apulejo. Le poma si sommergeono nelle botti di mosto, e così chiuse dentro durano assai, e dalla feccia conservata del vino oltre modo ne acquista suavitã; ma riposte in una pignata nuova immersa nella botte di vino, sin che vi notino, e poi si otturi bene la botte, e le mele si conserveranno fresche, & il vino diverrã odorato. Si possono

I fichi sommersi nel vino assai tempo conservare,

Come ne mostra Africano. Quando le botti si coverchiano, si pongono i fichi in un vase di creta non rotondo, ma forse per volontã quadrato, con un buon fondo, e i fichi siano freschi, poco maturi, con suoi pedicciuoli, e bellici, spartite fra loro, che vi sia spatium trà l'uno, e l'altro, e così chiuse si pongono in una botte piena di vino, ben chiusa, con diligenza vi si lascino nuotare, e se il vino non di-

diventa aceto, vedrai, che in tal modo le troverai, quali messe ve l'havrai. Palladio da lui. Altri vogliono li fichi freschi, non molto maturi scelti, e li pongono in un vase nuovo, e con tutti i suoi pedicini, e separati fra loro, e quelli pongono in una botte piena di vino, e lasciano notare il vaso. Insegna Beritio

I celsi si serbano sommersi nel vino

Suo, pur che sommersi, e con diligenza coverti. Panfilo

Le pruna serbarfi nel vino

Disse, cioè le Damascene nel vino dolce, over nuovo, che nuotano, e coperto il vaso con diligenza. E

Le giugine si conservano nel vino sommerse senza rughe.

Per dottrina di Palladio: perche scelte, fresche, e bagnate di gocce di vino vecchio, avviene, che non diventeranno brutte per le rughe, che indi contraheranno. Insegnaremo da Didimo

L'uve come restino senza putrefazione nel vino

E cosa assai commoda appender l'uve in una botte di vino, pur che non tocchino il vino, ne l'uva tocchi l'altra, perche resteranno così intiere, si come fussero all' hora liberati dalla vite. Alcuni le serbano nel vino inacquato. Erano in uso appresso gli antichi serbar l'uve nel vino. Ateneo da Eubolo nell' Agglutinato

E dagli dell' olive

Spesse, e dell' uve serbate nel vino.

E Ferecrate

Mandorgli, meli

Apio, bacche di mirto: uve dal vino.

Ma Catone

Le pera serbate nella sapa durar molto

Disse, e massime le tarentine, mustee, e cucurbitine, bêche M. Varrone le antiane, le sementine disse, che si servavano nella sapa. Plinio disse le tarentine, e l'antiane serbarfi nel passo. Palladio nella sapa, nel passo, e nel vin dolce le custodisce sommerse, a' vasi pieni, il che l'havea scritto da Democrito. Ma la sapa come si facci dal mosto, lo descrive Columella. Ma Palladio

Le persiche duracine riposte nella sapa conservarsi

Dice, se l'umbellico del pomo riempirai di pece calda, e così si costringano a notar nella sapa, nel vaso chiuso. Columella.

Le sorbe conservarsi nel defruto

Riferì, aggiuntovi l'inspessarvi di finocchio secco, che così si deprimano le sorbe, che quel brodo avanzi sopra, nientedimeno i coverchi ben'ingessati intorno, che non vi possa entrar aria. Dice Plinio, Catone comanda, che le sorbe si rpongano nella sapa. Palladio disse anchora, poterli lungo tempo serbar nella sapa. Insegna Columella

L'uve serbarfi incorrotte nel defruto

In una botte ben'impeciata ponivi una anfora di defruto, e dopò cò verghe traversate costringile, che stiano spesse di modo, che non tocchino il defruto, dopò

pò sottoponi nuovi vasi di creta, & in questi accomoda così l'una non tocchi l'altra, poi copri i vasi con i coperchi, & incolla, poi fa sopra un'altro tavolato, over'ordine, e un'altro sopra quello, e così il terzo, fin tanto, che sia pieno secondo la grandezza della botte, e con la medesima ragione componi l'uve, e dopò bene impeciato il coperchio della botte, incolla abondevolmente col defruto, e postovi la cenere, ottura bene. Alcuni dopò posto il defruto, gli è piaciuto stringerle con le pertiche traversate, e à quelle appender l'uve di modo, che non tocchino il defruto, e dopò posto il defruto, incolla. Il medesimo anchora.

Le pruna poterfi lungo tempo servar nel defruto

Insegna. Al tempo del mietere, si denno cogliere le pruna onichine, e le selvaggie solamente, ne si denno coglierematurissime, ma ne tampoco crude, e nel terzo giorno, si denno servar all'ombra, e poi con eguali parti di aceto, di sapa, e defruto si meschiano, e s'infondono. Ma si serberanno più commodamente, se due parti di sapa si meschino con una parte di aceto. Overo le pruna purpuree in un vase di creta vetriato s'accomodano, e nel defruto, ò nel passlo, si che tutto il pomo sia sommerso, si riempie il vaso, e postovi il coverchio, s'ingessa. Possiamo anchora i

Cocomeri servar nella feccia del vino.

Secondo piace à Quintilij. Porrai i cedruoli nella feccie di vin bianco, dolce, e non cattivo, ò rivoltato, e riempirai il vase, e così staranno sempre freschi. Scrive Didimo

Serbar Polive intiere nelle vinaccie.

Porrai le vinaccie fresche prima, che siano premute insieme l'olive, poste scambievolmente, e ne riempirai il vase, e lo incollerai intorno. Con questo modo Columella.

I cornali serbarli nella feccia.

Comanda, delle quali si serve per l'olive. Ovidio nell'ottavo delle Metamorfosi

E li riposti cornali nella feccia

Liquida nell'autunno,

L'uva nella feccia di vino restar verde

Columella dimostra. Si cogliono, che sieno un poco mature, e dopò si accomodano ne' cratici di modo, che l'una non tocchi l'altra, al fin come saranno portate à casa, bisogna con le forbici troncar via tutti gli acini secchi, e vitiosi, e come sono un poco rinfrescati sotto l'ombra, si pongono nelle pignate, à tre, à tre, over quattro, à quattro, secondo la loro capacità, e poi si serrano bene i coperchi, accioche non trasmettano fuori l'humore, poi il piede de' vinaccioli ben espresso col torchio si bagna, e con i bastoni poco separati fra loro, si fan letto nel fondo della botte de' follicoli ben risoluti, e posti, e le pignate si compongono insieme, e con le bocche rivolte in giù, tanto distanti fra loro, che le vinaccie si possano tramettere fra loro, le quali come saranno ben calcate, e fatto il primo tavolato, over'ordine, si pongono sopra l'altre pignate col medesimo ordine coposte,

poste, e si fa il secondo tavolato, e così finche tutta la botte sia finita di tabulati, di pignate, e che le vinaccie siano ben calcate insieme, e si riempie di vinaccie, infino alle labra, e postovi sopra il coperchio, s'incolla di cenere intorno. Ma bisogna, che quando le pignate si cavano fuori per usarle, levarne tutto un tavolato alla volta, perche quelle vinaccie così bene spissate insieme, come si si muovono una volta, subito inacetiscono, e l'uve si corrompono

Conservar i cedruoli freschi nell'aceto

E nel vigor suo, se tu li sospenderai in un vase, che habbi un poco di aceto, ma che non tocchino l'aceto, & incollerai il vase, che non traspiri, e con questo l'havrai freschi d'inverno. Da Quintilij. Tutte le cose si possono servar in aceto, ma perche l'aceto corrompe il sapore, però lo lasceremo. Ma da queste cose noi possiamo

Conservar tutte le cose per secoli nel vino distillato.

Perche si può putrefare per molte cagioni, ma distillato più volte, o la sua essenza estratta è lontana dalla putrefattione, laonde tutte quelle cose, che sono insieme in quest'acqua, & in vase ben chiuso, si ponno conservare senza putrefarsi per molti secoli. Havemo visto in Roma, un pesce dentro l'acqua vite immerso, e star fresco come all'hora vi fusse stato posto, e fusse vivo, & erano già venticinque anni, che ci era stato posto; & in Fiorenza uno, che havea quarant'anni. Il vase era di vetro chiuso col sigillo d'hermete, e così stimo, che tutte quelle cose, che fussero immerse in questo liquore, durarebbono imputrefattibili per tutti i secoli. Ma quante cose noi habbiamo conservato con questo modo, sarebbe cosa molto lunga a dire.

Come i frutti si conservino ottimamente nell'acque false.

Cap. XI.

DOppo il vino erano l'acque false quelle, che erano solite a conservar i frutti, perche immersi in quelle stavano immarcescibili, perche vedevano, che tutte le cose, che stavano coperte di sale, star senza corrompersi, laonde i frutti immersi nell'acque false dicevano, che si potevano guardare dalla putrefattione. Homero chiamava il sale divino, per valer così contro la putrefattione, e conservava i corpi all'eternità. Platone lo chiamava amico di Dio, perche mai si faceva sacrificio senza la mola salta. Plutarco disse, che gli antichi anchora chiamavano il fulmine divino, che i corpi tocchi da quello, come di divinità inspirata giamai si putrefacevano. Perche il sale stringe, disicca, lega, & i corpi così li difende dalla putrefattione, che li fa durar per secoli, il che còprovano gl'instituti de gli Egittij, i quali havevano in costume imbalsamar i corpi con il sale, come scrive Heraclio. Ma venendo all'esperienze, narra Beritio.

Le granate serbarsi nell'acque false,

Onde si riscaldar l'acqua di mare, ovvero la muria, & in quella pone le granate, e dopo refrigerate al Sole, e secche le appende, e quando poi se ne vogliono servire,

re, due giorni prima le pongono à molle nell'acqua. Columella per parer di Magone. Comanda veramente Magone far buglire molto l'acqua di mare, & in essa, pongono le mela granate per un poco legate al lino, ovvero sparto, finche si coloriscono, e levatele poi seccate al Sole per tre giorni, e poi appendasi, e quando faranno di bisogno, una notte, & il giorno appresso, infino à quell' hora, che ce ne vogliamo servire, fargli star à molle nell'acqua dolce. Plinio da lui. Le granate nell'acqua marina bugliente s'indurano, dopo seccate al Sole per tre giorni, di modo, che non sian tocche dalla ruggiada notturna, e poi appenderle, e come se ne vogliono servire, annettarle con l'acqua dolce. Palladio da lui il medesimo, il quale anchora

Le pruna conservarsi nell'acque false

Disse, nell'acque marine, ò nella muria bugliente, colte di fresco le prune ve le sommergono dentro, e dopo tolte, ò le riscaldano nel forno tiepido, e le dissecano al Sole. Columella le immerge nel defruto, sapa, & aceto, ma ricorda, che vi si debba aggiungere un poco di sale, accioche non vi nasca qualche vermicello, ovvero animale. Palladio

Le pera durar molto tempo nell'acque false

Narrò, quando comincia à buglire si spiuma, e tolta, è fatta fredda, ci immergono le pera, che si vogliono conservare, e dopo tolte fra poco tempo, si rinchiodano in vase di creta, & otturata bene la bocca, si conservano. Overo le fanno star per un giorno, & una notte, nell'acqua fredda falsa, e dopo le pongono per due giorni à molle nell'acqua pura, dopo le ripongono nella sapa, passa, ovvero immerse nel vino dolce. Altri in vase di creta nuovo le sommergono nel vino, ò nel musto, che habbia un poco di sale, & in coverchiato ben' il vase, lo ripongono. Nel medesimo modo

Le nespole poste à molle nell'acqua falsa, si conservano

Colte con i suoi pedicciuoli semimature, e poste à molle per cinque giorni nell'acqua falsa, e poi buttate nella sapa, che vi nuotino dentro. Didimo ne persuade

L'uve nell'acque false durar più lungo tempo.

Se immergerai nell'acqua di mare bugliente, ovvero se non havrai di questa, nella muria con vino mischiato, e disponendole poi nella paglia di orzo. Alcuni fanno boglir la cenere di fico, ò di vite nell'acqua, e i racemi bagnati in quella, e poi raffreddati, le ripongono nelle paglie già dette. Per tutto l'anno dura l'uva, se mentre è un poco acerba, e colta la inaffierai con acqua calda, che habbia meschiato con lei alume, e subito ne la trarrai. Anticamente

Il vino col sale durar alla vecchiezza

Era in costume, come s'hà da Columella. Cuocer il mosto, che ne resti la terza parte, e questo chiamano defruto, e questo lo mutavano ne' vasi, accioche dopo l'anno ce ne possiamo servire, e si aggiunge un sestario di quel defruto, due corve di musto, e dopo passato due giorni, quando il musto col defruto havrà finito di buglire, si purga, & in due urne si aggiunge una meza oncia di sale ben trito. Si legge in Teofrasto, & in Plinio

Le palme nase in luoghi falsi serbar si

Cioè i frutti, che nascono in luoghi salsi, & arenosi, come nella Giudea, Cirenaica, & Africa, perche la palma si nutrica di sale, e col suo sal si condisce, e perche ne' luoghi salsi nata, è più salsa, e però è meglio à poterli servare. Senza altra cura

I ceci si conservano nel sale suo,

La natura de i ceci, e generarsi con il falso, e corrompendosi li legumi tutti generano i loro proprij animali, toltone il cece, per questo solo non può generar alcuno animale, per l'amarezza, & agrezza del suo succo. Da Teofrasto. Della medesima natura

La fava inaffiata di acqua salsa dura

Da Didimo, però che nell'acqua marina durano molto intiere, e non danneggiate. Insegna anchor Plinio

Li agli si conservano nelle acque false

Perche se vi piace serbar gli agli, e le cipolle alla vecchiezza intingerai i capi di acqua salsa, e così dureranno più lungo tempo, e saran meglio à mangiare. Così anchora

I cedruoli si ripongono nella muria

Secondo piace à Quintilij, e composti in quella dureranno molto, il quale disse pur il medesimo delle zucche. Diremo

Le mela, & i frutti del mirto, conservarsi nell'alga;

Apulejo involge le mela nello succo, cioè nel musco marino separatamente, che siano coperte da tutte le parti, e tramezzandovi del medesimo, che non si tocchino da niuna parte, se non si può haver di quel succo, si serbino nelle casse. Aristotele disse conservarsi nell'alga, non i frutti del mirto, ma le frondi, che non cadessero, perche i frutti non cadono mai, se non dopo maturi: ma il vapor dell'alga proibisce, che l'umor del frutto non si muti, perche l'alghe hanno virtù di disseccare come di sale. Insegneremo anchora

L'olive nella muria star fresche per un'anno

M. Catone dice, l'olive orchite poste nella muria le conserva verdi, ò col lentisco pesto. Columella vi pone la pausa, e l'orchite, e'l radiolo acciaccati nella muria, e colti dalla muria l'esprime, e le meschia in un vase con seme di lentisco, e finocchio insieme pesti, e dopo ci aggiunge due parti di musto fresco, & una di dura muria, e le ripone, ò le pone intiere in una anfora, che giungano infino al sommo labro, e quando fanno di bisogno, si cavano dall'anfora. Le nere Catone così le ripone. L'orchite quando son divenute nere, e secche, si fregano nel sale per due giorni, dopo si scuote quel sale, e le pongono al Sole, per due giorni. Le medesime cose dice da lui M. Varrone. Ma Columella. Quando l'olive nereggiano, e sono anchora acerbe, colte con le mani al cielo sereno, bisogna che le vitiose siano separate dalle buone, e poi per ogni moggio di olive, bisogna giungervi tre hemine di sale intiere, e ponerle ne' vasi de' vimini, e lasciarle così sudare per trenta giorni, e stillar quella amurca, poi ponile in un vase, e con una spongia nettali dal sale, e buttali nell'anfora, e riempila di sapa, ò di defruto. Didimo così insegna far le Colimbade. L'olive quasi mature, colte con i suoi pedicciuoli, e lavate

con

con acqua fredda, diseccale nelle ciste di vimini per un giorno pestandole leggermente, e buttale nel fondo del vase con sal mischiato, e quattro congij di muria, e tre hemine di aceto, e chenici venti. Come il vase è pieno, muovilo, che il brodo avanzi sopra. Altri pongono l'olive nell'acqua marina, e dopo sette giorni, l'esprimono, e le ripongono in un vase con la muria. Così dice Columella, Palladio, e gli altri.

Come assai bene nell'olio, e nella amurca le cose si possono conservare. Cap. XII.

L'Olio conserva benissimo le cose, e principalmente la morchia, che non solo difende dall'ingiurie dell'aria, ma de gli animali anchora. Ma accioche non ci serviamo molto delle lunghe parole: Catone insegna le grandissime doti dell'amorchia. La morchia difende l'arce dove si pestano le biade, che le formiche non le faccino danno. Anchora

Che il grano duri ne' granai

I loro pavimenti, e i pareti incrustarete di luto impastato con la amurca. Così

Accioche le vesti non siano rose dalle tignuole,

Contro le tignuole, & animali nocevoli sparge la morchia, e così anchora sparsa

Che i semi mentre stanno nell'aja non siano rosi da gli animali.

E siano sicuri da loro, i scorriati, i cuoij, le scarpe, e gli assi delle ruote, tutte le cose di rame, che non faccino ruggine, e che faccino più bel colore, e tutte le masseritie di casa di legno, & i vasi di creta, ongendo di morchia si manterranno. Il medesimo Catone

Le verghe di mirto con le sue bacche si conservano nella morchia.

Insegna, ovvero ogni altra cosa ligata, e fatta in fascicoli, quelli poni nella morchia, e fa che avanzi di sopra à quelli: ma quelle cose, che v'hai da porre dentro, fa che siano un poeo acerbe. Il vaso, nel quale le porrai, fa che sia ben lutato intorno. E

Le rose servar nella morchia

Impara Didimo, fresche, e nel suo vigore, se quelle porrai nella morchia, siche il brodo ne supernati. Se vorrai

I rami di fico con i suoi fratti servar nella morchia

Legale con le sue frondi, e ponili nella morchia, come habbiamo detto de' mirti. Ma se vorrai che le fiche secche non si corrompano, ponile in vase di creta, & ongilo poi di morchia cotta. Posono

L'olive servarsi nell'olio

Perche le persiche quando scoloriscono, si cogliono con i suoi pedicciuoli, e serbano nell'olio, accioche dopo l'anno rappresentino quel sapor verde, e poi sparso di sal pesto si pongono à tavola per fresche.

Come si conservino le poma nelle foglie insieme con foglie, e con la paglia. Cap. XIII.

IMaginorno anchora gli antichi varie limature di legni di alberi, nelle quali sotterrate le poma, che con la loro siccità li conservi in lungo tempo, ovvero perche gli alberi siano incorruttibili come il cedro, e'l cipresso. Oltre à ciò con le sue frondi, e paglie, perche ogni cosa si conserva più tosto in quelle cose, dove ha qualche somiglianza, ò parentela, che nelle cose contrarie della sua natura, come habbiamo detto delle more nel suo vino, e dell'olive nell'olio, e dell' uve nel vino, gli esempi de' quali saranno questi. Se volemo

Servar' i cedri nella limatura di cedri

Come ne insegna Palladio, come riferisce essere stato fatto da molti. E nel medesimo modo

Servar' i cotogni nella limatura molto tempo

Promette Democrito, e custodirsi ottimamente, percioche sono difesi dalla siccità della limatura, ò ne' focchi, ò lane monde, disposte, & accomodate nelle ceste. Columella

Le mela serbarfi molto nella limatura di abete.

Ci mostrò, ovvero trapostovi quella di pioppo. Palladio, molti spargono la limatura di pioppo, ò di abete fra le mela. Apulejo compone le mela, che hanno à conservar nelle canestre, ò nelle ceste, fatte di vimini, e poi le sotterrano nella lana monda. Così

Le granate durano nella serratura di quercia senza putrefarsi.

In questo modo, da Columella, bagnata prima la serratura di aceto, e poi ben composte le cuoprono. Magone comanda in un vase nuovo di creta, ci fa un letto di serratura di quercia, e fatto lo primo tavolato, vi fanno un' altro letto di serratura, e similmente vi accomodano le mela, finche il vaso si riempia, il qual come sarà ripieno, si pone il coverchio, e con diligenza s'incolla con luto grasso. Beritio anchora le conserva nella segatura di quercia, sparsovi prima l'aceto.

L'uva serbarfi nella segatura

Insegna Columella. Alcuni con la medesima ragione ripongono l'uve verdi nella segatura di pioppo, e di abete. Didimo. Le pongono nelle casse impeccate, nella segatura secca della picea, ò del pioppo nero, ò di farina di miglio. I medesimi per far durare i frutti si sono serviti delle paglie, le quali per la innata loro frigidità conservano il rigor della neve senza liquefarsi. E primieramente

I citri si conservino nelle paglie

Coverti, come dice Palladio, ovvero nelle stame minute. Et il medesimo

I cotogni conservarsi in minute paglie

Dice, separate l'uno dall'altro, e coverti tutti. Democrito, ne altrimenti avviene nelli stami minuti, ò composte dentro le paglie coperte. Plinio

Le

Le mela serbarfi ne' letti di paglia

Stuore, e strami riferi. Palladio ne' tabulati fa letti di paglia, e covertoli di sopra di strame. Palladio

Le pera sotterrate nella paglia a conservarsi

Haver forza dice. Il medesimo con modo non molto divetto

Le nespole serbarfi nella paglia

Separate fra loro, e sotterrate, ma siano colte in giorno ameno, e di mezzo giorno, disposte in modo, che non si tocchino fra loro. Palladio

Le granate serbarfi nella paglia

Disse, se saranno sotterrate nella paglia, che non si tocchino. Beritio.

L'uve serbarfi sopra i letti di paglia

Scrivo. Bisogna prima stendere i raspi di uva separati l'uno da l'altro sopra il pavimento, che non venghino a toccarsi fra loro, sopra i letti di paglia, e se sia possibile di lupini, perche queste sono più secche, e più dure, e possono scacciare i forci. Ma se le paglie saranno di lupini, nel secondo luogo siano di fave, e di orobo, e de' restanti ligumi, ma di tutte le paglie di frumento, quelle di orzo sono le migliori, e non havendosi alcune di queste, vi farete letto di fieno tagliato in minutissime parti. Ma

Le noci si sotterrano nella paglia, per conservarsi

Come narra Palladio, e se i mandorli difficilmente si spogliano della corteccia, sotterrate nella paglia, subito se ne spogliano. Sorione promette

Le cipolle non putrefarsi sebbene nella paglia d'orzo

Buttate nell'acqua calda, e disseccate nel Sole, e seccate nella paglia, che non si tocchino fra loro. Palladio

Le castagne serbarfi nella paglia

Di orzo minutissima, e sotterrate ne imparà, o di ulva di palude, chiuse nelle sporte intessute di vimini. Si possono anchora difendere dalla putrefattione riposte nelle sue frondi, come ci hanno lasciato scritto gli antichi. Si come

Le cotogna conservarsi nelle frondi di fico

Columella promette ligate, & incastrate intorno, con creta meschiata con morchia. Democrito le cuopre con frondi, e le liniisce con luto. Palladio. Quei pomi che sono grandi le guarda involti nelle frondi di fico. Palladio

I citri conservarsi nelle sue frondi

Promette, se si pongono separati ne' loro luoghi. Palladio

Fà letto di frondi di noci, alle mele per conservarsi

Et Apulejo dice, le mela serbarfi senza corrottione sopra il letto di frondi di noci, col qual letto divengono, e di odore, e di colore assai migliori. E sarà di miglior riuscita se ogn'una di loro sarà involta nelle frondi di noce, ma non di quelle, che cadono da per loro, e restano così sempre conservate, come quando vi furono poste. Così anchora

La pera si conservano nelle frondi di noci

Secche involte, come ne promette Democrito, e dopò un'anno esser anchor verdi. Plinio

Li fichi si conservano nelle frondi di tasso barbaso

Femina involte, è che mai si putrefanno. Palladio le ripone cavate calde dal forno, e poste nelle loro frondi in un vase di creta. Catone le ripone nella morchia con le sue frondi. Columella. Come saran secche, si pongano nelle sporte impeciate, di mezzo giorno, e caldi, havendole prima fatto un letto sotto, di finocchio secco, e come saran pieni i vasi, porvi di nuovo sopra il finocchio. Possiamo anchora

Conservar le cireggie nelle frondi di santoreggia, e delle canne

Se saran poste in un vase, fattovi prima un letto sotto di santoreggia, dopò si pongono sotto i cireggi, e così di nuovo di sopra vicendevolmente santoreggia, si conservano anchora fraposte le frondi di canna, e nel medesimo modo scambievolmente poste in un cato. Così anchora

Le giuggiole conservarsi involte nelle sue frondi

Promette Palladio, overo tagliate con suoi rami, e dopò appese. Nel medesimo modo

Il mirto si conserva con i suoi frutti

Molto tempo, ò in un vase chiuso, overo nella morchia, come habbiamo detto. Comanda Magone

Le granate conservarsi con le sue frondi

E con gran diligenza v'incrustano sopra la creta, e poi l'appendono. Così si possono

Conservar le noci con le sue frondi

Secche da Palladio. Ma hor insegnaremo da varij esperimenti de gli autori, come

Il grano si conservi con l'erbe

Dell'assintio, come dice Tarentino, overo con i rametti secchi di abrotano trapposti, e di più con le frondi della sempre viva secche. Ci fa anchora grande utile la fronda di granato secca, e con arena crivellata preparata, e quando si ripone il frumento per ogni medimno spargervi una chenice di frondi. Utilissima cosa è pur porvi la conizza meza raffreddata, fattone un letto sotto al solaro, e dopò postovi sopra dieci medimni poi l'altra herba conizza, e di nuovo por sopra l'altro frumento. Perche quello, che sarà così accommodato, persevererà nõ solo per molti anni senza corrompersi già mai, ma riserberà anchora il medesimo peso, quando se ne farà pane. Possiamo

Serbar l'orzo senza corrompersi nelle frondi di lauro

Secche, ma fertile. Così anchora conserva l'orzo l'erba del semprevivo secco, insieme con la nepita, & insieme il gesso meschiato con l'orzo. E le farine anchora si conservano per molto tempo con le tede grasse pistate, e buttrate fra quelle. Altri pistando equal parti di cumino, e di sale, e di quelli facendone masse secche, le pongono nelle farine. Da Fiorentino

Come mischiando diverse cose con i frutti, si conservino molto tempo . Cap. XIV.

MA accioche non tiriamo più innanzi il ragionamento, cominceremo ad addurre l'esperienze de gli antichi, con i quali possiamo imparare, come sommergendo i frutti in varie cose, li possiamo conservar lungo tempo. E primo

I citri non si putrefanno nell'orzo .

Promette Sotione, se saranno sotterrate ne' monti dell'orzo. Ma si dice vna cosa maravigliosa, che ponendo il pan caldo, sopra i citri, che subito si putrefanno. Ma Palladio

I cotogni durar nel miglio

Ciammonisce, e s'imagina, che come il miglio da per se stesso senza altro dura, per molti anni incorrotto, così i cotogni sotterrati dentro i suoi monti, si possano conservar per molto tempo. Democrito le sotterra nell'orzo, imaginandosi che dalla sua secchezza, e freddezza si possano conservare. Ma questo mi è paruto di ricordarvi, che i cotogni non si debbano riporre dove sono altri frutti fugaci, o temporarij, ovvero degli altri teneri, perche i cotogni col suo sapore acutissimo, li fanno subito putrefare, ma l'uve standole vicino le fanno marcire. Nel medesimo

Miglio conservarsi le mele

S'imagina Plinio sotterrare, come habbiamo detto dell'altre. Apulejo dice, che si possono conservare senza mutarsi, sotterrate ne' monti di orzo. Questo si bene si hà da osservare, che ogni specie nelle proprie casse separatamente s'hà da riporre, perche quando diverse specie sono rinchiuse insieme discordando fra loro si corrompono con più prestezza. E però tutte quelle vigne, che fanno il vino di diverse specie di vite, non sarà così durabile, come sarà il puro amineo, o puro apiano, ovvero il fecino riposti. Palladio

Le pera conservate ne' frumenti serbarfi molto

tempo promette, per conservarsi dalla loro siccità. Il medesimo

L'azarole serbarfi nel miglio

sotterrate c'insegna, e durar così molto tempo senza marcirsi. Quei di Somma, e noi li serbiamo nelle arene di fiume sotterrate, insin che si colgono l'altre, belle, verdi, e vigorose. Plinio

Le granate conservarsi senza marcirsi ne' monti di frumento

Promette, se prima calate nell'acqua bugliente, in un monte di grano riposte, dopò che saranno fatte le scorze in rughe. M. Varrone nelle botte di arena, e così M. Catone. Ma Didimo

L'uve serbarfi appese ne' granai

Comanda, molto tempo, e principalmente, se il frumento si moverà spesso volte, perche la polve, che s'in alza da quello, & attaccandosi all'uve, molto conferisce à farle durar molto tempo. Tarentino

Che

Che il frumento si conservi molto

La cenere de' rami di quercia sparge dentro il frumento, altri lo sterco arido di bue. Vi giova molto ammassar là calce di arena con la morchia, perche questa amazza tutte le bestiuole, e fa il frumento più duro, e più sodo. A tutti giova molto traporvi terra di creta raffreddata. E lecito vedere trenta, o quaranta anni durar incorrotto, se tu traporrai quel che hò detto tra' frumenti, nelli granai, senza ventilarlo, o farvi altro artificio, e quando vorrai servirtene, se pararlo col erivello, e ti potrai servir della medesima cosa per altro tempo. Per artificio di Fiorentino.

I legumi possono durar molto tempo.

Dice, se la lenticchia aspergerai di lacere meschiato con l'aceto, e dureràno gran tempo senza putrefarsi.

Come l'altre cose possono conservarsi senza putrefazione.

Cap. XV.

Racconteremo in questo capo quelle cose, che vagliono à conservar l'altre cose, che si possano guardar dalla putrefazione, e se ben sono cose vili, e di poco momento, pur son cose vere, e porgono occasione di andar investigando altre cose. Si possono

Conservar tutte le cose nell'argento vivo

Come sono frutti, e simili. Perche spesse volte habbiamo accommodate i frutti ne' vasi, postovi l'argento vivo, purchè non le sollevi in alto, e così per molti giorni, e tempi varie cose habbiamo conservate con lui. Così

La carne si conserva con un chiodo di rame ficcato

Da Plutarco, se un chiodo di rame sarà ficcato nelle lor carni, perche quello conserva, che non si putrefaccino, per la qualità sua costrettiva, e dissecativa. Da molti esperimenti, che hanno à torno, ne habbiamo imparato uno, come

Il cadavero duri molto tempo

Aperto prima illato, si cavino fuor l'intestine, e segata per mezzo la calvaria, se ne cava fuori il cervello togliendo le mammelle, i testicoli, e la midolla spinale, e dopò il corpo sia appeso per i piedi per tre, o quattr'hore, secondo la grossezza, o magrezza del corpo, dopò si lava con spongie di aceto distillato, e di acqua vite, e lascia poi seccare, dopò dissecato si sparge di calce viva, di alume, e di sale, e per dui giorni si lascia appeso al fumo di herbe odorate, come mirto, lauro, rosmarino, cipresso, e sia ciò fatto in luogo secco, & aperto, finalmente poi si fa questa mistura: cinque libre di calce viva, di alume bruciata una, due di sale buono, di aloè, e mirra una libra, e meza, legno aloè meza libra, oglio di spicanardo meza oncia, di cenere di fiori di rosmarino cinque, verderame bruciato, e vitriuolo due, theriaca fina quattro, segatura di cipresso meza libra, di zaffarano secco meza oncia, di seme di coloquintida tre, e meza, di antimonio polverizzato, una, e meza, cenere di feccia di vino cinque, e meza, muschio meza dramma, ambra due,

due, hor tutte queste cose piste con grandissima diligenza, e ben meschiate se ne sparga il corpo, e per tre giorni con le mani bisogna ben fregare, e molto gagliardamente, in luogo scoperto à venti, e secchissimo. Questo voglio ammonire, ne' corpi che sono molto grassi, se ne levi il grasso del ventre, delle natiche, delle coscie, e de' muscoli delle gambe, della barba, e per quei luoghi dove se ne trova. Così anchora

Conservar le cose nel balsamo

Ma perche non habbiamo il vero, se truovasi, val più caro, e molti fatti artificialmente se ne fanno à questo uso, de' quali parleremo à suo luogo.

Come possiamo far varie specie di pane. Cap. XVI.

HAbbiamo già finito di ragionare de' frutti, & in che cose si conservavano, hor resta dopò che l'habbiamo conservati, imparar come ne possiamo servire. Fra le cose che sono molto necessarie all'humano quotidiano uso, dimostreremo molti modi di far pane, vino, aceto, & oglio, che non solo il padre di famiglia con poca spesa possa sodistare alla sua famiglia: ma nelle carestie, ne' monti, e nelle solitudinai, e di tutte le cose, che habbiamo detto con poca fatica se ne possono acquistare; ma cominciamo dal pane, e veggiamo gli antichi nostri nelle necessità, de' quali se ne siano serviti. Lasciando quelli pani fati di spelta, di olivara, tifa, panico, sesamo, e di legumi familiarissimi di quei tempi, come cose notissime. Ma primo

Far pane del tribulo

Dice Dioscoride una specie di tribulo, che nasce nell'acque, che nato ne' fiumi, fa un certo seme della grandezza delle castagne, con tre punte acute, membranoso, ripieno di una midolla bianca, di gusto di castagna, che il volgo la chiama aquatica, & i paesani se ne servono ne i cibi, non altrimenti, che se fusse castagna. Coloro, che vanno fuori, ne fanno di loro corone da dir pater noster. I popoli della Tracia, che habitano nel monte Strimone, di questo tribulo verde ne pascono i cavalli, e del medesimo seme ne fanno pane; col quale vivono anchora ne' luoghi, dove nascono appresso noi, i paesani nelle carestie di questo ne fanno pane, come da Ferraresi si fa di castagna, & i Calabresi questi arrostiti sotto la cenere, se ne servono per i frutti dopò cena. Con non molta differenza.

Far pane di loto

Insegna Teofrasto. Nasce ne' luoghi piani, ove le campagne s'inondano. La natura del frutto è simile alla fava, ma minore, e più delicata, quel che nasce nel capo, à modo della fava è molto, e denso, e n'esce hor l'uno, hor l'altro. Cadendo il Sole si restringe, nascendo s'apre, e forge sopra l'acqua, la grandezza del capo, quanto quella del papavero, nasce nell'Eufrate. Gli Egittij putrefanno le teste loro ne' monti, e come sono putrefatti i coprimenti, lavando nel fiume, spartono il frutto, e lo seccano, e pistandolo poi ne fan pane, e si servono di quel frutto. Plinio. E il lotometra, la qual si fa del loro seminato, il cui seme è si-

Y mille

mile al miglio, se ne fa pane in Egitto da' pastori, e per lo più di acqua meschiata con latte. Niegano, che si possa trovar pane più salutare, o più leggero mentre è caldo; ma quando è freddo, con più malagevolezza si digerisce, e si fa più poveroso. Si tien per fermo, che coloro, che vivono di quel pane, non sono infestati ne di dissenteria, ne di tenasmo, ne di altra infermità di ventre: laonde si tiene per rimedio frà loro. Era anchora usanza fra gli antichi

Far pane delle palme.

Il che havemo da Plinio. Le palme in tutto secche di Thebaide, e di Arabia, sono fortili, e di corpo delicato, & abbrusciate dal continuo vapore, si può dir, che siano più tosto coperti di crosta, che di pelle. Nell'istessa Ethiopia questa si sminuzza (tanta è la sua siccità) & à modo di farina s'ammassa in pane.

Pane del sicomoro.

In Caria, & in Rodò la fico d'Egitto, è grande la quantità, che se ne proviene, chiamato sicomoro, e ne' luoghi ivi convicini è assai poco la quantità, che si fa del frumento, & i popoli nella carestia se ne servono per pane, e per frumento, tanta è l'abbondanza di ogni anno di questo frutto, e la copia, il pane è amico del ventre: ma dà poco alimento, il che noi possiamo far il medesimo delle nostre. Si legge anchora appresso i scrittori di Agricoltura

Come possiamo far pane senza il fermento.

Da Didimo. Alcuni ci giogliono nitro, perche il nitro fa il pane più friabile, come anchora la carne. Altri il giorno prima, che vogliono far il pane, prendono l'uva, e la buttano nell'acqua, e nel giorno seguente, che vonno far il pane, tolgiono quelle, che notano di sopra, e l'esprimono, e ne fan pane giocondissimo. Se tu voi havere il fermento per tutto l'anno, quando sarà finito di bullir il mosto nelle botti, quella spiuma che uscirà di fuori, meschiatala con farina di miglio, e pesta con diligenza fanne alcuni bocconi, le quali seccate al Sole, le riporrai dopò in luogo humido, e dopò toltone una sufficiente quantità, te ne servirai per fermento.

Varie sorti di pane fatte di radici, o di frutti.

Cap. XVII.

HOR veniamo ad altre specie di pane, che sono state trovate à nostri tempi, che à noi non poca utilità porger potranno nelle carestie. E primo

Come si fa il pane della radice dell'aro.

Si trova una radice dell'aro, la qual per non esser tanto agra si mangia, & è anchora desinata ne' cibi. Dioscoride disse, che si mangiava cotta, per esser così meno agra. Galeno disse mangiarsi in luogo di rapa, & in certi paesi è agrissima. Quando ne vorrai far il pane falla buglire in acqua, e se la vuoi far migliore, buttando la prima acqua ponila subito nell'acqua calda di nuovo. Ma in Cirene l'aro è al contrario del nostro paese, perche ivi non serve per medicine, & è pochi ssumo

agro,

agro, talche sia più vile delle rape. Nelle carestie anchora gli antichi si sono serviti utilmente ne' cibi di questa radice. Cesare scrive nel libro delle guerre civili. È stata ritrovata una specie di radice, e da quei che sono con Valerio, che si chiama cara, la qual meschiata con latte, basta à satiare i soldati, e se ne fa à somiglianza del pane. Di quello se ne trovava gran copia, e fattone pane, e quando i soldati Pompejani rinfacciavano ne' loro ragionamenti la fame, che pativano i nostri, ce ne buttavano in faccia, per levargli di speranza di haverli à render per fame. E poco dopo segue. L'esercito si ritrovava assai bene di sanità. Et appresso Dioscoride ne' nomi non legittimi de' semplici dice, che l'aron anticamente si chiamava cara. Ma appresso noi è di qualità molto agra, che appena si può toccar con la lingua. Ma dimostriamo il modo come di quella se ne possa far un pane eccellente, e se mi sia lecito di dire, assai più bello del pane ordinario. Si pigliano le radici, che siano grandi, e si mondano della scorza, e si tagliano in fette sottilissime perche quanto saranno più sottili, più agevolmente diverranno dolci, dopo buglieremo nelle caldaje buglienti, tante volte che l'acqua non sia più agra, e vedrai la radice, che comincia ad indolcire, tolta la prima acqua si pone l'altra, e di nuovo si buglie, sin tanto che l'acqua diventi dolce, e la radice masticata non senza nulla di agrezza, all' hora si leva dall'acqua, e si spande nelle lenzuola distese pendenti, sinche si seccino, poi se ne facci farina con le mole, e ne uscirà una farina bianchissima, la qual per se sola, & aggiuntavi la terza parte di farina di frumento, se ne fa pane bianchissimo, e saporitissimo. Si fa anchora di altri modi, e più presto, e se lo indovinerai, certo che te ne rallegrarai molto dell'evento. Con grandissimo piacere anchora

Si fa pane dell'asfodelo.

Et appresso noi è così abbondante di bolbi, che non se ne trova altra radice, che ne habbia di più numero, alle volte di ottanta bolbi congiunti insieme. Oltre à ciò i monti, & i lidi ne producono tanti, che par l'habbia la natura fatta nascere, proprio per il cibo dell'huomo. Plinio. L'asfodelo si mangia il sceme arrostito, e' l bulbo, ma questo arrostito nella cenere, e giontovi olio, e pesto con i fichi con grandissimo gusto, come pare ad Hesiodo. I bolbi sono simili alle picciole rape, così anchora dice Galeno. Ma appresso noi sono di sì ingrato sapore, & agre, che è impossibile, che possa servir' all'huomo per cibo, che appena i porci sotterrando col muso, ne ponno mangiare, non solo non ne ponno mangiar gli huomini golosi di cibi nelle carestie. Fù cibo frugale della antichità. Ma bugliendosi la sua forza divien più debole assai, e quella sua agrezza si fa mite, come habbiamo prima detto dell'aro. Il quale per levar la fame farà giovevole, come anticamente era solito farsi: e Plinio ne fa ampla testimonianza. Noi con la farina di frumento mischiata ne habbiamo fatto pane molto salutare, e principalmente ne' corpi consumati, e tifici. Anchora

Di rape, carote, e fiseri si fa pane

Da questi cotti, e bugliati, e purgati di tutte le sporchezze, se ne può far pane molto eccellente, come già ne habbiamo fatto, ma havendoci meschiata farina di grano per metà, ovvero per terzo, come diremo un poco più appresso. E per non esse-

più lunghi, si può far buon pane da mangiare di tutte carote, radici, bulbi nel medesimo modo. Si fa anchora

Buon pan delle zucche

Perche delle zucche se ne può avere in abbondanza: di poco prezzo, e fanno un pane assai saporito, meschiato con farina di grano, perche fa corpo al pane, per esser il maggior frutto, di grandezza di tutti i frutti, talche con poca quantità di farina si possono satiar molti huomini, e di questo ce ne possiamo servire non solo nelle carestie: ma se ne può mangiar per gusto, perche condite con zucchero, & incrustate ce ne serviamo per le delitie della gola, & à mitigar la sete nelle febrì ardenti, e se ne vendono in ogni luogo. Il modo di farlo è questo, si pigliano di quelle zucche rotonde gonfie, che già sono mature, e se ne fanno molti pezzetti, le ne butta via la cortecchia dura, e secca di fuori, e la midolla di dentro col coltello, e sommersele in una caldaja di acqua bugliante le farete buglire, perche con quel molto cuocere si spoglia di quel color verde di herba, e quel brutto odore, e sapore fastidioso, e vien acquistando tuttavia miglior odore, e più grato sapore, & una particolar qualità di nodrire, e dura assai non meno, che il pane. Come sarà ridotto in forma di unguento, lo faremo passar per una stamegna di una seta da setacciare farina premendola con le mani, e se vi avanza alcuna parte, che non passerà per esser poco cotta, ovvero alcune ariste legnose per li stessi busi della tela, à quello che sarà passato fuori aggiongeremo la terza parte di farina, e l'ammasseremo in pane, il qual servirà molto per il vitto quotidiano, il qual ci piacerà, e non offenderà mangiato insino ad esser satollo, ma mangiato moderatamente havemo conosciuto haver molto giovato. Quando è fresco, è buonissimo, vecchio è manco buono, e saporito. Noi havemo insegnato servirsene à quelli, che hanno con noi qualche parentela, hor tu essendo savio, & accorto impara à servirte.

Varij modi di far pane delli frumentacci, e delli legumi. Cap. XVIII.

ANticamente si faceva pane di varij frumenti, e legumi, & à me par soverchio in volerle raccontare, potendo ciascuno leggerle ne' scritti loro, ne in farli si può far errore. Noi facciamo in terra di lavoro pan di miglio per delitie, & è un pane molto dolce. I popoli di Sarmatia quasi tutti vivono di questo frumento, e della farina cruda con latte di cavalla, e di sangue tolto dalle vene delle gambe. Gli Etiopi non vivono di altro frumento, che di miglio, orzo, & una certa parte di Francia di panico, come l'Aquitania. Ma quella parte d'Italia, che stà d'intorno al Pò, ci aggiunge la fava senza la qual non fa nulla. Li popoli di Ponto non preferiscono niun frumento al panico. Appresso noi l'uso della farina del panico è di prezzo: perche è di alimento molto secco, e leggiero. Del miglio ne fa pane, e certi pani cotti sotto la cenere, ma grave, è molto difficile à digerirsi, & al mangiare sono come colle, se non si mangiano subito che son cotte, ovvero anchor calde,

calde, altrimenti sono di una pasta cruda, e ponderosa. Del miz d'India, se ne fa pane gravoso, e non piacevole, secco, e terrestre, vicino al miglio, appresso questo è il pan detto di forgo, buono per alimentar: ma senza succeo. Era appresso gli antichi un pan detto ornide, così chiamato dal seme ethiopico, tanto somigliante al sesamo, che non si potea conoscere l'un dall'altro. Si fa ancora

Pane di lupini

Buonissimo, & anchor conosciuto dagli antichi, perche Didimo insegna come, possi farsi dolce con acqua di fiume, o di mare, in tre giorni posto à molle in loro, e cominciando à divenir dolce si secca, e si macina, la cui farina mischiata con quella di orzo, e di frumento, era buona à far pane. Ma noi la facciamo in questo modo. Primieramente si macinano i lupini con le mole, e se ne fanno farina, delle quali cinquanta libre poste in un cado di legno, e buttatovi sopra acqua chiara, che avanzi sopra quattro diti, movendo sempre con un cucchiario di legno, poi si riposi, finche l'acqua diventi chiara, e la farina vadi sotto, poi si cola l'acqua con diligenza, che non si perda alquanto della farina, e di nuovo si gionga acqua, e si muova come prima, e così farà la terza volta, finche la farina, e l'acqua diventino dolci, il che avverrà in un giorno, e se l'acqua sarà mutata molte volte. Come questo sarà fatto, si pone la farina in un lenzuolo disteso, e con un cucchiario di legno si vanda spandendo, che l'acqua coli per i busi della tela, e la farina più presto si secchi nella superficie della tela. Intanto si cuocono due libre di riso, e cotte che sono, si meschiano co queste, divideremo quella massa in due parti, delle quali una parte meschieremo col fermento, e con cento libre di farina di frumento, e se ne faccia pane, l'altra parte col fermento si conservi per il giorno seguente, che meschiata con farina di frumento farà buon pane, che non saprà punto di farina. Ma tutta la diligenza si deve por nel fare del pane, che non facendovi buona farina, il pane non verrà buono, onde nella farina, e sua preparatione consiste tutta l'importanza, perche quanto di più cattive biade, o legumi farassi, tanto con maggior industria si deve preparare. Con questo modo ne potremo far pane dell'orobe, e sacca, e con l'acqua si può mitigar il sapore, e con la mescolanza della farina: Si fa anchora de' piselli, ceci, doliche, lenticchie, e fave, e principalmente delle ghiande. Ma non è anchor civile il

Far pane dell'herbe

Se alcuno torrà l'herba lappa, e la minuzzerà minutamente, e con la mola la ridurrà in polvere sottilissima, e con altrettanto, o col terzo della farina di grano aggiuntata, ne avverrà un pane, che te ne potrai servire ne' bisogni, & havemo inteso in alcuni luoghi mangiarsi da poveri senza offesa della sanità, e per un mese haver pasciuti egregiamente certi assediati da nemici.

Come si possa giungere peso al pane. Cap. XIX.

HOR insegnaremo come si possa giungere il peso al pane, cosa veramente mirabile, & utile, e molto profittevole, non solo per sollevar la fame nella carestia, ma giovevole al padre di famiglia, perche con poca farina, potrà far tollare molti. E ciò in tre modi, perche sono cose, che aggiunte al grano augmentano l'istessa sostanza del pane, altre sono di secca; e glutinosa natura, le quali conspissano l'acqua, e lo refrangono in sostanza di pane. Evvi l'ultimo modo, il qual col caldo dell'anima sua, vive vegeta, e cresce. E quanto manca per il tor che sifa dalla semola, tanto nella molitura, e nel restante artificio l'acqua aspersa vi aggriongerà. Oltre à ciò; la cocitura del pane ne toglie del peso del pane una decima, e meza parte, hor veggiamo come i nostri antichi con una certa terra overo

Creta peso, e bianchezza al pane

Habbiano potuto dare. Plinio insegna in questo modo, con una creta, come habbiamo potuto far bianco l'alica. L'alica si fa di spelta, che noi chiamiamo semente. Se pista il suo grano in un mortajo di legno, perche con la durezza della pietra verrebbe à farsi troppo minuta, ma il più nobile si faceva, come è manifesto, col mortajo da quelli, che erano stati condannati per pena. Nel primo si faceva cò un vase di ferro, cavatone prima le scorze, e poi cò i medesimi istrumenti si rompe la nuda midolla. Così si fanno tre specie di alica, la minima, la seconda, e la grandissima detta afrema. Non have anchora ricevuta la sua bianchezza, per lo quale s'avanza l'una l'altra già in Alessandria si preferiscono poi, (cosa mirabile à dirsi) se ci meschia una creta, la qual posta nella sostanza, e giogge colore, e tenerezza. Questa si trova tra Pozzuolo, e Napoli, in un monticello detto Leucogeo. E vi è di Augusto un decreto, per il qual comanda, che dal suo fisco siano pagati ventimila ducati a' Napolitani per quella: portò una Colonia in Capua, e assegnò la causa del portamento per haver negata i Campani poterli far l'alica senza metallo.

Il riso aggiunge peso al pane

ne corrompe il sapore, nè la bontà del pane, anzi aumeta il sapore, ò la bontà sua, e lo costrenghe nella proportion e ottupla, che con il continuo rivoltare ritiene lo spirito volante; fa onde vedrai la congelatione, aggiungi il formento alla cosa congelata. Ma bisogna, che si raffreddi, accioche non restingua la forza della congelatione, e s'accolti à legar il servo fugitivo, & à congelatarlo con la sua sostanza di frumento, mentre ti parrà, che basti, e lo vedrai essere asceto al peso dovuto. Col medesimo esempio

Aggiungere il peso al pane di miglio

Possiamo assai agevolmente, perche essendo egli secco, friabile, discontinuo, e senza nervo, e pesto col pittone di legno, e ben cernito col crivello, finche se ne parta la scorza, come l'habbiamo visto usar in Roma, e Fiorenza, con la sua digiuna aridità ne riterremo molto di quel volante spirito, all'hor accompagna-

to

to col frumento, si refrange l'aria, e si converte nella sostanza di chi se lo magna, senza tor nulla al pane del suo colore, sapore, e bontà, anzi stimerai, che ve ne sia aggiunto. Ne farà cosa manco gioconda, di vedere

Il latte dar peso al pane

Di utilità tanta da non dispregiarfi, e con esperienza di migliorar molto, perche aggiunge peso, bianchezza, e friabilità, aggiunto in luogo dell'acqua, quando è fresco non hò gustato cosa ne più tenera, ne più saporita, e per certe sue doti particolari vi hà piaciuto aggiungerlo qui, aggiunte anchora à quelle cose, che havemo conosciuto essere necessarie à quest' arte. Ma per certo è pur cosa mirabile col medesimo

Grano aggiunger peso al grano

Senza niun aggiungimento, perche volendo noi aggiungervi cose estranee, con molte, e quali infinite cose havriamo potuto conseguir l'effetto con aggiuntione di ogni minima cosa. Ma in questo esperimento dalla vera sostanza del grano, se ne cava un certo frumento, il qual separato, repurgato, & aggiunto al medesimo, augmentando la sua sostanza, over l'elemento refrangendo nella sua massa, aumenteràssi. Ricordandovi questo, che non vada diminuendo. quel prolifico calore, ma si vada conservando, & accrescendo, che di quà il tutto dipende. Ma hor narremo una illustre opera della natura, e piena di mirabilità, come possa farsi

Che il grano cresca da se stesso

Ma non sò come l'animo mio ricusa di manifestarlo, accioche non venghino à vilipendio, essendo scoverti alla vilissima plebe; & alli ignorantissimi homiciuoli, ma accioche non defraudiamo gli ingegnosi del lor premio, à quelli il neghiamo, à questi il manifestiamo. Questo è stato non conosciuto da gli antichi, perche di simil modo di far pane, io non hò trovato niuna parola mai ne' scritti loro. La cosa còsiste in questo, che la farina di grano si contratti di modo, che vèghi à spirar l'ardor della sua anima, figlia de' fuochi celesti, per sua natura è di tanta fortilezza, che inalzata dal suo calore, rende la sua massa così gonfia; che arrivi alla sommità delle labra del vaso, il giorno appresso lo porrai nella mattra, e vi aggiungerai farina di nuovo, la qual medesimamente elevata dal suo calore, e vedendo à muovere, & occorrendo alla sua massa, quasi ritornando di nuovo si refrange nel suo elemento, e di là in sostanza di farina. Questo farai tre, overo quattro volte, e così potrai propagar la cosa infinito. E tutto ciò si facci in una stola, che il suo nativo spirito sia accarrezzato. Mi ha paruto anchora di ammonire, che non feriamo la massa, accionche per la ferita non espirasse i spiriti generativi, & se ne voli in vento, perche non acquistaresti l'intento tuo, ne vi manchi quel ruggiadoso vapore, il quale elevato allè stelle, e distillando di là, irruggiadi la massa, così ti rallegerai molto del portentoso acquisto: ma bisogna una diligente operatione di mano. Ti priego per la tua negligenza non distrugger tanto secreto, poiche sono state inventioni queste de' illustrissimi ingegni.

Come

Come possiamo per lungo tempo soffrir la fame, e la sete.

Cap. XX.

ERano appresso gli antichi certe compositioni, che scacciavano la fame, e la sete, le quali erano molto necessarie così à tèpo di carestia, come nell'espeditioni delle guerre. Dice Plinio. Certe cose con un poco di gusto acquetano la fame, e la sete, e conservano le forze, come il butiro, l'hippace, e la glicirizza. Et altrove. La Scitia trovò la prima, che si chiama Scitica, nascer circa la Boetia, assai dolce. L'altra utilissima à quelle cose, che chiamano spasmata, e di gran lode, che havendola in bocca, non sentono la fame, ne la sete. Il medesimo effetto fa la hippace detta: perche fa il medesimo effetto ne' cavalli. E dicono con queste due herbe i Soldati di Scotia per dodeci giorni durano la fame, e la sete: le quali cose trasferì dal primo libro di Teofrasto. La Scitica è dolce, e molti sono, che dolce la chiamano. Nasce appresso la Meotide, fra l'altre cose estingue anchor la sete, se sarà tenuta in bocca, per la qual cosa così quella, come la scitica di cavalli chiamata, per undici, ò dodeci giorni soffriscono la fame, e la sete. Laonde appare Plinio haver tolto questo da Teofrasto. Ma stimo, che hà fatto errore, perche Hippace dinota il caso di cavallo, e non è herba. Teodoro l'interpreta equestre, quasi fusse simile alla glicirizza à scacciar la fame, ò la sete. Perche dice Hippocrate. I Nomadi di Scotia mangiano l'hippace, questo è il caso di cavallo. Et altrove. I Sciti sevotono il latte di cavallo in vasi di legno cavi, e quello mentre si turba, la spiuma grassa, che butiro chiamano, sta sopra la superficie, che quello, che è grave cala giù dopò separato, lo seccano, e quel secco chiamano hippace. La cagion di ciò è, che il latte di cavallo nodrisce grandemente, & è eguale in proportione à quello del bue. Da Dioscoride. Gli Indiani di occidente usano un'altra compositione

A tolerar la fame, e la sete

Dell'herba chiamata tabacco, percioche dal succo di quella, e di cenere di chioccole ne fanno certe ballottine, e le disseccano all'ombra, e ne' viaggi di tre, ò quattro giornate l'una ne pongono fra il labro di sotto, e fra' denti, e succhiano continuamente, e quello succo succhiato l'inghiottono in tutto quello spatio di giorni, e così non vengono à sentire ne fame, ne sete, ne stanchezza. Ma insegneremo un'altra compositione, lasciataci di Nerone, e si chiamava la

Compositione epimenidea à tolerar la fame, e la sete

Era un certo medicamento, che molto nodriva, e proibiva la sete, e ne mangiavano così coloro, che assediavano le città, come gli assediati, è chiamata compositione epimenidea, dalla scilla epimenidea, che intrava in detta compositione, e si faceva in questo modo. Cotta la scilla, e levata l'acqua, e disseccata, e tagliata in picciolissime parti, e dopò fatto questo vi giongevano la sesta parte di sesamo, e la quintadecima di papavero, e tutte queste cose mitigherai nel miele, come cosa eccellente à far corpo, il tutto si parte in pezzi: come una grandissima

Una oliva, & una di queste se ne prende la seconda hora, e l'altra se ne mangia-
va l' hora decima, e nella fame non si veniva à patire niun male. Vi è un'altra
composizione del medesimo, che ci entra di sesamo di Atene un mezo sestario,
della meza parte di miele: una cotile di oglio, & una chenice di mandorli mon-
di dolci: si secca il sesamo, li mandorli si pestano, e si muovono bene, e poi scorti-
cano le scille d'ogni intorno, togliendo le radici, e le frondi, e partendole in pic-
ciole parti, poste in mortajo, è di bisogno pestarle, insin à tanto che sieno benissimo
peste, e di queste scille così peste se gli aggiunge di miele, e di oglio egual
parte, meschia bene, e ponile in una pignata, e ponila sopra i carboni, moven-
do di quà, e di là coa un cucchiaro di legno, intanto ogni cosa sia ben' insieme
meschiata, e quando quella massa è rassodata, è bene dividerla in piccioli boccò-
celli, e pigliandone una la matina, e l'altra la sera; havrà un bastevole nutrimen-
to. Questa medicina è molto giovevole à uno esercito, perche essendo dolce
adduce saturità, e roglievia la sete. Questo secreto habbiamo tolto da una sco-
lia scritta à penna sopra il libro di Nerone, nella libreria Vaticana, e la medesi-
ma habbiamo vista in Filone, nel quinto libro delle cose di guerra, dove scrive
molte cose simili à queste.

Da quali frutti si può far vino. Cap. XXI.

HOR raccontaremo i frutti, da' quali si può far vino, ma descriviamo quelli
prima, che sono stati fatti da gli antichi, e sono di due sorti, perche alcu-
ni servivano a' rimedij, de' quali son pieni tutti i libri de' medici, altri a' varij, usi,
e quasi infinite specie secondo la differenza de' luoghi, e delle genti, perche quel-
lo, che è donato ad un luogo, ad un' altro è stato negato. Primieramen-
te far il

Vino delle palme

Plinio dice, che in Oriente di questi si fa il vino, e racconta cinque specie di
palme, e le differenze de' vini, che si fanno da queste, delle quali le migliori sono
quelle, che si chiamano cariate, copiose di succo, e sono i principali vini di Ori-
ente: ma fastidiosi al capo, donde il frutto ne trahe il nome: le più lodate in Giu-
dea, e massimamente in Hierico, quantunque quelle di Achelaide, di Faselide, e
di Libiade popoli sieno in gran prezzo nelle medesime valli. La lor principal do-
te, che sono di succo grasso lattuoso, con un certo gusto di vino dolcissimo, come
di miele. Il vino imbriaica, come fa il frutto anchora, mangiandone abbondante-
mente. Dioscoride l' insegna così. Poni le palmette mature, chiamate chidee in
un vaso busato di sotto, chiuse con canna impeciata, & il buso sia otturato con
lino, e con quaranta sestarij, infondivi tre congi di acqua, e se non ti piacesse
così dolce, bastavi cinque congi, che pur è assai. Dopò dieci giorni toltone dal-
la canna quel panno di lino, togli quel vino grasso, e dolce, e riponilo Si
fa anchora.

Vino de' fichi

Z

Sotione

Sotione l'insegna di questo modo. Alcuni fanno vino di fichi verdi, riempendo la meza parte del vaso, e finiscono di riempir la restante parte: giogendovi acqua pura, e di momento in momento assaggiando, l'esperienza pigliano tolguito, & apparendo quel sapore di vino, lo colano, e di poi l'usano. Si fa l'achota di fichi secchi insegnato da Dioscoride, & il catorchite, ovvero sicire chiamato. Si pongono a molle i fichi carici, celidonij, ovvero fenicei in un vase di creta, il cui fondo sia busato, e poi otturi il buso con una canna impeciata, & otturato il suo buso con una pezza di lino; à quaranta sestari, di acqua bisogna aggiungere tre, e se il vino non piacesse così dolce, basterà giogervene cinque sestari. Dopo dieci giorni si piglia, e così anchora la terza volta il medesimo moggio di acqua, nella quale ci siano state bagnate dentro vinaccie, vi si infonde, e similmente, per lo spatio del quarto, o quinto giorno, si piglia. Alcuni aggiungono à sei anfore di quello dieci sestari di anfore di sale, per questa cagione, che non venghi agevolmente à corrompersi. Alcuni vi fanno sotto un letto di finocchio, e di vino, e vi pongono sopra i fichi secchi, e così vicendevolmente, finche il vaso ripieno sia. Si fa anchora

Vino di pera.

Che del greco nome del pero si chiama apijte, e da' latini pirato. Palladio l'insegna in questo modo, pitte, e riposte in un sacco di rara tessitura si còprima col torchio, ovvero con pesi, e dura per l'inverno, ma divien aceto al principio dell'estate. Comanda Dioscoride, che le pere non siano molto mature. Nel medesimo modo si fa il

Vino di granato

Sotione fa il vino delle mele granate puro premute, togliendo via quei che stanno nel mezzo de' grani. Palladio. I grani maturi, e con diligenza netti si pongono in una fiscella di palme, e si premono con il torchio, e poi cuocerai à fuoco leggiero, insino che cali la metà, e quando sarà raffreddato, lo riporrai in vasi impeciati, & ingessati. Alcuni non cuoceno il succo, ma per ogni sestajo ci pongono una libra di mele, e lo ripongono ne' vasi già detti, e lo custodiscono. Si fa

Vino dell' arbore loto

Vi è una specie di loto, che non ha il nocciuolo dentro, perche nell'altra specie, e come di osso, e di quello anchora se ne fa vino simile all'acqua melata, e dicono che non dura più di dieci giorni. Il medesimo dice Nipote da Plinio, & Ateuco da Polibio. Del loto si fa pur vino pesto à mollo nell'acqua, e pesto, e di sapore grato, e giocondo, come d'una buona acqua melata. Questo vino si beve puro, e senza acqua, ma non dura più di dieci giorni, laonde si fa à poco, à poco, per l'uso di brevi giorni. Si fa anchora aceto da quello, se ben non molto, assai buono, e commodo. Si fa anchora

Vino del mirto, e cornali

Da Sotione, il qual del mirto, e cornale frutto fresco, e pesto, e premuto ne fa vino. Hor narraremo come potremo

Far vino delle biade

Dalle

Dalle biade si fa bevanda. Dell' orzo Dioscoride l'insegna, e si chiama zito, si fa anchora vino dell' orzo, il qual chiamano curmi, e bevendo di quello spesso in luogo di vino, simili forti di bere si fanno anchora del grano. In quella parte di Spagna, che mira l'occidente, e la Bretagna. Da quali dice Plinio. Dalle biade si fa vino, Zito in Egitto, Celia, e Ceria in Ispagna, Gervisa, e più specie in Francia, & altre Provincie. Aristotele nel libro dell'imbriachezza, parlando del vino fatto di orzo, che chiamano pinon, fa cader gli imbriachi di quello all'indietro, ma l'altre specie di vino, che imbriacano, gli imbriachi cadono in ogni parte, à dextro, à sinistro, bocconi, supino, solo quei che bevono del pinon, solo cadono supini, e declinano all'indietro, il vino fatto d'orzo chiamano brito. Sofocle nel Trittolemo, & Eschilo nel Licurgo. Ma Hellanico nelle ville dice, che il brito si fa de' radici, e da quei di Tracia di biade. Hecateo dice, che gli Egittij fanno farina dell'orzo per far vino. Et i Peoni bevono brito fatto di orzo, e Parabia del miglio, e di risi fatta, da Ateneo. Si fa anchor vino del riso. Dice Eliano, che à gli Elefantij, che combattono nelle guerre se li dà vino non solo fatto delle viti, ma de' fatti ad arte del riso. Hor appresso i popoli Settentrionali delle medesime biade, si fa il vino detto bicra, ma vi si meschiano fiori di lupuli, non potendosi far senza quelli. Si fa di orzo, e di grano posto à molle nella decottione. Noi habbiamo visto di orzo, e grano macerati nell' acqua farsi sapor di vino, anzi di quella avere poi cavato una eccellente acqua vita. Ma queste sorti di vino furono trovate da gli antichi più tosto per medicine, che per bere. Noi ne insegneremo alcune, che tanto imiteranno il sapor del vino, che saranno estimate veramente vino. E primo far

Vino di miele.

In nove barili di acqua si pōgono diciotto libre di miele, & in caldaje di rame stagnate dentro si pōgono à buglire fortemente, movendo sempre con cucchiari di legno, levando sempre le spume, che vengono in bugliendo, poi si coli, e si pōgono in una botte. Poi si pigliano 2. libre di tartaro di botte di vino rosso, e boglia nell'acqua, finche siano dissolute: à cui s'aggionga l'ottava parte di un barile di aceto, accioche non si senta quella fastidiosa, e latievole dolcezza del miele, e si meschino bene, poi vi si aggiungano duo barili di vino eccellente, la seia ben far residenza, e dopo alcuni giorni colalo per una seta di cilicia, di peli di cavallo, overo stamegna, acciò si possa annettare di tutte le bruttezze, e di alcune reliquie delle cose poste, e di quà ne uscirà un liquore assai acconcio à risparmiare il vino, e spender poco per la famiglia, del quale ti potrai servire, e nella buona, e nella cattiva sanità, cuoprilo, e servitene. Dimostraremo anchora un'altro modo di far

Vino de' passi

In una caldaja di rame si pongono sette barrili di acqua, a' quali s'aggiungono due libre di uva passa, buglino tanto; finche si dissolvano in acqua, divenghi come melata, e se la caldaja non si troverà di tanta capacità, fallo in più volte. Dopo tolto il vaso dal foco, dopo raffreddato, cola à poco, à poco, dopo colato poni nella botte, e vi si aggionga una misura di aceto rosso, per ammorzar tanta dolcezza dell' uva passa, e 9. altre libre di tartaro pistate in polvere sottilissima, e poi po-

nendovi sopra la quarta parte di vino eccellentissimo si riempirà il vase, e s'inco-
verchi, e ve ne potrete servire dopo una settimana . N'infegnaremo anchora un'
altro

Vino di cotogni.

Un barile di musto si pone in una caldaja di rame stagnata, & aggiogevi da-
cinquanta cotogni selvaggi, cioè quelli fatti à fette, e rugosi, toltonevia i
semi, e fatti in pezzetti à modo di rape, cuocansi à fuoco leggiero, e come sono al-
quanto bollite, si raffreddino, levati dal fuoco le mela si pestino con pistello di le-
gno, e spremansi col torchio, e quel succo cavato dalle mela, riponilo col musto, in
un vaso di creta vitreato, e serbalo per un'anno. In ogni carestia ti potrai servir di
quello venendo l'occasione, poste in un barile quattro parti di acqua, due di mu-
sto, & una quarta della predetta mistura, ponila in un vaso ben otturato, che bu-
glia, e come vedrai che è fatta già chiara, danne à bere. Onde da tutte queste cose
una anfora di aceto, una libra di miele, e tanto di tartaro trito, lascia buglire in
una pignata vitreata à poco à poco, e v' meschiando sempre, e per ogni barile di
acqua, aggiogevi una anfora di vino, & ottura, e passati i venti giorni, ti potrai
di quella servire. Overo una libra di miele, & altro tanto di tartaro di vin rosso,
meza libra di uva passa, e due anfore di aceto bugliano in una pignata, aggiogevi
à queste cose vino, e farà buona da bere.

Vino chiamato meda

Bevenda usata in Ungheria, Polonia, & Anglia, soave, e salutifera più di alcuni nò
pochi vini. Si fa di vèti libre di buon miele, di acqua cento venti, bugliano insie-
me, e si despiumino, sinche restino ottanta libre, e le quali raffreddati, e posti nella
botte, vi si aggiungano sei oncie di fermento di pane, ovvero quanto basti à farlo
buglire, e sfecciare, & insieme con un licinio si appenda, e vi si immerga,
ma che non tocchi il fondo, e vi si pongano poi dentro due dramme di cannella,
di grana paradisi, di pepe, di gengevo, e di garofoli, e di fior di sambuco quanto
si può pigliar con una mano, e si lasciano nel cellajo per un'inverno, nella estate
stia al Sole per quaranta giorni, insin che pigli sapor di vino, e lasci l'ingrato sa-
por di miele, ma se vi aggiongerai la terza parte di vino farà più gratioso.

In quanti modi si possa far' aceto, e di che cose.

Cap. XXII.

HAbbiamo ragionato del vino, è cosa convenevole si parli dell'aceto, e pri-
mieramente come sia stato fatto da' nostri antichi, dopo come da nostri mo-
dèrni, ovvero per farlo, che diventi acutissimo, ne sol questo giova al pa-
dre di famiglia; ma l'aceto è necessarissimo à molte arti. Sono anchora molti
paesi, ne' quali è gran carestia di vino, e però ancora gran carestia di aceto, laon-
de in quei paesi non han poco faticato quei belli ingegni in trovar varie inven-
zioni di farlo. Per cominciar dunque, diremo

Come si facci l'aceto de' fichi,

Come

Come lo dice Colum. Si denno cogliere i fichi freschi assai maturi, anchorche p. le pioggie, e tempeste siano cadute à terra, li quai colti da terra, e scelti si pógono in un'anfora, ò barile, & ivi si lascino finche diventino fermèto, onde dopo che sono divenuti agri, e lasciato un'acqua, cioche vi è di aceto si cola diligentemente, e si ripone in vasi impeciati ben odorati. Queste sãno un'aceto fortissimo della prima bontà, ne mai contraherà palugine, ò marcirà, se non sarà posto in luogo humido. Sono molti, che desiano la quantità, che meschiano acqua con i fichi, e poi vi aggiungano fichi freschi maturissimi, e lasciano, che in quel suo liquore si putrefaccino, insin che diventi di sapor molto acre, dopo lo pongono in sporte di giunchi, ò in in sacchi fatti di sparto, e si cola, e dopo colato lo riscaldano sinche sia tolta ogni spuma, & ogni sporchezza, all' hora ci aggiungono alquanto di sal brusciato, e questo fa, che proibisca i vermicelli, overo altri animali, che vi nascano. Cassiano fa in questo modo. I fichi vecchi, e l'orzo arrostito posto nelle midolla de' citri si pone nel mezo del barile, e moverai con gran diligenza, e frequenza, e come ogni cosa sarà liquefatta, e putrefatta, la colerai, e l' userai. Apulejo. Si fa de' fichi bagnati negli alperi, e poi buttati nell'acqua, e che cominciano à putrefarsi, se ne fa aceto. Dioscoride. Del fico macerato il liquore, si converte in agrezza, e serve non men dell'aceto. Si fa anchora

Aceto delle palme

Al vino di palme già detto prima alcuni ci aggiungono acqua di nuovo, se ne servono. E così fanno la terza, quarta, quinta, e sesta volta, il che al fin pur diviene aceto del medesimo. Insegna à fare

Aceto del miele

Plinio. Vuole che si lavino di acqua i vasi del miele, e i favi, e questa poi cotta divien un salutare aceto. Palladio insegna il modo di fare

Aceto delle pere

Le pera selvaggie, ò di quella specie asprissima, quando sono mature, se ne fa un monte per tre giorni, dopo si mettono in vase, accioche si meschi con acqua di fonte, ò di pioggia, e coperto il vase si lascia per trenta giorni, e dopo quanto ve ne servirete per uso di aceto, tanto vi giongerete di acqua, per non farlo venir meno. Cassiano fa

Aceto de' persichi

I persichi molli, e delicati poni in un barile, e ci pone sopra orzo arrostito, e lascia così putrefare per un giorno, e dopo colateli bene, se ne serve. Possiamo da Cassiano fare

L'aceto senza vino

Se cuocerai il gesso con l'acqua marina, e vi meschiarai acqua di fiume, e dopo colati, se ne servirai. Ma se vuoi

Far del vino aceto, over vino dell'aceto

Cassiano l'insegna, pone la radice della bietola nel vino, e dopo tre hore sarà aceto. Ma se lo vorrai restituir com era prima, ponavi la radice del caulo. Così anchora

Far il medesimo

Potre-

Potremo in altro modo, e presto, poni sale nel vino, e pepe, e fermento agre, meschia insieme, e subito si convertirà in aceto. Se vorrai far questo più presto, sommergervi dentro un mattone, ovvero un pezzo di acciajo infocato più volte: apparecchia anchora nespole acerbe, cornali, more, e pruna. Ma s'impara da Sotione

Far aceto forte di musto

Secca al Sole vinacee di uva, e buttale nel musto, aggiuntovi poche uve agreste, e farai aceto agre, del quale ti servirai dopo il settimo giorno, ovvero ponivi del pietro, e diverrà agre. Di più se la quarta, o prima parte diverrà aceto farai bugli' al toco, & aggiungerai al medesimo, e lo porrai al Sole per otto giorni, havrai un agre, e giocondo vino. Le radici della gramegna antiche, uve passe, e frondi di peraselvaggie peste, e radici di rovo, e sero di latte, ghiande arrostiti, carboni infocati, decottione di ceci, cruste infocate, ogni una di queste cose buttate nell'aceto lo fanno agre. Insegna Apulejo

Per doppiar l'aceto

Piglia una buona misura di aceto, come si dicesse una metreta, & à quella giungi una metreta di acqua di mare, bollita insino alla consumatione della metà, aggiogevil' uva, e meschiata riponi ne' vasi. Alcuni pongono à molle l'orzo, e poi lo colano, e vi aggiungono una metreta di quel liquore, e lo meschiano, e muovono insieme, e di sale abbruscato anchor caldo buttaci sopra una sufficiente quantità, fatto ciò cuopri il vaso col coverchio, e così lo lascia per otto giorni. Ma noi così lo sogliamo fare

L'aceto di racemi premuti

Dopo la vendemia ponemo in un vase di legno i racemi già premuti col torchio, e ci aggiungemo una quantità di acqua, e fra una settimana diviene aceto. Oltre à ciò i caprioli tagliati dalla vite, e pesti si pongono con l'acqua, e si convertono in aceto. Con questo modo anchora

Il vino mutato convertirlo in aceto

I graspi già premuti col torchio disponili in una tina di legno, che siano rati fra loro, e fa che si riscaldino per quattro giorni, e dopo buttavi sopra del vino grasso, quanto basti à coprirli, lascia così per un giorno naturale, poi le colerai in un'altra tina. e dopo altre tante hore le trasporrai in un'altra, e così tanto farai, che infortissimo aceto trasmutato sia, e bianco. E se delli medesimi raspi ne vorrai fare un'altro, sopra i medesimi raspi buttaci alquanto di aceto fortissimo, e lascia così finche diventi fortissimo, e poi toltone quello sopra poni del vino perverso, e farai nel medesimo modo detto, all'ultimo porrai i raspi à spremere col torchio, e ricuperarai la quantità del vino, che la prima volta vi ponesti.

Come si possano accomodare alcuni difetti del vino.

Cap. XXIII.

I Nostri antichi, accioche i vini non si guastassero, ritrovono molti rimedij, ne meno ci ha faticato l'età più fresca in ritrovarne degli altri, accioche il vi-

nò non si pervertisse così agevolmente, e prendesse tante diverse qualità. Dice Passamo, il vino d'intorno il solstizio, e l'ocaso delle Plejade, o nel caldo della canicola, e nel sommo eccesso del freddo, di tempeste, di venti, e di tuoni, o di vien'aceto, o si trasmuta in vappa. A tutte queste cose vi troveremo alcuni rimedij. Noi prima descriveremo alcuni pronostichi di Africano à conoscere i vini, che s'hanno à guastare, o che hanno à durare. Quando havrai riposto il vino nella botte, dopo un poco di tempo trasmutalo in un'altro vase, guardando con gran diligenza la feccia, e di là conosceremo i segni della sua qualità, pigliandone esperienza per l'odorato, si viene à putrefarsi, o si genera certi pulci, i quali segni dimostrano che il vino va alla corrottione. Altri pigliano il vino da mezzo il vaso, lo scaldano, e dopo raffreddato, lo gustano, e dal sapore fanno congettura del vino, altri dallo odore del turaccio. Quando il sapore è di vino, è buonissimo segno, acquoso è pessimo, austero è di sicurezza, molte da pervertirsi. I tempi di far questi saggi saranno in quei, che sono così da tenersi, come dicemmo. Ma veniamo a' rimedij, impara

Il vino debile come s'emendi.

Il vino debile è quello, quando comincerà ad aspirare quella forza del calore, e spirata quell'anima, il vino subito diventa aceto, perche l'aceto è il cadavero del vino. Al'horà potremo subito rimediare, aggiungendovi acquavite, perche quella sola può ridurre una nuova anima. La misura farà tre oncie per barile. Ci è un' altro rimedio

Che il vino non si riscaldi.

Ne' Solstij estivi per li smisurati caldi, il vino si suol riscaldare, e si perverte, all' hora potrai argento vivo in una carafa, e coprendola molto bene, la potrai in mezzo la botte attaccata pendente da sopra, la cui frigidità farà che il vino non si perverta. La misura è di due libre per le botte grandi, ne' smisurati caldi del cielo il calor dell'aria allesta, e tira à se quello di dentro, e così essendo quello essalato, il vino si perverte. Noi acciò

Che il vino non essali

Ci serviremo di questo rimedio. Pieno che farà il barile, ci porremo di sopra olio, e poi otterremo, perche l'olio farà, che il suo spirito non possa spirar fuori, il che vedo usar da tutti in tutti i liquori, quando si vuole, che non essalino. Alcune volte i vini sogliono intorbidarsi, ma per far

Che si rischiarino i vini

Così n' insegna di far Frontone. Tre bianchi di ovo pisi in una scudella larga, poi sbattati, che facciano spuma, e gióngivi sale bianco, che diventi bianchissima, che ripieno il vase di vino si ripone in quello, perche il sale, & il bianco dell'uovo, tutti i liquori splendenti rende, quando sordidi sono, ma quanti barili conterà la botte, tanti bianchi di ovo vi porrai, con tante oncia di sale, ma la mistura si deve mover dentro con un legno, che diventi chiara in quattro giorni. Si fa anchora

Che il vino non si putrefaccia

Dicemmo, che il sale proibiva, che tutte le cose non si putrefacessero, dunque per ogni barile pista un'oncia di alume, e col vino buttalo dentro la botte, perche

che prohibirà , che non si putrefaccia . Il medesimo farà se vi aggiungeremo un' oncia di sal commune, overo meza dell'uno, e meza dell'altro . Il soltore prohibisce la putrefattione : laonde se otto oncie di alume, overo di sale , vi aggiungerai quattro di solfo, non farai opra cattiva . Era costume à gli antichi per prohibir questo, di aggiunger sale, overo acqua di mare, al vino, che si voleva conservar fin' alla vecchiezza . Columella così l'insegna, l'acqua si hà da tor dal mare, quando i venti non spirano da altr' , e che il mar sia quietissimo , poi s'hà da cuocere insino alla terza parte, aggiungendovi alquanto di aromati, se così ti parrà. Ci sono molte cose volgari, se quali noi lasciamo.

Come si cava olio da diverse cose . Cap. XXIV.

PArmi cosa convenevolissima porre varij modi di far olio, accioche se mai accadeffe carestia di olive, non manchi occasione cavarne da infiniti fruttl, e semi. De' quali alcuni sono degli antichi, ma i migliori saranno de' moderni , e di quelli, che da me sono stati trovati. Dunque cominciando diremo

Far olio del ricino, detto cicino

Da Dioscoride, e si fa in questo modo. Quella quantità di ricini, che ti piace quando sono maturi, ponila al Sole, che s'apra, e sopra le crati tanto stiano al Sole, mentre cada rotta, & aperta quella corteccia, che lo cuopre. Si piglia la carne, e posta in mortajo diligentemente si pista, poi si pone in una caldaja di rame stagnata con acqua, ponendovi sotto il fuoco, fate, che buglia, e come haveranno cacciato fuori tutto quello humore di dentro, tolto il vaso dal fuoco, si v'è ricogliendo con una conchetta l'olio, che v'è sopranatando, e si ripone. Ma nell'Egitto dove è larghissimo uso di questo, si fa d'altro modo: perche purgato i ricini delle scorze, le pongono sotto le mole, e molto ben pisti li pongono in una sporta sotto il torchio. Plinio dice, che si coce in acqua, e si raccoglie l'olio, che v'è notando di sopra. Ma nell'Egitto, dove n'è gran quantità, senza acqua, e fuoco sparso di sale: à mangiarlo è cattivissimo, ma buono per le lucerne . Ma noi l'habbiamo colto di Serembe, perche all' hora è il vero tempo di corlo, perche da se se ne cade quel coverchio spinoso, e quella tunica, che lo cuopre intorno, con una caldaja calda agevolmente si monda, il peto dell'olio, che si cava è per la metà del peso del seme, ma due volte si pista, e due volte si pone sotto il torchio. Insegna Palladio in che modo si faccia l'

Olio di lentisco

I grani, ò bacche mature del lentisco bisogna coglierne gran quantità, e poi lasciare stare à molle per una notte, & un giorno, e poi riempiendone una sporta la porrai sopra qualsivoglia vase, e buttandovi sopra acqua calda, calcherai con i piedi, e poi premerai all' hora di quello humore, che ne vien fuori, ne torrai quell' olio di lentisco, che nuota di sopra, e si cola. Ricordandoti, che à freddo non si deve cavare, ma buttarvi sempre dell'acqua calda, in questo modo l'hò visto far in casa mia, & in tutta la riviera di Surrento. Nel medesimo modo si fa

L'olio

L'olio del terebinto

Come insegna Damageronte. I frutti del terebinto si pestano sotto la mola, come si fa l'oliva, e poi si esprime, e ne viè fuori l'olio, i nocciuoli, che restano sono buoni per cibo de' porci, e bastano per nodrire il fuoco. Simile à questo fassi

L'olio del lauro

Si cuoceno le bacche del lauro in acqua, e le scorze lasciaranno certa grassezza, sbartendola con le mani l'acqua se ne separa, e quell'olio si raccoglie col corno. Palladio dice il medesimo, che hà detto Dioscoride. Nel mese di Gènajo farai bollire nell'acqua molta quantità di bacche di lauro, che siano ben mature, e gonfie, e come havran ben bollito, ricoglierai l'olio, che nuota sopra l'acqua, che elleno havranno buttato, lo ricoglierai con le penne, e lo porrai ne' vasi. Gli Indiani

Olio di sesamo

Si dice, che cavino, si fa come di sopra habbiamo detto, che si facci, e dà buono olio, & in gran quantità. Si fa

Olio del platano

Dice Plinio. La carestia costringe l'huomo per haver lumi far anchor olio dalle bacche di platano, macerate prima nell'acqua, e nel sale, ma poco, come noi habbiamo esperimentato. Plinio disse, che gl'Indiani

Olio di castagne

Faccino, il che à me par cosa difficilissima, che facendone esperienza di molte ne venne pochissimo. Il medesimo

L'olio dalle ghiande di rovero

Disse, che cavava la Lombardia, e che se ne servivano per i lumi delle lucerne, noi ben pochissimo ne habbiamo cavato. Usò anchor l'antichità fare

Olio delle noci

Detto carino, il quale è spesso, e di sapor grave, percioche ritrovandosi per avventura alcun di quei spichi putrefatti, fa puzzar tutta quella quantità, che ne fa in quella volta, hor la Lombardia l'usa al mangiare, e per i lumi. Separano le guaste dalle buone, delle guaste fanno olio per le lucerne, e delle buone se ne servono dopo mangiare alle cene, di queste à mangiare: di quelle à far olio. Segue

L'olio di mandorli

Delli dolci se ne cava quello, che è buono à mangiare, dell'amari per le medicine, & anticamente si facea con gran diligenza. Dioscoride insegna il modo di farlo. Si pestano con piston di legno mezo moggio di noci amare, ben nette, e secche leggermente, e se ne fanno pastelli, e vi si butta sopra un sestajo di acqua bugliante, e come per meza hora havranno ben succhiato quell'acqua, si pistano più gagliardamente che prima, dopo si sprema con le tavolette, e quello che resta attaccato alli diti si piglia con una conca, & alle noci così spremute di nuovo se gli aggiunge un'altra hemina di acqua, e poiche di nuovo se l'han bevuta, fanno il medesimo, ogni hemina ne fa un moggio. A noi volgarmente nel modo detto. Questi sono gli olei, che usò l'antichità: hor cominceremo à trattar le nostre inventioni. Segue

Olio di nocciole

Le quali ne danno molto copioso, odorato, e buonissimo, del quale leggiadramente ce ne possiamo servire per uso di cibo, & una libra delle monde dalle scorze, ne dà otto oncie di olio, il che non hà conosciuto l'età più antica. Se estrahe anchora

Olio di pistacchi

Così per mangiare, come per rimedi.

Olio de' frutti della pigna

Si cava. Si eleggono prima i cattivi, e putrefatti, de' quali se ne servono per olio delle lucerne, degli intieri per cibi, e per rimedij, se ne cava molto. L'habbiamo visto fare à Ravenna. Ma

Olio de' fagi

Si cava il più meglio, e più copioso di tutti, e per uso di cibi, e per uso de' lumi, fa lume assai chiaro, il sapore è delli mandorli dolci, e quasi tutta la ghianda si risolve in olio, e quanto la ghianda è più antica, da tanto più olio copioso, e le feccie dopo espresso l'olio sono eccellentissime per cibo de' buoi, e porci, perchè l'ingrassa maravigliosamente. Si raccogliono da terra con poco fastidio, e spesa, si mondana, e si pestano. E s'esprime anchora l'

Olio del falso scamora

Che così chiamano, perchè è copiosissimo di seme, e l'inverno si veggono i rami senza frondi tutti coperti di detto seme, l'habbiamo colti del mese di Febrajo, e l'habbiamo pesti, l'osso si rompe in sei, o sette parti, i nocciuoli di dentro si rassomigliano alle pere, si pestano, e riscaldati in una conca, e costretti col torchio, mandano olio, fanno un lume assai chiaro usato nelle lucerne, e cavano fuori olio per la quarta parte del seme. Si cava

Olio del sanguine

Che serve per le lucerne. Nella metà di Settembre si cogliono gli acini da corimbi, lasciati così seccare per alcuni giorni si pestano, e si bugliano nell'acqua in una caldaja per un' hora, e si pongono sotto il torchio, se ne cava un'olio di color verde, e ne vien fuori olio per la settima parte, che fù il seme. Di quest'olio si servono coloro che habitano sù i monti. Si cava anchora

Olio dall'acini dell'uve

I quali son chiamati gigarti da Greci. La Lombardia da quelli pesti, e riscaldati, e premuti sù'l torchio fa olio per suo uso, ma poco, e sol buono per le lucerne, perchè fa un lume chiarissimo. Molto in Egitto

Olio dal seme di rafano

Si cava, il quale usano per condimento de' cibi, e nelle loro decottioni. Ma la Lombardia dal seme del rafano, e dalle rape se lo cava. Le rape si cavano da terra del mese di Novembre, e si sotterrano sotto l'arena con le sue frondi, poi si piantano nel mese di Marzo, accioche nel mese di Maggio faccino seme, perchè se le svellono per il freddo dell'inverno si gelano. Ma ci è un'altra specie di rapa, che si semina il Giugno, si sarchia, e vien poi fuori alla primavera, al Maggio fa il seme, da una quarta parte di moggio se ne cavano diciotto libre di olio buono per i lumi, e per i cibi della plebe, se ne feminarai un moggio del predetto seme, ne ricoglierai

rai

rai cinque fome di sementi, e da ogniuno di quelle ducento libre di olio. La terra si ara, e sarchiasi. Anchora

Olio del seme di miagro

Si cava. Ma i Cisalpini da un seme simile alla dradella chiamato, di color d'oro, copioso fanno olio per loro uso, hà la fronde intorno intagliata, come la ruchetta selvaggia, e la feminano tra li legumi. Il medesimo avviene del seme di urtica, senape, lino, e riso.

Come l'Economo possa haver molte specie di filo:

Cap. XXV.

HOr insegnaremo à far molte specie di filo, perche non poco importano al padre di famiglia, per usarsi continuamente negli usi della casa. I nostri antichi si sono serviti del lino, e dello canape, di questo medesimo modo facevano

Filo del lino

E se ben non sia bisogno di essemplio per esser cosa usitatissima, l'insegnaremo per l'inventione delle seguenti, e degli altri. Plinio. Con due esperienze si conosce quando il lino è maturo, quando il seme gonfia, ò divien di color biondo, all' hora svelto da terra, & infasciato in fasci da prender con una mano, si pone à seccare al Sole pendente con le radici rivolte al Cielo per un giorno, poi per cinque altri con le cime de' fasci rivolte l'uno verso l'altro, accioche il seme cada nel mezo. Dopo la mietitura del grano, le sue verghe si sommergono nell'acqua, che sia fatta tiepida dal Sole, depresse sotto con alcun peso à macerarsi, e poi di nuovo poste sotto l'acqua, como prima, si seccano al Sole, e dopo secche si battenno sopra una felice con un martello di legno. Quello che stà vicino alla scorza si chiama stoppa, ch'è il peggior lino, più atto alli lecimij delle lucerne, ma pur ella si tira con gli hami di ferro, finche tutta quella membrana sia scorzata. L'arte di pettinarlo, e di digerirlo. Il giusto è di ogni cinquanta libre de' fasci, se ne carminano quindici. Di più di nuovo si pulisce nel filo, sbattuto spesso con l'acqua sopra la felice, e dopo tessuto si pista con chiodi, divenendo tanto più meglio, quanto più se li fa ingiuria. Si fa anchora

Filo del canape

Il canape è utilissimo per le funi. La canape si svelle dopo la vindemia, e la notte alle veglie scorzando si purga. Si trovano tre sue specie, si sprezza quello, che è vicino alla scorza, & alla midolla, lodatissimo è quello di mezo, che si chiama mesa. Un'altro anchora

Filo dello sparto

Si fa, si svelle da terra dagli idi di Maggio, e di Giugno, questo è il tempo che è maturo, svelto in fasci per due giorni animato nel monte, al terzo, ò secondo giorno risoluto, si sparge al Sole, e si secca, e di nuovo ridotto in fasci torna in casa. Poi si macera nell'acqua, essendo di mare, è eccellentissima, ma non essendo di

quella di mare, sia di dolce, seccata nel Sole di nuovo si bagna, e se desideri molto, fa subito, si bagna di acqua calda nell'olio, e secco stando in piedi ci dimostra, che con brevità si facci. Questo si batte, che divenga utile, principalmente nell'acque, nel mare invitto. Nel secco son preferiti le fune di canape, ma lo sparto anchor sommerso si nudisce, quasi ricompensando la sete dove nacque. La parte superiore dell'Egitto, che guarda l'Arabia, fa il suo lino di bombace, l'Asia lo fa di ginesta fa il lino principalmente per le reti per pescar durabili, bagnano per dieci giorni il frutice, e così ogni paese hà il suo filo di varie herbe, e frutici. Noi sapemo il

Fil dell'artica

Che si fa appresso i Settentrionali sottilissimo, e bianchissimo. Si fa anchora

Filo dell'aloë americana

Duro, bianco, e perfettissimo, noi come l'habbiamo inteso da loro, così l'insegnaremo. Perche l'estremità sono armate di spine, accioche non ne impediscano, le leviamo via, e le frondi le spartiamo in lunghe fascie, acciò più accomodamente si possa levar via la carne di mezzo, poi si ficcano in terra due legni; ma traversati nel mezzo, che habbino forma di croce, queste si stringono strettamente con la sinistra mano, che stiano ferme più fermamente, e con la destra mano stringendo da un capo le fascie, si tirano dove sono aggiunti i bastoni, che la carne resti fra quei legni, & il lino spogliato della carne rimanga, & anco così si pettinano, finche si vedano bianchi, puri, nervosi in modo di corde di lira, ò di chitarra, poi si lavano, e si seccano, e si serbano, il terzodecimo anno dopo che son piantate le frondi si fanno lunghe, venti piedi, s'alza il gambo da mezzo di quaranta piedi lungo, per la cima fiorisce di lieti fiori, e poi di frutti, l'hò visto in Roma, e poi in Napoli, ne mi ricordo haver visto cosa più bella, finalmente insegnaremo il

Lino di asbesto

Dice Plinio. S'è ritrovato anchora una specie di lino, che non si consuma al fuoco, il chiamano vivo; habbiamo visto ne' fuochi de' conviti le tovaglie della tavola buttate nel fuoco, divenir più splendenti, e più nette; che con l'acqua; hor serve ne' funerali de' Re, si separa con quella tunica le cenere regali dalle cenere communi, nasce ne' deserti, e luoghi bruggiati dal Sole nell'India, dove mai piove, fra crudeli serpi, ò s'assuefa viver bruscando, cosa rara a trovarsi, difficile à poterli tessere per la brevità. Quando è trovato è eguale al prezzo dell'eccelescentissime perle. Si chiama da Greci asbestino, per ragion della sua natura. Sin, quì Plinio. Dalle quali parole si comprende non haver conosciuto la pietra asbestina, per dir che sia cosa, che si trova di rado, e difficile à tessersi per la brevità, perche si pettina, e si fila da ogni donnicciuola, purchè sappia il modo come si fili, l'habbiamo visto in Vineggia, una donna di Cipro, & una di Valentia me lo fero vedere nell'alloggiamento del castello, ò del melangolo. Secreto grandissimo, bellissimo, & utilissimo. Se ben non si sa da moderni, ve l'hò insegnato gratis, se ben sia degno compararsi à grandissimo prezzo.

Come.

Come possano nascer i polli dall' uove senza il covar della gallina. Cap. XXVI.

HOR insegnaremo come senza il covar della gallina possano uscir l'uova, e così degli altri uccelli, così d'estate, come d'inverno, accioche se pur si trovano ammalati, che desijno polli in quei tempi, possano essere sodisfatti de' loro desiderij, l'uova degl'uccelli si possano schiuder col caldo, ò de' medesimi animali, ò di diversi generi, ovvero humani, ò del Sole, ò del fuoco perche habbiamo visto uova di anitre, oche, e pavoni esser covate dalle galline, e quelle delle galline, dalle colombe, è l'uccello carruca quelle di tutti. Habbiamo visto le femine haver schiuso l'ovo, tenendolo fra le mammelle, e sotto l'ascelle, e nel seno. Livia Augusta nella sua prima gioventù gravida da Nerone di Tiberio Cesare, desian- do far un maschio, usò questo augurio di donzella, covò un'uovo nel suo seno, e quando era necessario posarlo lo riponeva nel seno della sua balia, accioche non venisse à mancar quel calore, da Plinio. Ma Aristotele dice si covano l'uova degli uccelli, e de' quadrupedi, ò vipere, covandole le madri, tutti questi partoriscono in terra, e si concociono l'ova con la tiepidezza della terra, perche se fossero alcune quadrupedi, ò vipere frequenti, che habbino fatto l'uova, lo fanno più tosto per custodire l'uova. Et altrove, col covar si schiudono l'uova. E' ordine di natura, nè solamente così l'uova si schiudono, ma spontaneamente in terra, come nell'Egitto sotterrate nel fimo fanno i polli, come scrive Diodoro Siculo degli Egittij. Alcune cose sono state ritrovate per studio, come quei, che nutriscono uccelli, ovvero oche, oltre quei modi che s'usano appresso altre nationi di generare, che se ne faccino un numero mirabile di uccelli, perche l'uova non si covano da gli uccelli, ma eglino con arte, & ingegno nodriscono i figli. In Siracusa un certo bevitore pose l'uova sotto una tuora, tanto beveva finche l'uova schiudessero i polli. Nell'Egitto circa il Cairo si schiudono l'ova con arte. Fanno un forno con molti busi, ne quali pongono diverse specie di uova di galline, di oche, e di altri uccelli, poi cuoprono il forno di fimo caldo, e se sarà bisogno, vi fanno intorno del fuoco, così l'uove secondo il suo tempo tutte si maturano. Paolo Giovio nell' historic sue, dice. Appresso gli Egittij è gran copia di polli di galline, perche appresso quei popoli le galline non covano l'uove, ma quelle si riscaldano in un forno, facendole sempre star calde tiepidamente, che con mirabil'arte, & in brevità nascono insieme gran quantità di polli, essi nodriscono, i quali non le vendono à numero, ma à misura. Hanno una misura come un moggio senza fondo, il quale havendolo pieno di polli lo togliono via. Et in Malta Isola di Sicilia fanno un fornello, dove pongono uova di galline, di oche, e di diversi animali, e poi vi fanno fuoco intorno intorno, e quivi l'uova con quella tiepidità vengono à maturarsi, & aprirsi. Ma veggiamo gli antichi nostri, come habbino fatto questo. Insegna Democrito

Se la gallina non vuol covare, come possiamo haver molti polli

Quel giorno, che tu potrai l'uova sotto la gallina, in quel medesimo togli sterco di galline, e questo pista, e setaccia poi, e dopo ponilo in un vase ventruto, & accomodavi poi intorno penne di gallina. Poi accomodavi l'uova dritte, che la parte acuta stia sovra, e dopo ponivi sopra del fimo, finche tutte intorno coperte siano, e dopo che havra fatto star due, ò tre giorni, così l'uove toccarle, poi per ogni giorno rivoltale con diligenza, che non si tocchino, nè si urtino fra loro, accioche da tutte le parti egualmente venghino riscaldate, dopo venti giorni, quando cominciano ad aprirsi quelle uova, che ponesti sotto la gallina, troverai quelle, che ponesti in quel vase, rotte intorno, e per questa cagione si nota quel giorno, che si pongono, accioche si sappi il giorno, che vi si posero, al vigesimo giorno torrai la scorza, e poni i polli in un cofino, nudrendogli delicatissimamente. Trovagli una gallina, la quale habbia cura di allevargli. Ma questo fatto da me con molta diligenza, non riuscì bene, nè mi posso imaginare, come possa riuscire. Ma quello, che habbiamo fatto noi, e visto far dagli altri, l'insegnaremo minutissimamente, che con poca fatica, e senza la chiochia ciascuno

L'uova col forno si possono aprire

Faccisi un vase di legno simile ad un barrile, rotondo, di cui il diametro sia tanto lungo, quanto il braccio, che vi si hà da por dentro, accioche possa accomodare, e rivoltar l'uova di dentro, e sia di altezza di quattro piedi. Questo divideremo di dentro con tre solari in quattro parti; Sia il primo alto un piede, e mezzo, il secondo poco più di un piede, il terzo di un piede, il quarto sia più basso di tutti. Habbi ogni cameretta la sua portella, per la quale si possa ponere dentro il braccio, con le sue porte, che si possano commodamente chiudere, & aprire. Il primo, e secondo solaro sia fatto di tavolette sottili, ovvero di vimini, il terzo sia di rame fatto à volta, l'ultimo solo di legno. Il primo, e secondo solaro habbino nel centro un buco di diametro di tre diti; per lo quale passi un canale di rame, e di ferro stagnato, questo avanzi sopra il secondo solaro per mezzo piede, e così ancora dalla parte inferiore: ma sotto sia di bocca un poco larga à modo di piramide, ovvero d'imbottatojo, accioche accomodatamente possa ricevere il caldo, e la fiamma di una lucerna, che vi si porrà. Nel secondo solaro il canale verso la cima sia bufato, che di là essalando il calore, il luogo sia favorito del calore tiepido, e l'uova dalla parte di sopra si riscaldino, come sogliono far le galline: sopra questi solari si ponga segatura di legno, la qual mi pare assai acconcia l'opra, e sia la segatura alli lati del vaso un poco alta, nel mezzo bassa, e nel mezzo dove passa il canale la più bassa di tutti, accioche l'uova che stanno accomodate sopra quella, ricevono il calore egualmente che vien dal cana-

canale, nel terzo solaro; ove finisce il canale, sia la segatura vicino à i lati bassa, ma vicino al canale alta, sopra la segatura vi ponemo una tela di lino sottile, accioche quando sia macchiato si possa lavare, & i polli usciti fuori della scorza possino caminar sopra quella, sopra ogni solaro si potranno accomodare cento uova, ò più, ò meno, la parte grossa di sotto, la cima di sopra le mura del barilotto, che avanza sopra l'uova dentro le camerette, e le parti di sopra del solaro, siano foderate di pelle di pecora, accioche con la sua morbidezza possa ritenere quel caldo. Nella parte di sotto si accomodi una lucerna accesa sotto l'imbottatojo, nel principio con duo licigni, nel fine con tre, e ciò nel tempo dell'estate, ma nel principio dell'inverno con tre, e nella fine con quattro, ovvero cinque. Ferisca il lume nel mezzo dell'imbottatojo, accioche il calor salisca sù, e riscaldi egualmente le camerette. Il luogo dove starà questo vase sia solitario, e tiepido. Nella parte di sotto dove stà la lucerna accesa, non vi bisogna por uova altrimenti, perche non have caldo bastante à farle aprire, ma quando i polli subito, che escono fuori della scorza sono ancora bagnati, si pongano in questa cameretta, accioche con quel tiepido caldo del luogo si asciughino, avertendovi due, e tre volte il giorno se il calore non sia ò troppo debole, ò troppo gagliardo. Il che così conosceremo. Torremo uno uovo di quelli, e lo ponremo sovra l'occhio ne faremo l'esperienza, perche essendo tanto caldo, che non lo possiamo soffrire, e soverchio, se appena lo sentiamo, è debole, perche s'è troppo caldo le cuoce, se poco, fa sconciar l'uova, e però aggiungendo caldo con la lucerna, e mancando, gli daremo quel caldo, che basta. Dopo il quarto giorno, che havrai poste l'uova, cavale dalla cameretta, e senza andarle molto movendo, se porrai fra l'occhio, e lo splendore del Sole, ovvero della candela mirando se l'uovo haurà appreso, ò pur sia vano, perche se vi vedrai dentro come sanguinoso, & alcune fibrette, sarà fecondo, ma se sarà come chiaro, come infecondo, lo butterai via, & in luogo del cattivo, vi porrai uno buono. Le feconde bisogna che ogni giorno si rivoltino al lume sottosopra, come suol far la gallina. Nè è da dubitare, che movendosi si corrompono, se faranno mosse commodamente. Doppo il decimonono, ò vigesimo giorno, se sarà di estate, ò vigesimoquinto se sarà d'inverno, ò vigesimo ottavo torrai l'uovo in mano, e ponile incontro al Sole, e dove vedrai rivoltato il becco del polcino, ivi rompi la crusta, e vi farai un buco, e per quello caverai fuori la testa del polcino, poi riponi al suo luogo, che da se stesso se ne uscirà fuori, & uscito tutto fuori, lo porrai nella cameretta di sotto, come dicemmo. la lucerna stia alquanto più alta dal solaro, che i pulcini allertati dallo splendore della lucerna, feriscano quello con i becchi, e si bruscino. E siccome habbiamo insegnato, oprarai con diligenza di trecento uova, appena ne perderai dieci, ò venti, e perche vengono fuori

fuori senza chioccia, resta che insegniamo

Come il gallo faccia ufficio di chioccia.

Perche se restaßero i poveri pulcini senza alcun governo, si morirebbono, ma il gallo farà questo ufficio della chioccia. Piglia il gallo, e con allisciargli il dorso, e dandogli da mangiare nelle tue mani, lo farai mansueto, e domestico à poco à poco, poi mostragli i pulcini, poi li dispiumerai il petto, e vi freggerai la urtica, perche fra pochi giorni, per non dire hore, riceverà i pulcini per figli, e gli nudrirà con tanta piacevolezza, che non havrebbe mai così fatta la chioccia.

Il fine del Quarto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
 D I
 GIO: BATTISTA
 DELLA PORTA
 NAPOLITANO

Libro Quinto.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Tratta della trasmutatione de' metalli, overo
 dell'Alchimia.

P R O E M I O.



*G*l'ia mi vedo avvicinato à quegli esperimenti, (mentre seguivamo l'ordine cominciato) che il volgo chiama d'Alchimia, d'intorno a' quali non solo versa la maggior parte de' mortali, ma della sua inestinguibil sete l'intero mondo ne sfavilla di desiderio: onde veniamo sforzati à narrarvi di quelli, perche non per vana speranza di guadagno, ma per speculare gli altissimi secreti della natura, ce ne siamo dilettrati, onde dall'allettamento del guadagno; e dall'esca del piacere si danno à questo esercizio huomini rozzi, & ignoranti: che non senza gran vergogna del nostro secolo si maueggiano da simile gente: onde chi si diletta di questa, credo, sono odiosi, & abborriti, perche mentre si sforzano di preparar questo oro sofisticato, come che non fanno i principij di questa arte, havendo speso tutte le robbe loro, vanno in rovina, e restano ingannati dalla vana speranza del far oro. Sicche ben disse Demetrio Falereo, quello, che doveano trovare non trovorno, e persero quello, che havean di certo, e quella metamorfosi, che speravano veder ne' metalli, l'esperimentarono in loro stessi, all'hora (poiche non hanno altra speranza) con inganni, e bugie s'ingegnano ingannar altri, e farli compagni nella loro miseria. Et il desiderio del guadagno, e dell'arte così hanno accresciuto il numero de' libri, che par non altri vadino à torno, onde giustamente per ordine di Diocleziano fu comandato che fossero tutti abbrugiati, e rivolti in cenere. Onde quello, ch'era per se buono l'han rivoltato in cattivo, come spesso veggiamo avvenire alle cose più degne. E veramente lo studio non è da dispregiararsi, ma da ricercarsi, e desiderarsi molto,

B b

e prin-

e principalmente da coloro, che attendono a' studij di Filosofia, e vanno investigando i secreti della natura, perche si ritrovano molte cose degne di maraviglia, e che sono necessarissime all'humano uso, mentre si veggono molte trasmutazioni, & effetti, li quali haverli visto sono di non poco contento, poiche aprono le porte a cose più alte, e più nobili, le quali haverle trattate, & investigate non si sono vergognati molti Filosofi di grandissima autorità. Noi qui non promettiamo i monti d'oro, nè forse quella famosa pietra de Filosofi, così vantata per molti secoli, e forse ritrovata da alcuno, nè quell'oro portabile, che preserva gli huomini dalla morte, perche in questo mondo alterabile, e corruttibile, ogni cosa è sottoposta alla morte, e prometter queste cose sarebbe d'un temerario, e non sano giudicio. Ma quello, di che vogliamo trattare; sarà solo, che habbiam visto, e fatto con le nostre mani, prego i Lettori si servino a buon fine, ne incolpino noi della loropazzia, & ignoranza.

Dello stagno, e come possiamo farlo passare in un metallo più nobile. Cap. I.

LO stagno è emulo dell'argento, e sono assai simili di colore, e di parentado, hà questa proprietà dalla natura, che la sua biachezza imbianchisce gli altri corpi, ma li rompe, e fa frangibili, eccetto il piombo, e chi le sà mescolare insieme con alcun'artificio non sà basso secreto. Dunque secondo le forze nostre ci sforziamo con quello imitar l'argento, il che avverrà agevolmente se le torremo alcuni mancamenti, e l'estirparemo intrinsecamente, cioè lo stridore, la fardità, la lividezza, e la mollezza, perche non prima s'infoca, che si liquefa, ma accostandosi al fuoco, subito divien liquido: queste infermità le danno, e non sono nella sua intrinseca natura, onde come cose estranee, nè lo possiamo spogliare. E primo insegnarino

Torre allo stagno lo stridore, e la mollezza

Reducilo in calce, come insegnaremo, poi lo riduci in corpo, e se ciò non avviene alla prima, o seconda, fa l'opratione la terza volta fin tanto che non striderà più, e poi diverrà così duro, che s'infocherà prima, che si liquefacci, così potremo indurare tutti i corpi molli, che ricevano l'ignitione; ma più manifestamente nello stagno, che negli altri metalli. Potremo ancor torli lo stridore se liquefatto s'estinguerà sette volte in urina di figliuolo, & altrettante in olio di nocciole, & in questo lo conoscerai che perde lo stridore. Il modo di cavar il detto olio, già l'habbiamo insegnato. Ma come passi in argento lo diremo. E prima in questo modo.

Ridurre lo stagno in polvere

Noi insegnaremo. Liquefacci lo stagno nel fuoco, e liquefatto buttalo in un mortajo, e quando vedrai, che è vicino a congelarsi, rivolgi intorno presto presto col pistone di legno, e resterà congelato in polvere sottilissimo; setaccia con un setaccio sottilissimo, e quello che avanza, che non è ben polverizzato, ritorna a fondere, e poni in mortajo, e fa l'opra di nuovo. Hor ci sforziamo

Mutar

Mutar lo stagno in argento.

Ponilo in un tegame di creta, che resista al fuoco, che à poco à poco riscaldandoti s'infochi, ma bisogna poi con una cucchiara di ferro rivoltarlo perpetuamente, senza mancar mai, finche tutto s'infochi, e non si liquefaci, il che se avverrà, che per mancamento di rivoltare si venisse à ridurre in corpo, fa di nuovo la medema operatione, e questo tante volte, finche per sei hore stia al foco infocato senza liquefarsi; ma se per violenza di fuoco si riducesse in corpo parte, e parte ne restasse in polvere, quel ridotto in corpo, liquefallo di nuovo, e fa di nuovo l'opra del medesimo vase; Poi lo porrai nella fornace de' vetrari, ò nel forno di riverbero, e per tre, ò quattro giorni stij alla violenza del fuoco infocato sempre, finche divêga bianchissimo come neve, perche quanto più perfettamente sarà ridotto in calce, havrai meglio operato. Poi lo porrai in un vase con aceto distillato, che avanzi tre dita di sopra, e buglia tanto, finche si colorisca l'aceto, e divenghi più corpulento, lascia riposare, e come havrà fatto residenza, cola l'aceto, e ponivi del nuovo, e poni sopra le ceneri, e fa così tanto, finche tutto passi con l'aceto, e non potendo passar in aceto, ritornalo al fuoco di riverbero, che si riduca in calce più perfettamente, e si solva nell'aceto; poi lascia snatar l'aceto, e la polve che resta, ponila in vase di cenere, che si chiama la cupella, e ponendovi il piombo, la calce andrà sovra al piombo notando, che sia ricevuto dal piombo, ponivi ballottine di sapone, e calce, ò sal nitro, solfore, ò altra cosa più grassa, che quanto sarà ricevuto dal bagno, tutto passerà in argento. Ma cosa assai faticosa. Così ancora

Ridurre lo stagno in piombo.

Potrà agevolmente ciascuno, se lo ridurrà spesso in calce, e principalmente se nel ridurlo li darà fuoco convenevole, perche perderà lo stridore, & agevolmente si ridurrà in piombo.

Del piombo. Cap. II.

GLI Antichi, che trattano de' metalli, chiamano lo stagno piombo bianco, e l'piombo, stagno nero, simili metalli fra loro, e che han parentela, onde spesso si mutano fra loro. Dunque agevolmente potremo

Trasmutare il piombo in stagno.

Il che avviene con un semplice bagno, perche lavandosi spesso, che vada via quella parte terrestre. Si trasmuta in stagno, perche quell'argento vivo, che si riduceva in quella pura sostanza, e non fecciosa, riman nel piombo, onde agevolmente non porta quello stridore, e si trasmuta in stagno da Gebro, è ancor possibile

Trasmutar l'antimonio in piombo.

Se cuocerai il regolo dell'antimonio, che chiamano gli Alchimisti, speße volte, e l'abbrugiarai, lo trasmuterai in piombo, il che l'habbiam visto anchora scritto da Dioscoride, dicendo se tu cuocerai l'antimonio un poco più, divien piombo.

Ma

Far il piombo più grave.

Mutar lo stagno in argento.

Ponilo in un tegame di creta, che resista al fuoco, che à poco à poco riscaldandosi s'infochi, ma bisogna poi con una cucchiara di ferro rivoltarlo perpetuamente senza mancar mai, finche tutto s'infochi, e non si liquefacci, il che se avverrà, che per mancamento di rivoltare si venisse à ridurre in corpo, fa di nuovo la medema operatione, e questo tante volte, finche per sei hore stia al foco infocato senza liquefarsi; ma se per violenza di fuoco si riducesse in corpo parte, e parte ne restasse in polvere, quel ridotto in corpo, liquefallo di nuovo, e fa di nuovo l'opra del medesimo vase; Poi lo porrai nella fornace de' vetrari, ò nel forno di riverbero, e per tre, ò quattro giorni stij alla violenza del fuoco infocato sempre, finche divèga bianchissimo come neve, perche quanto più perfettamente sarà ridotto in calce, havrai meglio operato. Poi lo porrai in un vase con aceto distillato, che avanzi tre dita di sopra, e buglia tanto, finche si colorisca l'aceto, e divenghi più corpulento, lascia riposare, e come havrà fatto residenza, cola l'aceto, e ponivi del nuovo, e poni sopra le ceneri, e fa così tanto, finche tutto passi con l'aceto, e non potendo passar in aceto, ritornalo al fuoco di riverbero, che si riduca in calce più perfettamente, e si solva nell'aceto; poi lascia snatar l'aceto, e la polve che resta, ponila in vase di cenere, che si chiama la cupella, e ponendovi il piombo, la calce andrà sovra al piombo notando, che sia ricevuto dal piombo, ponivi ballottine di sapone, e calce, ò sal nitro, solfore, ò altra cosa più grassa, che quanto sarà ricevuto dal bagno, tutto passerà in argento. Ma cosa assai faticosa. Così ancora

Ridurre lo stagno in piombo.

Potrà agevolmente ciascuno, se lo ridurrà spesso in calce, e principalmente se nel ridurlo li darà fuoco convenevole, perche perderà lo stridore, & agevolmente si ridurrà in piombo.

Del piombo. Cap. I I.

GLI Antichi, che trattano de' metalli, chiamano lo stagno piombo bianco, e' l'piombo, stagno nero, simili metalli fra loro, e che han parentela, onde spesso si mutano fra loro. Dunque agevolmente potremo

Trasmutare il piombo in stagno.

Il che avviene con un semplice bagno, perche lavandosi spesso, che vada via quella parte terrestre. Si trasmuta in stagno, perche quell'argento vivo, che si riduceva in quella pura sostanza, e non fecciosa, riman nel piombo, onde agevolmente non porta quello stridore, e si trasmuta in stagno da Gebro, è ancor possibile

Trasmutar l'antimonio in piombo.

Se cuocerai il regolo dell'antimonio, che chiamano gli Alchimisti, speße volte, e lo cuocerai, lo trasmuterai in piombo, il che l'habbiam visto anchora scritto da Nicorde, dicendo se tu cuocerai l'antimonio un poco più, divien piombo.

Far il piombo più grave.

L'insegna Galeno, che volendo provare, che il piombo era partecipe di sostanza acree, adduce questo esperimento. Di tutte le cose che habbiamo conosciuto, solo il piombo cresce così di corpo, come di peso, nascondendosi nelle case sotterranee, dove sia aria torbida, sicche tutte quelle cose, che ivi si pongono, subito pigliano la muffa, così i legami delle statue di piombo, e quelli che si legano ancora i piedi, spesso s'è visto, che sono accresciuti, e molte essere così gonfie, che si è visto pender dalle pietre le goccioline, à guisa di cristallo. Questo metallo ha molto dell'argento vivo, che con l'esperienza con facile artificio si può vedere

Cavar l'argento vivo dal piombo.

Faccisi limatura sottilissima del piombo, & in due libre di questo polverizzato aggiungasi un'oncia di sal di tartaro, & altrettanto del sal comune, & un poco di antimonio. Pestinsi tutte queste cose insieme, e peste, e setacciate, si pongano in una storta, ma lutata di fuori con luto sapientia, il vaso poi si ponga in forno di riverbero, e vi si ponga sotto un gran recipiente, pieno insino al mezo di acqua fresca, & otturate le giunture si dà fuoco pian piano, in due hore; si facci di fuoco poi, e per quattro hore di aseli fuoco di mantici, e vedrai l'argento vivo cader nel recipiente scacciato dalla forza del fuoco, e restando alle volte sublimato alle sponde del vaso, dandole alcune scosse pian piano con la mano al collo, lo vedrai cader nel recipiente: per ogni libra ne habbiamo quasi cavato un'oncia, o poco più, quando habbiamo usato più diligenza. Non ci è stato di poca meraviglia

Convertire il piombo in argento vivo

E di vederlo. Ma questa è cagione adesso, che tutto l'argento vivo, che si vende per le botteghe sia falsificato, così facilmente corre con quello. Liquefaccisi una libra di piombo in un crociuolo, sopra à questo giongi due volte tanto di ~~argento vivo~~, ma caldo fatto in un'altro vase, che ponendolo così freddo è pericola, che salti fuora, e mescola insieme per un poco, e poi subito lo butta nell'acqua fredda, e non si congelerà più, perche correrà tutto insieme. Questo ha di male, che stà livido di sopra, nè corre così volentieri come l'altro, ma lentamente, e si lascia un poco la coda dietro, ponilo in vaso di vetro; e riponilo, perche quanto più starà, più si farà corrente.

Del rame, e delle sue trasmutazioni.

Cap. III.

A Ddurremo qui alcune esperienze del rame, le quali se ben sono di poca importanza pur le porremo, accioche ogn'uno lasci quel che non vuole, e corra à quello, che li piace. Qui insegnaremo quei secreti, che coloriscono i metalli, lo falsificano, e lo ricuoprono, non per sempre, ma che si scuoprono à poco à poco, nè soffriscono gli eslamini, de i veri metalli, nè da desiderarsi, nè da disprezzarsi, e perche pochi sono quei libri, che non siano pieni di questi, e molti ne vadano scritti à mano à torno, noi ne scriveremo alcuni, che siano facili à fare, e siano belli à vedere,

dere, e col splendor del metallo, e loro bellezza possono facilmente ingannare i maestri dell'arte, che à pena bastino conoscere se siano veri, ò falsi; stiminosi dunque come si vogliano. Ma bisogna che coloro, che l'hanno à fare, siano dell'arte, & ottimi manuali, come dicono, e chi non sarà tale, almeno si consultino con questi tali, se non che faran nulla. Le cose che principalmente imbianchiscono il rame, sono l'arsenico, l'argento vivo, il solimato, litargirio detto da Greci, da noi spuma d'argento, la marchesita, tartaro, sale ammoniaco, sal commune, e'l sal chiamato dagli Arabi sal alchali, & alume, se in alcuno di questi, ò di tutti insieme dissoluti in liquore, vi sia estinto il rame infocato nel fuoco, ò liquefatto estinto dentro, ò ridotto in sottili foglie sia posto nel crucciolo strato sopra strato, stiano per alquanto di tempo à cimentarsi nel fuoco, finche si fondino, ò quando il metallo è fuso, vi si butti dentro in pezzetti (ma non in polvere, perche la violenza del fuoco, prima che tocchi il metallo l'abbruggia, e lo consuma) ne riceve sempre un maraviglioso imbianchimento, che parrà un vero argento. Tu impara, accioche dal tuo ingegno impetri di ritrovarne migliori, noi qui ponemo alcuni essempli, come possiamo

Far il rame simile all'argento.

Perche con la pratica l'intelletto intende più facilmente la teorica, e però quello, che habbiamo descritto con parole, dimostriamo con l'operatione. In fuoco ch'è una pignata di fuoco circondata di carboni ardenti, e buttivisi dentro il piombo, e quando lo vedrai liquefatto, buttavi dentro la terza parte di argento polverizzato, ma à poco à poco, accioche si brusci, e scorra in vece di olio per la sua superficie, e le parti brusciate volino in fumo. Fa che si riposi fin tanto che tutti i carboni siano smorzati, poi rompi il vase, e radi quell'olio aggiacciato nella superficie del piombo, che vi ritroverai in colore di cenere, pestalo, e buttalo à poco à poco sopra il rame liquefatto, ma tre volte tanto, e diverrà bianco, ne importa se ve ne ponerai un poco più. Ma se lo vuoi in più bel colore di argento, e che diventi bianchissimo, liquefa l'argento con lo rame, buttalo, e poi levalo, che vi stia quel manco di tempo al fuoco che si può, che altrimenti v'è via, il che tra questi è degno di molta avvertenza, che standone troppo nel fuoco che sia di bisogno, il colore v'è via, e la violenza del fuoco lo fa sparire, e ritorna il rame come era prima, hor dunque trattienlo nel fuoco, quanto meno potrai, così haverai il rame bianco, & un falso argento; ma col tempo divien nero, perche dove entra arsenico sempre scolorisce la faccia, e la fa nera. Ma insegnaremo un'altro modo

Mostrar con il rame un falso argento.

Questo sarà un secreto migliore. Habbi sei oncie di tartaro, otto di arsenico cristallino, e meza oncia di argento vivo solimato, due di salnitro, & una, e meza di vitriolo, pestinsi tutte le cose, e si polverizzino sottilissimamente poi piglia tre libbre di rame ciprio, chiamata volgarmente banda milanese, e facendone sottili laminette, ponila in una pignata di creta, facendo strato sopra strato con le polveri, finche havrai piena la pignata, poni il coverchio, e luta con luto sapientia; attacca intorno con filo di ferro, e lega strettamente, e di nuovo luta di sopra. Poi in fuocoasi la pignata con carboni vivi. Ma nel principio la pignata stij nel cen-

tro,

tro, e lontana dal fuoco per un piede, e poi s'accosti per mezzo piede, e così accostandoli à poco à poco in spatio d'un' hora sia tutta coperta di fuoco, e così stia per sei hore, poi così coverta di carboni lascialo estinguere finche sarà raffreddata, poi fredda rompasi la pignata, e si ritroveranno dentro le lamine fradicii con li diti facilmente le potrai convertire in polvere, poni in crucciolo, e per meza hora stij liquefatto, sempre gioggendovi della medema polvere, finche tutta sia fusa, poi butta in canale, e fanne verghe, & havrai il metallo frangibile, come un giaccio, all' hora liquefarai due libre di rame, ma farà bene, che la purgassi un poco prima, buttandogli in faccia, quando è fuso vetro pesto, tartaro, e sale ammoniaco, e salnitro à poco à poco. Così dopo purgato, aggiungi già del fatto metallo una libra, spargendovi sempre sopra le medesime polveri, purgandolo del medesimo modo, all' ultimo aggiungetevi la metà di argento di copella, e butta in canale, e l'havrai. Ma per far che la superficie di fuori sia bianca, infocala al fuoco, e butta in acqua, nella quale sia liquefatto tartaro, e sal commune, e lascia bugliere un poco, così sarà bianco, e malleabile, e tirerassi in fili, che passerà per una strettissima trafilata. Questo non bisogna tacere, che è principalissimo in colorar i metalli, che sieno prima ben purgati. lauati, e purgati di tutte le feccie, e così i bianchi diventeranno migliori. Come smorzando il rame infocato nell' aceto, riducendolo in calce col sale, che si togliono le parti sporche, finche conoscerai, che ne son prive del tutto, e l' argento s'unisca con lui più profondamente; overo buttisi in fondo di crucciolo con molti busetti, e fa passar per quelli il metallo liquefatto, che lasci sopra le sporchezze, e le sue feccie, e non vi resti niuna spiuma, e così tanto saranno più eccellenti, quanto manco havranno feccie, e quello che caderà sotto, sarà più purgato, e di questo bisogna sempre ricordarvene. Ne havrai anchora così

Un' altro

Con l'orpimento, molto efficace nell' oprare, e se col tempo caccia alcune macchie in faccia, si sforzaremò nettarle, sia l'orpimento eccellentissimo, che si apre in squame, e se frange, che splende di color d'oro, e fallo calar giù tre, e quattro volte con la limatura di rame, e tartaro mescolato, e dar peso con lui, accioche non butti in faccia, e duri sempre col suo splendore; lascisi mangiar l'argento dall'acqua forte, senza flegma, e poi scaldando il vase fa che sfumi, e così farai sette volte, mescola insieme, e sopra un porfido tritura; spargendovi sopra à goccia olio di tartaro, ò di sal ammoniaco, solfo, poi quando il Sole è caldissimo, fallo scaldare, accioche si disecchi, e vi si aggiunga più olio, e tanto si disecchi, insin tanto, che sia eguale al peso dell'argento, così ponilo in vase di vetro, sotto il fiato, finche si liquefacci, e liquefatto si coaguli, e buttisi questo sopra otto, ò dieci parti di rame, e vedrai biancheggiato con assai guadagno. Così te ne daremo

Vn' altro

Togliete due oncie di banda Milanese, altro tanto di rame, fate mangiare da l'acqua forte, ponete con loro cinque oncie di argento vivo à dissolvere, poi togliete sei oncie di cristallo, & otto oncie di tartaro, & oncie otto di tutia, poni
in

in cruciolo lavato, e dà foco circolare per ventiquattr'hore, così farà una metalina, butta sopra oncie cinque di rame, e sarà bello, ma frangibile, una di queste con altrettanto di argento, e due di rame, sarà di dieci leghe. Ne havrai ancora un'altro eccellente. Fa buglire l'arsenico cristallino rotto in pezzetti in urina di putti, che avanza sopra quattro dita, poni della nuova, e fa così quattro volte, poi fa buglire almeno due volte in aceto distillato finche diventi secco, poi sublima il detto arsenico ben pesto col doppio peso di limatura di rame, così farai tre volte, sempre rinnovando la limatura; poi impasta l'arsenico sollimato con olio di tartaro, disecca à foco lento, poi ritorna ad impastare, e così farai tante volte finche habbi bevuto de l'olio al suo peso; poi ponete in un marmore in loco humido, che si risolva in acqua, la quale disecca à fuoco lento, e poi torna à disfare tante volte, che sia fuso, lo conoscerai ponendolo sopra una lancina di rame infocato, non facci fumo, e si disfa come cera, e lascerà bianco; di questa una parte sopra quattro di rame purificato con aceto, farà l'effetto, ma se il rame sarà calcinato, sarà assai meglio, e si riduce poi il rame calcinato in corpo con sapone liquido, salnitro, & alcali, e disfatti gli alumi si pone la medicina, accioche l'istesse calci venghino ad essere unite; le quali calci lavarai prima con acqua salata, ò con aceto quando la calcinatione fusse fatta con alume. Ma se cerchi *Ridurre il rame in argento stropicciando con le mani*, come sogliono fare i salta in banco, & i figliuoli, così i vasi di rame subito prenderanno splendore d'argento, il modo di farlo è questo. Mescolinosi insieme sale armoniaco, alume, e salnitro di egual peso, e poni un poco di limatura d'argento, poni al foco, che si riscaldino, e come non fumarà più, stropicciando con questa polvere, ò bagnata con saliva, ò solo con li diti il rame prenderà color di argento. E se vorrai farlo più chiaro, questo è il modo. Solverai in acqua forte un poco di argento, & altro tanto di tartaro, di sale ammoniaco, mentre si faccino spesso à modo di unguento, poi ne farai ballottine, e poni à seccare, si sfregnerà con li diti il rame, ò altro consimile, e ponendovi saliva, subito vederete il rame, che torrà color d'argento. Et il medemo verrà con l'argento vivo, & imbianchisce mirabilmente, conservarete queste cose così inargentate, che non tocchino cose agre, come aceto, urina, succo di limoni, e cose simili, che così agevolmente prenderanno il colore, e si conoscono che son falsi.

Del ferro. Cap. IV.

GI A' Pordine vi ammonisce, che si tratti del ferro, di questo ne fero gran cōto i savi Indiani, perche dicono che ritiene in sè molte cose di buono, e che agevolmente passa in un metallo più nobile, ma da alcuni è ributtato, che per il molto solfore fuso che ritiene sia di difficile fusione, per le molte parti terrestri, come inutile è rifiutato, laonde se vogliamo

Mutare il ferro in rame

Tanto, che non ritenga niuna cosa di ferro, questo si farà agevolmente con vitriolo.

10. Nel móte Carpato de' Svizzeri nel Castello Smolinitio dicono, che vi è un pozzo, nel quale l'acqua in tre canali tirata si diffonde, ne' quali ponendovi il ferro, converte in rame, e se i pozzetti fossero picciolini, diventa luto, il quale cotto al fuoco, divien rame. Ma così agevolmente si trasmuterà. Poni il ferro in un cruciuolo, finche se infochi di violentissimo foco, e comincerà à liquefarsi poi v'è spargendo solfaro sopra à poco, à poco, togliilo, e buttalo in verghe, e pistalo perche si pisterà con poca fatica, poi poni à solverlo nell'acqua forte, fatta di vitriolo, e di alume, e scaldisi à cenere calde, finche risolta in vapori voli via, la polvere che rimane, si riduca in corpo, e l'havrai. Se vuoi

Imbianchire il ferro.

Lo potrai fare con varij artificij, ma di questo ti potrai contentare. Prima lo purgaremo dalle feccie, e del veleno della rubigine, perche è il metallo più terrestre de' restanti metalli, e però quante volte si cuoce, tante volte butta via feccie, e bruttezze. Spesse volte in lissivio forte, & aceto estinguerai le sottilissime lamine, dove habbia bollito sal comune, & alume, finche divenghi bianco, e le sue limature pisterai in un mortajo col sale, mutando spesso il sale, finche non porgerà niun segno di nerezza, e si lavi quella feccia di ferro, le cui lamine così imbiancherai. Fa una malagma di argento vivo, e di piombo, pista, e'l suo polvere poni in cruciuolo strato sopra strato con le lamine, poi chiudi, e luta, che non vi resti spiraglio alenno, fa star così al fuoco per un giorno, e poi con violento fuoco fa liquefare, perche la malagma riceverà subito bianchezza, e facilissima liquefattione, di nuovo ridurrai in lamine, e di nuovo farai l'incominciato, mentre vedrai, che harà ricevuto assai bianchezza. Così ancora se descenderà per il fondo del cruciuolo liquefatto col piombo, marchesita arsenico, e di tutti quelli, che dicemmo del rame. S'aggiungerai una parte di argento, più se gli allomiglierà, perche agevolmente si congiunge con l'oro, e con l'argento, ne basta à separarsi poi con legiero artificio, ò con poca fatica per l'esame della separatione.

Dell'argento vivo, e sue operationi. Cap. V.

GIA' mi par tempo venir à trattar l'operationi dell'argento vivo, cioè alcune congelationi volgari, le quali da alcuni pur sogliono desiderarsi, all'ultimo come si possa risolvere in acqua in gratia di coloro, che così lo desiderano. E primo

La congelatione dell'argento vivo con la celata di ferro

Buttalo nell'acqua, nella quale i ferrari vi estinguono i ferri infocati, e lo doppio di sale ammoniaco, vitriolo, e verderame, e con violento fuoco fa bugliare nella celata, rivolgendo sempre con una cucchiara di ferro, e se l'acqua mancasse per il bugliare, aggiogase dell'altra pur calda, accioche non intermetta il bugliare, e così l'havrai congelato in sei hore, e poi spremilo con una borsa di tela di lino, ò di cuojo con le mani, e che se ce ne fusse rimasto alquanto, esca fuori,

ri, e quello spremuto di nuovo si congeli, finche farà finito, poi lo ponete in un piatto di creta netto con acqua di fongi, buttando via le sporchezze, che rimarranno, mescola nello medesimo piatto, & impalta, mentre l'havrai lavato, e chiaro, lascialo allo scoperto per tre giorni, e diverrà duro come un mattone. Ci è un'altra

Congelatione dell'argento vivo con le balle di rame.

In questo modo. Faccionsi due mezze sfere di rame, che si serrano bene insieme, che non respirino, e ponivi dentro argento vivo con equal peso di arsenico cristallino, e tartaro ben mescolati insieme, e crivellati, e di fuori si lutino le commisure, che non respirino, poi fa seccare, e la coprirai di carboni per sei hore, all'ultimo diventi tutta di fuoco, poi leva, & apri, e troverai che tutto è congelato nello concavo del vaso: battendo da fuori le balle con un martello, caderà giù, liquefatto, e buttalo in canale, esì darà un bellissimo color d'argento, anzi si conoscerà con difficoltà dal buono, se ti piacerà mescolarlo col rame, mescola con tre parti di rame, e senza argento havrai un bellissimo bianco dolce, e che stà à martello. Fassi

d'altro modo

Di argento, di arsenico rosso, e di ottone, si facci un vaso in forma di beccchiero, che col coverchio possa ben coprirsi, che non respiri, riempilo di argento vivo, e le giunture si lutino con un luto fermo, come bianco di ovo, resina di pino, come si suole, poi si appenda in mezzo una pignata piena di olio di lino, e lascia così buglire per mezzo giorno, levalo, e levato ponilo in un cuojo, e spremilo poi con un panno, e se vi resterà qualche parte, che non sia congelato, fa di nuovo, e ponilo di nuovo à congelare. Se il vase congelasse tardamente quando vedrai, che mancherà di forza, riponcelo di ottone, di arsenico, e di argento, perche dal peso non si può conoscere, servitene. Ma certo è cosa bella, che l'argento vivo tira à se l'argento dalla balla, & egli va in suo luogo. Hor insegnaremo cosa, che forse potrà alcuna volta servire,

Come si caval'acqua dall'argento vivo

Faccisi un vase di creta duro al fuoco, di quella creta che si fanno i crucioli, ma sia lungo sei piedi, di un piede di diametro, da dentro vitriato tutto, lasciando solo sotto un piede vacuo di sodezza un dito, nella sommità stretto, giù più largo, vicino al collo habbi un buso della capacità di un dito, che habbi di fuori un canaletto, per lo quale attamente possa dentro porvisti l'argento vivo. Nella sommità di sopra vi si accomodi un cappello di vetro col suo canale, e si luti con luto sapientie, e poi vi si attacchi sopra una pezza di lino, che non respiri. Appresso bisogna far un fornello à posta, al sommo sia di tanta capacità, che capisca il fondo del vase, largo, e profondo un piede. La craticola che sostiene il fuoco sia fatta con questo artificio, che bisognando da un lato si possa tirare, che il fuoco cada da basso. Hor accomodisi sopra il fuoco il vase vacuo, & accendasi il fuoco à poco à poco, poi all'ultimo il fondo si facci di fuoco, e come lo vedrai tutto bene infocato; il che lo potremo conoscere di sopra mirando per il cappello di vetro, e veggendolo tutto rovente per quel buso cò quella orecchiet-

ta buttavi dentro dieci, ò quindici libre di argento vivo, e subito ottura con creta, e levifi appresso la graticola, che tutto il fuoco cadi nella parte di sotto del fornello, e con l'acqua l'estingua; all' hora si udia per il canale del cappello stillare l'acqua dell'argento vivo nel recipiente, della quantità di una oncia leva il vase dal fuoco, leva l'argento vivo dal vase, e fa di nuovo come hai fatto, che sempre ne uscirà una oncia di acqua, te ne potrai servire per l'opre di alchimia. Io ne hò fatto esperienza alli belletti delle donne, & è la miglior cosa che habbi vista. Questo artificio è stato trovato per annettar, e purgar l'argento vivo. Hor non lasceremo di dire un'altro artificio non men maraviglioso, che giocanda à vedere

Che l'argento vivo cresca in arbore

Solvafi l'argento in acqua forte, e soluto si ponghi al fuoco per solversi in aria, e sotto resti come una falsa, all'hor destillerai l'acqua di fonte tre, ò quattro volte, e ponilo dentro quella falsa, sbattendola fortemente, poi lascia riposare un poco, & in un'altro vase riponi quell'acqua chiarissima, nella quale farà l'argento, in questa acqua potrai una libra di argento vivo, che stieno in una carrafa di vetro chiaro, così l'argento vivo tirerà à se quello argento, & in spatio di un giorno pullulerà un'arbore bellissima, in forma di capelli, e come fusse composta di sottilissime areste, e riempirà tutto il vase, che non potrà occhio veder cosa più bella. Il medemo avvien con l'oro, e l'acqua regia.

Dell' argento. Cap. VI.

PArleremo dell'argento, come possiamo tinger quello, che con un chiaro splendore possa imitar l'oro, e poi come si possa convertir in oro vero. E primo

Tinger l'argento in oro

Bruscia il ramo, bruscato con l'antimonio, eliquefatto con lametà dell'argento, e darà un perfettissimo color d'oro, e se lo mescolerai con l'oro, diverrà assai migliore. Il rame così lo brusciamo, da niuno ch'io sappia fin qui scritto, e lo farai in questo modo. Fondi l'oro in un cruciuolo con parti eguali di antimonio, e così insieme liquefatti aggiogevi altrettanto di antimonio, e buttalo sopra una pietra marmorea, e lascialo raffreddare nella sua superficie, accioche si riduca in laminette più acconciatamente. Poi caverai due mattoni, che dentro vi stiano commodamente quelle lamine, & havendole poste, chiudi con l'altro, e lega con ferri, e lura bene, e come saranno ben secchi, ponilo nella fornace de' vetrari, e lascialo per una settimana, che si bruggino ben bene, togliete poi, e te ne servirai.

Tinger l'argento in oro

Così può farsi. Primo apparecchiarai un ranno forte. Poni la calce in una pignata, il cui fondo sia busato spessamente, sopra vi porrai, ò lino, over una tegola, poi poni la polvere, & infondi acqua calda, e che scorra per quei stretti busi in quel piatto di sotto netto, e così farai alcune volte, accioche diventi assai gagliardo.

In

In questa porrai antimonio pisto così sottilmente, che voli per aria, poi fa bellir lungamente à foco lento, che come comincerà à riscaldarsi, l'acqua comincerà à parer sanguigna, all' hora la stillerai per feltro, e nella polvere, che resta ponivi ranno di nuovo, e fa riscaldare al fuoco tante volte, finche l'acqua non uscirà più rossa, questo ranno così colorito poni à sfumare al fuoco, finche tutta l'acqua si risolva in vapore, e la polvere che rimane imbevi con olio di tartaro, e dissecca poi; e dissoluto con egual parte di oro, e di argento fa laminette, le quali in un crucciolo farai strato sopra strato, e cuopri di carboni, facendo tanto questa operatione, mentre vedrai l'argento con grandissima prerogativa essersi all'oro assomigliato. Potremo

Far il medesimo in altro modo.

Se quella congelation di argento vivo, la quale havemo insegnata con la celata, la mescolerai con la terza parte d'argento, ritroverai l'argento colorito di color d'oro, lo mescolerai con egual parte di oro, e lo porrai in una pignata, ponendovi aceto fortissimo, e fa buglir per sei hore, e così farà più colorita; questo lo porrai nell'estremo effame dell'oro, cioè di sal commune, e polvere di mattoni, aggiungendovi vitriolo, e così havrai l'oro purgato. Potremo

Cavar l'oro dall'argento.

Nè tanto poco, che rifacendo la spesa, non avanzi qualche cosa. Questo è il modo di farlo, la limatura di ferro sottile tanto tempo stia infocata in un crucciolo, finche si scioglia, dopo vi porrai borace, della quale si servono gli orefici, & arsenico rosso, buttandolo à poco à poco, e dopo sparso, buttandovi egual parte di argento si affini esquisitamente in copella, così ripurgato del tutto, ponilo nell'acqua forte da partir oro, e vedrai l'oro cader nella parte di sotto, ricoglilo, nè di molti hò trovato cosa più vera lucrosa, e fastidiosa, non risparmiar fatica, & opra bene, che non perderai l'olio, e'l tempo; ovvero farai così. La sottile limatura di ferro stia un giorno à molle in acqua di mare, poi dissecca, & in un crucciolo tanto tempo stia infocata, finche si liquefaccia, e poi buttandovi egual parte di argento fino, e la metà di rame butta in canale, poi copellate benissimo, che cacciate il ferro, e le sue bruttezze, ponilo nell'acqua forte da partire, & aduna quello, che cade nel fondo, e sarà eccellentissimo oro. Sarà forse cosa di guadagno

Fisfare il cinabrio

A chi piacerà. Così deve farsi. Rotto il cinabrio in pezzetti della grandezza di dadi, poni in vase di vetro della capacità delle polveri, con tre volte tanto di argento, o più, limato facendone strato sopra strato, poi luta, e lascia seccare, ovvero poni al Sole, che secchi più tosto, poi cuopri di cenere, e etroci al fuoco tanto lentamente, finche rompendone un pezzetto divenghi livido come piombo, e non ritrovandolo così, fa la medesima operatione, mentre così lo vedrai, poi copellato col doppio di piombo, e così copellato posto à tutti gli effami, resterà ostinatamente di maggior peso, e virtù, e di quanto più legghier fuoco ti servirai, tanto ti riuscirà l'opera più felice. Così poi tentaremo di animar l'argento, che resta disanimato, bulliremo il solimato in aceto distillato, e poi vi mescolerai argento vi-

vo, e posto in una storta, e riscaldato bene fa che passi l'argento vivo nel recipiente, e serba. Et oprando bene vedrai che poco ne perderai del peso. Altri lo fanno col regolo dell'antimonio. Altrimente tu lo farai con maggior prestezza, e guadagno. Romperai il cinabrio à pezzi quanto un dado, e le porrai in un sacchetto lungo, e ponilo in una pignata egualmente distante da' suoi lati, poi vi porrai dentro ranno fortissimo di alume, del doppio di tartaro, con quattro volte più di calce viva, e con egual parte di cenere di quercia, fatto al modo solito, ovvero di altra sorte, fa bollir per un giorno, levalo, e poi fallo bollir con olio, con la medesima operatione, e lascialo così per un giorno, & una notte, e tolto dall'olio quei pezzetti di cinabrio, bagnale nel chiaro d'ovo sbattuto, e rivolgeli poi in tre volte tanto di limatura di argento, poi accomodali in un fondo di vaso acconcio circondato intorno di creta, come habbiamo detto, e dagli fuoco per tre giorni, e nell'ultimo cresci tanto, che si liquefacci quasi, levalo, e purgalo dalle feccie con la copella, e riducilo in puro argento. Sarà anchora bellissimo à vedere

Dal cinabrio siffo cavar fuori una barba di argento.

L'accomoderai nel medesimo vase, dandoli solo fuoco da sotto lentamente, e l'argento ancor spiritoso, e che non habbi ancora sperimentato il piombo; così lo vedrai cresciuto come una selva di capelli dritti, che farà più bella à vedere.

Dell' operationi necessarie all' arte .

Cap. VII.

MI par convenevole di porre alcune operationi, che sono assai necessarie alle nostre operationi, le quali non sapute, non facilmente ti riusciràno questi secreti, noi acciocche non s'habbino à cercar altrove, l'havemo poste qui. E primo

Cavar lo spirito allo stagno.

Si pone in una pignata la limatura dello stagno cō egual peso di sal nitro, à cui di sopra vi accomoderai sette, ovvero molte pignate busate di sotto, poi chiudi i spiragli con luto, che siano ben fortificati, sopra si accomoderà un vase rivolto col canale aperto, e'l recipiente, poi dà fuoco, e come sarà infuocato quello di sotto udirai il rumore, lo spirito volerà in fumo, e nelle volte delle pignate, e nel fondo del vase di vetro si troverà intonicato. Se le pignate saranno di terra farai un buso da un lato, perche così vi butterai più commodamente le polveri, e potrai otturare. Così ancora

Dall'antimonio

Lo potremo estrarere. Torrai l'antimonio, e lo pesterai sottilmente, poi porremo una pignata nuova al fuoco, che tutta si facci rovente, & in essa vi butterai l'antimonio, il doppio di tartaro, e quattro volte di salnitro, ogni cosa trito sottilmente, e ve lo butterete à poco à poco, e quando alza il fumo per volar fuori chiudi col coperchio, che non scappi via, alza poi il coperchio, e butta l'altro fin tanto, che tutto lo antimonio sarà finito, poi fa stare al fuoco per qualche tempo, e tol-

toltolo lascia raffreddare, e leva le fecci, che vanno di sopra, e nel fondo ritroverai quello, che gli alchimisti chiamano regolo, che hà sembianza di piombo, e facilmente si trasfinita in piombo. Hor insegnaremo come possiamo la più nobil parte del metallo

Tirar in pelle.

Come dicono gl'idioti Alchimisti, perche si stimano che le parti del metallo, che stanno disperse per tutta la massa, con alcune polveri poterle tirare alla faccia, e che dentro nel centro si ritirino le parti più vili, ma son molto lontani dalla verità, perche le polveri, che rodono sopra la superficie della massa il metallo più debole, lascia nella superficie le parti più dense à lasciarsi rodere, e se pur tirasse alla superficie qualche cosa, tira l'argento vivo, ma questo à me non piace, perche le cose ch'entrano à far l'effetto son tutte corrosive, e se stano le più dure, le quali poliscono, & imbianchiscono, e sono stati ingannati, dalle medaglie antiche, che da dentro sono falsificate col rame, e di fuori sono di perfetto argento, e sono dal principio prima, che si conia ssero saldate, poi martellate, e poi coniate, ma far quello con artificio di polvere è cosa totalmente impossibile. Quelle cose, che espoliscono sono queste, sal commune, alume, vitriolo, solfo vivo, tartaro, e per l'oro solo se ci pone veridame, e sale ammoniaco. Quando si vuol far l'operatione, parte di questi si riducono in polvere, e le pongono col metallo in alcun vase, lutato intorno di luto sapientia, e poi ben coperto, con un solo picciolo spiraglio, lo accomodano à fuoco lento, e lasciano abbruscicare, & accioche il metallo non venghi à fonderi, non far vento col mantice, quando le polveri sono brusciate, il che si conosce dal fumo, aprono il coperchio, e mirano. Poi s'infoca il metallo, & infocato s'immerge in queste polveri, over l'accomodano con l'aceto, sinche divenghi come salsa, e poi intonicato fuori il metallo lo circondano con fascie di tela, lo pongono in un pignatino à buglir nell'aceto, e tolto lo butano nell'urina, e pur hanno buglire nel sale, & aceto, sinche veramente non vi si veggono più macchie, e se ne portino via tutte le sporchezze, e se l'opra non verrà bianchissima, non ti rincresca oprar di nuovo la medesima operatione, sinche verrà perfetta, overo procederai così ordinatamente. Lascia buglire in una pignatina con sale, alume, e tartaro con acqua, e come tutta la superficie è divenuta bianchissima, lascia star così un poco, poi farai buglire per tre hore con solfo, sal nitro, e sale eguali parti, che stia attaccato nel mezzo, ne tocchi i lati del vase, levalo via, e fregherai con l'arena, sinche il veleno del solfore sia sparito, poi bogli di nuovo come pria, e così diverrà bianco, che si difenderà dal fuoco, e farà bianco di fuoco, nè farà conosciuto per falso, se oprarai bene, ci troverai utilità, e te ne rallegrarai; se non, ti servirà per tua rovina.

In che modo un metallo si possa far più grave.

Cap. VIII.

Speffo appreffo gli Alchimifti, e quelli, che fi diletmano di quefte sottigliezze, fe v'è inueftigando come fi polla fare, che l'argento crefca à peso dell'oro, & ogni metallo avanzi il fuo debito peso, e quefto fi può far fenza offefa della fcultura, & ornamento di vafi che crefca l'oro, e l'argento, e che marchi ancora fenza fondere i vafi, ò fconciargli. Hor che habbiamo tolto imprefa far con agevolezza, quì quello, che gli altri fanno con fatiche, e con fpefe, eccovi quì il modo di farlo,

Che il peso d'un vafe d'oro crefca

Senza impedimento della fua manifattura, fe forse il peso non par che corriponda alla grandezza. Stropicciarai l'argento vivo fopra l'oro con le dita, e con le mani, fin tanto che fe imbeva, e riftora il peso ricercato, attaccandofi alla superficie, dopo apparecchiarai un ranno affai gagliardo di folfo, e di calce viva, e ponilo in vafe di larga bocca col vafe d'oro, e rifealdando di fotto con leggier fuoco, fa bullir tanto fenza mancar mai, mentre ti accorgerai, che haverà ricevuto il vero colore, togliilo dal fuoco, e l'havrai, ovvero cava l'olio da roffi d'ovo, e dal litar-girio d'oro con gran fuoco, & in quello ctingui il tuo oro. Così ne havrai

Un'altro eccellente.

Farai l'argento in polvere, ò con acqua forte, ò dalla calce, fi lava poi la calce con l'acqua, per torne il fale, & il vafe d'oro, ò la lamina bagnalo con acqua, ò con fputo, che nella superficie di fuori s'attacchi la ricercata quantità, ma non ne potrai nelle eftremità, perche facilmente fregandolo alla pietra del paragone, fi scuopre la falfità. Dopo tritifi la terza parte del fale in polvere sottiliffimo, & altrettanto di matrone, di vitriolo rubificato due parti; poi togli un matrone, & in quello cava un luogo quanto farà il vafe, e nel fondo appiana alume di piuma, e poi fa strato fopra strato con la tua opera, finche havrai ripieno quel vacuo, poi copri con un'altro matrone, e lega con fil di ferro, & increta bene intorno le commiffure, lascia feccare, e lascialo per fei hore in forno di riverbero, e come farà raffreddato, apri, e vedrai l'oro fatto di color di argento, e di maggior peso, fenza danno della fcultura. Per far che ricuperi il color di prima, fa così. Togli quattro parti di verderame, tre di fal ammoniaco, meza di falnitro, altrettanto di matrone, la quarta parte di alume, quefte mescola con l'acqua, e bagna il vafe, e poni fopra con le forbici di ferro i carboni, che s'infochi, e tollolo fommergilo nell'urina, e così ricuperarà il colore. Se rifplenderà troppo, e vuoi che splenda più debolmente, ci è quefto rimedio, che bagnato nell'urina lo lasciarai raffreddare in una lamina infuocata; ma il vitriolo così lo rubificherai. Cuocafi in un vafe coperto di carboni, finche fi muti in un color affai rubicondo, togliilo, e scrbalo, nè fervirtene in ufo cattivo. Potremo ancora con limatura di rame

Far l'effetto in altro modo.

E fervirà in vece di argento, e riceverà molto peso; ovvero altrimenti liquefacifi il doppio

doppio di rame con l'argento, dopo si riduca in lamine sottili, e picciole, poi apparecchi polvere di fecchie di acqua forte, cioè di quella fatta di salnitro, e di vitriolo, e dopo strato sopra strato in un crucciuolo una lamina, polvere, e poi vi si accomodi l'oro da accrescersi, e riempirai poi il vase al contrario ordine, all'ultimo luta bene la bocca, e ponilo al fuoco lento per mezzo giorno, leva, e fa sempre il medesimo, finche giungerà al peso desiderato. Già habbiamo parlato dell'accreocere del peso che non riceva offesa la forma, o la scoltura del vase; hor avanza come possiamo, e senza offesa della scoltura, e forma del vase

Mancar l'argento, e l'oro.

Alcuni lo fanno con acqua forte, ma si conosce, che l'oro resta scabra, e ruvida, con alcuni sochetti, e monticelli; ma così farai, spargi l'oro di polvere di solfo, e poi dà fuoco con una candela intorno intorno, all'ultimo poni sotto la candela, che a poco a poco si consumerà, poi dà col martello dalla parte contraria, e caderà la superficie di quella quantità, che ti piacerà, secondo usurai il solfo. Faremo ancora di un'altro modo, poni pezzi di cinabrio fra gli vasi di oro, poi dà fuoco, che dopo il tempo resterà l'oro senza peso, e l'oro sarà nel cenabrio, cupella, & havrai il tuo oro. Hor insegneremo

Da vasi d'argento come si separi l'oro.

Spesso accade, che gli orefici dissolvano i vasi già fatti, e li guastano, e di quelli per farne gli altri di nuovo, e non sapendo come possan torre quell'oro da quel vase con poca fatica lo liquefanno, facendo poco conto di quello. Per separar quello usaremo questo artificio. Togliasi sale ammoniaco, la metà di solfo, si pistino sottilmente, e quella parte indorata del vase si unga di olio, poi spargi polvere di solfo sopra quello, e togliendo quel vase con una forbice di ferro, pongasi sopra al fuoco, e come sarà ben riscaldato si batte con un ferro, e caderà la polvere dell'oro nel vase di sotto, e resterà il vase senza offesa. Fatti e d'

Altro modo

Con l'argento vivo. Infondasi l'argento vivo in un vase di creta di larga bocca, e si riscaldi al fuoco tanto, che il dito ponendolo basti a soffrir quel caldo, potrai in quello il vase di argento indorato, e quando l'argento vivo sarà accostato all'oro, toltolo pongasi nel piatto, nel quale sia l'oro freddo con l'argento vivo, che cadde, così facendo il medesimo, mentre non apparirà più oro nel vase. Poi pongasi quell'oro caduto nel piatto in una tela di lino, e spremasi benissimo con le mani, e ricevasi l'argento vivo, che cadde in un'altro vase, e l'oro rimarrà nella tela, ricogliuto, e ponilo in un carbone cavo, finche si liquefacci, e se ne facci una massa, e lo cuocerai in un vase di creta con un poco di antimonio, e quello poi poni in un'altro vase, che l'oro rimanga nel fondo, e l'antimonio resti nel luogo di sopra. Ma se vuoi

Separar l'oro da un vase di rame indorato.

Bagna quel vase di acqua fredda, si pone al fuoco, & infuocato si smorza nell'acqua fredda, e poi l'oro se ne scava con una scoppertina fatta de' fili di ferro.

Per

*Per spartir i metalli senz' acqua forte.**Cap. IX.*

PARE, che separar l'argento, e l'oro dall'acque forti per il sale non si fa senza fatica, tempo, e spesa, mi pare dimostrar un modo come si possa separar dall'argento l'oro, e rame, e separar l'argento dal rame, ma con alcune facilissime separationi con poco tempo, con salvar il rame; e primo dimostreremo

Separar l'oro dall'argento

Pongasi in vase di creta forte al fuoco la massa dell'oro mescolato con l'argento, e con altrettanto peso di antimonio in questo modo come la predetta massa posta in vase al fuoco sarà liquefatta, e per la violèza del fuoco girerà intorno, aggiogavisi alquanto di antimonio, e fra poco si volgerà subito intorno, che come l'havrai visto, buttavi il restante antimonio, e cuopri il vase col coperchio, lascia cuocer la mistura in tanto tempo, quanto alcun dicesse un Pater noster, poi toglì il vase con le forbici, e buttalo in un'altro vase di ferro fatto à guisa di piramide caldo, il volgo lo chiama cruciuolo, e che nel fondo vi sia sevo di castrato, sbattendolo leggermente, che la parte più grave dell'oro separata vada verso il fondo; raffreddato che sarà il vase, si batte, e resterà nel fondo la parte dell'oro, e di sopra quella dell'argento, e se non sarà ben partita, non ti rincresca cominciar di nuovo, ma con minor parte dell'antimonio. Purghisi l'oro, e cuocasi l'antimonio, e sempre resterà nel fondo un pezzetto d'oro, e le feccie che restano, coppella nel medesimo modo, e così havrai l'argento, e vedrai, che non haurai nulla perduto di peso, perche l'uno, e l'altro sono corpi perfetti, ma se ne perde alquanto di quello argento. Se tu vuoi perder meno di argento, farai in questo modo. A due libre di antimonio, e mezza, ci si aggiungono due libre di feccie di vino, e cuocasi insieme in un vase di creta, e la massa resterà nel fondo, la quale cuocasi in vase di cenere, all'ultimo pezzetti di piombo, si aggiungano, e si coppella, nella quale consumati dalla violenza del fuoco le cose restanti, solo l'argento sopravanzerà, ma se non cuocerai l'antimonio con le feccie del vino, come habbiamo detto, quella parte di argento andrà via, e la coppella tirerà à se l'argento. Fassi il medesimo

d'altro modo

Piglia tre oncie di solfo, pista, e mescola con una di olio commune, e ponilo in tegame di creta vitriata sopra al fuoco, primo lento, poi vâ crescendo, finche si fonde, e parrà che avanzi sopra il vase, leva dal fuoco, e lascia raffreddare, poi buttalo in aceto forte, così l'olio verrà sopra la superficie, & il solfore andrà sottò, butta l'aceto, e poni à buglir il solfo in aceto forte, e così vedrai l'aceto colorirsi, per feltro lo colerai in un vetro, ovvero in vase vitreato, al quale di nuovo aggiungi solfo, e di nuovo bugli, e di nuovo colerai il ranno nel vase, facendo sempre il medesimo, finche il ranno uscirà torbido, ovvero di color nero: fa che il

ranno

ranno per una notte fatti posa, e di nuovo lo colerai, e nel fondo del vase ritroverai il solfo quasi bianco, aggiungi questo à quel, che hai serbato, e ponilo à bugliar di nuovo con tre volte del suo aceto distillato, finche l'aceto si dissolva in aria, disecca il solfore, guardandoti che non s'abbrusci, e diseccato che sarà, di nuovo si ponga in aceto distillato, facendo la medesima operatione, fin tanto che ponendone un poco di quello sopra una lamina di ferro infocata, si liquefacci senza fiamma, e senza fumo. All'hor lo butta sopra la massa dell'oro, e dell'argento, così all'hor l'oro andrà nel fondo, e l'argento andrà purissimo alla parte di sopra. Il ranno per il solfore sia così gagliardo, che sostenga un ovo di sopra, e nati, e sia cotto, finche più non fumi, e posto sopra gli carboni ardenti non si liquefacci, se sarà buttato sopra l'argento mescolato con l'oro, sparte l'oro dall'argento. Ci è una ingegnosa, e mirabile

Separatione dell'argento dal rame

Con certe polveri. Li migliori son quei, che si fanno di piombo polverizzato, con la metà di solfo vivo, col doppio di arsenico crudo, e di sal comune, e mezzo di sal nitro, tutte le cose siano peste separatamente, poi mescola insieme. Piglia la mistura di metalli con una parte, e mezza di polvere, e fa strato sopra strato in un cruciuolo, e ripieno il vase, ponilo à fuoco gagliardo, finche si fonda, togliilo, e buttalo dentro un'altro vase largo di sopra, di sotto stretto, e caldo come habbiamo detto, e tutto imbrattato, di sevo di castrato, ò di porco, e lascia raffreddare, perche nel fondo ritroverai l'argento, e nella superficie avanzerà il rame, sparti l'un dall'altro con scalpello di ferro, ò lima, ò se ti piace potrai coppellar l'argento; ma bisogna che l'argento sia diviso in sottili laminette, che facendosi strato sopra strato con le polveri, lo possa toccar quello da tutte le parti, poi cuopri il vase, e luta bene. Il sal sia ancora decrepitato, che non salti, e'l solfore s'isso preparato. Ma con tal modo potremo

Separar l'oro dal rame

Facci il sale delle cose seguenti, cioè di vitriolo, alume, salnitro, solfo vivo, di ciascuno di questi una libra, mezza libra di sale ammoniaco, tutte le cose peste si cuocano in ranno fatto di una parte di cenere, altrettanto di calce viva, quattro volte tanto di cenere di faggio, liquefaccisi al fuoco, colisi, e si cuoca, finche il ranno sfumi, poi si diseccchi, e questo non si servi in luogo humido, che non si solva, al quale mescolarete una libra di piombo limato, e di questa polvere di una mezza oncia, e si spargano sopra una libra di rame scalfata dentro il cruciuolo à poco à poco, e con una cucchiara di ferro siano maneggiate con vehemenza: raffreddato il vase, e rotto, si ritroverà la parte dell'oro nel fondo. Il restante farai come hai inteso.

Separar l'oro, e l'argento da gli altri metalli con l'acqua forte, ma brevemente. Cap. X.

NOr insegnaremo in un subito separar l'oro dall'argento, e l'argento da gli altri metalli, ne di questo si guadagnerà poco, se colui, che vuol operarlo

Dd

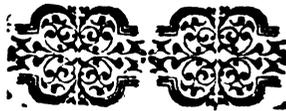
m'in-

m'intenderà bene, per haver visto i altri, che con questo artificio s'hanno acquistato non poche ricchezze. Per esempio sia la mistura di rame, & argento, e questa la porremo à dissolvere nell'acqua forte, come sarà già dissoluta, buttavi dentro acqua di fonte, acciò la gagliardezza dell'acqua forte s'indebolisca, ne sia più buona à roder metalli, quest'acqua ponila in un vasc grande di bocca aperta, e ponivi sotto lamine di rame, perche ritireranno à se l'argento in forma d'una nubbe, il rame rimarrà nell'acqua, l'acqua la porrai in una storta, e dalli da sotto fuoco assai leggiero, e così verrà fuori l'acqua di fonte, che vi ponesti, quando vedrai che già sia uscita la misura dell'acqua di fontana, che vi ponesti, ò vedrai un color gialliccio, che tingerà la boccia, e'l cappello, e l'odor di sale ti ferirà il naso, leva il recipiente, e ponivi un'altro vacuo, e ferra lo spiraglio, & aumentando il fuoco, riceverai l'acqua forte come era prima, e resterà nel fondo il suo rame. De l'acqua ti potrai servir più volte, che farà forte come la prima volta.

Per buttar una statua à cola sottilissima. Cap. X.

SE vogliamo far una statua di oro sottilissima, e colarla che venghi vacua dentro, che parrà un miracolo, farete in questo modo, fare una statuetta di rame della grandezza, e forma di quella, che volete far d'oro. E questa fate coprir di fogli d'oro, di dieci, ò venti coperte, poi lasciate un buso sopra la testa senza porvi dell'oro, e questa statua così fatta la ponete in un vaso di acqua forte di separar l'oro dall'argento, perche per quel buso mangiarà il rame, e non toccherà l'oro, così come havrà mangiato tutto il rame di sotto, resterà l'oro di sopra intatto dall'acqua, tanto sottile, ò grosso come ti piacerà, che parrà una cosa mirabile.

Il fine del Quinto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Sesto.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à far le gioje false.

P R O E M I O.



ABBIA MO trattato di falsificare i metalli, hor di far l'istesso alle gioje, che sono della medesima ragione, e l'una, e l'altra arte sono simili, & han parentela, e si serve l'una, e l'altra dell'artificio del fuoco, de'quali secreti v'è molto altiera l'età antica. Ne è fraude nella vita, dice Plinio, che facci più tosto arricchir di questa, e così il desiderio del guadagno have acceso l'ardor dell'anima, che l'hanno inventate a far di modo, che spessissime volte ingannino i maestri, & i censori di quelle. S'adulterano con molti modi, ò per doppiette, segando le gioje per mezzo, e poi coloriti, & incollati, ò tingendo il cristallo senza liquefarlo, ò fingendo la pasta del cristallo di molte cose, o veramente tentaremo torre, & aggiungere i veri colori alle pietre, con tanta grandezza di colore, che pajano vere gioje. All'ultimo tratteremo come si faccino i smalti.

Di alcuni sali, ch'entrano nelle compositioni delle gioje.

Cap. I.

Bisogna disegnar prima alcune operationi, che sono molte necessarie à far le gioje, accioche non ci bisogna di replicarle bene spesso, e primo

Come si facci il sal della soda.

L'herba Kali, fatta in cenere, il volgo la chiama soda. Pista questa soda con le molli, e poi di nuovo la pista più sottilmente, e poi setaccia col setaccio sottile, e poni questa nelle caldaje di rame, che l'acqua con questa si cuoca, e sarà la misura per

Dd 2

ogni

Ogni libra di soda vi si buttano una langena di acqua, boglia per quattro hore, e che l'acqua sia ridotta alla terza parte, poi levala dal fuoco, e falla riposare per spatio di dodici hore, che le feccie calino giù, e toltone tutto quello che cala giù, l'acqua sia pura chiarissima, e ponendo le lingue di feltro falla distillare nel vaso di sotto ampio; si pone di poi di nuovo acqua nelle caldaje, di nuovo si cuoce, e dopo raffreddata, come dicemmo, e toltone ogni sporchezza, e ritornata chiara si distilla di nuovo, e così facendo il medesimo la terza volta, havendo pensiero, che ne prendiano il saggio con la lingua se non saprà più di sale. Finalmente colata l'acqua se n'empie una pignata, e si pone al fuoco, aggiungendo legna, e movendo finche diseccatò homai l'acqua, il restante divien più spessa, e poi si densa in sale, il qual se ne cava fuori con la cucchiara di ferro, e da ogni libra di soda, se ne cava una di sale. Da questo modo s'impara ancora

Il sal di tartaro come si facci.

Bisogna eleggere la feccia del vino vecchio, e diligentemente seccarsi, chiamasi volgarmente questa feccia di vino tartaro, e questo si pone in un forno, fabricato con tale artificio, che nella volta di sopra riverberino le fiamme, che al ritornare indietro fanno un grandissimo caldo, e lascialo bruciare in quel luogo, lo vedrai biancheggiare, rivolgilo con le forbici di ferro, acciò la parte di sopra, che è stata bruciata dalla fiamma, e divenuta bianca rivoltata di sotto, porga il suo dorso alla fiamma. Come il fumo sarà cessato, pigliane un pezzo con le tenaglie di ferro, e rompile, e mira se hà questo il color bianco per tutto, perche questo è segno di esser ben calcinato, perche accade molte volte, che solo sia calcinata la superficie, e quello di dentro resta crudo, dunque subito che havrà color di calce, levifi dal fuoco, e come è raffreddata, pistala, e ponila in un vase di grã bocca per sei hore cò l'acqua, e come l'acqua sarà rischiarata, distillalo per feltro in un'altro vase, e poni di nuovo acqua sopra le feccie, e farai il restate dell'opra, del modo, che habbiamo insegnato di sopra sin tanto che l'acqua se havrà incorporato tutto il sale, il che avviene alla terza, e quarta volta. Poi tutte l'acque riserbate ponile in un vase di vetro, e ponile sotto i carboni accesi, stando sopra l'opra sin tanto, che l'acqua sia tutta sfumata dal calor del foco, e quasi al fin dell'acqua sfumata, vedrai il sale restar nel fondo, ciò fatto serbalo in luogo secco, che non si converta in olio.

Come si prepari la felice, ò il cristallo per farne i pastelli.

Cap. II.

LA materia della quale si fanno le gioje, sarà ò di cristallo, ò di felice, dalla quale si cava il fuoco, detta pietra focaja, ò le pietre rotonde de' fiumi dette gieronì, le migliori sono quelle, che sono al fiume Tamesi, bianchi, trasparenti della grandezza di un'ovo, e di queste si fanno le gioje, e tutte queste fanno il medesimo effetto, molti sono che dicono, che il cristallo sia miglior di tutti, ingannandosi perche si veda così splendente. Il modo di farlo è questo. Si pongono alla fornace queste pietre di fiumi in quel luogo della fornace al sòmo dove riverbera

bera la fiamma, e come le vedrai infuocate, togliete via, e buttate nell'acqua, ricogliete, e seccate, e poi le pisterai in un mortajo di bronzo, ò con le mole, fin tanto che volino in leggiera polvere, queste ponete in un vaso di larga bocca pieno di acqua, e vallo movendo di quà, e di là con le mani, che così facendo la parte sottilissima andrà di sopra, e la grossa di sotto, questa poni in un'altro vaso, e nel vaso poni acqua di nuovo, e di nuovo muovi la polvere, e farai così tanto, che la parte grossa aggravata dal peso calerà giù, all'acque che hai colate la farà far residenza, e troverai nel fondo una parte limosa, ricogli le polveri così sottili, che quasi non han tatto, e serbale. Ma mentre si macinano le pietre, ò nel mortajo, ò nelle ruote, l'uno, e l'altro si macinano, e la polvere del mortajo, e delle ruote va con quello della pietra focaja, e però oscura lo splendor delle pietre, sarà bene torle via, si butta dunque in un vase aperto, e poi buttatovi acqua sopra, e commossa con le mani, la polvere del mortajo, ò della mola per esser più leggiera vien sopra, e la polvere della pietra focaja per esser più ponderosa giù cade, subito che si vede salir su, sarà bene cavar l'acqua di sopra in un'altra conca, e spartirsi, e questa operatione tante volte colui, che sparte l'hà da fare: mentre non vedrà più venir' à galla quella polvere nera, all'ultimo cola l'acqua, secca la polvere, e riponila nel bisogno. Finito questo è convenevole insegnare

Come si cuocano i pastelli,

Perche quelle masse mescolate del sale, e della polvere, e delle pietre focaje, e di acqua, gli gioiellieri le chiamano pastelli. Togli cinque parti di sal di tartaro, altrettanto di sal di soda, e'l doppio di questa polvere delle dette pietre, e si mescolino in un vase spargendovi sempre per inhumidirlo acqua di fonte, e poi stretto con le mani piglino sodezza, e ne formerai pezzi d'un pugno, ò di due, e si dicono i pastelli, poni al Sole, che si secchino benissimo, poi si pongano nel forno di riverbero per sei hore, augmentando il foco à poco à poco, che al fin si facciano di fuoco: ma non si liquefacino, e però non vi bisogna fuoco di mantici, cotte che saranno, lasciate raffreddare, e diverranno così dure, che à pena si romperanno col martello di ferro.

*Della fornace, e de' vasi necessarii all'opra.**Cap. III.*

HOr è da fabricarsi la fornace, la quale è assai simile alla fornace de' vettrari, ma più picciola, perche non habbiamo bisogno di fare mase così grandi. Sia dunque alta otto piedi, e sia di due volte, e la volta di sotto sia grossa di un palmo, e mezzo, questa volta habbi dalla parte di sotto vicino terra una porta picciola, per la quale si possano porre le legna al fuoco, che stà nel suo suolo, nella cima della volta stà un buso di un piede di larghezza, ò di diametro, per la quale le fiamme possano penetrare nella seconda volta, e tocchino la seconda volta, laonde le fiamme riverberando dalla volta faccino un grandissimo caldo; in questa volta di sopra, ci siano molti uscuioli, e però si busino le mura di questa volta, e siano i busi

busi incavati di un mezzo piede larghi , accioche per quei busi possano entrare, & uscire i catini, e le pignatine, li quali hanno da star scoperti sovra il suolo della seconda volta, li quali si fanno di una creta, che si porta da Valentia, che dura mirabilmente al fuoco, sia la loro crassezza di un dito, l'altezza un mezzo piede; ma il suolo sia più massiccio di quella parte di sopra , accioche non si rompino per la violenza del fuoco, hor'essendo apparecchiata la fornace, s'accendono le legna di sotto, e la fornace si cominci a riscaldare a poco, a poco, sicche in sei hore sia tutta di fuoco l'operante non bisogna partirsimai, ma assiduamente attendere all'operatione, e possa fare il suo ufficio, all' hora si rompano li pastelli , e se ne facino pezzetti quanto una nocce l'uno, e per quei busi si pongono con le mollette di ferro ne' catini un pezzo per uno, le quali cominciando a liquefarsi si gonfieranno invelliche, e gonfiandosi molto, con i spiedi acuti si devono pungere, che uscendo fuori l'aria, le vessiche si sgomino, e calino giù, e non cadino fuora per li labri delli pignatini , all' hora poi si pongono degli altri pezzi , e così facendo il medesimo, finche le pignatine siano piene infino al labro di sopra, e così fa fuoco per tutto il giorno , che si cuoca ben la materia , e poi ponendo un ferro torto dentro , se ne prende un poco, e se ne vede l'esperienza, se la materia hà ricevuto già la perfetta lucidezza, e vedendo che già è trasparentissima, e pigliata materia di vetro, si leva da detti catini con ferri fatti a quest' uso, e toltala ben tutta, si buttano nell'acqua chiarissima, accioche lasci fuori alcuna sporchezza, che havevano in se, e tanto sale, perche non facendosi questa diligenza le gioje fatte di questa mistura, con l'opertina occasione sputano fuori il sale, e si vede il vetro offuscato come di picciole nubi . Ma in questo bisogna molta avvertenza quando si leva il vetro da' catini, che non tocchi le mura della fornace, perche vi si attacca il vetro come vischio, nè se ne può distaccare; senza venirne parte della creta della fornace, ò che non vada qualche pezzetto in quei catini, perche difficilméte se ne leva, e la lucidezza del vetro. Raffreddato che sarà il vetro si pone di nuovo in quei catini, che per due giorni stia liquefatto, & infuocato, finche si cuoca un perfettissimo vetro. Quando la mistura del vetro sarà stata per due giorni liquefatta, alcuni per far il vetro più chiaro, e trasparente, e non vi venghino per dentro per le gioje alcune vessichette, per essere il vetro sottoposto a questo vitio aggiungono dentro i catini altrettanto di biacca, la qual posta, subito divien rossa, poi si liquefa col vetro, e diventa trasparente . All' hora si fa l'esperienza con un ferro macinato , cavandone un poco fuori, e se il vetro non havrà alcuna vessichetta, sarà il vetro perfetto, così la massa delle gioje sarà assai perfetta. Hor passiamo ad insegnare i colori, come possiamo colorir vetro giallo, verde, & azuro.

Come si fingono i colori . Cap. IV.

Quando il cristallo si cuoce nella fornace nel medemo tempo, e fuoco si preparano i colori, e primo
Fare il cruoco del ferro.

Così

Così insegnamo. Si pigliano tre, ò quattro libre di limatura di ferro, e queste si lavano benissimo, e queste ponendole in un tegame di creta con l'acqua, si lavano benissimo, perche il ferro per il suo peso cala subito giù, e qualche legnetto, fiocchi, ovvero altra specie di bruttezza stà su à galla, così havendo la limatura benetta, e lavata, si secca bene, si pone nel medesimo vase vitreato di dentro, e vi si buttinò dentro tre, ò quattro caraffe di aceto fortissimo, lasciala così macerare per tre, ò quattro settimane, rivolgendola, e maneggiandola il giorno sette, & otto volte con un cucchiaro di ferro, poi datoli tempo che si riposi, bisogna colar quell'aceto in un'altro vase, e si pone aceto di nuovo in quella limatura, e così far il medesimo tante volte, finche l'aceto havrà mangiato tutto il ferro, tutto quell'aceto, poi si pone in una pignata, si pone al fuoco, e si fa bugliare finche l'aceto si dissolva in vapore, e che resta nel fondo una residenza limosa, così perseverando il fuoco, s'attaccarà dentro la fiamma, lascia bruggiare quella grassezza, e quella polvere, che rimane nella pignata, quello sarà il croco del ferro. Altri radono chiodi di ferro rubiginoso, e quello poi infocato, l'estinguono in aceto fortissimo, poi colato quell'aceto, e disseccata quella ruggine di nuovo la pongono al fuoco, che s'infochi, e di nuovo la spargono di aceto, e così fanno tre, e quattro volte, poi fanno espirar l'aceto in una pignata, e quel che resta sotto si ricoglie. Hor resta ad insegnare

Come si calcina la zafara

Dal lato della fornace si cava una finestrina, e sopra quella si fa una celletta, unita con quella, ovvero forno picciolo, che da quello per un buso si entra nella fornace, questa camerina habbi la sua porticella, la qual sia tanto grande quanto basti ad entrare, & uscir la mano dell'artefice, mentre bisogna apparecchiare alcune cose all'opera, sia questa celletta di un piede di lunghezza, larghezza, & altezza. Poi si pigli la zafara de'cretari, si ponga sopra un mattone, e ponga dentro la camera, poi si ferri la porta che tutta s'infuochi di fuoco, e dopo sei hore si cava furori, e si butta nell'acqua, e si romperà in pezzetti, si dissecca, e si pista, e setacciata tanto, che toccandola non par che tocchi corpo, poi si ferba, e se non basterà farla così sottile col mortajo, e'l pistone, buttando acqua nella polvere, conturba con le mani, poi lascia riposare, cola in un'altro vase l'acqua, e butta nuova acqua nella polvere, e ciò fa tante volte finche quello, che rimane sotto che si grassamente pesto, pestato di nuovo, e poi setacciato di nuovo passi per l'acqua, e poi secca la sottilissima polvere l'havrai fatta. Havrai in questo modo

Il rame come si bruggi.

Togli il rame limato con altrettanto di sale pongasi in un tegame di creta al fuoco, cioè entro il forno apparecchiato, e per tre hore, ovvero due, con un ferro uncinato lo andrai rivoltando, accioche venghi brugiato da tutte le parti dal fuoco, lascialo così tutto infocato per un giorno naturale, poi lo toglì, e partilo in due parti, una ne secca, e l'altra poni col sale, ponila di nuovo al fuoco per un giorno artificiale, e questo fa tre, ò quattro volte, accioche più perfettamente si calcini, ponendo diligenza, che s'infochi bene al fuoco, e non si liquefacci, e come sarà bruggiata si farà nera.

Come

Come si coloriscono le gioje. Cap. V.

Apparechiate che faranno tutte le cose; non rimane altro à fare, che finiamo di far le gioje, & insegnar di colorirle, e cominceremo dal

Zaffiro come si tinga,

Perche gli artefici cominciano da quello, perche subito che sarà tinto, se non sarà subito tolto dal fuoco, svapora il colore, e divien sempre più bianchiccio, e quanto più dura nel fuoco, tanto risplenderà di più risplendente colore. In un catino pien di vetro, si pone un pochissimo di zafara, cioè ad una libra di vetro, si pongono due dramme di zafara, e poi con un ferro torto bisogna rivoltar sempre senza lasciar mai dal fondo alla cima, e come sarà ottimamente mescolato, bisogna fare il saggio, pigliandone un pochetto dal catino, e se lo vetro vi parrà ben tinto, toglietelo dal fuoco, se troppo bianchiccio giungi zafara: se troppo colorito, togli un poco di vetro dall'altra pignatina, e poni in questa, e fa cuocere per sei hore. Così potrai

Far l'acqua marina

Che è pur specie di zaffiro. Si pesta in polvere sottilissima il rame brugiato, che appena si tocchi col tatto, che facendo altrimenti la gioja verrà assai rozza, poi si meschia col vetro, la quantità non si basta insegnare, perche se ne fanno e più colorite, e men colorite, cioè per ogni libra una dramma basteria. Resta ad insegnare

Come si facci l'ametisto

A ciascuna libra di vetro. Si pone una dramma di manganese, e così verrà il color di ametisto, se farà la gemma grande, dategli poco colore, se hà da esser picciola poco, perche di quella si servono per gioje di anelli, e per altri usi. Così anchora ci sforziamo

Far il color del topatio

Per ogni libra di vetro si mescola una quarta di oncia di croco di vetro, e vi si giugge un pochetto di minio, accio che porporeggi più meglio, e per ogni libra ci aggiungeremo tre oncie di minio, ma prima si pone il minio, e dopo il croco. Ma se ti piacerà

Far il color del crisolito

Come havrai fatto il Topatio, e vorrai far il Crisolito, giongivi un poco più di rame, e questo accio che verdeggi un poco, perche il crisolito non è in altro differente dal topatio, se non che risplende più chiaramente. Così solemo

Fingere lo Smeraldo

Questo sial'ultimo, perche bisogna star poco al fuoco, perche essendo la rame gravosa, quando si meschia col vetro per ogni poco di tempo dopo mescolata cala giù al fondo, e la gioja sempre biancheggerà. Così dunque farai. Quando havrai tinta l'acqua marina, facilmente la convertirai in uno Smeraldo, aggiungendovi il croco del ferro, ma il croco bisogna, che sia la metà della rame, cioè se
prima

prima noi aggiungevamo la quarta parte di rame, hor ci aggiongeremo parte del croco, & altrettanto di rame. Ricordati dopò haver buttato il colore, che si cuocano per sei hore, acciochela materia della gioja si rischiarì di quello, che per havervi buttato il colore li havea annebbiata. Il fuoco un poco dopò manchi, finche la fornace si raffreddi, all'hor si cavino i catini della fornace, e rottili, ne caverai le gioje falsificate.

Come le gioje si possano far d'altro modo. Cap. VI.

IL modo che habbiamo insegnato, e'l modo usitato, & così si sogliono usar appresso tutti, se ben da loro si tiene occulto: ma hora ne insegnaremo un'altro modo, lo quale havea deliberato appresso me tenerlo sempre secreto, perche con spela poca, è con pochissima fatica si fanno le gioje, più splendenti, colorate, & allegre, e finalmente, che in lunghissimo tempo il sal non verrà in faccia, & annubilare il color della gioja. E se quelle che si trovano à Pozzuolo tra quelle pietre dirupate de gli antichi edificij, e nell'arene del mare fatte prima da gli antichi, che anchora risplendono, e pajono vere, e perche da'nostri non bastino à poterli falsificare, noi ci sforzaremo col nostro modo non solo farle simili, ma farle assai migliori. Apri dunque l'orecchie, e nascondile con fedel petto. Piglisi del cristallo di rocca, e si ponga in cruciuolo ad infocarsi al foco, e come sarà rovente smorzalo nell'acqua fresca, che si romperà in mille parti, togli, e secca, e poni di nuovo in cruciuolo, e copri di sopra, che non vi cadino dentro carboni, ò fuligine, ò della cenere che vola, che calandone dentro il vaso contaminarebbe il candor della gioja, come sarà dissecco, poi lo renderai sottilissimo sovra un porfido, che voli in aria, poi serba, poi habbi minio, e poni la terza parte, & havrai la materia del cristallo. Hor insegnaremo i colori

Per fare il Topatio

Se porrai una parte delle polvere detta, e la terza parte di minio in un cruciuoloagliardo, poi lo coprirai sopra con un coperchio di creta cotta: ma sospeso dal cruciuolo, che possa evaporare, e non lasci cadere dentro il vaso alcuna lordura, e ponilo nella fornace de'cretari nel mezzo, à gli altri vasi, e cotta la fornace sarà fatto il colore, rompi il cruciuolo, e l'havrai nel fondo fisso.

Fingere il Chrisolito

Tre parti di minio, & una di cristallo, e due grani di verderame per oncia farà il chrisolito, che è mezzano trà il verde, & il giallo.

Haver lo smeraldo

Tre parti di minio, & una di polvere di cristallo, e per ogni oncia di questa, mistura poni quattro grani di verderame, e farà lo smeraldo, ovvero si calcina la pietra focaja nella vetriera per 24. hore, poi si polverizza sottilissimamente, e si pigliano quattr'oncie di questa pietra, & una libra di minio, & un'oncia di verderame, si torna à cuocere, e verrà bellissimo.

Fare il giacinto

Ec

Tre

Tre parti di minio, una di cristallo, e per ogni oncia di questa mistura poni sei gtani della pietra bematite.

Altro modo di tingere le pietre. Cap. VII.

MI sono però accorto esser molto faticoso il polverizzare, & il calcinar il cristallo, anchor di molta spesa, per costar il cristallo di rocca, e finalmente vengono l'itesse, e forse migliori, e prima

Di fare lo Smeraldo

Si piglia la pietra focaja, e si calcina per tre hore nella fornace de' cretari, e per ogni quattro oncie di questa pietra vi si aggiungono una libra di minio, & insieme con loro per colorirla una oncia di verderame, e verrà con un colore bellissimo, e giocondissimo à riguardare, così poi fanno

Il giacinto

Alla predetta mistura del minio, e pietra focaja calcinata, giungono una oncia di orpimento, e farà un colore assai bello. I restanti colori potrai da te comporre secondo il modo sovra narrato.

Di varie tinture di cristallo. Cap. VIII.

HAbbiamo detto delle tinture de' cristalli non triviali, e comuni, ma sapute da pochi, e sapute con gran fatica, & esperimentate da me, hor tratteremo de' gli altri modi di tingere il cristallo, e molto nobili, & anchoa conosciute da pochi, non dico da soli; cioè

tingere il cristallo di rocca, di color rubino, ò di giacinto

senza rompere, ò calcinare il detto cristallo di rocca. Piglia sei parti di antimonio, quattro di orpimento, tre di arsenico cristallino, altrettanto di solfore, due di tutia, pista ogni cosa separatamente, e setaccia bene, si pongano dentro una pignatina, e si pongano i pezzetti di cristallo grandi, ovvero coperti fra le polveri, ovvero attaccati al coperchio pendenti, con fil di ferro, così si pone al fuoco, che si scaldi à poco à poco, all'ultimo s'infochi per due hore: ma senza fiato di mantici, che non vada in pezzi, ovvero si liquefaci. Il segno che sarà benissimo colorato sarà, se toltone un pezzo con le tenagline di ferro, vedrai che sarà tinto di rubicondo, e fulgidissimo colore, e se non è ben colorito, ponilo di nuovo al fuoco, e dopo alquanto di tempo, vedi la medesima isperienza. Ma questo è d'avvertirsi con molta accuratezza, che quando si levano dal fuoco, non si levino subito, e si raffreddino, perche si spezzano, e volano in pezzi, se ti piace di color di giacinto, togliilo presto dal fuoco, se vuoi d'infocato color di rubino, lascialo dimorar più nel fuoco. Il giacinto volendolo fingere, potrai solo porre l'orpimento polverato. Possiamo

che il zafiro di color celeste diventi diamante

Que.

Questa gioja, e tutte le altre, poste al fuoco perdono il suo colore, perche la violenza del fuoco fa perdere il colore. Molti lo fanno di molti modi. Perche alcuni fondono l'oro, e poi pongono il zaffiro nel mezzo; altri lo pongono sopra una lamina infocata, e lo pongono in mezzo del forno di reverbero, altri lo sepelliscono nella limatura di ferro, e l'infocano. Noi lo facciamo più sicuramente di tutti. Noi riempiamo un crucciuolo di calce viva, e nel mezzo sePELLIAMO il zaffiro, e poi scaldando à poco à poco il vase, all'ultimo lo coprimo di carboni, & accesi che sono bisogna molestare il fuoco con vento di manteci, che soffiando si spezza in molte parti dopò alquante hore, come stimamo che habbi perso il suo colore, bisogna con molta diligenza, che il fuoco da se s'estingua, e cavandolo dalla calce consideramo, se have ancor perduto il colore, e ricevuto quel del diamante, che trovandolo così, lasciano stare, e lo lasciano raffreddare nel fuoco, se non anchora l'hà perso, si cuopre di nuovo nella calce, e dando più fuoco fin tanto, che per forza del fuoco vada via tutto il colore, il che avviene fra cinque over sei hore. Si hà da avvertire con somma diligenza, che ponendosi al fuoco, si scalda à poco à poco, crescendo sempre il fuoco, e così al raffreddare, che si lasci morire il fuoco da se, perche se repentinamente sentisse il freddo, come accade spesse volte, ò si agghiaccia, ò si rompe in molti pezzi. Tutte le altre gioje come il zaffiro perdono il colore, altre più tosto, altre più tardi, secondo la loro durezza, l'ametisto facilmente lo perde, e si deve usar leggier fuoco in esso, che dandogli troppo gagliardo, si agghiaccia, e si calcina. Ci serviamo di questo artificio quando vogliamo trasmutar le altre gioje in diamante, le quali poi segate per mezzo, e poi colorite di sotto, ne viene un'altra specie di falsificare gioja. Sapendo questo esperimento ne vien' un' altro, si fa

ch'una gioja da una parte sia bianca, e dall'altra rossa, ò azzurra.

Habbiam viste molte gioje di valore finte di questo modo, e l'hò viste da principi havute molto care, cioè una pietra di due, ò di più colori, perche da una parte è zaffiro, e dall'altra diamante, e così di varij colori: il che avverrà di questo modo: se per esempio vogliamo, che un zaffiro, che da una parte sia diamante, e dall'altra turchina, ò da una parte bianca, e dall'altra rubino, farai così. Quella parte che vogliamo rossa, ò azzurra la circondamo di creta benissimo, e così la facciamo poi seccare, e poi posta al fuoco di varij modi come habbiamo detto perde il colore, e imbianchisce, che à gli ignoranti di questo secreto li par gran miracolo di natura, cosa che si fa con tanto leggiero artificio. Potremo

tingere il vetro di varij colori

Non lascerò di dire una cosa degna di consideratione, la quale mi accadde mentre stava esperimentando queste cose. Lo stagno calcinato toglie la perspicuità al vetro cristallino polito alla rota, & esposto al fuoco ardente, e lo colora variamente, e li fa oscuri: perche una parte s'impetra, l'altra si colora variamente, che parrà un opalo, ma bisogna spesso levarlo dal fuoco, & accomodarlo, finche sarai sodisfatto. Calcinar lo stagno à questo effetto già l'habbiamo insegnato di sopra; aggiongeremo alcune cose non già occulte, ò molto necessarie: ma per non lasciar cosa da dire intorno à questa materia, cioè

fingere il giacinto

Affai bello, ne molto dissimile dal vero. In una pignata di creta pongasi piombo, e si ponga nella fornace de' vetrari, e lasciata ivi per alcuni giorni, che il piombo si risolva in vetro, & imitarà il color giacintino. Quasi col medesimo modo

fingere lo smeraldo

Potrai, & avrà colore di un verde prato, fa mangiar l'argento dall'acqua forte, poi buttando le lamine di rame sotto, come dicemmo, si accosterà à quelle, raccolto, e disseccato, si pone in un tigemetto di creta dura, si pone alla fornace de' vetrari, perche non con molto spatio di giorno si rivolta in smeraldo. Così degli altri metalli lascio il pensiero ad altri d'isperimentare, à noi basterà di haver aperto la via, e detto cose vere. Potremo anchora

fingere i carbonchi

Di orpimento, per servirsi di loro per alcuni ornamenti, perche sono molto frangibili: ma di bellissimo colore, e risplendono d'un splendentissimo color di cocco, & irraggia fuori un bel rosseggiante colore. Piglia quattro oncie di orpimento, pista, e poni in una carrasa di vetro, & il fondo cuopri di luto sapientia contro la violenza del fuoco, e coprirai la bocca lentamente: così accesi sotto i carboni il fumo andrà fuori, e la parte più leggiera, e più sottile della materia ascende in luogo più alto, e la vedrai accostarsi circa i muri della carrasa, e d'intorno le volte del collo, à poco à poco; piglia corpo, e venendo più parti, più va crescendo, e fa certe ampolle come acqua, e crescendo col tempo l'abbondanza, giu cade, alcuni se ne fermano al collo, il colore à tutti è di ardentissimo rubino, ma sono piccioli, e frangibili. Rompasi il vase, e con una acuta punta di coltello smovi dal vetro quelle ampollette di color bellissimo di gioje, e te ne servirai. Se di quelle picciole ne vorresti far una grande, di molte di quelle picciole, ponile sovra un pezzo di carrasa di vetro rotta, e liquefa à leggier fuoco, che non si può veder gioja di color più giocondo.

Come si facciano gli smalti. Cap. IX.

DOpò haver fatto le gioje, faremo de' smalti, opera simile, e si fanno delle medeme misture, e si tingono con i medemi colori, questa sola differenza vi è, che nelle gioje vien il vetro trasparente, in questo è corporeo, e non risplende. Anticamente di queste si facevano il musaito, e gli orfici se ne servono per incrustar, & adornar l'oro. A questo se li dà corpo, e sodezza con lo stagno. Ma che habbi à farsi per

fare lo smalto di color di latte

Pigliasi due oncie di cenere di piombo, quattro di stagno, col doppio di vetro, e se ne facci corpo, ne farai pilole, e per una notte poni à foco lento, guardandosi che non s'accosti à i lati del vaso, rivoltando, e mescolando con un baston di ferro, e come sarà liquefatto, aumenta il foco, e farà fatto. Così al contrario se vuoi

tingere

tingere lo smalto nero

Ad una libra di cristallo giungerai una dramma di manganese, così diverrà di color di Leone, poi vi giungerai un'altra di zafaro, e la mistura diverrà nera, piglia spesso il saggio, se farà di porpora oscura, o di color di viola, perche aggiungendo corpo, cioè calce di stagno, la compositione farà più negra. Ma

far lo smalto giallo carico di colore.

Potrai, giungendo per ogni libra di cristallo un poco di croco di ferro, e di più tre oncie di giallolino, del quale si servono i cretari, all'ultimo piombo, e stagno. Ma se

farlo smalto giallo più chiaro

Vorrai, in luogo del giallolino, giungevi il gialletto, e havrai quanto desideri. Potrai

simulare lo smalto verde

In questo modo. Giungendo rame bruciato, che volgarmente si dice raminella, cioè per mità, e così verrà più carico di colore, se verrà bianchiccio, e poco carico, giungi limatura di rame, che cade da' martelli de' fabri, quando martellano il rame infocato. Se

far lo smalto rosso

Vuoi, giungevi ruggine di ferro, ma pesto sottilissimo. Ma desiderando uno smalto, che da una parte sia denso, ed un'altra risplenda

Farai i pastelli di terra, e del doppio di vetro, e poi si liquefaci a fuoco di riverbero in vase atto al fuoco per una notte, mescolando spesso con un bastoncino di ferro, così haurai una piocciola massa una parte trasparente, & un'altra lucida. Sarà anchora uno

smalto di color d'ametisto

Il qual si fa solamente di manganese, e se verrà di color troppo carico, giungi più corpo, cioè stagno calcinato, e piombo. Così

tingere lo smalto di color azzurro

Potrai, con lo zafaro, giungendovi un poco di corpo. Da questi

farlo smalto di color pidocchioso

Potremo, perche è composto di molti ponti mescolati insieme, che par che son una massa di pidocchi giunti insieme: ma molto giocondo à vedere. Quando lo smalto è fatto già denso spargilo sopra un marmore, e subito spargerà sopra quello croco, o color pallido, à goccia à goccia, e l'havrai. Se vuoi

haver uno smalto di due colori

mescolato, buttalo sopra il marmore, come habbiamo detto poco anzi, e poi poni vi smalto sopra di un'altro colore, e unisci insieme premendo con una palettina di ferro. Ma se cerchi

far uno smalto più nobile

Del quale si servono gli orefici, per ogni catino giungi due pastelli di sal di soda, e di arena, della quale si fa il vetro, e sarà assai più perfetto.

Modo

Modo di far lo smalto rosacchiero. Cap. X.

MA i vetrari moderni più praticchi si sforzano di colorir lo smalto di color di rosa chiara, che volgarmente chiamano rosacchiero, e vi faticano molto, per haver visto, che gli nostri antichi l'han fatto molto artificiosamente, e di un bellissimo colore. Noi raccontaremo quello che habbiamo fatto noi, e visto far à gli amici, dicemo quel che sappiamo, porgendo occasione à chi più sà, di passare più innanzi. Questo sarà il

Modo di far il rosacchiero.

Poni dieci libre di cristallo in una pignata, e come sarà ben liquefatto, ponivi dietro una libra di minio eccellente, la metà per volta mescolato con una verga di ferro prestissimamente cala giù al fondo, come sarà ben mescolato, levalo della pignata, con i ferri accenci à questo effetto, e buttalo nell'acqua, e così non ti rincresca far fin alla terza volta, poi giungi cinque onze di rubicondissimo cinabrio sopra il rame calcinato, & havendolo molto ben mescolato insieme, lascia riposare per tre hore, come havrai ciò fatto, giungi tre oncie di vetro di stagno, mescolando senza posar mai, e così haverai uno splendentissimo color di rosa nel vetro, del che ti potrai servire per smaltar l'oro, & anelli: ma in questo modo potrai

Fare il vetro dello stagno

Poni in un cruceuolo una libra di stagno, e lascia riscaldare, poi si liquefacci nella fornace de' vetrari, nel reverbero delle fiamme per tre, ò quattro giorni, poi leva, e raffreddato, rompi il vase, e troverai nella superficie il vetro di color giallo torbido, e se starà molto nel vase, diverrà più perfetto, né mi è accaduto di veder cosa meglio in questo genere di molci, che ne habbiamo sperimentato: ma bisogna porviti molto ben pisto la polvera, che non solamente col mortajo, con le molc, ma col porfido bisogna tritarlo. Se verrà rosso di soverchio, giungendo più vetro lo rischiariremo. Ci è anchora un

Altro modo di farlo

Riservato à gli amici. Siano nove parti di stagno bruscato, sette di piombo, due di cinabrio, ferretto di Spagna, e tartaro meza parte, pietra hematite una, rosso di pittori una quartar: fa come sai.

*Come si facciano i vasi d'agata, ò calcedonio.**Cap. XI.*

SI fanno l'agate così belle, e così naturali, che paragonate alle vere, e le vere, pajono falsificate, e le falsificate vere, il secreto è bello, e raro. Piglia acqua forte una libra, argento in fogli libra una, argento vivo oncie quattro, mescola insieme tanto, che l'acqua forte risolva i due argenti, poi piglia sei oncie di ferro infuo-

infuocato, pesto in mortajo, e ridotto in polvere sottilissima, mescola con oncie tre di rame bruciato, sopra le quali polveri fa passar due, ò tre volte due libbre di acqua forte, quali raccoglierai col recipiente, perche non perde la sua virtù, poi piglia pietra hematite un'oncia, pestala in polvere, e due oncie di azzurro oltramariano ordinario; cioè terra di spetiali di questo colore, e mischia, dopo porta alla fornace de' bicchieri, e fagli aggiungere di cristallo bollito 15. ò 20. ò 30. libbre à giuditio, & habbi 20. fogli d'oro, e fa strato sopra stato con la mistura, e riusciranno i vasi bellissimi lavorati, che saranno.

Come si fa la porcellana. Cap. XII.

R Agionaremo della porcellana. Ma vediamo prima se sia stata conosciuta da gli antichi. Cardano dice, che la Murrina di Plinio sia la Porcellana de' nostri tempi, il qual nel lib. 27. cap. 2. dice così. L'oriente manda à noi la murrina, se ne ritrova in molti luoghi, nè questi molto principali, e principalmente nel Regno de Parti, e nella Caramania. Giudicano, che sia humore condensato sotto terra dal calore di grandezza in niun luogo passa gli Abachi, di grossezza quanto basta ad un vase da bere, hanno un splendor senza forza, e son tersi più tosto, che risplendenti. Il prezzo è la varietà de' colori, circondandolo intorno varie macchie, nella porpora, e nella candidezza, e nel mezzo dell'uno, e l'altro, come per un passaggio di colori, la porpora rosseggiante, e biancheggiante nel latte. Sono molti, che lodano grandissimamente l'estremità, e certe riflessioni di colori, che si veggono nell'arco celeste. In questi si desiderano le macchie grasse, e lo virio l'esser trasparente, ò pallide, anchora certi sali, e monticelli non eminenti, & alle volte come nel corpo, che risiedono. Sono anchora lodate per l'odore. Questa opinione è confermata dallo scoltatore de' suoi peccati Scaligero. Ma io son di contrario parere, dalla porcellana nostra, è una creta composta di più materie, e quella è cosa naturale, e le note, e condizioni dell'una, e l'altra sono assai differenti, come ne parleremo più largamente altrove. Ma veniamo à scrivere come si fa. Scaligero dice esser solito da' suoi maggiori farsi della porcellana, e però saperla ben fare. Si prendono scorze di ova, e scorze di cochiglie marine, ò umbilici, chiamate volgarmente porcellane (onde egli vuole, che pigli il nome di porcellana) e queste si fanno in sottilissima polvere, la quale mescolata, & ammassata con l'acqua se ne fanno vasi, e le sotterrano, e non le cavano fuori se non dopo cento anni à venderle, che ne fanno ogni anno, e le sotterrano, e scrivono i tempi quando le fanno, per saper quando le hanno da cavare. Ma egli, che nota i difetti del Cardano, è difettoso così nel nome, come nel modo come si fa, l'habbiam noi così fatti. Si pigliano le tibie de' buoi, dicono stinchi, e si calcinano al fuoco benissimo, finche divenghino bianchissimi, e si tritano minutamente, poi toglia una terra chiara bella da molti luoghi d'Italia, come terra Vicentina, nel Regno di Napoli al monte di Majella; appresso Viterbo è molto leggiera: intendendo anchora à Ponza Isola essere eccellentissima, così cinque parti di cre-

nece

nere di osso di bue, & una di questa terra, e con questo si mescola una parte di alume di piuma, che fa la mistura più resista al fuoco, di queste se ne fa vase, e si cuoce alla fornace de' vafari al modo solito. Poi se le dà sopra lo smalto della majolica: ma quanto si può più sottile, ponendò in detta mistura la cinquantesima parte di smalto bianco per la porcellana bianca, ponendo berace in luogo di sale. Notando, che quanto meno si porrà della terra Vicentina, più verranno trasparenti, nè si aggiunge per altro, che per far che si sostenti, e possa lavorarsi alla ruota de' cretari.

Come si falsifichino le perle. Cap. XIII.

NON farà fuor di proposito aggiungere à queste il modo di falsificar le perle, perche molti vi s'affannano intorno, io di quanti ne hò provati, se ben niuno à mio modo, pur questo è il men cattivo degli altri.

Modo di contrafar la perle

Piglia d'acqua vite finissima onze tre, e d'acqua forte, di alume di rocca, e sal nitro parti eguali onza una, ponivi dentro argento puro in foglio, e questi poni in una cucurbitula di vetro, col suo coperchio ben lutato, che non respiri, poni sotto il fimo dieci giorni, cavandolo fuori, troverai sopra l'acqua natante una bella pelligina di argento, ricoglila con un cucchiario di argento, e serbala ben ferrata, che non s'imbratti, riporrai la cucurbitola sotto il medesimo fimo per dieci altri giorni, poi leva e fa il medesimo, fin tanto che ne assumerà sopra, poi la restante acqua cola per pezza di lino in una boccietta di vetro, e vi porrai dentro tre oncie di argento vivo puro, ferra, e poni pur sotto il fimo per venti giorni, e troverai l'argento vivo soluto in acqua, ponetevi dentro un'oncia di perle minute, e lutato il vase poni pur di sotto il fimo per quindici giorni, e si muteranno in acqua, e sopra l'acqua una certa ontuosità, quale si chiama il grasso delle perle, ricogli come prima, e conserva, torna l'acqua nel medesimo fimo, e dopo li medesimi giorni, apri, e ricogli medesimamente la grassezza, fin tanto che ne verrà di sopra, l'acqua rimasta fa evaporar à fuoco lento, finche secchi, all'ultimo dà fuoco forte, finche sublimi l'argento vivo, che le perle restaranno calcinate nel fondo del vase bianche: togli quella, & impasta con due parti serbate dall'argento, & una di quella delle perle dell'ontuoso, questa pasta ponete nelle forme di argento della grandezza delle perle, che volete fare, e formatole, le passerete con un fil di argento sottile, quando desiderì il forame, lasciandole finche si rassodino nelle formi, che farà fra un' hora, togliete poi, e ponete à seccar dentro una carafina all'ombra per un giorno: seccate poi ungerete col liquor delle perle parte una, e che sia il doppio di quello, con l'argento con un pennello, e fatele poi seccare all'ombra, così per cinque volte dentro una carafina, e poni al Sole per sei giorni. Ponnosi anchor falsificar le perle in

Altro modo

Si piglia la lagrima chiarissima del mastice, e fattone quantità si accomoda sulle

le

le punte di due stecchi di legno, ò di ferro, e si vada sempre avvolgendo sù le punte de' legnetti, riscaldando, e tenendola molle al lume di una candela, ma che non si macchino dal fumo, che sempre si andrà trasmutando in un bellissimo colore di perle, che pareranno naturali, che con difficoltà si conoscono dalle vere, e durano nel bel suo colore per alcun mese. Il modo di farle con gli occhi delle seppie, non lo pongo quà, perche è troppo volgare. Ma per

Rischiatar le perle vecchie

Ponete in aceto fiori di papaveri selvaggi, e rose bianche, poi distillate, & in quell'aceto ponete le perle per un' hora, e toglietele, che le troverete haver raso una crosta, & imbianchita, togliendo quella ruggine della vecchiaja. Non lassaremo di narrare il

Modo di far la torchina più colorita.

Quando si vuol veder, perche non dura quel colore più di un mese, si pone dentro l'acqua forte, che habbi mangiato rame, e divenuta verde, ma ponendola dentro la neve si fa più accesa di colore, e dura per un giorno.

Delle fogliette, che si pongono sotto le gioje.

Cap. XIV.

Sotto le gioje si pongono certe fogliette di metallo, che per essere trasparenti, fanno che risplendano ò più cariche di colore, ò più chiare, come piacerà al gusto di chi le porta, perche se tu vuoi che risplendano più chiare. Vi pongono le foglie sotto di più chiaro colore, se più cariche, di color più oscuri, oltre a ciò risplendendo le gioje d'una non terminata trasparenza, e dimostrano il fondo dell'anello, onde diminuiscono il prezzo della loro bontà. Questa è stata inventione de' moderni, che si fanno certe fogliette coloratissime, splendentissime, e di giocondissimi colori, accioche terminino la lor trasparenza, & acconcino i colori, risarciscono, e gli emendino. Noi havendoci dilettrato assai di queste, ne tratteremo particolarissimamente. Le foglie si fanno, ò di solo rame, ò di rame, & oro, & argento mescolate, diremo prima di quelle, che si fanno di semplice rame. Si comprano da' ramieri lamine di rame, di grossezza della più grossa carta, accioche con più agevolezza si facciano più sottili, le quali secaremo in più parti di trediti l'una, e due di larghezza, sicche due libre di lamine si dividano in cento trenta particelle, queste divideremo in due parti, accioche si possano martellar più agevolmente, dunque torremo quaranta di quelle, e le batteremo col martello, come fanno gli orefici i quali riducono l'oro in sottilissime laminette per indorare. Sia l'incudine piana, polita, e così il martello, accioche nelle battiture non segni il rame, e si rompa, battendo hor una parte, hor l'altra, che mentre l'una si cuoce al fuoco, e son calde si battino, e come son raffreddate si tornano al fuoco, che se altrimenti farai, anderanno in pezzi, le quali subito separarai dall'altre, perche le rotte fanno romper l'altre. Ma accioche si cuocano più facilmente, come cominciano ad abotigliarli, ci serviremo di questa inventione. Habbiansi

due laminette di ferro di quattro diti lunghe, e larghe di grossezza di una carta, che tenghino nel ventre le altre, e le rinchiudano da tutte le parti, perche replicandosi la prima, ritenga l'altra nelle sue piegature, che non solo non possino scappare: ma fa che nè la cenere, ò altre sporchezze l'imbrattino. Quando haurai chiuse così le lamine di rame, ponile al fuoco, & accesi i carboni, falle di fuoco, poi leva il fuoco, e pigliale con le forbici di ferro, e scuotendo ben la cenere, lascia raffreddare, e di nuovo le martella, che si assottiglino, e si facciano sottilissime foglie, e mentre martelli queste, l'altre ferrate nelle piegature di ferro s'infochino, e questo ridotto à sette volte farai mentre l'havrai ridotto in sottilissime foglie, e saran buone per l'opera, onde non farà se non bene riveder spesso le lamine, accioche l'altre non si rompano martellando, perche rompono quelle, che le stanno vicine, e quelle l'altre. Ma perche mentre si battono, si fogliono annerire, & imbrattarsi, che spesso ingannano il veditore, però bisogna haver' un pignatino apparecchiato pieno d'acqua, con egual parte di sale, e tartaro, e buglia al fuoco, ponivi dentro le fogliette, movendole continuamente, poiche bugliando diventano bianchissime, poi si levano dal fuoco, e si lavano in un piatto pieno di acqua chiara, sinche sieno lavate eccellissimamente, poi si asciughino con un tovagliolo di lino, e di nuovo si riducono sotto il martello, e s'infochino, come prima, finche saranno assottigliate in sottilissime fogliette, come oro, l'incudine, e'l martello bisogna che sieno piani, tersi, e più lucidi di uno specchio, e si fanno con tale artificio. Primo si arrotaranno alla rota, dove si arrotano i coltelli, quando si spianano, e se li da la forma, poi si adeguano con arena sottile, e con la pomice, per tor la ruvidezza della rota, poi si fregano con una piastra di piombo, e polvere di smeriglio, e lasciando di far questa manifattura, perderai il tempo, e la fatica. In due giorni sarà fatta l'opera, cioè ponendo sette volte, over otto al fuoco le laminette, cocendo, e quattro volte almeno biancheggiando. All'ultimo si ricerchino tutte, se saranno intiere, e ridotte alla perfetta sottilezza, laonde se alcune saranno alquanto solidette, si possono di nuovo battere, e sottiliarli. Questo sì bene si deve osservar con diligenza, che se saranno sottili stieno meno al fuoco, perche subito si liquefanno, e stieno ancor poco nel pignatino, perche saranno rose dal sale. All'ultimo si refeghino con le forbici, e si facciano quadrate, che siano più commode all'opere.

Come si poliscano le fogliette. Cap. XV.

GI A' perfettamente fatte, & assottigliate le tavolette, noi le poliremo. Ma prima bisogna, che sieno apparecchiati gli istromenti, accioche con più commodità si possano polire. Piglisi una lamina di rame ciprio della lunghezza di un piede, di larghezza della palma della mano, e poliscasi esquisitissimamente che veramente imiti la lisciezza di uno specchio, questa s'incutvi con le mani a poco à poco, ò col martello in forma di un semicilindro, dopò faremo un legno
al

al torno della forma che sarà quello, che gli quadri sopra egualmente, e s'appiani con lui, e che da ogni parte riceva quello legno nel suo concavo, e poi con quattro chiodetti ficcati ne' quattro angoli si fermi che stia immobile, questo legno sia fermato sopra un sgabello attaccato sopra due colonnette di lunghezza di un piede ne' suoi capi. Hor venghiamo à porvi le fogliette. Le fogliette già prima assottigliate così le poliremo. Habbi apparecchiato creta sottilissima in questo modo: pistata che havrete la creta, la porrete in un panno di lino raro, e ligarete dentro la creta, lo ponete in un vase pieno di acqua, & andate sbattendo dentro l'acqua di quà, e di là, che le parti sottilissime della creta escano fuori, e le parti grosse restino nella tela, poi vi poni di nuovo creta, e pur sbatti dentro l'acqua finche passi tutta per quel lino, poi lascerai far residenza all'acqua, e colala, e la muterai tante volte, e colerai, che non vi rimanga parte alcuna grossetta, dopò posto la tela accomodata alla bocca, dal vaso, che hà da ricevere quell'acqua attacca largamente, e coliamo, accioche siamo più certi, che niente v'è passato dentro, se non quel sottilissimo, poi togliamo l'acqua, e la riponiamo. Questa creta dunque fatta à questo modo, la ponemo sopra il rame, e freggheremo con un bastone di pioppo, che risplenda à guisa d'oro, dopò lavaremo con acqua, e di sotto giaccia un vase di bocca larga, che riceva l'acqua che cade, dopò habbi apparecchiato la pietra hematite, alla quale polirai eccellentemente sopra una lamina di piombo, ponendovi polvere di smeriglio; e così riceverà una esquisita lisciezza; imponemo dunque sopra quella lamina di rame ciprio, le nostre fogliette di rame, e ve le distenderemo sopra bene con il pollice, dito della man sinistra, e vi porremo sopra della creta, e buttandovi acqua di sopra lavaremo, e poi l'annerteremo, che solo l'acqua sparsavi l'incolli sopra la lamina. All' hora la pietra firmata con quel legno, la prendemo nelle mani, e l'andaremo con quella polendo bene, stando bene incervello, che quella foglietta non pigli alcuna piega, che se ciò avvenisse è perduta la fatica, e quando non stesse ferma, buttandovi sopra acqua, si fermerà, e tanto farai così buttando acqua, e polendo sempre, mentre sarà da tutte le parti egualata, e splendidissima, come un specchio. Il segno dell'eccellente politura sarà, se non appariranno sovra quella i segni della politura della pietra. Così toltola dal legno, la butterai in una scudella piena di acqua, finche tutte sieno finite di pulire, poi si spiegano sopra un panno di lino bianchissimo, e si seccano, e si ripongono nelle cassette, accioche non venissero à pigliar polvere, ò qualche lordura: ma si attacchino con un filo piegate come una mezza colonna, che la politura stia nella parte di dentro.



Della fattura del forno per colorir le fogliette.

Cap. XVI.

HOR' insegnaremo come si colorano, ma descriviamo prima il forno, col quale si possano colorire. Si farà dunque il fornello di lamine di ferro di convenevol spessezza, di altezza di un piede, & altrettanto il diametro della lunghezza, da sopra si cuopra con una laminetta rotonda, nel mezzo della cima sia una, poco larga di quattro diti, e vi si facci sopra un'altro fornello della medesima capacità di larghezza, & altezza del buso, e si saldino le giunture. Al forno di sotto vicino la terra se gli facci una porticella, di quattro diti, con una volta di fuori di mezzo piede come un'altro fornello innanzi quello, e si consolidi nel medesimo modo detto con quel forno grande, e si attacchi. All' hora accenderai carboni in un'altro vase, che sieno ben accesi, che non venissero à far fumo, e si buttino in quel forno apparecchiato, presi con le tenagliuole di ferro, accioche si scaldi bene quella volta di fuori, ovvero innanzi il forno si riempia insino al mezo di carboni ben accesi. Hor fatto questo apparecchio si cominceranno à colorir le laminette. E prima

colorir le fogliette di color giallo

Insegnaremo. Si pigliano quelle fogliette attaccate col filo come dicemmo, e ne accomodaremo una sopra le forbicette di ferro, e spingendo l'anello delle forbicette sin alla cima delle prese, che stieno ferme, e tenghino strette le fogliette, e le porremo sopra la bocca più alta del forno, che riceva quel fumo, che vien fuori della bocca, volgendola sopra intorno intorno, insinche à poco à poco vedete, che ha ricevuto quel colore gialliccio, senza altro fumo, che quel del carbone solo, il qual come vedrai, che l'ha ben preso, levala dal fumo, e riserbala. Con modo non dissimile da questo

tinger la foglietta di color di zaffiro

Potremo, perche tolta la foglietta con le forbici di ferro, & accomodata sopra la bocca del forno, butterai su li carboni dalla parte di sotto, sotto quella volta di fuori penne di oche di quelle, che stanno nel petto, e subito andrai riponèdo sopra quella cucchiaretta di ferro, perche il fumo, che vien fuori da quelle penne, & inalzato per forza dal fuoco, uscendo per i camini del fornello, percuoterà le fogliette, e quelle tingerà del color dell'aria, quando quelle cucchiare si raffredderanno prendi un'altra infocata, e ponivi sopra le penne. Questo veramente è degno di molta meraviglia, che quei colori, che riceve questa foglietta di rame, subito si mutano, onde quando vedrai, che la foglietta ha quel color, che desideri, la metti di sopra la fornace, perche di ponto in ponto v'è pigliando altri colori. Quelle che vuoi tingere di color di zaffiro bisogna

indurre color d'argento alle fogliette

In questo modo. Piglia un pochetto di argento, e fallo dissolvere nell'aqua forte, e poi buttavi dentro acqua di fonte, poi buttavi dentro lamine di rame, che subi-

subito l'acqua si turbarà, & in forma di bombace di argento s'accosterà al rame, buttasi l'acqua, e si lavi l'argento, e si secchi al sole: e come è secco si pone sopra un porfido, e giontovi una oncia di tartaro, si meschia altrettanto di sal comune, e di nuovo si trita, poi che ogni cosa sia ben meschiata, così apparecchiata la polvere, e buttatala sopra il rame si frega, e si vedrà splendere di color d'argento, le fogliette all'hor si distendono sopra quella lamina di rame ciprio, sopra quel legno, si bagni d'acqua, e perche vi si butta sopra, e con due diti pollici si va fregando, accioche si tingano di color d'argento, buttala nell'acqua, & il sopradetto rame poliscasi con la pietra hematite, dopo si espone al fumo, e se vedranno splendenti del celeste colore. Se ti piace

tingere la foglietta di color di rame

Esì malagevolmente si tinge, e di molte appena una si vede venir bonissima. Primieramente le fogliette si vedranno splendere di color di aria, come habbiamo detto, dopò piglierai quelle, che non hanno ben preso il sopradetto colore, e che di quello si ponghino sopra il buco del detto forno, e sotto la volta del portello sopra le lamine infocate ponetevi le foglie di bosso, che faranno strepito come le frondi di alloro, il fumo uscirà fuori per il buco di sopra, il qual tingerà le fogliette. Ma prima che si tingano di color verde bisogna che pigli poi molti colori, cioè di rame, rossi, gialli, ma non vi devono tardar molto, poiche hauranno ricevuto una perfetta verdezza. Così possiamo

tingere le fogliette di color di rubini

buttando cimatura di scarlato sopra i carboni, & accomodando le fogliette sopra il buco, perche il fumo che salirà per questo buco, colorerà le fogliette predette. Così

colorar le fogliette di color d'ametisto

Si sforzano. Quando tingemo il sassiro, prima che gionga il color del sassiro, passerà per l'ametistino, all'hor togliilo dal forame, e farai sodisfatto.

Come si faccino & medesme fogliette della mistura di rame. Cap. XVII.

HOR' insegnaremo un'altro modo dal quale le fogliette della mistura de' metalli se possano tingere, le quali sono molto più difficili, ma riterranno i colori più tenacemente. Le cose che habbiamo dette si fanno con poca fatica: ma agevolmente perdono il colore: ma queste si fanno con più difficoltà, ma hanno color più durabile. Togli meza libra di rame, e si fonda in un crucciuolo, dentro vi si butti un mezo ducato, e quando sarà ben liquefatto, e meschiato buttavi dentro tartaro, accioche come sarà raffreddato la superficie di fuori, sia eguale, e piana, e come sarà raffreddato da se, reponila. Indi si pigli un'altra meza libra di rame, e si liquefacci del medesimo modo, e si meschi con l'ottava parte di un oncia di argento, e poi si raffreddi, si toglie dal vase, e si lima, accioche si eguagli, & espiani la superficie di sopra, perche se vi apparisse qualche fissura, o buchetto, s'impedirebbe l'opera, perche con questa esperienza conosceremo se dentro,

over

over fuori ci fusse qualche fissura . Pongasi in equilibrio sopra un ferro , e poi si batti con un ferro, se sonerà egualmente, e farà bel tinnito, e intiero, se inegualmente, ò da dentro, ò da fuori vi sarà qualche mancamento. Sia la verga di un dito, e sia percossa col martello sopra l'incudine leggiermente, accioche non si spezzi in qualche parte, pongasi al fuoco, e si cuoca, e quando sarà raffreddato, percuoti col martello, finche sia ridotto in sottili fogliette, come habbiamo detto prima. Ma se vi fusse qualche fissura, con la lima la torrete via, e come tre, ò quattro volte sarà infocata nel fuoco, habbate una pignata, e come dicemo prima con sale, e tartaro; & acqua fà il bianchimento, accioche più esquisitamente si possino conoscere. All' hora tingeremo

le fogliette di color di rubino

Fatte già le fogliette, se vorrai tinger quelle in color di rubino nel medesimo modo, che habbiamo detto, e le tingerai di cimatura di scarlata: ma le fogliette siano di mistura di rame, e di oro. E per non esser troppo lunghi, nel medesimo modo

tingere le fogliette di color di saffiro, e di smeraldo

Potremo, di argento, e rame: ma il color di saffiro di penne di oche, lo smeraldo di frondi di busso, fermandole un poco più sopra il fuoco. Queste son quelle cose, che habbiamo sperimentato delle gemme insino à questo tempo.

Il fine del Sesto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
 D I
 GIO: BATTISTA
 DELLA PORTA
 NAPOLITANO

Libro Settimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il qual conserva, e consegna à tempo le maravigliose operationi della calamita,

P R O E M I O.



Alle gioje siamo arrivati alle pietre, delle quali la regina è la calamita, piena di grandissime meraviglie, & in ella risplende grandissimamente la divina natura, & io tanto più volentieri mi preparo à questa impresa, per haver veduto, che gli antichi, ò nulla, ò poco hanno conosciuto de' suoi stupori. In pochi giorni, per non dire in poche hore: mentre andava investigando certi miei pēseri con lei, mi si sono scoverti altri, che non cercava, talche delle sue meraviglie ne habbiamo ritrovate intorno à ducento, e ne andiamo scovrendo di passo in passo, così è la gran maestà d' Iddio maravigliosa nelle sue opere, hor che debba succedere à più dotti, e più sottili d'ingegno, che non son' io, che andassero anch'eglino investigando le sue grandezze; giudichino tutti. Ritrovandomi in Vineggia m' accorsi, che attendeva alla medesima speculatione il Reverendo Padre Maestro Fra Paolo Venetiano dell' Ordine de' Servi, allhora Provinciale, & hora in Roma dignissimo Procuratore, dal quale d' haverne imparate molte cose, non solo non mi vergognerò confessarlo: ma me ne glorio, per non haver conosciuto in mia vita, di quanti sia andato visitando, mentre sono ito vedendo il mondo, & altri in Napoli han visitato me, nè il più ingegnoso, nè il più dotto, nato solo à divorar si tutte le scienze, non solo honore, splendore, & ornamento di quella sublime, & inclita Venetiana Republica: ma dell' Italia tutta. Noi incominceremo à trattar di quelle, che son più note, venendo alle cose più alte, talche non mi son mai pentito della fatica, che ci ho speso all' investigationi di quelle. Da queste si può investigar la lunghezza.

ghezza del mondo, cosa di non poco momento a' naviganti, nella qual cosa s'affatican molti ingegni, & ad uno amico, che stesse molto lontano, anchor chiufo in carcere, potremo avvisar delle cose, che passano, il che non dubito poterfi fare con due bussole da navigare con un' alfabeto scritto d'intorno. Da qua pendono i principij del moto perpetuo, e d'un' horologio, che da se stesso si muove al moto del primo mobile, & altre cose più maravigliose, che mi par di tacere. Se vi sono cose narrate da gli antichi pur vele tra porremo, e scopriremo le bugie di alcuni, non che vogliamo biasmare le fatiche, e le vigilie loro: ma accioche alcuno fermandosi sopra i loro principij, non vi cadino in qualche errore, e gli errori poi vadino sempre accrescendosi in infinito. Ma cominceremo a dir dal nome.

L'INTERPRETE.

IO non posso sopportare, che l'Autor mio sia à torto lacerato da un certo Guglielmo Gibberto Cloachense Medico Inglese, il quale havendo copiato tutto il settimo libro, che parla della calamita in un suo libro, con discortese, e barbara creanza, per non far conoscere il furto, lo va tacciando di passo in passo. Giura l'autore senza haverlo visto, che sia qualche melanconico atrabilario, di elata mente: ma di bassa dottrina, che non potendo altrimenti, vogliono mostrarfi grandi, col dir mal d'altri, insilzandovi spesso Hippocrate, Galeno, Aristotele, Platone, Aetio, Fernelio, Fracastoro, il Cardano, & altri huomini de' passati, e de' nostri secoli, ch'egli non intende, e quel poco, che del suo ingegno vi aggiunge, ò son cose di poca consideratione, che l'autor ha lasciato porli per vergogna, e l'altre son capricci, spropositi, vanità, sogni d'infermi, e fole di Romanzi: al fin va dal parlar della calamita, che la terra sia mobile, cose, che per la loro impossibilità sono state rejette da gli antichi, e moderni ingegni. Hor mentre l'autor s'apparecchia rispondergli nella seconda editione con l'aggiunta di molti mirabili secreti, non posso contener di rispondere ad alcuni.

Ragionando l'autor della causa perche tira la calamita, dice, che dentro vi si chiuda un vapor solforeo, ò ferrigno, che posta la pietra nel fuoco, & infocandosi si vede nella cima una stammina accesa di colore, e di odor di solfo, e consumata, resta la calamita una semplice pietra, che non tira più chiamando quella causa d'un' effetto, che togliendola, si toglie l'effetto, e ritornandola, si restituisce nell'effetto: anzi con un suo artificio, toglie l'anima à molte calamite, e l'unisce in una sola, per multiplicar la virtù sua, donde cerca far quelle bussole, che movendosi l'una, fa muover l'altra molte miglie distante, che con un' alfabeto, che ha descritto intorno, due amici lontani possono raguagliarsi fra loro de' loro negotij: che insegna il Tritemio nella sua Steganografia. Ma queste non son cose da pari suoi, perche dunque dubita dir, che quel vapor sia la cagione del tirare se tolto, e riposto, la calamita lascia, e ritoglie la virtù del tirare?

Dice anchor l'autor nostro, che fregando l'ago nel Diamante, si volge al Settentrione, & all'Austro, come fa con la calamita, e chiedendogli questo io, mi rispose, che nella libreria Vaticana vi havea letto un libro scritto à penna in pergame-

gameno vecchissimo, dove si leggevano molte curiosità, e fra l'altre, che fregato l'ago al chrisolito si volgeva à levante, e nel diamante al settentrione, & altre gioje ad altre parti, e che ragionando di ciò con l'Illustrissimo da Este, fregando l'ago ad un suo diamante di gran valore, si volgeva al Settentrione, e'l medesimo fecero altri aghi, che tutte stavano parallele al Settentrione; non senza grandissimo gusto di quel Principe, e ritrovandosi in Vinegia col clarissimo Giacomo Cōtarini, cō un suo diamante grande più di un'ungia del pollice di valuta di 12. mila ducati. Si volgeva all'Austro, di che maravigliandosi l'Autore s'imaginò, ch'era la contraria dal Settentrione, e per veder questa prova volca scastrar la detta pietra, se non gli fusse stato conteso da gli astanti, per lo pericolo di rompersi, e forse tu havendo fatta l'esperienza con alcuni diamanti piccioli, vili, ò bastardi, non ti sarà riuscito; ma provalo con simili, e vedrai l'effetto.

Investigando anchor l'Autore come possa trovarsi la longitudine del mondo, cosa tanto importante alla navigatione, scopri quel mirabil secreto, che la calamita nell'Isola azore batte l'ago sopra la meridiana linea trovar al modo di Tolomeo col Sole, e che nelle parti nostre Orientali declina in Napoli circa 9. gradi à quei che caminano verso l'Indie declina all'Occidente che proportionalmente essendo cosa notissima à coloro, che navigano, e per i scritti di molti Dottissimi scrittori, e capitando in camera sua un'Inglese, che fu compagno del Dragh nella navigatione, contendevano insieme, che ogni uno diceva esser solo à saper trovar la longitudine del mondo, e scoprendosi fra loro, conobbero ch'era l'istesso secreto, rallegrandosi l'uno, e l'altro haver un simil compagno nel parere. Ma l'Inglese come più pratico nel navigar di lui, li mostrò, come dovea governarsi navigando verso il polo con alcune tavole, come insegnaremo appresso, che quel secreto non serviva se non navigando sotto l'equinottiale, all'altre cose non mi curo rispondere, perche mi pajon di poca importanza.

Qual sia il nome della calamita, le sue specie, e i luoghi dove nasce.
Cap. I.

Scrive Platone nell'Ione, che questa pietra fù chiamata da Empedocle Mantichin. Lucretio dice dallo paese Magnesio

La qual i Greci con lor patrio nome chiama Magnete, perche nata sia in quella patria.

Il medesimo Platone anchora, essere stata chiamata Heraclia, cioè herculea, perche fu ritrovata appresso la città d'Heraclia; altri stimano da Ercole, perche come egli vinse, e domò tutte le fiere, & huomini, così questa pietra vince, e doma il ferro, il qual vince, e doma tutte le cose. Nicandro, e da lui Plinio pensano che il nome l'habbi dal suo inventore Magnete guardiano di armenti, e che ritrovolla mentre guardava gli suoi armenti, che vedeva che i chiodi delle sue scarpe, e della punta del suo bastone s'attaccavano à quella pietra. Egli fu pastorel monte Ida. Ma io stimo che questa voce Magnete venghi da Magno, che vuol

dir grande, toltone alcune lettere, e postevne alcune. Con altro nome la chiamano siderite dal ferro chiamato da' Greci Sideros. Da' Latini è chiamato magnes, Heraclio, e Siderite. Ma Hesichio fa differenza tra lo Siderite, e l'Herculco, perche dice, che l'un'è di color d'argento, e l'altro di ferro. Plinio per autorità di Sotaco, dice, che cinque sono le sue specie. L'Etiopico, Magnesiaco da Magnesia terra vicina alla Macedonia, alla destra parte di coloro, che vanno al lago Bebeida, il terzo di Boetia, il quarto di Alessandria di Troja, il quinto di Magnesia in Asia. La prima differenza, che è di maschio, e femina, l'altro in colore, perche quelli che si trovano in Magnesia, Macedonij sono rossi, e neri, i Boetij son più rossi, che neri, quello che si trova in Troade è nero, e femina, e però senza forza, il peggio è quello di Magnesia in Asia, che è bianco, che non tira il ferro, & è simile alla pomice. È stato conosciuto che tanto più sono buoni, quato più s'accostano al colore ceruleo, la maggior lode si dà a quello d'Etiopia, e si compra a peso di argento. Si trova questo in Zamiti di Etiopia, così si chiama quel paese arenoso, l'esperienza di conoscere l'Etiopico è che tira a se l'altra calamita. Se ne trova un'altra calamita in Etiopia non molto lontano in un monte chiamato Teamede, il quale scaccia, e fa tirar à dietro ogni ferro. Dioscoride così lo descrive. Quella è buona calamita, che tira à se con molta agevolezza il ferro, col colore che va all'azzurro, denso assai, e non molto grave. Il Pistorese ne fa specie, uno che tira il ferro, l'altro la carne, un'altro che tira, e scaccia il ferro assai sciocamente parlando, perche quello che tira la carne, è assai diverso da questo, e poi la medesima pietra tira, e scaccia da se il ferro. Marbodeo disse, che nasceva tra i Tragloditi, e gli Indiani. Olao Magno dice esser nel settentrione alcuni monti, che han tanta forza di tirar il ferro, che le navi, che navigano di là appresso, sono inchiodate con chiodi di legno, accioche quando passano per quei scogli di calamita, i chiodi non sieno strappati à forza da' legni. Fra la Corsica, e l'Italia, c'è una Isola chiamata Elba, nella quale si cava la calamita: ma di poca virtù di tirare, se ne ritrova nella Sardegna bonissima, nella biscaglia di Spagna, & in Boemia, & in molti altri luoghi.

La ragion naturale, perche tiri la calamita. Cap. I F

Perche non mancano huomini, che hanno scritto intieri libri della ragione, perche la calamita tiri il ferro, accioche non siamo più lunghi di quello, che noi habbiamo proposto di essere, volendo qui addurre i loro pareri, principalmente per essere appoggiate se non in parole, & ingannevoli sillogismi, e non degne da esser ritenute da' Filosofi, però non mi è paruto addurle qui, diremo la nostra opinione, la quale è appoggiata sù alcune esperienze, e non lasceremo l'opinione di Anassagora addotta da Aristotele nel libro dell'anima, il quale per una certa somiglianza, la chiama pietra animata, e per questo tira il ferro, & haver alcune forze particolari, che par veramente, che dall'anima sieno operate, come vedemo. Epicuro par, che voglia render cagione delli suoi effetti, secondo re-
feri-

ferisce Lucretio, e Galeno. Perchedicono . Gli atomi che escono dal ferro sono simili alla figura con quelli della calamita, laonde agevolmente si abbracciano insieme, questi dunque quando avviene, che fra l'uno, e l'altro s'incontrano, cioè del ferro, e della pietra, e riducono al mezzo, si convertono l'uno nell'altro, e così tutti insieme tirano il ferro . Galeno argomenta contro costoro, e dice, che non può credere, che quei corpicciuoli, che escono dalla pietra, abbracciansi, & attaccansi insieme con gli altri simili corpicciuoli del ferro, & abbracciati insieme, che possono tirare così grave sostanza . Oltre à ciò, se ad un ferro, che pende, ve ne accosti un'altro, che quello anchora s'accosta, e questo ad un'altro, e così il terzo, e quarto, e quegli atomi che vengono fuori dalla pietra, quando s'incontrano col ferro, ritornano in dietro, e son cagione, che il ferro perda, ne è possibile che quegli atomi, che entrano nel ferro per i meati vacui ritornino a' primi, & abbracciar poi gli altri per haver egli visto cinque stili di ferro l'un'attaccato all'altro . E se gli atomi si diffondono per il dritto del ferro; perche quelli, che s'accostano à i lati della pietra, ancorche si attaccano, percioche quella forza si diffonde per tutte le parti, laonde un picciol pezzo di calamita tocca molti pezzi di ferro, e questi altri, e quelli anchora altri, e deve riempire tutti quelli altri corpicciuoli, veramente dovrebbe esinanirsi quello picciolo pezzo di pietra, e dissolversi in quelle esinanitioni . Avicenna vuole, che la virtù di tirare il ferro, sia della sua proprietà, e della divina virtù, e non dalla caldezza, ò freddezza, ò dall'anima, che stia in lei, che mandi fuori certi corpi curvi, come hami, ò per la somiglianza, che habbi con la natura del ferro, ò per i corpi vacui, che habbi dentro: ma che habbi per sua complessione, come la pietra, che hà la complessione di attraher la sua virtù . Ma il mio parere è, che la calamita sia una mistura di pietra, e ferro, come si dicessè una pietra di ferro, & un ferro di pietra . Ma non vorrei che t'imaginassi che la pietra fusè tanto conversa in ferro, che habbi perduta la sua natura, ne il ferro, esser tanto immerso nella pietra, che non difendi l'essentia sua, anzi mentre il ferro cerca superar la pietra, e la pietra il ferro, ne viene quel tirar del ferro . In quella massa vi è più di pietra che di ferro, e però accioche il ferro non venghi suppeditato, & angarizzato dalla pietra, desia congiungimento, & amicitia, accio che quello che non può solo, possa con l'aiuto d'altri . Tutte le cose create difendono l'esser loro . Laonde, e per servirsi di quella amica parentela, e per non perder la sua perfettione, tira à se il ferro per forza: ma spontaneamente al ferro se conferisce . La calamita non tira i marmi, perche non hà bisogno di marmi, perche ci è assai marmo in quella sua massa, se una calamita tira la calamita, non la tira per la pietra: ma perche vi hà dentro rinchiuso il ferro . Ciò che diciamo sta fondato in questi argomenti, & esperienze, che le miniere di calamita si trovano dove sono vene di ferro . Queste cose sono scritte da Galeno, e da' metallici, e nascono tra' confini della pietra marmo, e del ferro, e si trovano calamite, nella qual si trova più pietra, che ferro, & altra in cui più ferro che pietra . In Germania si cava calamita, dalla quale si cava buon ferro, e la calamita mentre stà fra la limatura di ferro, acquista maggior virtù, & abbandonato, e disprezzato, ne perde parte .

grandissimo piacere dell'anima mia, un pezzo di calamita circondato di carboni ardenti, buttar fuori una fiamma azzurra, solforea, e ferrea, la qual finita di abbruciare, essersi partita anchora quella sua virtù di tirare, la puzza del ferro, e del solfo, come coloro che rendono il ferro in calce, ovvero quello, che rode nel dissolvere del ferro nelle operationi di alchimia, e così hò giudicato che l'anima di una pietra aggiunta ad un'altra, che acquisti la medesima forza.

Come la calamita hà due poli opposti, il boreale. e l'australe, e come si possono conoscere. Cap. III.

POiche l'attioni della calamita sono varie, e diverse, noi cominceremo dalla distinzione degli effetti suoi, accioche i lettori n'habbino più di dottrina, e di utilità. Gli effetti della calamita sono ovvero solo della calamita, ovvero del ferro tocco dalla calamita, ovvero meschiati dell'uno, e dell'altro, della pietra, e della calamita. Gli effetti semplici della calamita sono tirar la pietra, mostrar i poli del mondo, e simili, sono i meschiati, e composti. Diremo prima nella pietra esser due ponti, posto l'uno all'incontro dell'altro, così ad ogni gran pezzo, come, ad ogni picciola parte di calamita, e questi chiamamo poli della pietra, de' quali l'uno va al Borea l'altro all'Austro, cioè se lasciando la pietra libera pendente, di modo che il peso suo facci impedimento à se stesso, che di sua volontà si volta al Settentrione, e la parte contraria all'Austro. Il modo di farve l'esperienza è questo. Piglisi un pezzetto di sovaro, ovvero di ferola, ovvero di alcun altro legno leggiero, e faccisi in forma di barca, che basti solo à sostenere il peso della calamita, in questo vase pongasi la calamita, e la barca si ponga dentro l'acque, che da se stessa senza impedimento alcuno possa muoversi dove vuole, così lasciata libera, giamai la barca si fermerà, poi che il ponto settentrionale non sia dritto al Settentrione, e l'australe all'Austro opposto, quando vedrai che quella navicella da se stessa sarà fermata, la rivolgerai intorno col dito due, o tre volte, così di nuovo fermandosi da quella violenza, tornerà al medesimo luogo di prima, e così resterai fatto certo del vero ponto boreale, e dell'australe suo opposto. Con altri modi anchora ti potrai render certo del ponto medesimo, accomodandola in bilancia, come nella bussola di navigare, perche quando libera si potrà muovere da se stessa, si volgerà al ponto, e verrà il medesimo effetto, si farà attaccata ad un sottil filo. Onde da quà potremo agevolmente conoscere

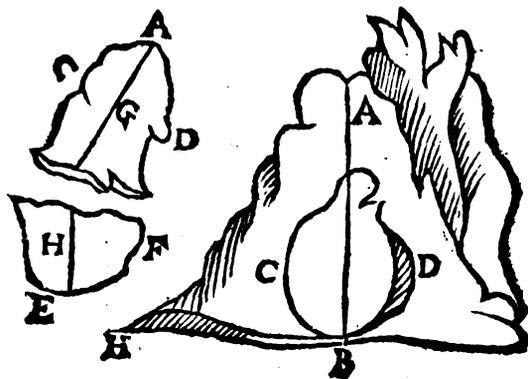
Come una calamita è più perfetta dell'altra

che dal veder la medesima cosa ciascuno la potrà sapere qual calamita sarà di virtù poca, e qual maggiore, perche quello, che rivolgerà la navicella sua più prestamente, e più speditamente al suo ponto, e ritrovatolo si fermerà, sarà di virtù maggiore, e più valorosa, e quella che più debolmente, e con maggior pigrizia tornerà al luogo suo, e spesso rivolgendo s'andrà fermando, vi darà chiara, e manifesta prova che è di forza più languida, e più rintuzzata. Ne possiamo ancora esser più certi, percioche quella che al predetto ponto cercherà di accostarsi

starli, e per far il suo ufficio muoverà maggior barca, ò maggior quantità, non fermandosi, ò lentamente, ma espeditamente quello più vivace, e di maggior virtù sarà degno di essere stimato, e se ben sono più modi à saper questo, per hora farai contento di questo, che de gli altri, ne raglionaremo altrove.

Che la virtù della calamita si diffonde dal Settentrione all' Austro per la sua lunghezza. Cap. IV.

MA quei due ponti, de' quali habbiamo ragionato, si ritrovano nell'estremità di una linea, che si distendono per mezzo la pietra dall'Austro al Settentrione, e se alcuno spezzerà la pietra per quella linea, i ponti che faranno nella estremità di questa linea, subito diverranno di contrarie virtù, e di proprietà, e discorderanno fra loro di occulte discordie, non senza grandissima meraviglia, perche quelli due ponti quando la pietra, era intiera haveano virtù tutte due, di muoversi al polo, poi subito rotta la pietra, un ponto si drizzerà al Settentrione, l'altro all'Austro, e serberanno quel sito, il quale possedevano quando erano nella loro minera, nel lor monte, e quello che si vede in un gran pezzo di calamita, quell'istesso si vedrà in un piccolissimo.



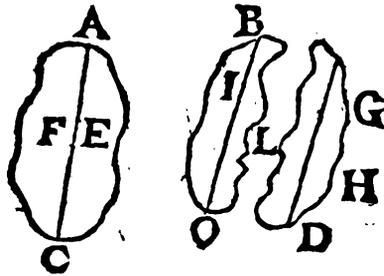
Sia per essemplio il monte di calamita ABCD, e sia la linea da Settentrione ad Austro AB, se caveremo dal monte la pietra AB, la linea AB della calamita dimostrerà la linea polare dal settentrione al meriggio. E se noi romperemo la pietra per lato, ogni pezzetto havrà la sua linea. Rompasi la pietra AB per la sua lunghezza CF, faranno due pezzi A CL, & EFB, dico per la linea CD haurà ogni pezzo i suoi poli del mondo. Nella pietra ACD, sarà PA il settentrione, e B l'austro. Ma questo avanzerà ogni meraviglia, che i due ponti GH quanto era una sola pietra, come havendo fra loro un stretto parentado, tutte insieme haveano le medesime forze, ma subito divise ogni sua parte separatamente hà le sue

sue forze distinte, molto contrarie, e varie tra loro, perche il G sempre si volgerà all'Austro, e l'H al settentrione, & ogni pezzetto havrà i suoi poli, se i divisi pezzi, accomoderai ciascuno nella sua barca A & H si volgeranno all'orfe, & G, & B al meriggio. Il medesimo avverrà se A C & H B romperai in più pezzi, e se le parti loro unirai come stavano prima, quella vicende vol discordia si unirà di nuovo. Falso è dunque quello, che è scritto dal Cardano, che la calamita tira dove ha la forza più fortile, e più da una parte, che da un'altra, perche, tira solo da una sola, e stabil parte, cioè come prima stavano nella minera.

La linea polare non esser stabile nella calamita: ma v'è caminando.

Cap. V.

MA questo è anchora un simil prodigio della Natura non senza grandissima maraviglia, che fra tutte le cose, che la natura hà creato, è cosa notabile, e piena di stupore, e però non vorrei che ad ogni huomo fusse palese. Questa linea polare, che detta habbiamo, non è stabile sempre in un medesimo luogo, e fermo, ma si muta, e v'è in diverse parti, ma questa ha sempre per stabile, e per fermo, che sempre si prende il suo luogo nel mezzo della pietra. Imita l'attioni di un Principe, che sempre ferma la sua fortezza, e il suo palazzo nel mezo, perche stando nel centro nel mezo della circonferenza può soccorrere à tutte l'estreme sue parti, e difenderle, & ajutarle con le sue forze. Ma ciò farà più chiaro con l'esempio.

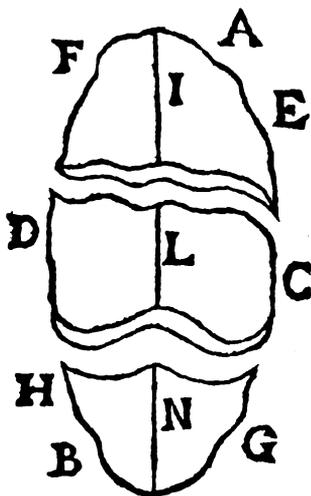


Sia la pietra AECF, la cui lunghezza, che discorre per il mezzo, sia A C, e sia la medesima come habbiamo detta la linea polare, nella quale risiede la sua virtù, la qual discorre dal polo Artico all'Antartico, dico che se la pietra si secca per A C. linea, d'una parte A E D, l'altra B C F se si partiranno l'una dall'altra, che la sua forza non starà più nella linea A D, ovvero B C nel margine estremo, ma partirà per mezzo di ciascuna pietra se ne v'è, nella pietra A E D, farà GH, e nella BCF farà IL, il che senza gran maraviglia non si può fare, esser una forza animata, che muove se stessa nella pietra inanimata. Hor chi farà colui, che non veda

da questa esperienza, che credere la possa, laonde siccome giaceva nella minera, e si discendeva la linea del Settentrione all'Austro, così spartendo la pietra in mille parti, così quella forza moltiplicandosi in tutte quelle particelle, in ciascuna di quelle se ne va nel mezzo a risedere. Laonde se la parte A E D divideremo in altre parti, e quelle parti minime divideremo ogniuna di quelle, che sarà scompagnata dal suo confine, sempre quella vivace virtù si distenderà per la lunghezza, e possederà la medesima, e questo si osserverà insin che la partirai in minutissime arene. Ma quello, che è più meraviglioso, che se tutte le parti che habbiamo divise, le ritroveremo a congiungere, e le riporremo dove stavano prima aggiustandole ne' suoi confini, le forze di tutte si uniranno in una, e se ne vanno alle parti di mezzo.

Che la forza di tirar all'Austro, e Settentrione hà il suo vigore nell'estremità della pietra. Cap. VI.

MA che cosa sarà più meravigliosa di questa? che se ben la virtù si riceve nel mezzo, & hà ivi il suo albergo, la sua forza nõ l'hà nel mezzo: ma nell'estremità, e nel mezzo si riposa, e dorme, e nella estremità sta sempre desta, e vigorosa, e la mostra in aperto: perche se alcuno spezzerà la pietra, con la vista vedrà la cosa più esattamente. Noi apporremo un'esempio a coloro, i quali troppo curiosamente vanno investigando gli effetti di questa pietra.



Sia la calamita A B, nella quale il ponto A, sia il Settentrione, R l'Austro, dico che nello A, e nello B estremità della pietra dimostra la sua forza, e virtù, e nel mezzo

mezzo della linea I L N più languidamente rintuzzarsi, se non ne hà alcuna nella destra parte, e sinistra C D incognita: ma quanto più vicino si accosterà all'au-
stro, & al Settentrione, tanto più cresce, e quanto ti vai più allontanando, più languida rimane. Rompasi la pietra in C & G, dove veramente non si vede, e non si conosce quella virtù latente, rotta la pietra, verrà fuori la virtù, e mostrerà il suo vigore, e l'un punto mostrerà il settentrione, l'altro il mezzo giorno. E se ben queste pajono soverchie, non però sono necessarie, perche sono fondamenti delle cose che habbiamo da dire.

Che col toccamento di altre calamite quei ponti non mutano le loro virtù. Cap. VII.

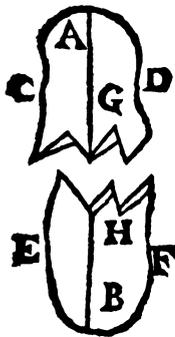
E Perche habbiamo detto, che la calamita non possiede sempre egualmente le sue virtù: ma che l'una havrà virtù più gagliarda dell'altra nell'operare, & altra ne havrà più languida à noi nasce un principio di dubitare se toccandole con altre calamite, e fregandole insieme, se viene ad acquistar più forze, e si viene à mutare, ò veramente restano stabili nelle sue sedi? Se una calamita volendo che mi mostri il polo boreale, & ella facesse il suo ufficio lentamente, & io con un'altra pietra di maggior forza fregherò la parte boreale di questa con quella, se l'ajuta, e li presta favore, ovvero se al ponto boreale di quella, ci fregherò la parte australe di questa, se questa parte boreale si spoglierà della sua virtù, e si vestirà di questa australe, ovvero resterà con la virtù sua? Dove noi non sappiamo la caggione, l'esperienza, e l'evento delle cose ne dimostrano il contrario, perche se una calamita sia picciola quanto si voglia, e sia di poca virtù quanto si voglia, fregata con alcuna di più gagliarda virtù, mai mancherà della sua proprietà, ma sta ferma, e costante, e lasciato libero nella sua navicella, sempre da se stessa si rivolge al suo polo abhorrendo la contraria sua parte, e se di ciò non possiamo trovar la naturale caggione, finalmente non mi par molto alieno dalla ragione. Diremo alla pietra più grande vi sono più forze, pur che siano le calamite dell'istesse specie, ò dell'istessa pietra, e quando una calamita si frega con un'altra, vi lascia certi peli, i quali non son'altro, che parte minime di questa pietra, che si son rotte con quel fregare, accostate l'una con l'altra in forma di peli, e questi son quelli, che accostati al ferro, & all'altre cose, si comunicano l'istessa forza di rivolgersi al polo, e di tirare altresì. Ma se quella pietra, la quale è stata fregata, sia maggior di quei peli, non farà mai, che una maggior virtù sia vinta da una minore, parlando sempre delle medesime pietre, perche quei peli alla sua proportion non han quasi niuna grandezza, e come quei peli sono insensibili alla grandezza della pietra, così è impossibile, che la virtù, si rivolge nella parte contraria.

Che

Che la calamita tira la calamita, e la scaccia .

Cap. VIII.

TRattaremo dell'altra sua operatione, la qual'havrà di tirare, e discacciare. Questa non men giocondo, che mirabil spettacolo rappresenta à gli occhi, & alla mente, che la parte dell'una con tanta sollecitudine, e prestezza cerca la parte dell'altra, la tira, l'accarezza per fruir di sì desiderata amicitia, e riposarsi l'una nel seno dell'altra, e l'una parte così odia, e scaccia l'altra, e di discordevol natura, così sono contrarie insieme, che rivolgendo l'una contro l'altra quei ponti contrarij, così l'una abborrisce la faccia dell'avversaria, che subito la rivolga in altra parte, cioè che la parte boreal d'una pietra, non tira indifferentemente qualsivoglia parte dell'altra, ma una distinta, e determinata parte, nè qualsivoglia parte, che se l'accosta, scaccia da se con violenza, ma quella parte che abborrisce con una natural repugnanza, e come cosa aliena, & inimica la fugge. La parte boreale dell'una tira à se l'australe dell'altra, e scaccia, & abborrisce la boreale l'altra, e la parte australe dell'una, non scaccia, e fugge la boreale dell'altra: ma fugge l'australe. Con un'esempio mi farò intender più chiaramente.



Siano due pietre calamite A C D, E B F, nella prima pietra il ponto A Boreale, G l'Austro, nella pietra E B F, la parte Boreale H l'Australe B, dico che se la parte Australe G, della calamita C A D accosterai alla parte australe della pietra E B F, subito la scaccia, e fugge da lei. Il medesimo anchora avverrà se la parte Boreale A, opponerai alla parte Boreale G, così al contrario, se la Boreale A opporrai alla parte Australe H, ovvero se l'Australe B, mostrerai alla boreale A quasi tutte due prese da un medesimo piacere, e diletto non vien sforzata ad abbracciarla. La cagion di tal'effetto parmi conoscere, perche quando stavano attaccate insieme nella pietra la parte Australe G stava con Boreale H, e dopo essendo state separate l'una dall'altra, se pre desiderano insieme di riunirsi per con-

Hh

ser-

servare insieme tutto il loro intiero corpo, come dicono i Filosofi. Ma se il ponto G australe accosterai al ponto B australe dell'altra pietra, fugge subito il B, e si parte da quello, ovvero se la parte Settentrionale A mostrerai alla boreale H, avverrà il medesimo effetto, perche si abborriscono fra loro, perche nella minera loro non erano così insieme nate. Da quà non si può tacere un'error di Plinio, e di tutti i suoi seguaci, che s'imaginorno, che solamente la pietra etiopica avesse, questa virtù di scacciare, la quale hanno tutte le calamite, dicendo, il modo di conoscere la calamita Etiopica, che tira à se l'altro tutto intiero. Cardano anchora falsamente afferma la calamita non tirar l'altra calamita, ma tirarla, perche hà il ferro in se occultamente, che prima bevuto l'haveva. In somma i ponti dissimili della calamita, per la somiglianza delle loro sostanze, e per i pari desiderij, che hanno di riunirsi insieme, e farsi una cosa istessa, e le parti simili, e per le dissimili contrarietà hann' inimicitia fra loro, cioè il ponto Boreale cerca la parte Australe, e l'Australe la Boreale, così il Boreale, e l'Australe scacciano, e fuggono la parte Boreale, & Australe. Ma questo mi par di ammonire, che quando vogliamo far esperienza di queste cose, non all'una, e l'altra troppo grande, che per esserò impediti dal soverchio peso non ponno dimostrare i loro effetti: ma se l'uno è grande, l'altro sia picciolissimo, ovvero l'uno, e l'altro piccioli, accioche volendo, si possino abbracciare, e discacciare insieme. L'esperienza può farsi agevolmente, se attaccati ad un filo, ò posti sopra due navicelle, ò collocati sopra l'equilibrio.

Piacevolezze con la calamita. Cap. I X.

Non lasceremo di raccontare una cosa di burla della calamita, con la quale molte volte habbiamo dato piacere à gli amici: per dare sodisfattione à quelli, i quali troppo scropulosamente attendono nell'investigazioni delle cause di ciascuna cosa, come in un breve momento due monticelli d'arena meschiati insieme di diverse specie si possano l'uno separar dall'altro, che coloro, che saranno presenti à cotale effetto, e non sapendo le cagioni, non è possibile, che non habbino grandissima maraviglia, la piacevolezza sarà questa. Pestisi la calamita, e se ne facci minutissima arena, & à quella vi giongete arena bianca, ovvero d'un'altra sorte, purchè siano differenti colori, che si conoschino, si meschino insieme, e se ne faccino un monte; perche accostandovi la calamita, ò così nuda, ovvero avvolta in un panno di lino (accioche gli astanti non s'accorgano, che sia la calamita) subito l'arena di calamita, come congiunta seco per parentato, facendosi à modo di capelli, corre, e s'attacca tenacemente alla calamita, la qual scuotendo sopra una carta, in altra parte la porrai, e di nuovo l'accosterai, e quella che è rimasta, correrà alla calamita, e così farai, mentre tutta intiera la spartirai. Nè sarà cosa di poca maraviglia, quando accosterai la calamita alle arene, che si vedranno gli acini minutissimi d'arena, l'uno separarsi, e far divortio da gli altri: ma per minuzzar la calamita, e ridurla in picciole parti, bisogna far così, porrai la calamita in un mortajo

rajo di bronzo, & il mortajo porrai sopra un matarazzo, ò altra cosa di panni molle, perche quella cedendo à i duri colpi, subito si farà in pezzi, che stando sopra una cosa dura, la pietra busarà il fondo del mortajo, e del pistello, e lo sconcerà tutto. Questa medesima esperienza si fa con una arena, che à noi si porta da Procida da una miniera di ferro, che rappresenta il colore, e lo splendore del ferro, perche accostandovi la calamita, subito si separarà dall'altre, e s'accosterà alla calamita. E da quà forse è venuta quella opinione de gli antichi, che la calamita tira à se il ferro, l'arena, l'olio, & ogni cosa.

Ad un pezzo di calamita più grande vi reside più gran virtù. Cap. X.

NE veramente è da non saperfi, che un pezzo di calamita, il quale è più grande, che la virtù sua si estenda più di lontano, e si muove, e con maggior violenza tira à se, alletta, e rapisce la calamita à se opposta: e questo nella medesima specie di calamita. Cioè se calamita sarà di una libra, visto all'incontro di se l'altra calamita, subito tira, & alletta, e si fa l'altra incontro à quella che la tira, noi poi tagliandola per mezzo, perde la forza, e come spirasse quella virtù, stà senza vigore, e senza forza, e perde tanta forza, secondo la proportionione della parte, che l'è stata tolta. E se alcuno non crederà à questo, piglisi una calamita à far l'esperienza, perche toltone una parte, se ne toglie una parte di vigore, e se voi aggiungerete la parte tolta, le forze ritornano, e si conforma nella sua virtù, e si fa più gagliarda, e ritornano alle forze di prima, che per attaccarsi con l'altra calamita gli venga incontro di lontano, e di vicino s'abbraccino insieme. La qual'esperienza ne conferma, che à più gran pietra, vi è forza maggiore nella medesima specie di pietre, perche varie specie di pietre, portate da diverse parti del mondo habbiamo visto, che tutte sono di varie virtù. Hò visto in Roma, Napoli, e molti luoghi un pezzo di calamita di un'oncia di peso, che tirava due oncie di ferro, e tirato lo teneva fermo così tenacemente, che ci bisognava violenza à distaccarnelo. Ne ho visti poi altre di 40. libbre di virtù così languida, & inferma, che appena tirava un ferro di mez' oncia. Ma accioche possiamo dar sodisfattione à i giovani curiosi, nel seguente capo insegneremo il modo, come saper si possa la virtù della calamita, e bilanciar la sua forza.

Come la forza della calamita passa in un'altra, che si veda una catena di calamite attaccate insieme. Cap. XI.

Vien anchora lodata la calamita da noi di un'altra virtù, che ritiene, perche quando havrà tirata à se un pezzo di calamita, e lo terrà appreso, non solamente lo terrà abbracciato tenacemente: ma inspira nel corpo di quella la medesima virtù, che comunica, e quello come si vede arricchito di altre forze, abbraccia

cia un'altro pezzo di calamita, come se haveffe le mani, e questo terzo infettato di quella virtù, tira à se da lontano, e da questo ogni altro pezzo, che li fusse vicino, e comunica, e traspira pur virtù, e quella ritira un'altra, così con vicendevolesse traspiramento ogn'una tiene, & è tenuta, e le virtù loro passano come faette per i corpi loro, onde elevando quel primo pezzo in alto, come fussero in una catena, così stanno pendenti in aria, che appena si possono distaccare, che guardar non si può senza grandissima meraviglia, come quella forza invisibile centrale passa dall'una nell'altra per un vicendevolesse roccamento, e tanto più in maggiori pezzi, e di numero, e di quantità si diffonde, di quanta maggior virtù farà la calamita. Ma questo non voglio lasciar di ricordare, accioche non t'inganni in far l'esperienza, che i pezzi s'attacchino, e s'accostino insieme da quelle parti amiche fra loro, come habbiamo detto, e non con le contrarie, perche nelle parti opposte l'una non comunica le sue virtù con l'altra, ma occorrendogli in contra una parte, à se inimica, e contraria, come ambedue fussero impedita, si raffrenano, e cessano da i loro officij. Come per essemplio, se il ponto settentrionale di uno, s'accosta con l'Australe di un'altra, v'è bene come habbiamo detto: ma non al contrario, perche la parte Australe all'Australe, e la Boreale alla Boreale, come contrarie, e discordanti fra loro mancano di virtù, e divengono languide, e come dinanzi à loro nemici, & avversarij, rimangono senza virtù. Nè meno lasceremo di dire à i curiosi sperimentatori questo, che le pietre di che s'have à far l'esperienza, che secondo la grandezza l'una succeda all'altra, cioè, che la maggior sia la prima, la seconda più picciola, così la terza più picciola, e minima, accioche più tenacemente s'accostino insieme, nè così agevolmente si distacchino.

Che cosa siano quei peli, che nascono dalla calamita.

Cap. XII.

E Di quà viene la cagione di quei peli così hirtuti, che di sovra habbiamo narrati, i quali così tenacemente stanno attaccati alla pietra, che appena bastano à distaccarsi, perche quando l'una si frega con l'altra, ò con un leggier colpo di martello si batte, le minutissime parti, che vengono à rompere, & à separarsi dalla pietra, non per la gravezza del peso vengono à cadere in terra, ma sono ritenuti dalla forza della pietra, che l'una possa accostarsi all'altra, volta quella la faccia amica, perche facendo altrimenti, non potrebbe commodamente abbracciarsi alla sua compagna, nè d'altro modo potrebbero abbracciarsi insieme, se non si rifacessero in forma di capelli, e se più lungamente percuoterai l'una pietra con l'altra, farà tanta quantità di arena, che si vedrà tutto horrido di peli, come un giovane, à cui spunta la barba, ovvero armato intorno d'acuti stili, nè questo è senza meraviglia, che se alcuno accosterà à loro alcuna altra calamita, che sia di maggior quantità, e virtù, si vedrà all'hora subito rivoltarsi, e rivolger l'amiche faccie alla pietra, & aspirare al suo abbracciamento, e non potendo, quasi abbandonate dalle loro forze, cadono in terra.

La

La parte che tira della calamita è di maggior violenza di quella, che caccia. Cap. XIII.

UN'altra cosa è pur d'avvertirsi, accioche buttati i fondamenti delle cose, che habbiamo à dire, possiamo passare alle cose maggiori. Quella parte della calamita, che tira, il suo officio con più caldezza, e violenza di quella, che scaccia, cioè quella della parte contraria della pietra, perche se la parte Australe della pietra s'accosterà à quella Settentrionale, tirerà più di lontano, e con maggior vigore, così al contrario se volgerai le parti contrarie, cioè l'Australe alle meridiane, e le Boreali all'Aquilonari, la loro innata virtù languisce, e quasi digiuna, & indebolita si muove, che non può, come si deve essercitare il suo officio, e se non farà affai propinqua, la virtù assediata, quasi niuna operatione farà. Se alcuno ne vorrà far esperienza, ò col filo sospeso posta in equilibrio, e sopra le barchette, vedrà la prontezza del tirarà se, e la debolezza nello scacciare, & una infingarda mollezza.

Che le parti contrarie della calamita sono vicendevolmente contrarie. Cap. XIV.

Quelle parti, le quali noi habbiamo raccontate della calamita, se faranno cõgiunte fra loro amichevolmente, e come havessero fatto triegua fra loro, e parentado, scãbievolmente, si ajutano all' hora acquisteranno più gagliarda virtù, così al cõtrario, se farãno cõtrarie cosieferciterãno fra loro i scãbievoli odij, e battaglie; e di occulte discordie ardèti, che accostate insien e, da quell'inimico affrõto, come se vi fusse un'inimico presẽte, cessano dalle sue operatõni: restano abbandonate dalle virtù loro. Come se havrai una pietra in mano, la quale havrà le parti opposte unite insieme, come la Boreale, e l'Australe, occorrendovi un'altra pietra, niuna pietra si moverà, e niuna havrà honore, perche nè tirano, nè cacciano, principalmente, se le virtù dell'uno, e l'altro, saranno eguali. Ma se l'una sarà più gagliarda dell'altra, la pietra accostata comincerà prepararsi al movere, e se apparcchia ovvero all'accostarsi, ovvero al fuggire. Ma se tu torrai via quel contrario inimico, ò tirato non fa resistenza, ò fuggirà non per forza, cioè ò si unirà con la pietra amica, ò s'apparterà dalla inimica, laonde conoscerà per esperienza, che l'uno sarà impedimento all'altro. Possiamo e con un'altra esperienza farei più certi del fatto istesso. Se tu tirerai una calamita con la calamita, e già n'havrà una pendente nell'aria, s'nel luogo dove siano attaccate, opponerai la faccia inimica di un'altra calamita, da questo inimico incontro, diverrà languida, & inferma, l'una, e l'altra virtù: ma se sarà di virtù più gagliarda, lascerà l'abbracciamento, e cadrà in terra. Anzi non senza grandissimo piacere, e meraviglia si vedrà una catena di molti pezzi di calamita pendenti in aria, alla quale se al terzo, ò quarto pezzo di calamita accosterai la parte inimica, si rompe quell'incatenamento, e quella

quella parte caderà dall'abbracciamento, e cade la catena disgiunta: ma l'altre, alle quali nõ è arrivata quella virtù anchora, con uno scambievole incatenamento s'accostano, infino à tanto, che non accosterai la faccia inimica.

Come si conoscono nella calamita i ponti polari.

Cap. XV.

CON altro, e più certo modo, che habbiamo già prima detto, conosceremo nelle calamite i ponti delli poli, quel che si volge alla Borea, e quello, che all'Austro, e precisamente si mostrerà quel ponto, dalla qual vien fuori quella virtù di tirare, in questo modo. Dico che quel ponto, che tirerà cõ maggior violenza la parte Australe di un'altra calamita, & à quello più tenacemente accosterassi, quell'istesso ponto sarà il Boreale, e di cui la parte boreale non s'accosterà, sforzata sarà l'Australe. Il medesimo anchora si può conoscere dal cacciamento. Quel ponto, che scaccia, e rifiuta la parte contraria boreale opposta da se, sarà la artica, e quel che scacciarà la parte antartica, sarà l'antartico, e chi desiderarà mostrar quel ponto più precisamente, userà questo artificio. Torrà un pezzetto di calamita poco più, ò meno di un acino di miglio, e lo opponerà alla calamita, e subito visto di lontano, e velocemente lo tirerà à se, è tirato, cõ maggior violenza se ne distacca, è dimostrazione, che quel sia il vero ponto, da dove scaturisce fuori quella virtù, così potrai girar' intorno à quel ponto quel grano facendo isperienza da dove più strettamente, ò dove più lentamente sarà tirato, e quando per forza, ò per spontanea volontà si partirà da quel luogo. In somma quel ponto che tirerà con più violenza, e tirato con violenza se ne distacca, quello sarà il vero ponto dell'attrattione. Ricordandovi, che

il ponto dell'attrattione sparge intorno la virtù sua,

come habbiamo conosciuto, come dal centro alla circôferenza, e come è sparso il lume intorno dalla candela, & illumina la camera, e quanto più s'allontana da lui, tanto men fa luce, e poco poi più in là si annulla, e si perde, e quanto più s'accosta vicino, tanto luce più splendidamente. In questo modo quella forza si diffonde da un ponto, e se gli s'appressa più vicino, tirerà con più forza, e quanto più di lontano, più debolmente, anzi se si dilungherà troppo svanisce, e divien nulla, e però per quelle cose, che s'hanno da dire, è bisogno conoscerli molto bene quel ponto diffusivo della sua virtù, e da segnarsi, e però chiameremo orbe della sua virtù la lunghezza delle forze, cioè quanto lungi tira à se.



Come

*Come quella virtù di tirare, e discacciare non si basta
raffrenare con alcuno impedimento.*

Cap. XVI.

MA questo avàza ogni maraviglia, che nõ si può l'huomo tanto maravigliare, che basti, che quella forza di tirare, e discacciare, non basta con niuna cosa impedirsi, non opponendo, ò tramettendo cosa può raffrenarsi, che invisibilmente non penetri, e che non muova i ferri, e l'opposte pietre, che non dimostra le sue virtù, come se fra loro vi fusse niuno intermedio, ma questo solo avviene dentro l'orbe della sua vitù. Percioche se sopra una tavola di legno, di pietra di metallo, accomodandola che stia in aria sospesa la calamita, ovvero posta in equilibrio, e poi moverai, la calamita sotto la tavola, l'influenza della virtù, che vien dal suo corpo come cosa spirituale, penetrando per il sodo, e benedendo corpo della tavola, muove la calamita sopra quella, e la fa muovere al moto di quella di sotto, e quando questa si moverà, quella si muoverà, e fermandosi questa, si fermerà quella. Ma se la tavola fusse di calamita, over di ferro, s'impedisce la sua virtù, e farà nulla, se ragioni noi l'addurremo a' suoi luoghi, e di tanti maravigliosi, e prodigiosi miracoli della natura, veramente non mi è accaduto vedere altro di maggior stupore.

Come si può vedere un' esercito di arena che combatte.

Cap. XVII.

NEmen giocòdo, che mirabil spettacolo hò fatto vedere a' miei amici per passatempo, a' quali sovra una tavola piana hò fatto veder un' esercito diviso con le sue corne di arena combattere insieme, e non sapendo mai la cagione per qual faceva quello effetto, s'imaginavano certissimo, che fusse per opra de' demonij. Passava la calamita in polvere alcuna più minuta, altra più grossetta, & altra più minuta, accioche più comodamente avesse imitato i fanti di piedi, le picche, & i squadroni di cavalli, e di quà, e di là ordinava un' esercito. Dalla parte destra, e sinistra eran le corna, il campo dell' esercito era nel mezzo, accompagnato dalla cavalleria, e muovendo quella innanzi il corno sinistro, e dell' altra destra parte con un' altro pezzetto, moveva il detto, e quando erano da presso, accostando più la calamita sotto, l'arena s'inalzarono in forma di peli, & elevandosi à poco à poco intravano le picche, e inchinando poi la calamita, s'inchinavano le picche, come havessero all' hora à combattere minacciavano uccisioni, e grandissime morti, e quanto la calamita era di maggior pertione, tanto più i peli s'inalzavano più in alto, e quanto più lentamente si moveva la mano, tanto più l' esercito terrestre caminava più à passo, & accostando poi, una pietra cõ l' altra, tanto più s'accostavano i combattenti, e si mescolavano insieme, e così

poi

poi le corna s'accostavano, & i squadroni, che dimostravano apparenza di batraglia, hor cedevano à dietro, hora spingevano innàzi, hor mostravano vincere, & hor di esser vinti, hor drizzavano le picche, hor l'inclinavano come più, e meno s'accostavano le calamite, e maggiormente entravano nel cerchio dalla loro attività. Ma questa è di maggior maraviglia, che quella apparenza, che si mostra sù una tavola piana, si può mostrar pendente in aria, che par una batraglia di antipodi, che distendendo una carta in alto, ò tavoletta sottili, movendo le calamite sopra, la carta, mostreranno di sotto quello istesso, e se colui che esercitarà questo mestiero sarà ingegnoso, potrà far queste, e maggior cose. La medesima apparenza può mostrarsi in un bacil pieno d'acqua, e che habbi le navette di sovero legghierissime con gli aghi infilzati, e movendo la calamita sotto il vaso, che non è men bello, e maraviglioso, ma ponendovi alcune ballotte di sovero infilzate per mezzo con aghi che stieno perpèdicolari all'acqua tocchi dalla parte Settentrionale, & australe, volgendo le parti della pietra di sotto la tavola contrarie; si volgono le ballotte sottosopra, che fa vn maraviglioso vedere.

Il sito fa variar le contrarie virtù della pietra.

Cap. XVIII.

NE farà senza maraviglia, e ragione, che il sito facci dimostrare la contraria forza, fra quante colè habbiam detto di sopra di maraviglia, perche la pietra farà una operatione tenendola di sopra, & altra tenendola di sotto, perche se tu accomoderai la pietra in bilancia, come sopra una barchetta, e li porrai la pietra di sopra; la tira, e la scaccia, come di sopra habbiam detto, ma accostandovi la pietra di sotto, farà contraria operatione, perche quella parte che tirava di sopra, di sotto scaccia, e tirerà à se quella parte, che scacciava quando era di sopra, cioè se accomoderai la pietra à perpendicolo di sopra, e da sotto, da quali si può chiaramente conoscere, che il sito fa contrarij effetti, e varia scambievolmente le sue forze, onde si deve in queste nostre esperienze molto star attento al sito, si mostri di sopra, ò di sotto la calamita.

Come con la bilancia si possa misurar la forza di tirare della calamita. Cap. XIX.

NOi possiamo quella virtù allettatrice, e scacciatrice della virtù misurarla alla statera, ovvero alle bilancie, il che non farà di poco momento à conoscere appresso l'altre sue maravigliose virtù, cioè del moto perpetuo, e di far restare il ferro pendente nell'aria, quando si potesse di tutte le pietre conoscere à misura, & à peso le loro virtù dal centro alla circonferenza, si farà così. Pongasi un pezzo di calamita in una bilancia, nell'altra pongasi alcun peso pari di qualsivoglia altra

tra cosa, che stieno giuste in equilibrio, poi bisogna accomodar un ferro, che giaccia sovra una tavola, che s'accosti alla bilancia secondo le loro amicabili parti, e che perfettissimamente stieno attaccati insieme, nell'altra bilancia porrai arena à poco à poco, fin tanto che il ferro si distacchi dalla bilancia, poi pesando quell'arena, viene à sapersi il peso della forza, e valor della calamita. Si potrà anchora accomodar fermo un ferro nella bilancia, e per la calamita à giacere in terra. Da qua si scuopre un grandissimo error del Cusano, il qual nel stesso libro delle sue effercitationi, dice che un ferro, che stà accostato alla calamita non gli aggiunge peso, ne grave, ne leggiero, perche il peso della calamita nella statera, non gli aggiunge altrimenti peso.

Della vicendevole attrattione, e scacciamento del ferro, e della calamita. Cap. XX.

HOR siamo giunti all'altra parte di questo nostro trattato, nel qual ragioneremo della vicendevole attrattione, e scacciamento del ferro, e della calamita, i quali effetti sono così manifesti, che vanno communalmente per le bocche degli huomini, che non troverai huomo che non li sappi. L'operationi son queste, che fra'l ferro, e la calamita ci è una concordia naturale, ò simpatia così grande, che come per una antica amicitia fussero congiunti insieme, che accostando il ferro alla calamita, subito egli comincia à muoversi, & inchinarsi all'abbracciamento di quella: e quello abbracciato lo ritiene così strettamente, che con molti movimenti di quà, e di là diitrahendolo non si lascia sforzare che lo lasci, ne è minor l'amore della calamita al ferro, l'amicitia, il concorso, e la loro concordia, perche niuno di loro schiva l'abbracciamento dell'altro, ma con gran prestezza, e leggierezza l'un corre all'occorso dell'altra, e per poter tu conoscer questa verità con questa esperienza lo conoscerai, ò sospendi l'uno, e l'altra con un filo, ò poni l'uno, e l'altra in una navicella, ò ponili nella bussola di navigare: e lo vedrai. Plinio ragionando di questo effetto, che cosa più mirabil di questa, ò dove si può trovar maggior maraviglia della natura: che cosa più tarda à muoversi della pietra per la gravetza sua? ecco che li dà la natura senso, e le mani; che cosa più dura, e ripugnante del ferro? ma egli cede, e soffre il valor suo, perche è tirato dalla pietra calamita, e quella materia che doma tutte le cose, corre non sò à che cosa vana, e come se gli è appressata, si ferma, si abbraccia, e non si lascia distaccare. Lucretio cercando la cagion di questo effetto.

*ma con che giungimento
di natura si facci, che una pietra
possa dal lungi à se tirare il ferro.*

Orfeo ne' suoi versi dice, che così corre il ferro ad abbracciar la calamita come la sposa à gli abbracciamenti del suo maritò, anzi il ferro ha tanto desiderio di maritarsi con lei, e con tal ardente desiderio corre alla pietra, e l'abbraccia, ch'essendo impedito dal suo peso, in alza la testa, come fussero le sue mani, inchinando

do alla pietra, e con molta piacevolezza dimostra essere impedito dalla sua gravità, ne par che giamai sia soddisfatto del suo desiderio, finche accostatosi à lei non si riposi, e così l'uno sta innamorato dell'altra, che se non ponno accostarsi insieme, restano pendenti nell'aria. Onde assai ignorantemente narra Alberto à Federico Imperadore: che un suo compagno havea una calamita, che non tirava il ferro, ma che il ferro tirava la calamita, non sapendo, che sempre il più leggiero corre all'abbracciamento del suo più grave.

L'interprete.

Qui il barbaro Inglese piglia un granchio, che dice nel cap. 6. del suo primo libro, che tira la calamita la miniera del ferro, che è falso, ch'è pena l'arene sue al suo aspetto, vicinità, e con la sua celata di ferro, le fà voltar la faccia.

Che non solo col tatto, ma ancora con la presenza della calamita un ferro tira un'altro ferro. Cap. XXI.

E Tanto l'amore, e l'ardore che hà la calamita di tirare il ferro, che non solo col suo contatto tira à se il ferro, ma fa con la sua presenza sola un ferro tiri un'altro ferro. Ponghisi un ferro giacente in terra, & accostandovi nn'altro ferro, anzi toccandolo non lo moverà altrimenti, ma alla coda del ferro, che volete che tiri accostateci la calamita, che non lo tocchi, che'l ferro subito tirerà l'altro ferro, e lo terrà sospeso fin tanto, che voi terrete vicino la calamita à quel ferro, il medesimo faranno con gli anelli, che accostando ad un'anello vicino, tirarai l'altro, e questo un'altro secondo l'attività della calamita.

Esfer maggior l'amore fra il ferro, e la calamita, che fra la calamita, e la calamita. Cap. XXI I.

NON è da passarli con silenzio il grandissimo amore, che hà la calamita col ferro, assai più efficace, e gagliardo, che hà la calamita con l'istessa calamita, e questo si può dimostrare con facilissimo esperimento, perche ponendo sopra una tavola pezzetti piccioli di calamita, e di ferri che sieno di un medesimo peso, e poi accostando à loro la calamita, quando ei verrà al proprio dell'orbe dell'attività, il ferro subito comincia a moverli, e da se stesso si parte, e corre à gli abbracciamenti della calamita, che non faranno i pezzi della calamita. Dimostreremo questo con una maggior esperienza. Tenga la calamita abbracciato un pezzetto di calamita, e poi accostarete un ferro alla calamita, che come la forza del ferro perverrà alla calamita, subito la calamita abbandonerà l'altra calamita, e s'abbracciarà col suo ferro, e quãdo haurà ne'suoi abbracciamenti il ferro; non lo lascerà per qualunque avvicinamento, e tocco di calamita da' suoi abbracciamenti.

Che

Che la calamita non tira da ogni parte: ma da un determinato ponto . Cap. XXIII.

NON è veramente da immaginarsi , che la calamita tiri il ferro da tutte le sue parti, ma da un solo, e determinato ponto, come manifesteremo con molte sperienze, onde è da investigarsi con ogni accuratezza . In questo modo soddisfarai à te stesso . Overo attaccherai il ferro ad un filo sospeso, ovvero sopra un braccio della bilancia, acciò possa subito muoversi, e correre al suo confortio. All' hora rivolgerai intorno intorno la calamita per ogni parte, e come vedrai, che il ferro comincerà à muoversi, à tremare, e correre al suo abbracciamento, e quello è il ponto dell' attrattione, e da quel ponto si sparge, come dal suo centro alla circonferenza i raggi della sua virtù, onde quanto più il ferro s' allontanerà da quel ponto, tanto più languidamente, e debolmente moverassi, dentro quel ponto come nella sua reggia, e suo trono risiede, e si riposa la sua virtù.

Che è la medesima calamita, che da una parte tira, e dall' altra scacci . Cap. XXIV.

MA acciò alcun non s'inganni non essendo avvertito prima, stimando che una pietra sia quella che tira, e l'altra che scacci, questo dubbio torremo con l'esperienza. Dice Plinio, che il ferro è tirato dalla calamita, e con un'altra è scacciato via. Et altrove. Un monte appresso l'Etiopia genera la pietra Teamide, la quale scaccia da se, & abborrisce il ferro. Ma Plinio non havendo saputo che fusse l'istessa, hà bruttamente errato, stimando che fossero due pietre; che havessero queste due virtù contrarie, per esser l'istesso che da una parte per la similitudine, e simpatia tiri à se il ferro liberalmente, e dalla contraria opposta parte per la dissomiglianza, e per la vicende vol discordia delle cose, ovvero antipatia la scacci, & abborrisca. E di questo ti potrai soddisfare con questa esperienza. Perche ponendo un ferro in equilibrio, che sia stato tirato da una parte di calamita, quando rivolgerai l'altra, subito il ferro fugge, e si ricovera nella contraria parte in quel ponto contrario che stà al primo opposto per linea dritta nel mezzo. Ma bisogna ricordarsi di questo, che il ferro, che è stato prima tirato dall'altra parte della calamita, ovvero sia dentro per un poco spatio della sua attività, subito acquista quella virtù, che essendo tirato da una parte, dall'altra è scacciato, & abborrito. Queste differenze di attrattioni le conoscerai più chiaramente per l'esperienze, che seguono.

Come un ferro salti sovra una tavola, senza veder chi muove. Cap. XXV.

DA questa corrispondenza, e contrarietà di pietra, io non poche volte hò allegato gli amici miei con un giocondo spettacolo, perche buttato un ferro sopra la tavola, non movendo alcuna pietra visibilmente, si vedrà rivolgersi in se stesso, e saltar per se stesso, il che non si può mirar senza gran meraviglia, e stupor di ciascheduno. Questa apparenza farassi in questo modo. Spezzili un ago per mezzo, di cui la metà si butti sopra una tavola, ma prima bisogna, che la base della punta sia ben fregata alla contraria parte della calamita, poi porrai la mano sotto la tavola, & in quel luogo dove giace la base dell'ago accosta la calamita, perche subito l'ago inalzerà dritta, non senza meraviglia de' riguardanti, camminerà per la tavola, & andrà seguitando il moto della mano di colui, che la muove. Come havrà così caminato un poco, subito rivolgendo la contraria parte della calamita, la porrai sotto l'ago, e subito (cosa mirabile à vedersi) si rivolge l'ago, e se prima caminava con la base per sotto, hor rivolgendo giù la punta dovunque farà tirato dalla pietra, seguirà l'ago, e se la strascinerà appresso, e tre, e quattro volte si rivolgerà l'ago sottosopra, & hor camminerà con la punta giù, hor con la base, come vi piacerà, & hor da quella parte, che prima era in alto, volgendola giù, camminerà, & hor da quella parte dove caminava, starà dritta in alto. Possiamo, e con non minor meraviglia mostrar à gli amici la medesima apparenza, perche se ponerete due parti di ago sopra una tavola, ò carta, de' quali l'una habbi toccato la parte Australe, e l'altra Boreale, & accommodaremo le pietre, che l'una caminì con la base, e l'altra con la cima, & hor si rivolti l'una, hor ambedue insieme, e l'una, e l'altra nel medesimo tempo, ò che ordinatamente saltino, e si muovano à suon di flauto, faranno un spettacolo non meno bello, che maraviglioso à riguardanti amici.

Che la virtù della calamita si trasfonda per i pezzetti del ferro. Cap. XXVI.

QUella medesima virtù, che dalla calamita è impressa nel ferro, non solamente resta nel medesimo ferro, e vi si ferma, ma si trasmette in uno, & in un'altro, e si va augmentando, perche se tu tirerai un'ago di ferro con la calamita, e dall'altra parte del tirato ferro toccherai un'altra ago, quella parte tirerà un'altra parte, e si abbraccia, e la tirerà sospesa in aria, e se toccherai quella parte ad un'altro ferro, ancor tirerà la terza, e la terrà parimente sospesa nell'aria. Questo medesimo farai con l'altre, e questo insin'à tanto che vi giongerà i raggi della sua attività, che così lascerà cader la rapita, come non bastevole à regger tanto peso, talche si vedrà pendente in aria un lungo ordine

dine di aghi incatenate. Questa forza conobbe Platone, perche scrive nell'Ione. La qual pietra non tira à se un'anello di ferro, ma infonde la sua virtù a gli altri anelli, che possino far il medesimo effetto, e come fussero pietre calamite ogn'uno potrà tirar l'altro, laonde si vedrà sovente pendere nell'aria una lunga catena di ferri di anelli, la qual forza di tutti viene da quella della pietra. Lucretio conobbe questa forza.

*Si meraviglian gli huomini di questa
Pietra, perche talvolta incatenati
Terra in aria sospesi molti anelli
Da lor stessi medesimi, e spesse volte
Veder come attaccati da forti hami
Come l'uno dipende sotto l'altro.
E questo da quell'altro, ogn'un conosce
La catena, e la forza che dipende
Dall'altro, e val della sua propria forza.*

Plinio ragionando della medesima virtù dice così: Sola questa materia piglia forza dall'altra pietra, e lungo tempo la ritiene, abbracciando un'altro ferro, che spesse volte si vede una catena di ferro, che l'ignorante volgo lo chiama ferro vivo. Galeno parla così. Si vede nella pietra heraclia, la qual chiamano calamita, che quel ferro, che toccherà, lo ritiene, senza adoperarvisi alcuno vincolo, e di più se quello, che è stato toccato, toccherà un'altro, similmente si ritroverà attaccato come quello, e così il terzo al secondo. Agostino nel libro della Città di Dio ragionando di questa meraviglia disse. Havemo visto la pietra calamita ladra del ferro, che la prima volta che la viddi m'empì di horrore, perche vedeva un'anello di ferro tocco da questa pietra, e sospeso, haver comunicata la sua virtù, e fattala comune col suo compagno, perche il medesimo anello toccando un'altro, l'alzava sospeso, e così quello stava attaccato al primo, così egli ne tirava un'altro nel medesimo modo s'accostò ad un terzo, & al quarto nel medesimo modo, talche l'uno stava attaccato con l'altro, non da dentro, ma s'accostavano di fuori, onde pendeva come una catena di anelli. Chi sarà quello, che non resti stupito di questa vehemenza? che non solo egli tirava, ma passava per quelli attaccati, e s'attaccavano insieme con invisibili ligami, e quanto la calamita era di più gagliarda virtù tanti più aghi, & anelli attaccati teneva. Noi con una pietra di una libra havemo tenuti sospesi dieci aghi, e chi vorrà tirarne più, fregghi quelli à quelli buchetti della calamita, e così per ordine dal tocco ciaschuno tirerà dalla base, e se Sant'Agostino haveffe visto le meraviglie della calamita de' nostri tempi, che havrebbe detto? che delle buone ciaschuna alza più ferro del suo corpo, e peso, & una pietra di un'oncia terrebbe attaccati mille aghi, come noi habbiamo fatto.

Come

Come la calamita ancor senza toccare diffonde la sua virtù dentro l'orbe della sua attività. Cap. XXVII.

Non solo la calamita comunica la sua virtù col toccare al ferro, ma quello che è di maggior maraviglia, dentro i raggi della sua virtù, con la sola presenza concilia la sua virtù al ferro di poter tirar un'altro ferro: perche se avvicinerai alla calamita il ferro, perche l'habbi rinchiuso dentro l'orbe della sua virtù, e poi accosterai quel ferro ad un'altro sarà rapito da quello, e se quello toccato toccherà un'altro, ancor sarà rapito, talche anchor lontano dalla calamita, si vedrà pendere in aria una catena di anelli, ovvero di aghi. Ma quando stanno così incatenati, se un poco allontanerai la calamita cadrà l'ultimo anello, e se un'altro poco, caderà l'ultimo, finche tutti caderanno l'un dopo l'altro, donde chiaramente si vede, che senza toccare, ancor può infondere la sua virtù.

*Come la calamita sospenda il ferro nell'aria.
Cap. XXVIII.*

Io hò faticato molto tempo come haveffe potuto fare star sospeso un ferro in aria, senza attaccamento della calamita, & al fine affaticato dagli esperimenti mi quietai, stimando esser cosa impossibile, e che sia fabola quello che ne scrivono gli antichi. Dice Plinio, che Democrite Architetto cominciò à far le volte del tempio di Arsinoe di calamita, che in quello si vedesse pendere in aria un simulacro di ferro, ma accadendo la morte di lui, e di Tolomeo, il quale comandava si facesse quella fabrica in honore della sorella, quello che fù incominciato, non pervenne à perfettione. Scrivono i Greci, che nelle volte del Tempio di Serapide in Alessandria stava fabricata la calamita, che sosteneva una statua di ferro pendente. Ma che l'arca di Machometto penda anco essa in aria alle volte dal Tempio è falsissimo, perche infiniti son quelli che l'hanno visitato, e non han visto tal cosa, che stà fabricato in terra. Pietro Pellegrino dice, che egli habbi dimostrato il modo come si facci, in un'altra sua opera; ma quell'opera mai si vidde. Suida dice, che in Alessandria nel tempio di Serapide havevano fatta una certamachina d'inganni, e forfanteric, havevan fatto una statua di rame, e che da dietro nel capo, vi havea posto un ferro, e nella volta del tempio all'incontro della statua havevano fabricato la calamita, e che la statua restava sospesa dalla forza della calamita con singular artificio nel mezo della volta maravigliandosi tutti i riguardanti, come non cadeva: scritto medesimamente da Niceforo Calisto nel decimoquinto libro della sua historia. Ma come questo à me impossibile, è difficilissimo appaja, ne diremo la ragion più à basso. Questo sì è vero, che hò fatto io, che da alto non si vedeva pender vincolo alcuno, ma stava sospeso, ma da sotto se bene stava attaccato con un filo, che non fusse tirato sù dalla calamita, desiderando

do il ferro di giungerfi alla calamita, laonde si vede star sospeso nell'aria, e tremando.

*Che la forza della calamita non si può victar da muro,
ò da tavola traposta . Cap. XXI X.*

Come habbiamo spesse volte detto della calamita, la sua virtù, e quella del ferro, non può impedirsi, ò raffrenare per ninn corpo, che vi fusse posto fra loro, che non facci la sua operatione, perche mentre la calamita stà sotto la tavola di legno, ò di pietra che sia, ò di metallo, purchè di ferro non sia, si moverà sempre: il ferro della bussola da navigare si muove di sopra, come se nullo corpo vi fusse posto in mezo. Conobbe questa esperienza Sant'Agostino nel libro della Città di Dio, nel medesimo loco già detto. Ma è cosa molto più maravigliosa quello che hò inteso, che se alcuno tenerà la calamita sotto un piatto di argento, e porrà un ferro, come quello moveva la mano di sotto, che teneva la calamita, così il ferro si moveva di sopra, non impedendogli nulla, l'argento che vi stava nel mezo correndo hor innanzi, hor indietro, come era mossa la mano di colui, che teneva la calamita.

*Come un'huomo di legno muova una barchetta, & altre
cose da piacere . Cap. XXI X.*

NE poco inganni succedono da questa esperienza, perche spesso veggono le donniciuole un'huomo di legno muovere una barchetta velocissimamente in uno gran bacile pien d'acqua, muovere i remi, fingendo questi ingannatori essere una specie d'Hydromantia. L'inganno così falli. S'empie un bacil d'acqua, & in quello si pone una navicella di cera, ò di legno, e nel mezzo s'accomoda un homiciuolo di legno, passato per mezo da un pel di porco, posto così in equilibrio, che per ogni leggier moto, si possa agevolmente muovere, & habbia i remi nelle mani, e sotto i piedi un pezzetto di ferro, nell'intorno del bacile habbi un'alfabeto scritto. Quando dunque una donna vi domanderà cose dubie, havendo voi à risponder cose vere, quell'homiciuolo di legno, movendo con le sue mani la barca, andrà à quelle lettere, che possono mostrar la risposta, perche colui che hà la calamita in mano sotto la tavola, drizzerà la barchetta dove vuole, e così aggiungendo le lettere insieme, li darà la risposta. Overo farai un figliuolino di ferola détto una carrafa, che si volga intorno intorno nell'ago, e si scriva intorno la carrafa un'alfabeto, che rivolgendosi intorno possa dargli risposta. Ma noi nõ habbiamo dato poca maraviglia à gli amici, quando habbiamo fatto vedere una carta che s'alza in alto, e cala giù da se stessa, perche habbiamo incollato un pezzetto di ferro dietro la carta, e l'habbiamo dato à gli amici in mano, che l'approssimassero al muro, ma da dietro un poggio havea un pezzo di calamita, e colui

lui lasciando accostata la carta à quelle incontro, non si muova più, e comandando l'amico, che non ascendesse in alto più di tre piedi, il paggio intendendo quello, che dimandava l'amico, movendo al moto la calamita, la carta s'alzava al moto, andando à quel luogo comandato, così di sotto, come per i lati, che à coloro, che non se ne sapevano la cagione l'era cosa maravigliosa. Ma questo si ben'è pieno d'ogni meraviglia, che movendo con la calamita per la lamina della camera di legno, strascinando appresso la carta, si vedeva la carta pendente nell'aria sopra la testa, il che non era huomo che lo vedesse, che nõ ne restasse maravigliato: e non lo giudicasse fatto per arte di demonij.

La calamita non muove il ferro sopra una lamina di ferro.
Cap. XXXI.

H Abbiamo detto la forza della calamita non potersi impedire per nulla cosa, che se le attraversi, onde ponendosi un'ago sopra una lamina di ferro, e moverai la calamita di sopra, ò di sotto, manca di virtù, e la calamita non potrà essercitar le sue virtù, ne ciò è senza cagione, perche è cosa convenevole, che se un ferro sta sopra un'altro ferro sono una cosa medesima, e quella hà ragione la parte, ch'have il tutto, & essendo la lamina, e le limature del ferro di maggior peso, che possano moverli dalla forza della calamita, resta immobile. Laonde se l'arena di ferro, ò di calamita starà giacente sopra la calamita, e la calamita farà mosia dalla mano sotto, l'arena non si moverà di quà, ne di là, ma resterà immobile, ne se il ferro, ovvero la calamita starà sopra una tavola di ferro, accostandovi la calamita al suo contatto, ma restaranno come addormentati, e privi di ogni forza, ò di natura. Anzi opposto alla calamita un ferro piano, se dall'altra parte un ferro starà in equilibrio, non si moverà, ne si moverà al suo occorso, come se tutta la virtù della calamita fusse impedita dall'abbracciamento di quello. Lucretio dice questo non avvenir per l'intermedio del ferro, ma del rame, il che stimo haverlo scritto più tosto per udito, che per vista: s'intende quel ch'egli scrive.

*Mover hò visto i samotracci ferri
 E ne' vasi di rame andar vagando
 Limature di ferro, perche havea
 La man di sotto con la calamita,
 Così gran voglia havev fuggir da quella
 Pietra, e quella discordia cagionarsi
 Per la fraposta aria.*

Il sito muta la forza del ferro. Cap. XXXII.

Quel che solo la calamita operava, il medesimo oprarà il ferro tocco dalla calamita. Dicemmo, che la calamita posta in equilibrio, e che accostando la calamita dalla parte di sopra, la parte Australe tiri la Settentrionale, e così la Boreale cacci la Boreale. Ma dalla parte di sotto accostando la calamita cambiando natura quella che prima tirava scaccia, e quella, che prima scacciava, la tira à se. Il medesimo dicemmo del ferro tocco dalla calamita, perche il ferro nella bussola del navigare, quella parte della calamita, che tira, e scaccia dalla parte di sopra, accostandola di sotto quella che prima tirava scaccia, e la scacciata tira, che dentro le sue mirabili proprietà non mi è paruto di lasciare à dietro. Il sito solo fà le operationi tanto contrarie. Daonde conviene congetturare, che si come la calamita hà il polo artico, & antartico, convenevolmente è bisogno, che habbi la parte Orientale, e l'Occidentale, e la parte superiore, e l'inferiore col cielo, e dove dalla parte superiore la pietra Boreale, e l'inferiore tirava la parte Australe del ferro, & inferiore, hor mutato sito la parte superiore della pietra tirava l'inferiore del ferro è cosa molto ragionevole.

Il ferro fregato al ponto Settentrionale della calamita si volta all'Austro, e quel fregato all'Australe al Borea. Cap. XXXIII.

GIA' è tempo di passare alla parte terza, cioè del ferro tocco dalla calamita, le quali cose tutte non sono senza meraviglia. Dico dunque che dopò haver conosciuto il ponto Boreale della pietra, e con quella havemo fregato l'altra parte del ferro, se sarà posto in equilibrio, over sospeso ad un filo, ò posto sopra una barchetta, e lo lasceremo in sua potestà, che da se si volge all'Austro, ne ciò senza ragione, perche la calamita comunica al ferro la sua virtù, perche la virtù innata della calamita era, che posta in equilibrio voltasse al Settentrione la sua parte Settentrionale, e l'Australe all'Austro, ma havendo fregato il ferro, la parte superiore della calamita, s'affigge, & attacca al ferro, e tocca la superior parte del ferro, sarà Boreale, e quella che è scoperta, e si vede, Australe, e questa Australe essendo libera, si volge al Settentrione. Così al contrario se fregarai l'Australe al ferro, s'attacca l'Australe al ferro, e si mostra fuori la Boreale, la qual si volge al Settentrione, è falso, dunque questo che da Cardano si scrive, che il ferro, che è tocco dalla parte Boreale, si drizza al Borea, e quella che tocca l'Australe, si volge all'Austro, del che si vede il contrario. Quantunque da una parte è bisogno toccarsi il ferro, ò sia Boreale, ò sia Australe, che se l'una parte si rivolge al Settentrione, l'altra da se ne va all'Austro, per il cui uso, e commodità si navigano tanti mari, mostrando sempre ella il camino. Percioche gli Antichi nostri

Kk

nostri

nostri osservavano il Sole di giorno, e di notte la Luna navigando, perche non potevano altrimenti osservar le parti del cielo, mentre andavano discorrendo per mezzo il mare, ne solamente le parti del mondo, ma hora possiamo saper quando sotto l'acqua incontrano scogli, & evitarli, & essendo di giorno nubiloso, e nelle più oscure notti, in ogni momento, che vogliamo possiamo conoscere i poli del cielo, la cui inventione fù di un certo nostro di Amalfi della nostra campagna, come si scrive; Flavio, chi non intende la bussola da navigare, toglia un' ago, e l'infilzi ad un pezzetto di paglia, ò picciol legnetto per traverso, e lo poga in un bacil pieno di acqua, che ci noti liberamente, e poi col dito la volgerai intorno la calamita, che l'ago vi seguirà, e poi levato il dito, quasi con un certo natural moto, le punte degli aghi si volgeranno al polo artico, e ritrovato, che l'havranno, si fermano. Riconosciuto dunque il luogo, drizzano il camino secondo era il lor desiderio, hor havendo la bussola da navigare, con i venti designati d'intorno, & accommodarà sotto col ferro tocco dalla calamita, conosciuto il polo, subito vengono riconosciute tutte le parti del cielo, si volge la ruota in un umbilico di ottone sovra un' ago del medesimo metallo, acciò habbia libera potestà di volgersi intorno intorno, onde da un toccamento di un sol ponto il ferro riceve tutte le virtù già dette, ma dall'altra parte ancorche non voglia, perche se la fregherai alla parte settentrionale alla pietra, subito quella parte tocca, si volgerà all'Austro, e la parte opposta del ferro al Settentrione, ne si può donar una virtù senza l'altra, così toccando la parte Australe della pietra il ferro si rivolge al Settentrione, e la contraria all'Austro, laonde sempre quella parte tocca dal ferro, riceve la contraria virtù della calamita. Ma in questo preparamento delle bussole, si sogliono usar alcune cautele, acciò succedano bene, prima che sia il ferro proportionato alla calamita, che se cercherai preparar un ferro grande con un poco di calamita non succederà bene, ma che la calamita habbia virtù proportionata, che sia maggior del ferro.

Il ferro tocco dalla calamita può dar forza ad un' altro ferro. Cap. XXXIV.

IL ferro tocco dalla calamita, da quel toccamento riceve la medesima virtù della calamita, che quasi divien l'istesso nel tirare, e discacciare, e di rivolgersi al polo. Così lasciando libero il ferro sia fregato alla parte Australe della pietra, da se stesso se ne gira al Settentrione, e se tu le mostrerai la medesima parte Australe, subito si rivolge all'Austro, ma se con quel ferro tocco toccherai un' altro ferro, si rivolgerà all'Austro, e dimostrandogli poi il medesimo ponto con che lo toccasti, si rivolge al Settentrione. Ne solamente questa virtù passa, e si trasmette nel ferro secondo, ma in un' altro, & un' altro, secondo la proportionione delle forze della calamita, perche se sarà di virtù gagliarda, passa insino all'ottavo, e decimo ferro. Et ancor senza toccare fa il medesimo effetto, cioè standovi appresso al ferro prende la forza dal ferro, come se toccato fusse, e mostra le parti del

del mondo, e questo con meno, e più gagliardezza, secondo la gagliardezza della calamita.

La virtù ricevuta in un ferro è svanita da una calamita di virtù più gagliarda, Cap. XXXV.

Questomi è ancor paruto avvertirvi, quella forza ricevuta nel ferro non vorrei che v'imaginaste, che fusse stabile, e perpetua, ma da un'altra più gagliarda esserne spogliato, e vestirsi di questa nuova, come per essemplio, un ferro tocco dalla parte Settentrionale di una calamita debbole, se la medesima parte fregherai con una parte Australe di una calamita più gagliarda, svanisce, e si rintuzza, quella prima virtù, che havea di rivolgersi all'Austro, ma pigliarà l'Australe, ne per forza si volgerà al Settentrione. Ma se le forze delle calamite saranno eguali, cioè bilanciate, come habbiamo detto, la virtù s'imbriaca, e s'offusca di modo, che non riceve nell'una, nell'altra, che non havrà nè l'una, nè l'altra.

Come si conosca nella calamita il ponto Australe, ò Settentrionale. Cap. XXXVI.

FRA gli altri modi, che habbiamo raccontati di sopra, vi insegneremo ancor questo, e forse miglior di tutti, come veramente conoscer possiamo il ponto artico, ò l'antartico. Togliasi un pezzo di calamita, e si faccia rotondo alla ruota delle gioje, e si polisca, poi si faccia un ferro sottile, la cui lunghezza sia eguale all'aste della balla, & il ferro si ponga sopra la balla, perche riceuuto che farà, si fermerà sopra la linea, che passa per i ponti Australi, e Boreali. Segnato che farà sopra la pietra il sito della linea, con una leggiera tentura dall'una parte della balla, ò potrai le cose medesime, e come si fermerà sopra la balla, tira la medesima linea, e così farai la terza, e quarta volta, poi in quel bellico dove tutte le linee si secheranno per mezzo, e si congiungeranno, quelli saranno i ponti de' poli. Potremo con questo artificio trovar la medesima operatione. Rompi un'ago sottile, e la parte minore, dove è la punta, ponila sopra la tavola, e l'andrai movendo, perche come giongerà a quel proprio punto Settentrionale, all'hora subito se drizzerà l'ago, non senza meraviglia degli astanti, e starà dritta perpendicolarmente sopra quella, & insin à tanto ch'ella non si drizzi da se stessa, nò v'increfca per d'intorno à quel ponto andarla movendo più volte, perche come havrai trovato quel ponto, non ti dolerà di haverci faticato.

Come si fregghi il ponto alla calamita, che hà da servir per la bussola di navigare. Cap. XXXVII.

SO che molti desiosamente m'aspettano, aspettando il modo da me, come si facci, quando si frega quella lancietta di ferro, che si pone nella bussola da navigare, accioche si rivolga al polo Settentrionale, il che si fa à questo modo. Come havremo trovati i ponti nella pietra, come poco innanzi habbiamo dimostrato, cò una leggiera botta di martello percuoteremo quel ponto, & all' hora la calamita caverà fuori certi peli, e con quelli fregherai quella lancietta di ferro, e così all' hora pigliarà virtù di drizzarsi à i poli. Ma questo ti ricordo sì bene, che se tu desideri, che'l ferro si volga al Settentrione, è da fregarli quella parte del ferro Australe, ma se vorrai, che si volga all' Austro frega la parte Settentrionale, perche come lo lascerai andar libero nell' Equilibrio, subito si volgerà alle predette parti del cielo, & il medesimo avviene senza quei peli, ma solo toccandoli, anzi non toccandolo, ma accostandosegli da presso. Ma accioche facci l' ufficio cò più gagliardezza, e più giustamente, vi giungeremo alcune osservationi, le quali non faranno fuori di proposito di haverle insegnate, se batterai col martello le due ponti della calamita, finche cacci fuori quei peli, e fregherai le due parti del ferro à quelli due ponti, il ferro si volgerà con più vehementia alle parti ricercate. Oltre à ciò è da osservarsi con grand diligenza, che dopò, che la calamita haurà fregato il ferro, & havrà ricevuto quei peli, non lo fate toccare da niun altro ferro, ò pezzo di calamita, anzi bisogna conservarla in luogo, che stia lontana da questi, e chiudasi in buona cascietta, perche con lo toccar di questi, il ferro s'imbriaca, e si oscura quella virtù, che mai più osserverà bene quelle parti del cielo, perche il ferro, che si trova dentro l'orbe dell'attività di alcun pezzo di calamita, come havemo detto, riceve la sua virtù. Sia ancora la lancietta proportionata alla calamita, perche se la calamita farà un pezzo picciolo, & il ferro grande, non ne potrà il ferro ricevere gran virtù, ne mostrarli poli. Così al contrario, ne un picciol corpo di ferro potrà esser capace di gran virtù, perche dalla gran forza della calamita è consumato. Oltre à ciò, la punta che hà da mostrare il polo non sia molto acuta, ma un poco piana, accioche possa ben ricevere quei peli della calamita, e li ritenga, perche essendo troppo acuta, à pena ve ne può restare alcuna parte. Il ferro quanto sarà più purgato, tanto più tenacemente riterrà la virtù, perche malagevolmente un ferro rozzo, ò rugginoso potrà ricever quei peli, e però i naviganti li fanno di acciaio, cioè di ferro più purgato. Se osserverai queste cose una volta, che il ferro sarà fregato, riterrà la forza per 100. ò 200. anni, & in questo tempo chiarissimamente, e senza falsità alcuna ti dimostrerà le certissime parti del cielo.

De' varj usi delle bussole da navigare. Cap. XXXVIII.

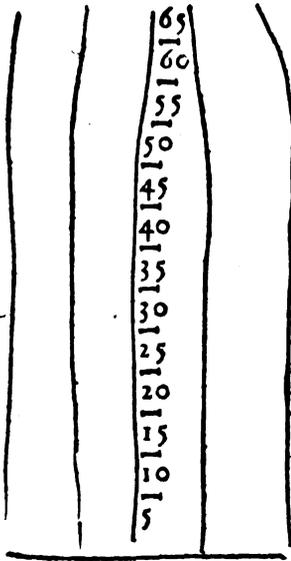
Non solamente à mostrar i poli del cielo nell'uso della navigatione ci ajuta quella lanciotta di ferro dentro la bussola, ma ancor per infiniti altri usi, i quali tutti sono manifestissimi, e conosciuti da ciascuno, ma ne insegneremo alcuni più principali. Assaiissimamente è vero l'uso della calamita, e delle lanciette di ferro negli horologi ad ombra, perche dove si ferma, si dimostra la linea distesa in terra dal Borea all'Austro, laonde nell'ombra, che cadono poi dallo stilo, si conoscono l'hore del giorno. Si servono ancora di quella lanciotta calamitata, per conoscere le miniere de' metalli. perche essendo dentro gli antri delle mine sotterranee osservando dove quel ferro si ferma conoscono il dritto, dove v'è la miniera, e le vene de' metalli: oltre ciò, à quelli che pigliano le piante delle case, delle città anzi di provincie gli porge grandissimo ajuto, mentre si pigliano gli angoli delle positioni, e dell'intersecatione, e di là si trasferiscono nella carta. Ci ne serviamo di più à condur l'acque negli acquedotti, i quali si cavano, in busargli antri, e cavar mine, ne' quali ponendo polvere a' monti, ò in baricelli di artiglieria, e poi chiusi tutti i spiragli fanno balzar per l'aria le fortezze dalle fondamentali rupi, e le muraglie ingegnossimamente, mostrando di sotto il camino con la bussola. Et al fin per indrizzare l'artiglierie, accioche di notte, poi colpiscano i luoghi, che vogliono, ci prestano ajuto maraviglioso, & à molti altri usi, che farebbe lungo il raccontargli.

Come si possa investigar la lunghezza del mondo con l'ajuto della calamita. Cap. XXXIX.

Non lasceremo di raccontare fra gli principalissimi usi della calamita col suo ajuto potersi conoscere la lunghezza del mondo, e che à far cosa così grande vi ci sono travagliati molti dottissimi ingegni. Già è stato osservato da' nostri lungo tempo fà la punta del ferro della bussola fregata alla calamita non fermarsi sempre sovra la linea Meridiana, ma declinar verso l'Oriente per nove gradi da quella linea, ne quella linea serbar sempre quel sito in tutt i paesi del mondo, ma in varj, e diversi luoghi dimostra varie, e diverse declinationi, ma questo errore segue tal'ordine, che quanto più si v'è appressando all'Oriente, tanto più v'è declinando la linea verso Oriente, e quanto poi andrai più accostandoti all'Occidente, tanto s'andrà accostando più verso l'Occidente la punta del ferro, perche ritrovando la linea Meridiana come insegnano Tolomeo, & altri Geometri, & in quella inalzate un stilo, accioche ponendovi la lanciotta di ferro sovra l'umbelico à quello stilo, habbia libera potestà di volgersi dove vole, e vedrà che in Italia la punta della lanciotta declinarà dalla linea Meridiana per nove gradi verso Oriente, di quei gradi, che la quarta è divisa in 30. gradi, come si vede

vede notato, e descritto in quelli horologi ombratili, che si portano da Germania. Si scrive, e narra da huomini degni, che hanno peregrinato il mondo nelle Isole fortunate esserne una, che si chiama Assora, nella quale posto il ferro in equilibrio, si ferma veramente sopra la linea Meridiana. Hanno osservato ancora i naviganti verso l'Indie Occidentali, lancietta del ferro in chinare, verso Occidente. Hor dunque havendo questi fondamenti per veri, come sono, noi agevolmente potremo conoscere la lunghezza del mondo, perche se facemo una bussola da navigare di smisurata grandezza, d'intorno à dieci piedi di diametro, e poi divideremo il cerchio d'intorno in più sottile parti di gradi, e di minuti, e caminando poi verso l'equinottiale osservaremo poi sottilmente tutti i movimenti della lancietta, e quanto v'è sempre di passo in passo declinando, e l'accomoderemo con la proportionione del camino, agevolmente conosceremo la lunghezza del camino dall'Isole fortunate cominciante, laonde subito sapremo la lunghezza, e la larghezza del mondo in meza notte, e nelle grandissime tempeste del cielo. Cosa dunque falsa è quello, che da Cardano è scritto, che la lancietta della calamita nella bussola però declina dalla linea Meridionale, perche inclina al dritto dell'orsa, la quale declina dal polo nove gradi, e l'orsa non declina tanto dal polo. Questo che havemo detto serve caminando con le navivicine l'equinottiale, ma salendo sù verso il polo, si vanno stringendo i paralleli, e le miglia non servano il medesimo tenore, e per sapere quante leghe vale ciascuna quanto della bussola, che grecheggi, o maestreggi, havemo segnata una tavola quella linea di mezzo il Meridiano che habbiamo segnato di 5. in 5. gradi infìn à 65. gradi, dove si stringono tanto, che non ci val più regola, ma col giudicio, e così stando dalla parte di Levante, come in altezza di 40. gradi grecheggerà la bussola una quarta in altezza di 40. gradi, si troverà discosto da detto Meridiano verso Levante leghe 300. e se tiscosterai dalla parte di Ponente, e maestreggi una quarta, starai discosto dal medesimo Meridiano 600. leghe verso la parte di Ponente, e così s'intenderà ciascuna altra parte, che ti troverai, e così grecheggiando, ovvero maestreggiando quei, ovvero si darà la proportionione à ragione della quarta.

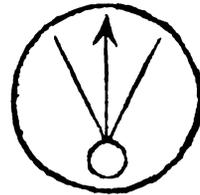
*A far*



—	399	78
5	390	780
10	386	—
15	380	760
20	373	746
25	365	726
30	341	682
35	320	640
40	300	600
45	280	560
50	260	520
55	229	438
60	196	393
65	165	330

A far che la calamita non grecheggi. Cap. XL.

Perche la calamita declina dal nostro polo per nove gradi, à far che offervi giusta, e non declini, sotto la carta, dove è dipinta la linea del polo impongono il ferro diviso l'un separato dall'altro per un poco, e si toccano fregando l'uno, e l'altro da un medesimo ponto della calamita del Settentrione, e poi si pone nella bussola, che volendo ogn'uno di loro accostarsi al Settentrione, se ne partono egualmente.



La bussola di navigare stando ferma, e la pietra si muova, ovvero al contrario, sempre si muovono alle parti contrarie. Cap. XLI.

SE una bussola starà sopra la tavola, & accostarà la parte boreale del ferro, che stà nella bussola, e così movendo per la parte destra la circondaerai intorno, la punta della lancetta si moverà alla parte sinistra, e movendo la bussola alla parte sinistra, il ferro ritornerà in dietro alla destra, e tanto s'allontanarà, insin che troverà il sito di mezzo, che è fra quei due ponti. Il medesimo avverrà in quello horo-

horologio ad ombra, se fermandosi quello, e portando la calamita intorno, perche t'inchinerai alla destra, il ferro seguirà la medesima parte, & alla sinistra il medesimo. Da quà si manifesta il ferro della bussola esser tirato dal polo Settentrionale, perche coloro che caminano verso l'Oriente, si volta all'Oriente, così al contrario poi all'Occidente, si moverà sempre inchinandosi al medesimo ponto del Cielo, e se la calamita si volgerà intorno, il ferro si volgerà intorno, così come fa il compasso d'intorno al suo centro.

Che la calamita dona la virtù al ferro contraria alla sua. Cap. XLII.

HOR ragioneremo del ferro tocco dalla calamita, e delle maravigliose sue operationi, delle quali questa è la prima, che quando il ferro è stato tocco sarà dalla parte Settentrionale della calamita, e posto in equilibrio, e poi l'accosterà quella istessa parte, che l'hà conciliato quella virtù l'abborrisce, e la scaccia, e la fa cadere. Così al contrario se le dimostrerai la parte opposta, la tira à se, cioè la parte Australe, la cui cagione habbiamo assegnata di sopra. Il medesimo avverrà se toccherai il ferro dalla parte australe della calamita, perche se opporrai quella istessa, la scaccia, e rifiuta, e tirerà poi l'aquilonare, laonde le faccie simili sono inimiche, e contrarie fra loro, e le dissimili s'abbracciano fra loro con amichevol concordia, chiara cosa è dunque che la calamita dona la virtù contraria al ferro, che la sua faccia ritiene, & il ferro ritien forza dalla parte non toccata dalla calamita, e ciò si manifesta con questa esperienza. Piglia due aghi, & accomodali nelle navicelle, ò ne' fili pendenti, e se toccati dalla calamita si lasceranno andar libere, subito saranno contrarie fra loro, e poi si abbraccieranno da quelle parti, che saranno tocche dalle contrarie parti dalla calamita, e similmente s'abborriranno.

Due aghi che stiano attaccate alla calamita ricevono contrarie virtù. Cap. XLIII.

NArreremo cosa degna di maraviglia, se ben la ragione non è lontana dalle cose dette da prima, se accosterete due aghi alla calamita insieme, e che restino attaccate alla parte, l'altre parti pendenti dalla calamita, si abborriranno insieme, e si fuggiranno, e se le sferzerai con le mani unirli insieme, come le lascerai libere, subito ritorneranno à i luoghi loro, e dilungandosi quanto ponno. La cui cagione sarà, che se due aghi staranno attaccati ad un ponto Settentrionale con le punte, è cosa ragionevole immaginarsi haver ricevuto la virtù australe, & essendo le faccie simili, si havranno in horrore per trovarsi attaccate alla calamita non potranno fuggire, costrette da maggior forza, ma le opposite parti del ferro, perche tutte due son simili boreali, e necessario, che scambievolmente si fuggano

no

no, e perche son libere, l'una si scompagnerà dall'altra. Anzi mentre staranno così pendenti, se le opporrai la parte australe di un'altra calamita, subito fuggono, e così si sforzeranno dilungarsi, che alle volte avvien che si discaccino dalla calamita, cioè scacciate da un invisibile spirito.

Effetti di due aghi attaccati à due calamite.

Cap. XLIV.

MA se due aghi attaccati à due calamite differenti, le loro code sortiranno differenti effetti, perche fra loro si scacciaranno, e quando accostarete le due calamite vicine l'una scaccierà, & abborrirà l'altra, come contrarij ferri, ma se saranno avvicinati, che si tocchino, all' hora vincerà la virtù della calamita più potente, perche tirata per forza à se lascerà l'ago la piena di virtù debole, e manco sufficiente à far resistenza alla più gagliarda.

Che la faccia del ferro, che tira per la diversità del sito scacci il ferro. Cap. XLV.

Quello che habbiamo detto della sola calamita, diremo anchora del ferro tocco dalla calamita, perche se noi potremo un' ago tocco dalla calamita, in una navicella, che nuoti nell'acqua, ò sospesa in un filo, e posta in equilibrio, e la ponemo sopra un ferro tocco dalla calamita, tiraremo quello, e quella medesima parte, che tirò il ferro di sopra se lo porrai di sotto lo scaccierà, e quella parte, che di sopra lo discacciava, da sotto lo tirerà à se, dove è da notarli, che per cagion del sito, fanno fra loro cose contrarie.

Il ferro tocco da una parte della calamita, non riceve sempre la forza dall'una, e l'altra parte. Cap. XLVI.

SE il ferro sarà tocco dalla calamita da una parte dell'estremità, da quella parte riceve la forza, e nell'altro estremo à quello contrario, ma questo non si hà da intendere assolutamente, ma in quel ferro, che sarà di proportionata lunghezza, perche se sarà un poco più del dovere lungo, la forza non giunge infn' all'altro estremo. Ma se vogliamo sapere quella virtù quanto giunge, è da sapere infn dove giunge il cerchio della sua attività, come habbiamo detto, laonde se quello orbe de' raggi farà lungo un piede, per un piede imprime quella virtù in quel ferro, del che se tu vorrai vederne esperienza. Sia tocco dalla calamita un ferro lunghetto di tre piedi da una parte, se dall'altra parte toccherai un ferro, il ferro tocco non si moverà dal suo luogo, ma se lo toccherai fra un piede, ovvero due, cioè fin tanto che la conosciuta virtù dell'orbe dell'attività toccherà,

toccaremo il ferro subito sarà rapito, e si moverà. Avvertendo, che sempre che si vogliono far queste esperienze bisogna trovar aghi non tocchi anchora, e così nuovi ferri, e nuovi horologi, perche se i primi ferri havranno servite per altre volte, sopravvenendo nuove faccie, s'imbraccia il ferro, e mostra varij effetti, e più non obedisce, e di quà avviene, che alcuno che farà esperienza di questi effetti, e non hà sempre nuovi ferri, resterà spesso ingannato, e stimarà, che noi non habbiamo scritto il vero.

Il ferro tocco nel mezzo dalla calamita, la virtù si diffonderà per gli due estremi. Cap. XLVII.

SE un ferro sarà un poco più lungo del dovere, e quello toccheremo nel mezzo con la calamita, la virtù della calamita si diffonderà à gli estremi, ma oscuramente, laonde nõ saprai, qual sia delle due che tiri, ma se un poco rimossa dal mezzo sarà tocco, quella estremità, che sarà più vicina alla parte tocca, riceverà la forza settentrionale, ovvero australe, ma se toccando nel mezzo il ferro sarà breve, che la virtù della calamita diffonderà à tutte le due parti la medesima, ma opposta, come per esemplo toccando e la parte settentrionale, gli estremi del ferro tireranno la parte australe, e se lo ferro fusse biforcuto, tirerà con le due faccie, e tutte simili, che toccando la cima con tramontana, le due di basso tirano sù l'osso.

Vn'anello di ferro tocco in una parte, riceverà l'una, e l'altra forza. Cap. XLVIII.

MA se fregaremo una parte dell'anello alla calamita, all' hora quella parte della calamita tocca, riceverà la virtù di quella parte, e la parte opposta le contrarie, e però la metà di un'anello di ferro non sarà capace se non della metà di quella virtù, come se fusse quel ferro dritto, e non torto, ma se noi formaremo lo stilo in forma di anello, e la parte opposta alle commissure, fregherai alla calamita, e dopo fregata lo distenderai dritto, le estremità riceveranno le medesime virtù, ò settentrionale, ò australe. Ma à poco à poco quella virtù perdendosi poco dopo diventa settentrionale, e l'altra australe, ò riceverà più della ricevuta virtù, e forse dove più lungo dal ponto havrà toccato. Ma se sarà sospesa in aria la catena di anelli di ferri di questi perche un'anello toccato da una parte della calamita, riceverà la forza nella parte opposta, potremo mostrar nell'aria una catena di anelli, come di pietre. Laonde ti faranno accomodate sopra una tavola per ordine, che scambievolmente si tocchino, se ben fra loro non vi sia niuno ligame accostandovi la calamita non solo sarà tirato il primo, ma il secondo, e terzo, che si veda pendere una catena di anelli. Ne solamente se la calamita toccherà il primo, li restanti seguono, ma se la calamita si sarà appropinquata, senza toccarlo farà il medesimo effetto.

Vna

*Vna lamina di ferro tocca nel mezzo diffonde la sua virtù
negli estremi. Cap. XLIV.*

Quello che habbiamo detto del ferro lunghetto, il medesimo è da dirsi nella lamina, perche se la toccherai nel mezzo con la calamita, come dal centro alla circonferenza i raggi del Sole, ò si diffondono quelli della candela, così si diffondono à gli estremi del ponto quella virtù, ma se toccheremo una balla di ferro, per esser languida quella virtù, d'intorno al toccamento alcun sentirebbe, la virtù sparfa nella superficie, ma languida, e debbole nell'estremità.

*La limatura del ferro come riceve la sua virtù.
Cap. L.*

SE noi porremo la limatura di ferro dentro un cartoccio, come lo sogliono formare i speciarì in un cono, e li accostaremo la calamita vicino, tutta insieme la limatura riceverà la medesima virtù, e tirerà un lungo ferro, e li darà forza come fusse un ferro intiero, ma se moverai la limatura, e l'andrai mischiando, e di nuovo la porrai in quel cartoccio, la forza è già confusa, e dispersa fra loro, e non oprerà più, come se il toccamento fusse fatto dalla discordanza di molti acini di ferro. Il medesimo effetto faremo col cartoccio pieno di arena di Procida, lucida (che stimo che sia specie di ferro .)

*S'è vero, che la virtù della calamita si possa impedir
dall'aglio. Cap. LI.*

HOR passiamo à trattar delle altre proprietà della calamita, e primieramente se la calamita può essere impedita da alcuna cosa, che non tiri. Scrive Plutarco essere grandissima discordia tra la calamita, e l'aglio, la qual discordia chiamano i Greci antipatia, e tanto è l'odio grande fra queste cose inanimate, & insensate, che se la calamita sarà fregata con l'aglio, scaccia da se il ferro. Plutarco nelle questioni navali. Il medesimo conferma Tolomeo. La calamita non tira il ferro, se sarà fregata con l'aglio, come l'àmbra, overo succino non tira la paglia, nè cosa alcuna leggerissima, se prima saranno tocche dall'agli. E' cosa assai divulgata fra naviganti, che gli agli, e cipolle siano contrarij alla calamita, e quei c'han cura di osservar la bussola nelle navigationi, e nella carta di navigare, sono prohibiti di mangiar agli, e cipolle, che non venghi ad imbracciarsi la lancetta. Ma io havendo fatto esperienza di questa cosa, l'hò ritrovate false, che non solo i fiati, e i rutti di coloro, che hanno mangiato agli non bastano à far che la calamita non facci l'ufficio suo, ma ongendola tutta di succo

di agli, così faceva le sue operationi, come se mai fusse stata di aglio bagnata, nè alcuna, ò nulla differenza si conosceva, accioche non paresse che volessi vilipendere le fatiche de' nostri maggiori. Dopo havendo dimandato molti marinari, se fusse vero, che coloro, che hanno mangiato agli, e cipolle fussero scacciati dall'osservatione della bussola, e della carta, risposero, che erano parole di vecchierelle, e pensieri del volgo, e che simili huomini più tosto si privarebbono della vita, che si privassero di mangiar agli, ò cipolle. Scrive Nicolò Cusano, che il ferro rugginoso è abborrito dalla calamita, e non lo tira altrimenti, nè esser capace dell' influenza della calamita, e così dell'aglio, in tutto è scritto con poca esperienza del vero.

Come la calamita imbriaica ritorni al suo ufficio.

Cap. L I I.

Quando la calamita è imbriaica, farà molto malamente il suo ufficio, non perche alcuno habbi mangiato agli, ò cipolle, come habbiamo detto, ma più tosto quando sarà il ferro stato tocco da più parti di calamite, e la virtù è divenuta languida, & imbecille, all'hor la costringeremo à tornare alla pristina, e vigorosa virtù, sepellendo quella nella limatura di ferro per molti giorni, fin tanto, che per la compagnia di quel ferro, ovvero fiato ritorni rettamente à fare il suo ufficio.

Come si possa accrescere la virtù della calamita.

Cap. L I I I.

Sono stati molti, e valenti letterati, che han tentato di poter accrescere la virtù della calamita, e questo in varij modi, accioche havendo acquistata virtù più gagliarda, fusse stata utile à grandissimi usi. Alessandro Afrodisco nel principio de' suoi Problemi ricerca, perche cagione quella pietra chiamata calamita tira solamente il ferro, e si nodrisce di limatura di ferro, ò veramente è giovato, come si disse, la calamita tira il ferro, perche di quello si nodrisce, e la cosa quanto più si nodrisce, tanto più diventa vigorosa, e però porsi nelle limature di ferro, accioche più valorosa diventi. Ma io volendo esperimentar questo, pigliai un pezzetto di calamita, e lo pesai molto esattamente, e quello sepelij in un cumolo di limatura di ferro di peso esattamente pur conosciuto, e lasciatovela per molti mesi, ritrovai poi che la pietra mi pareva di maggior peso, e la limatura di poco peso mancata, ma la differenza era si poca, e minima, che anchora stò in dubbio della verità, per esser stata la calamita di grã peso, e la limatura, che poi pesandola nella libra non faceva sensibile inclinazione. Paracelso si sforzò di far questo in altro modo, che sapea molto ben l'arte del distillare, perche dice. Se alcun pigliarà un pezzo di calamita, e l'infocerà al fo-

co,

co, & estingue più volte in olio di ferro, che ripigliarà la sua forza à poco à poco venir poi à crescer tanto, che basti à cavar fuori un chiodo, che fusse fisso nel muro, la qual cosa quadrandomi molto, l'infocai, & estinsi nell'olio del ferro, e conobbi, che non solo non accrebbe di forza, ma haver perduta quella virtù, che prima havea, e dubitando poi, che forse non haveffi ben sperimentato il parer suo, ne feci più volte l'esperienza, e conobbi la falsità espressa, e non da doverli scrivere, perche la calamita quando s'infoca perde la sua virtù, come diremo qui appresso.

Come la calamita perde le sue forze . Cap. LIV.

IO solo hò trovato questo modo vero di tanti che sono stati scritti da varij scrittori, che coprendo la calamita di carboni ben'accesi, e divenendo ella infocata, subito perde la forza, e si vede l'anima di color azurro, e nero, che di solfo, che si parte da lei, di odor pessimo come di carboni nuovi, e quando quel vapore, e fiamma cesserà, tolta dal fuoco, ha perduta tutta la sua forza, & io hò sempre stimato, che quell'anima sia la cagione, ch'ella tirasse il ferro, perche il ferro costa di solfo imperfetto, come dice Gebro, e gli altri alchimisti, che scrissero di metalli, esser la cagione, perche la calamita così rapidamente corra al ferro, e desia con tanto fervore fruirlo, e spirato poi quel vapore, resta nuda, e spogliata poi d'ogni forza di tirare, e come una volta hà perduta quella virtù divien un cadavero di calamita, & in van si fatica di fargli più tirare ferro. Ma come possa ricorsi quell'anima in un'altra pietra, ò gioja, e di molti pezzi animarne un solo accioche ivi con più gagliardezza, perche i secreti di grandissima importanza ne tratteremo nella nostra Taumologia.

Come il ferro tocco dalla calamita possa perdere le sue forze . Cap. LV.

CON il medesimo modo, che la calamita perde la sua forza, così medesimamente il ferro, perche se ben hà ricevuto le forze dalla sua calamita ottimamente, quando egli sarà anchora infocato perderà anchora la sua virtù, ne è cosa senza ragione, perche si come habbiamo prima detto, quella parte di calamita che resta attaccata al ferro, quando infocata perde le sue forze, restando il ferro spogliato di quella, perde anchor egli le forze sue. Laonde nella bussola di navigare, ovvero negli altri usi, quando il ferro si trova imbricato, per esser stato tocco da più ponti di calamite, ne dimostrerà i poli legitimamente, come si deve, per tor quello da tale imperfettione lo ponemo nel fuoco. E di qui viene l'error di molti i quali quando accomodano la lancietta nella bussola, primo l'infocano, e la riscaldano, e poi la fregano nell'altra calamita, e così pensano, che tiri con più

più forza la virtù della calamita, mà non solo fanno il contrario, ma così fan perdere la forza alla calamita, che basti à pena à far l'ufficio suo, e quella forza si scaccia dal ferro col fuoco, riman la virtù della faccia, la qual havea prima, che lo toccasse la calamita. Laonde sempre, che la virtù si scaccia via col fuoco, potremo col toccarlo di nuovo, indurvi virtù nuova.

Come è falsità che il diamante impedisca la forza della calamita. Cap. LVI.

HAveno già detto esser falso, che la calamita ongendola di aglio perdeva le forze, ma cosa più favolosa, e falsissima è, che le sue forze restino impedita, & annullate con la presenza del diamante, perche dicono fra la calamita, & il diamante esser qualità tanto contrarie, e diverse fra loro, tanta dissomiglianza, & esser fra loro tanto scambievole odio di natura, e così cieca discordia, che accostandovi il diamante impedisce le sue forze, come da un nemico, e cessano di poter osservare, e far il loro ufficio, e da così inimico incontro la virtù loro divien debole, e languidissima. Dice Plinio. La calamita hà tanta discordia col diamante, che posto l'un vicino all'altro, farà che il ferro non sia tirato, e se pur la calamita l'haveffe preso, ce lo rapisce, e toglia. Santo Agostino. Io dico quello, che hò letto di questa pietra, che posto incontro il diamante fa che la calamita non lo tiri, e se l'averà già tirato, come egli se l'appressa subito lo lascia. Da Plinio toglie Solino. Fra la calamita, e'l diamante ci è una occulta inimicitia, tanto ch'essendo accostato alla pietra vietarà, che tiri il ferro, ò se l'avrà tirato come fusse sua quando ce lo rapisce, e toglie.

Hanno le calamite tanta forza

Di trarre il ferro, essendovi presente

Il diamante, se l'hà tolto il ritoglie.

Il Cusano. Il ferro vien legato dallo spirito del diamante, e lo fa immobile, e come morto, & insensibile, anchor che qualche virtù magnetia vi fusse applicata, e se sarà un gran diamante con poca calamita, ella non tirerà, ma sopravvenendo una calamita più gagliarda, tira, e l'abbandona la forza del diamante. Ma questo havendolo io provato molte volte, trovai che non solo non era vero, ma ne meno riteneva un pochissimo di verità. Ma sono molti letterati, i quali hò stimati sempre io sciocchi, & ignoranti, che hanno gran piacere di voler conciliar i Filosofi fra loro, e voler escusare, e coprire i loro errori, ma non conoscano quanto grandanno facciano alla republica litteraria, perche coloro, che vengono appresso, fabbricando sopra i fondamenti di quelli, stimando che quelle cose siano vere, agguogono, chimerizzano altri esperimèti, e per essere appoggiati sopra falsi principij, & imaginationi, dicono cose falsissime. Quando un cieco guida un'altro cieco, ambidue cadono in una fossa. La verità si deve investigare, amare, e professarsi da tutti, ne deve l'autorità degli antichi, ò degli huomini dotti prohibire à gli huomini, che non habbino à confessar la verità in ogni luogo. Ma ritor-

nia-

niamo dove l'ignoranza di questi riconciliatori mi han tolto. Non è peggior cosa al mondo voler conciliar l'opinioni di quelli, che vogliono esser discordi. Volendo far esperienza di questi, mettei un pezzo di calamita, ch'appena pesava à grani, e l'accostai tenacissimamente la limatura del ferro, e poi acostai il diamante, il qual superava la grandezza dell'uno, e dell'altro, più di tre, ò quattro volte, alla cui presenza la calamita non rilasciò il ferro da quella, e con giusto intervallo insieme le separai, & anchora essendovi presenti fra l'uno, e l'altro il diamante, pur à se il trasse, io per questo l'hò detto, che non dichino poi che mi sia ingannato nel far l'esperienza di questi effetti, e che habbi pigliato una calamita di 30. libbre, & accostatovi un ferro di un'oncia, e poi accostatovi un picciolo diamante.

*Che il sangue di becco non libera la calamita dalla forza
del diamante . Cap. LVII.*

HAvemo detto poco anzi, che da falsi principij ne vengono false conclusioni, dicemmo che la calamita ungendola di aglio, perdeva la forza di tirare il ferro, e che con la presenza del diamante, il ferro rapito lo lascia, ò non lo tira, ma perche dicono, che il sangue del becco rompe il diamante, da quà han conchiuso, che la calamita recupera la sua forza. Cassiano nelle greche Geoponiche, dice che la pietra calamita tira à se il ferro, e di più, che lo caccia da se, se sarà fregato con l'aglio, ma accioche la forza già perduta, di nuovo si ravviva, e si rinnovi, si bagna col sangue di becco. Rhennio interprete di Dionisio .

*Quei che non basta à superarlo il ferro
Ne il fuoco è rotto dal sangue del becco
Tiepido solamente, se ben stato
Sia in vitro, nell'incudine, ò'l martello,
Hor alla calamita questi opposto,
Fa che non tiri di lontano il ferro,
O se pria l'hà tirato, che lo lasci,
Fà con la sua forza nata occulta*

Marbodeo del medesimo

*La cui durezza non sà ceder mai
Alle cose più dure, e più gagliardi,
Disprezza il ferro, e non basta domarlo.
Il fuoco, che le cose tutte doma,
Al fin col caldo sangue poi si spezza:
Del becco, ad onta di martelli, e incendi.*

Solino nel suo Polihistorio. Il diamante non si vince nè col ferro, nè col fuoco, ma se sarà macerato nel sangue del becco, non altrimenti che fresco, e caldo, che v'è in pezzetti come fusse rotto con martelli, e sopra l'incudini. Per esser dunque tanto contrarietà fra la calamita, e'l diamante, e la medesima tra il diamante, e

tra

tra il sangue di becco, e la calamita è amicitia, e simpatia, con questo dunque argomento s'arriva, che quando la virtù della calamita vien meno, ò per la presenza del diamante, ovvero per la puzza dell'aglio, se sarà bagnata poi col sangue di becco ricupera la virtù prima, anzi maggiore. Le quali cose havendo esperimentate l'hò trovate falsissime, perche nè il diamante è di quella durezza, che si dice, perche cede ad ogni picciolo martello, e poco, nè col sangue di becco si fa molle, ò di camelo, ò di asino, & i nostri gioiellieri hanno queste cose per baja, e per ridicole, nè la perdita virtù della calamita col sangue di becco si recupera. Tutte queste cose havemo dette, per dimostrar, che da falsi principij, e fundamenti, ne seguono false conseguenze.

Il ferro tocco dal diamante si volge al Settentrione.

Cap. LVIII.

MA questa è cosa necessaria, che habbiamo trovata à caso mentre andavamo esperimentando se il diamante havea forza con la sua presenza di tor la forza alla calamita come habbiamo detto, perche se noi fregamo la punta del Pago sopra il diamante, e lo ponemo poi sopra una barchetta, ovvero infilzato ad una paglia, ò l'accomodaremo sospeso ad un filo, subito si rivolta al Settentrione, però men che il ferro tocco dalla calamita, ovvero un poco languidamente. Anzi che è più degno di meraviglia, la parte contraria, come avviene anchora alla calamita, rivolge il ferro al mezzo giorno, & havendo provato questo in molti aghi posti nell'acqua, tutti si volgevano al Settentrione, stando fra loro equidistanti. Onde se colui, che scrisse, che la calamita perdeva la forza per la presenza della calamita, havebbe scritto questo havrebbe più detto il vero, perche Pago fregato al diamante, & infilzato alla paglia, e posto in acqua, che si possa volgere à suo modo, rivolgendolo col dito, quando si fermerà, si ritroverà fermato verso l'Aquilone, dimostrando quello con la punta.

Interprete.

Quì il barbaro Inglese l'atra contra l'autor nostro, che all'esperienza non riesca, e ragionandone io con l'autore disse, che dimorando in Corte dell'Illustrissimo Cardinal di Este, volendo esperimentar questo, li prestò un suo diamante di valor grãde, e di molta grãdezza, dove la prima volta s'accorse di questa virtù, e che dimostrava così come la calamita, e ritrovandosi poi in Venetia col clarissimo Giacomo Contarino, e trattando di questo, quel gentilhuomo desioso veder questa nuova curiosità, prese un suo diamante di valor di dodicimila ducati, due volte quanto l'ugna maggior del dito, il quale non à dritto al Settentrione, ma valorosamente all'Austro si volgeva con molti aghi equidistanti, e veggendosi l'autore haver detto cosa contraria, conobbe che dovea esser la parte opposta alla Settentrionale, e desiando il predetto gentilhuomo di vedere se la parte opposta si volgeva al Settentrione, li fu proibito da' suoi parenti astanti, che non ponesse à rischio di rōperfi la pietra allo scastrarfi dall'anello per una cosa di poca im-

importanza, & io mi son trovato con l'autore per veder se questo ignorante dicea il vero, in uno suo amico gioiellero, che havea molti diamanti, ma picciolissimi, poco più di un grano, e facendo l'esperienza in molti di quelli, non si movevano gli aghi, per esser di poca forza, e pure al fin fra tanti, due soli mostravano il Settentrione; ma languidamente per essere assai piccioli, e questo hò detto per mostrar la malignità di quel barbaro, che havendosi trascritto tutto il libro, e volendolo far parer suo, per coprire il furto, lo vò tassando, come puote.

Rimedij della calamita . Cap. LIX.

DA questa mirabil forza della calamita del tirare, gli antichi nostri hanno imaginato molte cose, e ne disser molti rimedij non ignorantemente, nè detti senza ragione, da questa mirabil forza dico, che alletta, e rapisce il ferro, che scambievolmente si rapiscano, li diedero forza venerea, & intelletto, che l'una segua l'altro, nè dileguarsi così pazzo amore, se l'uno non si gode degli abbracciamenti dell' altro, e poi come si voltano le spalle, s'odiano, e s'hanno in horrore, e scambievolmente si scacciano, & anchora in quella pietra ritenersi i sensi dell'odio. Da qui Marbodeo.

*Fra la moglie, e'l marito ella l'amore
Può conciliare, & al contrario poi
Può separar la moglie dal marito,
Che chi desia saper se la sua moglie
Sia adultera, nasconda sotto il capo
Della dormente moglie questa pietra,
Che s'ella casta sia subito abbraccia
Il suo marito, ma se sia lasciva,
Come spinta da man, cadrà dal letto,
Costretta dalla puzza a questo effetto
Ch'uscirà dalla pietra, onde sia quella
Che scoprir può le caste, e fide mogli.*

E però gli antichi per giovar alle cose amorose, scolpivano spesso volte nella calamita Venere. Laonde Claudiano

La calamita Venere disegna.

E mi ricordo molti degli antichi haver detto se la calamita sarà trita, e posta sopra i carboni ardenti per la casa, e per gli angoli suoi, che lo fumo si sparga in alto, che tutti fuggiranno, che habitaranno in quella, perche gli parrà, che la casa ruini, e però atterriti da questi fantasmi, lasciate tutte le robbe, fuggono dalla casa, e con questo artificio i ladri possono rubbar ogni cosa. Marbodeo.

*Se rubar vorrà un ladro alcuna casa
Tutta di gioje piena, e di ricchezze
Quando entra, ponga sù i carboni ardenti*

Mm

Della

*Della casa per gli angoli , e poi ponga
Sovra i carboni calamita in polve ,
Che per i quattro canti in alto vada
Il fumo , turberà così le menti
De gli abitanti , come gran ruina
Lor minacci la casa , fuggiranno ,
E'l ladro ruberà ciò che gli piace .*

Di ciò la ragione è questa , che la calamita è melanconica , come si può veder dal colore, da cui i vapori elevati, & arrivati al cervello, à quei che dormiranno, gli indurrà sogni, e fantasmi terribili, e melancolici, come sogliono anchor fare i carboni. Al peso di un danico col sevo di serpente, e succo di urtica, se sarà dato à bere ad alcuno , lo fa pazzo, e scacciarà quello della sua patria, gente, habitatione, e paese, e fa questi effetti convenevoli alla malanconia, e quelli, che lo terranno in bocca, farà lunatici, e melancholici. I Medici s'hanno imaginato, che per cavar i ferri dalle saette, che fossero rimasti ne' corpi humani, vaglia la calamita. Scrive Plinio, che con le calamite le ferite si fanno più aspre. Nè si sa perche habbi questo scritto, forse , che arruotando uu ferro sopra la calamita lo fa tanto aspro, e duro, che sega un'altro ferro, e con questa durezza, & asprezza debba far le ferite più aspre. Detio dice, che trà la virtù della pietra hematite, & hà facoltà attrattiva, e dice si, che tenuto stretto in mano da coloro, che patono di podagra, e chiragra, gli mitiga i dolori, e che giova alle convulsioni. Marcello empirico, dice che legato al collo, toglie i dolori della testa. Si servivano della calamita al far del vetro. Plinio. Dopo l'origine del vetro, come è la sortile astutia degli huomini, non si contentò di mischiare il vetro si cominciò ad aggiungervi la calamita, perche si vede, che tiri così il liquore del vetro, come fa il ferro. Di quà nel far del vetro se ci giunge una partecella di calamita. Certamente quella è una forza singolare così à nostri tempi, come à quelli de gli antichi, così si vede tirare à se il liquore del vetro, e lo tira à se come il ferro, e tirato lo purga, e da verde, e giallo, che sia, lo fa bianco, ma il fuoco poi consuma la calamita. Da Agricola. Galeno dice, che hà virtù di purgare, e per questa cagione si dà à bere à gli hidropici, e cava fuori tutti gli humori dal ventre. Non lasceremo di avvertir uno error di Adriano nelle sue questioni della calamita gagliarda appesa ad una bilancia, se tirerà un ferro, che non accresce peso alla libra oltre il peso della pietra. Ma questo habbiamo detto prima esser falso, e me ne rido. Del simile si ride Aristofane, che introduce un villano seder sopra un asino, che porta sù gli homeri suoi un aratro, dicendo, che l'asino non sentiva il peso dell'aratro, perche il peso dell'aratro, era sostenuto dall'anima sua. Il Cusano attesta Roggiero Baccone, che dice, che si può far una sfera di calamita, che posta debitamente sù i poli suoi, si volga intorno, come il cielo, e servirebbe per horologio à coloro, che peregrinassero per deserti. Ma questo in quel libro non vi si legge. Dice Tzeze, che vicino Orfeo ci è una calamita, che bagnata di certi fonti, e da alcuni altri, e poi dimandato, che se sentiva una voce come di un figliuolo nato di fresco, e dirà il vero di quanto li dimanderai, e dopo si raffredderà, e resterà come morto, e per questa via He-

leno indovinasse la distruttion di Troja. Dice ancora, che posto sotto la testa della donna, dimandata la notte quando dorme, dirà tutti i suoi peccati, se n'hà fatto, e che caderà dal letto, & essendo bona abbracciarà il suo marito, e che anchor giova molto à conciliar l'amicitie fra due fratelli, e che ritorneranno dall'inimicitie à grandissima benevolenza, e che portandola adosso si fa eloquente, & atto à persuadere ciò che vuoi, & ad ottenere da Principi tutte le gratie, che si dimanderanno.

Fine del Libro Settimo.



DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Ottavo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

• Contiene l'esperienza della Medicina,

P R O E M I O.



Avevamo determinato lasciar queste esperienze di medicina, per haverne trattato di quelli in tutta la nostra Fitognomonica, dove non lasciammo quel tanto havevamo fatto d'esperienza, e di occulto, e di certo, lasciando solo quelle esperienze, che sotto certa regola rinchiuder non potea, e se ben de' simili ne trattaremo nel libro della distillatione, pure per non far restare vacuo questo luogo della medicina, hò mutato parere, e vogliamo qui apportarne alcuni,

De' rimedij di far dormire. Cap. I.

A Ciochevada ordinato quanto habbiamo à scrivere, narraremo prima di quelle esperienze, che habbiamo fatte dell'infermità, cominciando dalla testa, e primo dal sonno: perche assai diligentemente si vanno ricercando sonniferi, e si tengono fra i secreti occulti, e sono di molta estimatione appresso i Medici, poiche per lo sonno si ponno ingannare molti dolori. Ne son men ricercati appresso i principi, e generali degli esercitij, quando ordiscono qualche stratagemma a' nemici. Questi sonniferi si fanno di semplici molto freddi, e humidi. Plutarco nel suo convivio dice, che'l sonno si cagiona dalla freddezza, e però queste medicine sonnifere haver molto del stupefattivò. Insegnaremo primo, che

La

La Mandragora induce sonno.

Dice Dioscoride, che quelli huomini, che prendono la mandragora, tolto via tutti i sensi, per tre, ò quattro hore, da che hanno bevuta, e di quella si servono i Medici quando vogliono secare, ò brusciar alcun membro. Egli huomini dotti dicono, che nascendo la mandragora appresso le vite, che tramette la potestà à quelle di far dormire, che coloro, che haveranno di quel vino, più agevolmente sono inchinati à cader di sonno. Quà non mi par cosa fuor di proposito raccontare alcune historie giocondissime, tolte da gli autori delle astutic militari. Dice Giulio Frontino, che mandato Anibale da' Cartaginesi contro gli Africani rubelli, sapendo egli, che la gente era avida del vino, pose nel vino gran quantità di mandragore, la cui forza è mezana tra'l veleno, e'l sonno, e così fatto, con leggiera battaglia con industria cessò il combattere, dopo meza notte lasciando negli alloggiamenti alcune bagaglie, infettato tutto il vino, finse essersi partito, quando i barbari presi gli alloggiamenti per la grandissima allegrezza cominciaro tutti avidissimamente à bere del medicato vivo, così cominciato à cader nel sonno come morti, onde ritornato à dietro gli prese, & ammazzò tutti. Il medesimo Polieno. Cesare navigando verso Nicomedia, vicino la Malea fù preso da' Corsari di Cilicia, i quali ricercando per lui una grandissima taglia, egli ne promise due volte tanta. Vennero à Molito, gli huomini gli venivano incontro. Cesare mandò Epicrate Milesio suo servo, pregandogli, che gli prestasse 30 denari, i quali subito li mandò, Epicrate come gli comandò anchor Cesare, quando veniva con i denari, portasse un convito lautissimo col vino con la mandragora concio, & una urna piena di spade. Cesare numerò il doppio di denari a' ladroni, che gli havevano chiesto, e li convitò à mangiare, quelli allegriissimi per la quantità de' denari, diedero piacere al ventre, e bevendo gran quantità di vino cadevano tuttavia addormentati. Cesare comandò uccidessero i dormienti, li tolse i danari, e li ritornò a' Milesij. Demostene volendo dimostrare, che come coloro, che sono feriti dall'aspide sonnacchiosa, sono assai sonnacchiosi, e come in certo modo insensati, che non si possono svegliare, disse essere simile à quelli huomini, che han bevuta la Mandragora. Plinio disse, che le frondi odorate inducono sonno. Possiamo il medesimo

Sonnifero del Solatro

Fare, perche dell'effetto lo chiamano hipnotico, come sonnifero, la cui corteccia bevuta nel vino al peso di una dramma ritiene forza sonnifera, ma piacevole, e dolce. Il solatro, che fa impazzire par che l'età nostra no'l conosca, perche nella descrizione che fa Dioscoride di quello, non costa à se stesso, ma secondo il mio giuditio, come hò detto altrove, anchora che in quel luogo Dioscoride descrive due piante, il stramonio di Fusio, e l'herba chiamata volgarmente bella donna, le forze delle quali sono sonnifere maravigliosamente, e l'acque distillate da loro sono senza odore, e sapore, & inducono sonno, che non si possono scoprire al bere, e poi ogni picciola quantità che di loro si dà, fa effetto, havendo io fatta l'acqua di questa in un certo modo, & havendone dato ad un'amico, per certi usi necessarii, e giovevoli, e che non gli ne disse più d'una dramma, egli ne diede un oncia

oncia, giacque colui, che l'ebbe quattro giorni, senza cibo, e senza moto, che da tutti fu giudicato morto, nè bastò à potersi svegliare con alcuno medicamento, ma dopo digesti i vapori si svegliò, e se Dioscoride minaccia la morte à chi ne piglia più del dovere, il modo no'l manifestamo per gli iniqui. Si fa anchora un

Sonnifero del papavere.

Si fa una mistura sonnifera. Intaccano le teste de' papaveri con leggiere ferite, che non passi troppo à dentro, e le lagrime, che ne gocciolano le ricevono con le unghie, e le pongono in un vase, e partiti non molto dopo lungo tempo ritornano, che quello, ch'era gocciolato dalla ferita, haverlo à ritrovar coagulato, ma quello che nasce in Tebaide è eccellentissimo, il medesimo si può dir dell'hiosciamo, e della cicuta, e di tutte queste cose insieme possiamo

Far un pomò che induce sonno.

Si fa di papavere, cioè di opio, di mandragora, di succo di cicuta, e di hiosciamo, & à questi s'aggiunge il muschio, accioche mentre, che quello odora, allettato dall'odore, si senta percolso nel cervello, di tutte queste cose se ne fa una balla, quanto l'huomo basta à stringere col pugno, e così odorando questo spesso, farà chiudere i lumi in un sonno, e liga. Ma coloro, che non possono dormire, anchor i malati, e putti, perche non offende, & è un sonno leggiere, e soave, nel mese di Maggio si distilla il olio, quãdo è verde, e dandole mezzo bicchiere, fa dormir per sette hore, e non nuoce, e l'acqua non hà sapore alcuno. Finalmente narraremo un maraviglioso

Modo, come uno dormendo tiri à se il sonnifero.

Ma tutte le cose, che havemo dette, colui, che havrà dormito, s'accogerà, che sarà maltrattato dalla bevenda, perche restarà molto stordito, e portano con se gran sospettione. Ma da molte delle cose dette, se ne estrahe la quinta essenza con alcuni mestruj sonniferi, e questa s'inchiude in una bussola di piombo, ma tanto ben ferrata insieme, che non respiri una minima aura, perche la medicina spirarebbe, e non farebbe più effetto. Quando ci vogliamo servir di quella, ne torremo il coverchio, s'accosterà alle narici di colui, che dorme, e con tirare à se il fiato, ritirerà à se quella sottilissima essenza delle cose sonnifere, & occuperà la sede del senso, talche sarà costretto sommergerli in un lunghissimo sonno, che non potrà svegliarsi senza grandissimo sforzo, e dopo il sonno non riman nulla gravetza di testa, nè sospettione dell'inganno. Queste cose son chiare ad esperto artefice, & ad un empio occulte.

Come si possono far impazzir gli huomini per un giorno.

Cap. II.

DOpo i sonniferi diremo, che cosa possano far divenire un huomo pazzo questi secreti sono parenti insieme, e si fan quasi delli stessi semplici, che quelli che fanno dormire un poco più che se li danno, fanno impazzire, per mentre dura la vita. Ma quelli, che per un sol giorno fanno con un giocondo spettacolo im-

impazzire, e dopo il giuoco non rimane alcun danno al paziente. Incominceremo dal

La mandragora, che fa uscir di mente.

Come dicemmo da un poco medicamento ne viene il sonno, da un poco più la pazzia, ma dal molto ne vien la morte, se si prenderà una dramma del morion, di Diofcoride, che fa impazzire. Noi agevolmente l'habbiamo fatto questo col vino, che si fa di queste cose. Togli radici di mandragora, e ponile nel musto quando bolle, e cuopri bene, & in luogo commodo lasciarai star così per due mesi, quando ne havrai di bisogno gli ne darai à bere, colui, che l'havrà preso, come farà immerso in un sonno profondo, diverrà pazzo, che per un giorno solo non poco impazzirà: ma dopo dormito, passerà la pazzia, ne porta alcun danno, e farà di molto piacere, vederlo far pazzie, esperimentatelo. Ponemo col medesimo modo

Col Solatro maggiore fare impazzire.

Dicemmo prima del stramonio, i cui semi macerati nel vino per una notte, e datone una dramma in un bicchiero di vino, dimostra à chi ne beve maravigliose visioni, gioconde, horribile, e varie, come ti piace, e dopo dormito svanisce la pazzia, nè apporta alcun danno, sicome habbiamo detto farà bene il tutto amministrato. Possiamo col suo seme ridotto in polvere condire le vivande spargendovi la polve fortissima sopra quelle quanto si può tor con tre diti, e per un giorno farà impazzire con un grandissimo piacere de' riguardanti. Ma quella velenosa virtù si dissolve dopo'l sonno, ò tocche le tempie, & i polsi con aceto, ovvero con succo di limoni. Possiamo anchora altrimenti

Con un'altra specie di Solatro fare il medesimo.

Che il volgo chiama bella donna, questa è la peggior di tutte, di cui una dramma della radice secca fra l'altre cose, questo fa di bello, che fa divenir gli huomini pazzi senza fargli danno, che non si trova cosa più gioconda veder un tal spettacolo, come pazze sciocchezze, e tante visioni, la quale anchor dopo dormito svanisce, e fra tanto ricusano di voler mangiare. Ma prima di tutti ammoniamo, che tutt' questa radici prese, ovvero semi, come habbiamo detto à dirne bene, se li rivolgono per l'imaginazione molte gioconde imagini, e se ne darai un poco più del dovere, durerà per tre giorni questo eccesso di mente, e dato quattro volte di più apporta la morte. Laonde bisogna con queste radici star molto in cervello. Era un mio amico, che quando gli piaceva, in presenza di molti spettatori poteva

Ad un' h uomo, che si persuadeva essere uccello.

Qualsivoglia, ovvero animale, e li faceva impazzire come voleva, perche dato à bere un certo liquore, hor gli pareva esser mutato in pesce, e menando le braccia nuotava in terra, & hor gli pareva sommergersi, hor assomar sopra, altri si vedeva esser mutato in una oca, e strappava l'herbe dalla terra con i denti, e batteva la terra con i denti, come un' oca, hor cantava, e si sforzava muover l'ali, e questo faceva per la forza delle sopradette piante, nè da queste ne cavava fuori l'huosciamo, cavando l'essenza dell'herbe con i mestri proportionati, e si meschiava in
quelle

quelle alcuni loro membri, il core, il cervello, ò simili. Mi ricordo, che essendo giovane esperimentava queste cose ne' schiavi di casa mia, che tutte le loro pazzie, erano d'intorno quelle cose, che si trovavano haver mangiato prima, e tutte quelle imagini; che vedevano erano d'intorno à questi cibi. Un di coloro, che havea mangiato carne di bue, non vedeva altro nelle sue imaginationi se non buoi, & hor gli pareva, ch'era percosso con le corna da loro, e cose simili. Bevuta una bevanda un certo huomo, si buttò à terra, come fosse annegato, moveva le braccia, & i piedi, e si sforzava liberarsi dalla morte, venendo poi à svanir la forza di quel medicamento, come uno liberato dalla tempesta, si nettava i capelli, e premeva le vesti, per cacciar l'acqua fuori, & appena poteva ricevere il fiato per la gran fatica, che li pareva haver presa per liberarsi dal pericolo. Queste, & altre cose più curiose tralascio di dire, che potrà far ogni curioso investigatore. A me pare haver fatto molto manifestare i principij.

Come s'inducano sonni oscuri, giocondi, chiari, e paventosi. Cap. III.

HOR come s'inducano i sonni allegri, e melanconici, e veri, e tentaremo di poter insegnare. Ma accioche possiamo conseguir la cosa più celtamente, non farà cosa disconvenevole saper le cagioni. Il cibo per la concottione (il che si deve haver per cosa verissima) si fa liquore, e parte di quello se ne risolve in vapori, i quali perche hanno la caldezza per compagna, divengono leggieri, e perche di sua natura vò in alto, s'inalza alquanto, e per le vene se ne vengono al cervello, il qual perpetuamente essendo freddo in modo, che se ne generano le nubi, come si vede nel maggior mondo, si fanno humidi, e divengono nebbia, e così cò vicendevole ascendimento, e descendimento di dentro ritornano al core, dove è la casa del Principe de' sensi. Intanto le riempie il capo, lo rende gravoso, che si sommerge in profondo sonno, laonde l'imagini, che discendono, occorrendo à gli altri vapori, si vengono ad interrompere, onde divengono mostruose, e varie, e questo nel principio della notte. Ma se nel mattino quando il sangue feccioso è pieno di superfluità, e temperato dall'utile, e puro, & esso è già inticpidito, e fatto freddo, si dimostrano le visioni perfette, e grate. Noi dunque non havemo giudicato cosa fuor di ragione, che quando la virtù languisce, sopraffatta dal soverchio bere, & addormentata, e che poi così della natura delle cose mangiate s'inalzano i vapori, come di quelli humori, che abbondano nel corpo, si muovono in sonno, & immoderatamente si conturbano, onde si veggono in sonno varij incendij, tenebre, giardini, putrefattioni della flava, e nera colera, così dal freddo, e putrefatto humore, vedrai uccisioni, sangue sparso, e tutti imbrattati di sangue, viene dall'abbondanza di sangue, anzi da questi si può congetturare il temperamento, come piace ad Hippocrate, e Galeno. Laonde mangiando cibi flatuosi per la loro forza si vedranno l'imagini storpiate, e mostruose, le quali medesimamente s'inalzano, ma se saranno di delicata, e poca essalatione rallegreranno l'ani-

Panima di piacevoli imagini: così applicando di fuora semplici, portano seco al primo senso l'imagini infette di quella cosa. L'arterie del nostro corpo (dice Galeno) tirano à se dentro tutte le cose che circondano lor d'appresso, mentre continuamente si vanno dilatando. Giova ongere il fegato, perche vaporando dal ventricolo in alto, v'è il sangue al fegato, e dal fegato v'è subito al cuore, così i vapori, che vanno, e vengono, si contengano, e rappresentano l'imagini de' medesimi vapori, che non meno dormendo, che vigilando ne rallegrano. Ecco il

Modo di muovere i sogni allegri

Nell'ultimo della cena, quando vogliamo andare à dormire, mangiaremos della melissa, che alcuni chiamano cetrara, quando dormiremo poi, ci vengono in sogno varie imagini, le quali se volessero essere più allegre l'animo nostro non le saprebbe desiderare, campi fioriti, giardini, fiori, prati, e similmente tutta la terra verdeggiante, coverta di belle pergole, e finalmente volgendo gli occhi intorno tutto il mondo è primavera, e tutto ride. Fa il medesimo effetto la buglossa, la scarola, le frondi di pioppo, & in luogo di queste l'unguento populvon. Ma se vogliamo

Sogni oscuri, e tumultuosi

Mangiama fave, e però così abborrite da Pitagorici per far sogni così horribili, così i faggiuoli, e principalmente i chiamati smilaci di horto. Gli partoriscono pur tenebrosi le lenticchie, cipolle, agli, porri, così la smilace liscia, doricchio, pienocomo, vino rosso nuovo, questi muovono sogni, ne quali ti dimostrano fantasmi sgarbati, storpiati, torti, torbidi, così l'esser portato par aria, passar mari, e fiumi, cadute, monti, tempeste crudeli, giorni piovosi, e nuvolosi. Veder oscurarsi il Sole, il ciel coverto d'inverno, ne dimostrarsi le cose se non piene di spavento. Over ongendo i luoghi detti di fuligine, ovvero di tutte le cose brusciate insieme con olio, (che per questo l'aggiungono, accioche le cose aggiunte piglino forza di penetrar per i meati di dentro) fuochi, lampi, tuoni, e tutto il mondo involto in oscure tenebre. Queste cose mi par che bastino, perche come si possono far veri i sogni, l'havemo insegnato ne' libri della Fitognomonica.

Per accrescere la memoria. Cap. IV.

DI tante confettioni, che vanno à torno per la memoria, questa ne h'è conosciuta la migliore. Pigliar cubebe, noce moschiata, garofali, incenso eccellente, mirra eletta, ambra fina, di tutte una dramma, e mezza, muschio cinque grani, Di queste cose se ne fa confettione con acqua, ma meglio con olio di maggiorana, e fa pilole. Usa la sera, quando vai à dormire, una hora dopo il cibo: e la mattina alzando dal letto, cinque innanzi al cibo. Gli altri secreti vedi nella Phitognomonica nostra, che ve ne sono assai. Ma io loderei l'arte del ricordare, che è assai meglio, che porci à rischio d'impazzirne, e io n'hò scritto un libretto, che v'è assai à torno.

Na

Al

Alcuni rimedj eccellentissimi per gli occhi.

Cap. V.

HAvendo noi patito un tempo de gli occhi, che hormai già eravamo ciechi, & abbandonati già da' medici eccellentissimi, mi venne un certo empirico il qual ponendomi questa acqua ne gli occhi, nel medesimo giorno, per non dir hora, mi restitui la vita. Hor con pregherie, e presenti, inganni, e danari facemmo tanto, che hebbi la ricetta. Non mi rincrescerà parlar qui, accioche ciascuno secondo il suo bisogno se ne possa servire. Giova alle infiammationi, suffosioni, nebbie, fistole, e simili, e se non sana al medesimo giorno, almeno al secondo. Se volessimo qui narrare quanti huomini havemo guariti di queste infermità, saremmo troppo lunghi. Piglia di vin greco due carrafe, di acqua distillata di rose bianche mezza libra, acqua di celidonia due oncie, di finocchi, di Eufragia, e di ruta altrettanto, di tucia quattro oncie, garofali d'india altrettanto, zuccaro in canne rosato una dramma, mezza di canfora, & altrettanto di aloè. La tutia si prepara in questo modo. S'infoca sei volte, e s'estingue in acqua di rose mischiata con vin greco, l'acqua si butta poi. Le cose che s'hanno da pestare si pestino sottilissimamente, e si meschino con acqua. L'aloè in questo modo. S'incorpora con l'acque per non potersi polverizzare. Pongasi nel mortajo vn poco di acqua già scritta, e rimeschi con diligenza, finche diventi acqua, e si faccia in modo di salsa, e questo fin tanto, che si rimeschi nell'acqua, e s'aggiunga all'altre cose. Pongasi poi in un vase di vetro coverchiato, e ben incollato sopra, che non svapori, e poni al sole, & alla ruggiada, per quaranta giorni, rimeschiando tre, e quattro volte il giorno, così poi ben stagionata si serba all'uso: ce ne serviremo in questo modo.

Alle infiammationi, fistole, e discensi

Distendasi l'infermo sul letto supino, & apra ben gli occhi, e ne butti dentro una lagrima di quest'acqua à goccia, poi chiuda, & apra gli occhi, accioche l'acqua entrando per la cavità de gli occhi si sparga per tutto, e questo si facci due, e tre volte il giorno, e sarà guarito, e di questo modo poi se ne serviremo.

Alle nebbie de gli occhi

Se le nebbie saranno sopra, o sotto la cornea, fa polvere di zucchero in canne rosato, alume bruciato, & osso di seppia, ma pesto assai sottilissimo, e setacciato, che toccandolo si paga toccar nulla, e quando si v' à dormire, ne porrai un poco di questa polvere, poi vi stillerai sopra un poco di questa acqua, chiuda gli occhi, e dorma, che si consumarà subito à poco à poco.

Per confirmar i denti . Cap. VI.

IO non hò potuto trovar rimedio più eccellente in tutta la moltitudine de' secreti di medicina di questo, per confirmar i denti, perche l'acqua penetrando, per le fisure delle gengive, arriva insino à certi nervetti de' denti: e quelli conferma, & ingagliardisce, e di più si farano scarnati, gli incarna, gli riveste, e salda. Oltre à questo li fa bianchi, splendenti, e lucidi come perle. Conosco un medico in Napoli con questo solo rimedio haver guadagnato molte ricchezze. Piglia dunque radici di salvia, urtica, rosmarino, salvia, scorze di radici di noci ben lavate, e poste giustamente tre mani piene, & altrettanto di fiori di salvia, di rosmarino, di frondi di olive, di piantaggine, e due mani piene d'hipocisti, marrubio, e cime di rovi, mezza libra di fiori di mirto, & altrettanto de' suoi semi, due mani di bottoni di rose, che non siano anchora aperte, due dramme di sandali, coriandi preparati, di scorze di citro, tre dramme di polverè di cinnamomo, dieci noci di cipresso, cinque pigne verdi picciole, due dramme di bolo armeno orientale, e di mastice. Pestinsi tutte le cose, e si pongano in vino rosso gagliardo à molle, come lagrima di somma, e stieno così tre giorni, poi premuto il vino leggermente, spongasi in lambicco di vetro, & à fuoco leggiero se ne stilli l'acqua, la qual boglia leggermente con due oncie di alume con la bocca coverta, mentre si dissolva nell'acqua. Quando vi vorrete servir di quella: succhia un poco di acqua, e rivoltala per la bocca, finche diventi sputo, poi la butta, e frega i denti con un panno di lino, perche oprarà quanto habbiamo promesso, cioè ingagliardisce i denti, e le gengive scarnate l'incarna benissimo, e farà bianche, hor dimostreremo altre esperienze

Per fermar i denti

Si pongono à molle frondi di lentisco, di rosmarino, di salvia, e di rovi in vino greco, poi stillerai per una storta à foco leggero, e postone un poco in bocca si rivolgerà per la bocca tanto, che si muti in saliva, che fortifica i denti, incarna, & imbianchisce. La radice del piretro masticata da quel dente, toglie il dolore, e così anchora fa la radice del jusquiama. A i denti gelati ci havemo sperimentata la porcellana scritta da' savi.

Alle gengive gonfie

Se pestino le radici, e le frondi di piantaggine, e s'applichino sopra le gonfiate, quando vai à dormire, è la mattina le trovarai secche.



A torre alcune infermità dal corpo humano.

Cap. VII.

R Accoglieremo in questo capo alcuni rimedij da non lasciarsi à dietro, de' quali havendone fatto spesso l'esperienza, l'habbiamo ritrovati veri, e se ben alcuni di loro sono usitati, e scritti, pur son veri, e primo

Al dolor della testa

Si estrahe dalle rose una certa quinta essenza di color di sangue, di maraviglioso odore, e di mirabil potenza, bagnisi pezze di lino in quel liquore, e si pongano nel fronte, e nelle tempie, il che è stato provato da noi molte volte, e se gli invetriati dolori non toglie, almeno li fa leggieri. Se le pezze si seccano, & anchora il dolor dura, non vi rincresca bagnarle di nuovo. Molte volte hò fatto esperienza della pietra serpentina posta alla testa, & hò trovato, che l'alleggerisce maravigliosamente. Hò visto tor la vertigine col toccar la testa con l'unghia della gran bestia, e portando l'anello nel dito, torla perpetuamente.

Alla Schirantia

Facciasi un laccio di seta cremesina grosso, come una stringa, fattone un cappio pongasi al collo d'una vipera stretto, e lasciatela così sinche muoja, che sarà fra un giorno, poi tagliate il collo alla vipera, che il laccio resti con la testa: serbatelo, e nel bisogno attaccatelo al collo di colui, che patisce, e vedrai grandi effetti.

All' aperture de labri

I semi del jusquiamo buttato sovra i carboni accesi, quando s'alza il fumo di questi con uno imbottatojo di carta, s'indirizzi sopra l'aperture de' labri, tanto caldo, che appena basti à soffrirsi, subito si sgonfia, e le fissure si consolidano insieme, senza rinascere più giamai. Hor insegnaremo

Al panariccio de i diti

Un maraviglioso esperimento, che habbiamo imparato dal Paracelso, ma dalla molta esperienza, che n'hò fatto, l'hò per mirabile, perche toglie subito il dolore, il gonfio, e fa che l'unghia non cada. Piglisi un lumbrico di terra, che sogliono nascere dove gocchia qualche canale, che scavando lo troverete, togliolo vivo, & avvolgilo sovra al dito, tenendolo tanto, fin che muoja, il che sarà men d'un' hora, perche subito toglie il dolore, e dissecca la materia, e si sana in breve tempo, nè hò trovato cosa più maravigliosa di questa di tanti rimedij, che hò provati. Giova ancora ponendovi sopra l'erba crassolla detta, perche è freddissima, e succosa, e con la sua freddezza toglie il fuoco, e'l dolore. Ne men valoroso rimedio

Alla doglia de' fianchi

Togliansi i fiori di papaveri selvaggi nel mese di maggio, inanzi al nascer del Sole, prima che s'aprano, che per esser le foglie delicate, si disseccano per ogni leggiere caldo, e calcano; si seccano all'ombra, e si serbano all'uso, ovvero si destilli-

no i fiori, e si ferbi l'acqua, laonde se alcuno ne prenderà, quanto una dramma della sua polvere col vino, ò quanto può andar sovra un carlino di argento con l'acqua sua, ò con l'acqua per se sola, ovvero l'empiaastro applicato al luogo, subito si leva il dolore non senza stupor degli astanti. Il medesimo effetto fa la ferratura del vischio dell'albero della quercia bevuta col vino. Si porta una pietra da Spagna detta dell'ischiada, che è simile alla plasma di smeraldo, portata al braccio ligata in argento è un raro rimedio contro questa malattia

All' asma

Tre libre di frondi di tabacco, bollite in acqua, che le cuopra un dito, poi spremere, con altrettanto di zucchero: fa siroppo dandone ogni giorno un poco

Al mal del fegato

Si pigli l'herba fegatara, pimpinella, e cicoria, si pestano, e se ne cava succo, si lascia posar la notte, che la mattina sarà chiara, se ne piglia à digiuno un bicchiero con un poco di zucchero: per otto giorni, e sana le mani, e piedi, gambe, & ogni fistola, e putrefattione, che procedi da lui.

A gli hemorrhoidi

Uno anello fatto di dèti di cavallo marino portato al dito toglie gli hemorrhoidi. Che più non ritornino, si pigliano sette scarafaggi di quelli, che fan le balotte di sterco, e si buglione in olio comune, e così caldo s'unge, che subito leva il dolore

Al dolor colico

Haver giovato il zibetto, perche ongendo d'intorno al bellico quanto un grano di frumento, e tolto poi un pan caldo dal forno, ò scaldato al fuoco, e posto sovra il luogo dove havete onto, si colchi col ventre sovra quel pane, finche si raffreddi, & il dolor andrà mancando. E' molto giovevole

Alle tignole della verga

La polvere, che cade dalla striglia, quando i famigli di stalla stregliano i cavalli, mule, ò simili animali, perche guarisce senza dolore, ovvero polvere di litargirio, aloè, incenso, verderame, & alume, tutte queste cose stesse, e mescolato insieme con olio di lentisco. Ma fra tutti li rimedij il migliore è la polvere dell'argento vivo, precipitato. Questo hò conosciuto eccellentissimo ancora

Contro la pietra

L'acqua della lassifragia di becco, capelvenere, parietaria, petrapio, pimpinella, e citarach distillata per bagno, e data al infermo, un giorno sì, e un'altro no, perche fa pisciar la pietra grande che sia, la rode, e la spezza, e vedrai di giorno in giorno nell'urina come arenelle, & i pezzetti della pietra arenosa. Oltre à ciò frutti del celfo rosso, le frondi colte innanzi ch'esci il sole, distillate, ò seccate nell'ombra, se si haveranno la mattina col vino, ovvero all'acqua propria, vagliono molto à rompere, e cacciar la pietra. I fonghi nati di pietra, tocchi all'ombra, e fatti in polvere, ò secchi al forno, e bevuti la mattina vagliono molto à rompere la pietra, si pesteranno le mandole, che son dentro il persico, e stiano à molle due giorni nell'acqua stillata per bagno de gusci delle fave novelle, e poi distillate di nuovo, col berle, scacciarà la pietra. Il passero traglioditico di

Actio

Actio havemo conosciuto, che val molto contro la pietra delle reni, e della vessica. Quell'uccello è picciolissimo simile al regolo vive d'intorno le siepi, porta la coda dritta, di breve volo, simile al passero, ha forza fra tutte le cose contro la pietra, mangiato crudo, ò cotto, ovvero secco condito col sale, ò preso in qualsivoglia modo, ancora fatto in polvere, chiuso in una pignata ben coperta, e lutata intorno, che non cessi quello spirito, e posta al fuoco. Havemo anchora fatto esperienza d'una certa acqua contro questa infermità, che vien fuori di una vena, qual Vitruvio prima la descrisse, che havendola io curiosissimamente ricercata, & havendola ritrovata, ce ne rallegrammo molto. Le parole di Vitruvio son queste. Di più sono alcune vene agri di fonti, come in Licasto, & in Italia, virena, campagna, Theano, & altri molti luoghi, i quali hanno questa virtù, che scacciano via le pietre dalla vessica, che nascono nel corpo humano, che questa operi naturalmente, si vede in questo modo, che quel succo sì agro, & acetoso in terra passando l'acque per quei luoghi, s'intingono di quella aculezza, le quali quando saranno affonte nel corpo, rompono tutte le pietre, che restano in corpo per le reliquie dell'acqua, e le cose che incontrano. Hor perche cagione le cose agri rompano, e scaccino le pietre, lo potremo conoscere da questo. Se ponemo nell'aceto un'ovo, e lasciato ivi star per alcun spatio, la scorza divien molle, e si dissolve. Anchora il piombo è gravissimo, e duro, se sarà posto in un vase, e postovi aceto, e poi coperto il vase, e ben chiuso, che non respiri, avviene che il piombo si dissolva, e divien cerussa. Per le medesime cagioni il rame, che è di natura più soda, se similmente vi sarà posto, si dissolve, e divien verderame. Così anchora le perle, non men duro, che il sasso delle felici, che nè ferro, nè fuoco le può nocere, quando sono riscaldate dal fuoco, e sparsovi sopra dell'aceto si dissolvono. Dunque, se noi veggiamo queste cose dinanzi à gli occhi nostri, con le medesime ragioni argomentiamo delle cose agri, & acetose. Anchora si possono guarir coloro, che patiscono del mal della pietra. Fin qui Vitruvio. Il luogo dove è quest'acqua, hoggi si dice à Francolise, lontano un miglio da Teano, e passa per la strada publica, per la quale si va à Roma, e ce ne sono anco dell'altre per mezzo miglio lontane da Theano. Si trovano anchora nel ventre del bue una balla grande più di quelle con le quali si giuoca, e sono nere, e se si pongono nel vino, si disfa, e se si dà di quel vino al patiente, lo guarisce. Non lasceremo di dir un'olio

Per confortar lo stomaco.

Mirabile, & augmenta la concottione, e conforta la voglia del vomitare, l'olio si fa così. Si piglia mezzo sestaro di olio perfettissimo, e si pone in un vase di rame stagnato dentro, di bocca larga, e poi si pista in mortajo di marmo con piston di legno quindici libre di menta romana, molto bene insin'à tanto, che diventi in forma di unguento, dopo aggiungevi anchora assintio, & olio, meschia con una cucchiara di legno, ma col vase coperto, che non vi cada dentro qualche sporchezza, lascia star così à molle per tre giorni, poi à lento foco bugli ogni giorno 5. hore, e questo fa ogni quindici giorni fin à tanto, che la soggetta natura dell'oliorendi à te la virtù dell'herbe, che vi sono state poste, poi cola l'her-

bc,

be, e l'olio per un panno di lino col torchio, overo con le mani, accioche se ne cava fuor l'olio . In quell'olio , che hai già premuto , vi si pongono l'altre herbe nuove, e pur peste, e di nuovo si cuocono; e poi le sperimentiamo, e bisogna far così medesimamente infìn alla terza volta, e quante volte facciamo questo , tante volte bisogna far il medesimo , mentre l'olio diverrà in color verde . Ma à separar l'olio dal succo, bisogna gran fastidio, perche restandovene ben pochissimo , e l'olio oprarà languidamente, e perderà tutto. Il segno della buona concortione, e dell'esser tutta consumata l'humidità, se stillarai una goccia sopra una lamina di ferro infocata, e non striderà. Al fin torrai una libra di cannella, e mezza libra di noci moschiate, altrettanto di mastice, e di spico nardo, e la terza parte di garofali separatamente pestati, e ben setacciati le meschiarai con l'olio rivolgendo sempre con una cucchiara di legno, poi porrete tutte queste cose in un vase di creta vitreato, ma che habbi un collo lungo, che si possa orturar bene, e coverchiarli: di tanta capacità, che resti vacua la terza parte del vase, bisogna, che poi stia al Sole per quindici giorni, mescolando, e rivolgendo il tutto tre, e quattro volte il giorno, e poi serbalo per il necessario.

Per i vermi de' figliuoli.

I Monachi di San Benedetto donano per amor di Dio à tutti coloro, che lo chiedono un'olio, che è maravigliosissimo per ammazzar i vermini de' putti, ongendolo d'intorno al bellico, le tempie, i polsi, e la gola, e le narici . Piglia mandorle di ossa di persiche, e mandorle amare, agli, e cipolle scalogne, lumbrici rossi, d'una libra. Radici di Gentiana, frasinella, gramegna, imperatoria, overo carlina, peonia, maggiorana, dittamo bianco, di tutti egual parte un manipolo gruogo, calamo aromatico, garofali, aloe epatica, galbano, coloquintida, gengevo, noce muschiata, cinnamomo, pepe lungo, incenso, carpobalsamo, coralli rossi dramme quattro: teriaca, mirra, dramme sei, menta, absintio, abrotano fresco, centauro minore, frondi di persichi, puleggio rosso, piantaggine, ruta, marrubio apio, frondi di lauro, salvia, rosmarina, santoreggia, maggiorana, bettonica, scorze di melo arancio, scorze di granato, di tutti un manipolo, seme di cauli, libra una, seme di apio, portulaca, rafano, piantaggine, porri, cimino, codogni, finocchi, petroselinino, frondi di eupatorio, lupini, faggioli rossi germanici, di tutti libra una; bacche di lauro, corno di cervo, fiel di toro libra meza, aceto bianco fortissimo, vino di codogni libre tre, olio di mastice, olio di spigo, olio di petroselino, olio di lauro libra meza, tutte queste cose si pestano in mortajo, e si bugliano insieme in venticinque libre di olio vecchio infino alla consumatione dell'humidità di tutti gli ingredienti con buglio lento, e soave, e cuoprasi il vase, nel qual si buglie, si conserva per servirsene ne' bisogni.

Per lo fegato.

Piglia un pugno di orzo mondo, foglia di piantaggine un manipolo, zucchero fino una quarta, solimano due grani, poni in infusione per quattro giorni in acqua piovana, poi distillata per bagno, e quando sarà uscita la metà serba, piglia sei rafani, butta le scorze, e pesta le midolle in mortari di marmo, cava succo, e mescola con acqua piovana ben serrato il vase, poni al sereno per dodici giorni, dal-

dell'acqua lava le mani, ò piedi, ò il luogo dove appare il male, e guarirai.

Alla cottura del fuoco,

Alla cottura di fuoco, ò acqua calda comunque si sia, ponetevi subito vernice da tingere i corami in oro, levando il dolor subito, guarisce presto, e non lascia segno della scottatura, secreto eccellentissimo. Lo sterco di bue posto sopra la scottatura, guarisce in un giorno. Il conciliatore nel commento de' problemi di Aristotele, dice che bagnandosi l'huomo le mani dell'herba mercuriale, e portulaca, che potrà trattar il piombo liquefatto senza lesione, il che è falsissimo.

Che una donna concepa. Cap. VIII.

Molti rimedij vanno à torno per essere molto desiderati da gran Signori, che una donna, che sia stata molti anni sterile possa concepire. Gli Egittij dicevano, che la salvia era cosa eccellentissima per concepire. E gli Egittij in Copro dopo uua crudel pestilenza, quelli, che avanzarono vivi costringevano le donne à berne di quel succo, per concepire molte volte, e facestero figliuoli. Il sale molto anchora giova alla genitura, perche non solamente sollecita Venere, ma fa gli huomini fecondi. Gli Egittij col sale, e le cose false fanno i lor cani pigri al coito, che divenghino lascivi. E' segno anchora di gran fecondità, che nelle navi, che vanno per lo mare, secondo il testimonio di Plutarco fa i forici tanto lussuriosi, e fecondi, che generano lunghissima prole, anzi dicono che le forici femine, senza altrimenti meschiarsi con i maschi concepono col levar solo del sale, e le donne che mangiano continuamente il sale, e le cose salate sono lussuriosissime, e notarli fecondità. E però i Poeti fingono Venere nata dal sale, chiamata baliogini, overo dal mare. I Sacerdoti di Egitto, col medesimo testimonio di Plutarco dal sale, e dalle vivande salate se ne astengono religiosamente, perche quelle stimolano la lussuria, e' l'porito di Venere. Noi habbiamo provato questo esperimento fra gli altri eccellentissimo.

A far concepire

Quando sono mancati i mestruì, piglia un'ovo fresco, cuocilo, e meschiavi dentro un'acino di muschio quanto un grano di frumento, e quando la donna vada à dormire se beva, la mattina ponga in una pignata à buglire fave vecchie almeno di cinque anni, e bugliano fin che crepino, poi forgendo la donna dal letto, riceva quel fumo, come per un embottatojo ne' luoghi della natura per spatio d'un' hora, e dopo bevutosi due ova fresche, ritorni nel letto, e con panni di lino riscaldati, si asciughi il bagnato, e si tranquilli col suo marito, e si riposi poi in quella parte, dove hà ricevuto il seme, dopo pigli due bianchi di ova, con bolarmeno, e sangue di drago mescolati, e ne bagni stoppa di lini, e ne facci empiaastro alle reni, e perche se ne suole cadere, si accomodi una fascia, e li tolga la libertà di cadersene, poi s'alzi dal letto, e quando poi la fera vada à dormire: rinuovi il medesimo empiaastro, e quando vuol cominciare à dormire mastichi un poco di gengevo; e se lo rivolga per la bocca, facendo il medesimo per nove giorni.

Alle

Della fascinazione, e de i rimedij contro la fascinazione.

Cap. XV.

Gli siamo giunti à parlar della fascinazione, e chi siano gli fascinatori, nè è cosa da lasciarsi à dietro, perche se ne sia lecito d'andar trascorrendo per le carte de gli antichi ritroveremo molti testimonij lasciati à noi, e gli effetti, che n'hanno visto di ciò i moderni, conferma non poco l'antica fama, nè mi piace, che s'habbi à tor la fede dall'historia, se non bastiamo con le ragioni renderne le cagioni, per esservi molte cose delle quali veramente non se ne hanno potuto render le cagioni, ma dirò quello che mi pare, havendo prima raccontato l'opinioni de gli altri. Ritroverai molte cose appresso Virgilio, e Theocrito, come

Non sò che cattivo occhio mi affasci

I teneri agnelletti.

Isigono, e Memfrodoro dicono'essere in Africa certe famiglie, che affasciano con la lingua, e con l'occhio, che maravigliandosi più del dovere di alcuna cosa, ò habbino lodati alcuni belli, ò biade feconde, ò bambini grassetti, eccellenti cavalli, pecore di colto, e di pasto grasse leccano subito, e se ammarciscono, insin chemuojono, senza che di tal nocimento habbino alcuna altra cagione. Il che Solino ne lasciò anch'egli scritto. Il medesimo dice Isigono de' Triballi, e Schiavoni essere molti della medesima specie, i quali hanno negli occhi due pupille, e col solo mirare affasciano mortalmente, & uccidono quelli, che guardano molto, e principalmente con occhi iracondi, così sono di nocevol viso, & i giovanetti sentino quel male maggiormente. Dicono ancora, che in Scitia ci siano alcune femine, le quali si chiamano Bitie, come dice Apollonide, e Filarco, che in Ponto ce ne sia un'altra generatione, e molti altri della medesima natura, de' quali dicono, che il segno sia, che in un'occhio habbino due pupille, e nell'altro un'effigie di cavallo. Didimo anchora fa mentione di questi. Nè dissimile da questo ne descrive Damone essere in Etiopia un veneno, il cui tedio apporta la morte, e la risoluzione a'corpi, che tocca, e che le donne tutte affasciano con la vista, che hanno negli occhi due pupille. Cicerone pur scrive di questi, così Plutarco, e Filarco esservi gente affascinatrice ne' Paletocobei di Ponto, i quali non solo a' figliuoli, che sono di debole complessione, ma i giovani, che han corpo più sodo, e più gagliardo, & essere pestilenti, e con la vista, e col toccare indur malattie con le quali uccidevano, e marciavano non solo chi con loro continuamente habitasse, ma gli forastieri, e quelli, che stavano molto lontani dal commercio loro, tanta forza hanno negli occhi. E se la fornicatione quantunque col toccar si prenda, e col mischiarsi insieme, finalmente se li dà perfectione negli occhi, perche escono certi spiriti da gli occhi, che giungono insin al cuor dell'affascinato, e l'infettano tutto. E così avviene, che i giovanetti, che son pieni di sangue, sottile, chiaro, caldo, e dolce, tali sono i spiriti, che da loro procedono, per nascere quelli dal più puro sangue del cuore, e perche sono leg-

P p

gieri

gieri giungono alla più alta parte del corpo, e vengon fuori poi dagli occhi, e si lanciano da quelli, perche gli occhi sono assai porosi, e sono le parti più lucidissime di tutto il corpo, e con gli spiriti ci viene accompagnata una certa forza de' raggi infocati. Il simile avviene a coloro, che mirano alcuno con gli occhi sanguigni per alcuno descenso, che tirano a se quel morbo, e divengono anchora i loro occhi infocati, & io di questo ne posso far fede, che trassi a me una infermità di occhi, che un'amico pativa, perche l'occhio infetta l'aria, e quell'aria infetta, & avvelena quello, che gli sta appresso, e così quell'aria, che sta vicino a gli occhi del riguardante, e porta seco un vapor di sangue corrotto, della cui contagione s'infetta l'occhio di colui che guarda. Di questo medesimo modo il lupo toglie la voce a chi lo mira, così il basilisco la vita, il qual non potendo riposare nella sua propria sede, viene ad esser tirato come il sangue del ferito nella persona del feritore. Questo lo descrive Lucretio con molta eloquenza

*Quel cerca il corpo, onde partisse, e impiaga
D'amor la mente, perche cadon tutti,
Nella ferita, e in quella il sangue splende
Di colui, che con gli occhi ci ha ferito,
E se sia di lontano, all'hora il sangue
Vermiglio ad occupar ne viene il volto.*

Ma se sarà d'invidia, o di malevolenza il veneno, che l'havrà affascinato, la fascinatione sarà molto nocevole, e per lo più sogliono le fascinatrici esser vecchierelle. Nè sarà alcuno, che possa negare, che portando alcuno invidia, o malevolenza ad altri, che l'animo infetto di quella peste, che non habbi anchora il corpo infetto, e l'animo infermo, inferma anchora il corpo, nè solo muta il proprio corpo, ma ne fa un'altro alieno, e tanto più, quanto l'ardor della vendetta interiore, o del desiderio, risiede nel cuore. L'avaritia, la malevolenza, l'amore non muta i colori della faccia, e l'habito del corpo? L'invidia non colorisce il corpo di pallidezza, e lo rende d'una estrema magrezza? Il desiderio nelle pregne non passa nel figlio, che tiene nel corpo, e l'imprime il segno della cosa desiderata nel suo tenero corpicciuolo? Così quando l'invidioso drizza il raggio dell'occhio ardente, & infiammato con quel desiderio intensissimo di offendere si parte da gli occhi, quel fuoco, e quell'odio ardente di dentro, e va nel corpo del riguardato, e tanto più se l'affigge, & imprime, quanto sono più belli, e più riguardevoli, e passa quel raggio dentro come una saetta, giunge al cuore, e lo brucia, e li porta seco la caggione della sua magrezza, e tanto più si trova, che siano colerici, o sanguigni, perche quel morbo molto si pasce dell'apertura de' pori, e della sottigliezza degli humori. Nè solamente l'invidia, o altra passione rende così il corpo, ma è cosa agevolissima ritrovarsi nel corpo dell'huomo il veleno, il che prova Avicenna, e si trovano molti, che sono di simil natura, che meraviglia dunque sarà, se questo veggiamo, che sia stato fatto con arte? La Regina dell'India mandò ad Alessandro Magno una giovanetta bellissima nodrita di veneni di vipere, come scrive Aristotele, e lo scrive anchora Avicenna

per

per testimonio di Rufo. E scrive Galeno esserne stata un'altra, che mangiava l'hiosciamo senza offesa, e l'aconito, & il veleno havea così infetti i suoi spiriti, che le galline non s'accostavano à lei, e con l'uso, e con la frequenza (come habbiamo più volte letto ne' libri degli antichi) Mitridate così si rese invincibile al veleno, che fù Re di Ponto, che volendo ammazzar se stesso col veleno per non venir vivo in poter de' Romani, che del veleno che prese, non gli ne venne alcun danno. Le galline, le quali habbino mangiato vipere, e lucerti, e del frumento, che sia cotto nel lor brodo, se lo darai à bere ad un spraviero, li farà cader tutte le penne, si fanno molte altre cose, che sarebbe cosa molto lunga à raccontarle tutte. Si trovano anchora molti huomini di lor propria natura, che solo col toccare guariscono alcune infermità. Molti sono, che mangiano gli aragni, e l'oleandro, e sprezzano i morsi delle serpi, nè sentono il veleno. Hanno la medesima conditione quelli, de' quali la vista, & i raggi, che mirano, affascinano non solo gli huomini, ma le piante, l'erbe, e tutte le cose, che mirano, e li fanno con la magrezza seccare à poco à poco, e spesso dove risiedono questi animali si vedono le biade secche, che son fatte partecipi di tal veleno, non altro, che con la forza degli occhi, e con una certa aura velenosa, che si parte dal corpo loro. Le donne al tempo de' loro mestruj, e col toccare fanno seccare i meloni, & i cedruoli, che marciscono. I figliuolini, & i bambini non sono maneggiati più utilmente dagli huomini, che dalle donne? e si trovano assai più spello femine affascinatrici, che huomini per la ragion della complessione, perche con più gagliarda cascata si partono dal loro temperamento, e mangiano cose più assai nocevoli, che per ogni mese avanzino quelle superfluità de' loro mestruj, e le buglia quel sangue melancolico. Laonde quei vapori pestiferi inalzati se n'escono per gli occhi, e spirano ne' corpi di coloro, che le stanno presenti, e li riempiono il corpo di quel suo morbo. Laonde i sanguigni, & in qualche parte colerici, e che hanno gli occhi ampi, e splendenti, e giallicci, e vivono castamente (perche nel coito si mandano fuori l'umor di quei succhi cattivi) i quali col guardo frequentissimo, e con una gagliardissima imaginatione drizzano la vista nella lor vista, e fa che s'incontrino i raggi con i raggi, & i lumi con i lumi, e si congiungono insieme forse vi potrà indurre amore. Ma perche quel fascino voglia indur quell'amor particolare, e non di altro può farsi chiaro dalla ragion detta, e da dirsi. Avviene dall'intentione dell'affascinante, il qual si trasmette per li spiriti, ovvero per li vapori al maleficio così ammorbato da quel spirito divien simile à lui, e massime quando stà in quella passione, & affettione, e con l'imaginativa d'intorno quella cosa molto fissa, e gagliarda, e l'habito che l'hà durato tanto tempo, hà l'obediienza de' spiriti, e del sangue, all' hora si potrà allacciare, & infiammare della virtù della cosa desiderata. Quantunque l'animo (come si scrive ad Avicenna questa opinione, e si può cavar da tutti scritti) col solo desiderio, e col suo imperio può imprimere tali affettioni. Piace à Museo, che l'occhio sia quello, che butta i fondamenti dell'amore, e ch'egli no siano i principali allettamenti à fare innamorare, e Diogeniano dice, che l'amor nasce dal mirare, che è impossibile, che uno possa amare una cosa non vi-

sta, e Giovenale, come cosa prodigiosa narra di un innamorato

Il qual di donna mai non vista ardea

Quello splendete mirar d'occhi costringe la cosa amata insin alla pazzia; i principij dell'amore si cominciano da gli occhi, perche i restanti membri non ne sono cagione, ma ajutano, che con la bellezza della faccia trattengan colui, che miri, e mentre stà così fuor di se mirando, con i guardi lo ferisca, & occida, & all'hor Cupidine scarica la sua faretra, come la faetta, ch'è uscita fuor degli occhi passa gli occhi di chi mira, e di là poi brusci il core. Dice Apulejo. Questi occhi suoi penetrando per i miei, sono discesi insin al fondo del mio cuore, e mi hanno acceso nelle midolle una grandissima fiamma. Non mi par, che à bastanza vi habbi dato, e scoperto i primi fondamenti del fascino, à chi desia imparare, se non sarà molto goffo, & ignorante; li porrà ingagliardire con molte cose dette da noi, il che se ad alcuno parrà di meraviglia, considerando l'infirmità, che sogliono venir per la contagione, come il prorito, la scabie, l'infiammatione degli occhi, e la peste, se col toccar, con la vista, e con il parlare può ammazzare il vicino, & infettarlo della sua infermità, perche la peste amorosa, che è la maggior di tutte le pesti, non può impestar i vicini, e farle consumar nel fuoco? ne solo basta infettar altri, ma alle volte impestano loro stessi, & il fascino, che si parte per fascinar altri, si rivolta in loro stessi. Si legge ne i scritti degli antichi di Eutelida, che dalla riflessione dell'acque, de'specchi, e de'fonti, vedendo l'immagine sua, rivoltò l'amore in se stesso, & ivi in se stesso si rivoltò il fascino. Dice l'autore

La vista sua sì piacque à se medesimo,

Che con quegli occhi, ch' altri fascinava

Habbi se stesso fascinato, e morto.

Così perde la sua prima bellezza

E ei patì la pena del suo male,

I figliuoli alcuna volta affasciano così loro stessi, & i padri dicono, che da altri sieno stati per invidia affascinati. Ma hor impara gli

Rimedij contro l'amore

Molti n'imparò l'età vecchia. Se vorrai da te tor il fascino amoroso così lo torrai, fuggi di mirarla, ne far che gli occhi tuoi s'incontrino con i suoi, ne s'accompagnino i tuoi guardi con i suoi, che di quì nasce la radice, poi toglì la cagione, togliendo la conversatione à poco à poco, togli l'otio, occupandoti in cose più gravi, cava fuor del tuo corpo, sangue, sudore, & ogni altro escremento, che con quelli scacci fuora quei spiriti, che sono rimasti nel tuo corpo. Vi sono anchora rimedij contrarij à i primi, Hor impara gli

Rimedij contro il fascino dell'invidia.

Se'l fascino sarà stato d'invidia, quello conoscerai, che perderà il colore, con gran difficoltà inalzará gli occhi, sempre andrà inchinato, butterà spessi sospiri: il cuor si vedrà stringer d'angustia, ne si vedrà altro segno di malattia in lui, gli usciranno da gli occhi lagrime di sapor falso, & amaro. Per guarirlo dunque, perche l'aria è già infetta, & impestata, bisogna brusciar odori suavi, che purifichino

chino l'aria, così inaffiando il luogo di acque odorate, come di garofoli, cipero, legno aloè, muschio, & ambra. E però, è rimasta anchora infin à noi l'usanza antica, che le donne anchor lo ritengano, quando veggono, che i loro bambini han preso qualche male, per torlo; suffumigano subito l'incenso, ce lo rivolgono sopra, e lo conservano in aere sereno: sarà bene attaccargli al collo queste pietre, il carbonchio, zaffiro, giacinto, così l'alisso herba sospesa in casa, il ranno, la valeriana. Dice Dioscoride che è un' valente rimedio. Odora l'Hisopo, giglio, porta un'anello dell'unghia della gran bestia, ò dell'asino domestico, il satirione, chiamato orchis, e femina. Aristotele dice, che la ruta è molto buona. Tutte queste cose rintuzzano la forza del veneficio.

Fine del Libro Ottavo .



DELLA

DELLA MAGIA NATURALE
 D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
 NAPOLITANO

Libro Nono.

TRADOTTA DALATINO IN VOLGARE
 PER GIO. DE-ROSA U. I. P.

Il quale insegna i belletti delle donne .

P R O E M I O .



Perche il ragionamento de' belletti delle donne segue il trattato della Medicina , così dopo haver trattato di quella , ragioneremo degli ornamenti delle donne , dalla testa insino a' piedi , e n' insegneremo molti . Ma accioche non paja ad alcuno vanità traporre in questi libri quelle cose , che appartengono a' belletti delle donne , desiderarei , che considerassero , che noi non habbiamo scritto questi segreti , che i giovani per questo attendessero a i vani , e dishonesti piaceri , ma , che Iddio autor dell' universo , hà dato alla natura delle cose , che tutte in se havessero perpetuità , creò il maschio , e la femina , accioche con seconda generatione non havesse giamai a mancar la specie , e che il maschio fusse chiamato all' atto della generatione , allettato da questa bellezza , e creò la donna molle , delicata , e bella , accioche allettato da questa , quasi costretto fusse sollecitato . Noi dunque , accioche la moglie piacesse al suo marito , nè offesi dalla loro bruttezza andassero ad infestare , e macchiare gli altrui letti , habbiamo havuto pensiero di provvedere alle donne , come con il ruffianesimo della bellezza , & allettamento de' colori , se fussero negre , ruvide , macchiate , e brutte , e si vergognassero della loro bruttezza , diventassero bianche , lisce , bionde , e bellissime . Noi habbiamo raccolte alcune cose scritte da i scritti degli antichi delle migliori , che ci parevano , l' habbiamo sperimentate , e le buone l' habbiamo portate qui , ma assai sono migliori quelle

quelle della nostra inventione, e de' ritrovati de' più moderni, che anchora non sono state stampate, agghiongeremo all'ultimo, e prime cominceremo da' capelli.

Come i capelli possano diventar biondi. Cap. I.

PER essere il principal studio delle donne ornarsi i capelli, e dopo la faccia, prima insegnaremo ornar i capelli, e poi la faccia, perche stimiamo, che li capelli siano il maggior ornamento di tutto il corpo humano, che tolto quello, resta tutto l'altro vano, e manchevole, & all' hora stimo che i capelli siano belli, & ornati, che mai, quanto più biondi sono splendenti, e che buttino raggi come l'oro. A far questo si considerino tutte quelle cose, che sono gialle, e che non offendino la testa, e per esser molte, dobbiamo elegger quelle, che più tosto giovino al corpo. Ma prima, che si tingano, bisogna far una

Preparatione de' capelli.

La quale insegnaremo: accioche siano idonei à ricever la tintura. Alle feccie del vino bianco agghiongerai tanto miele finche diventi tenero, e che stia spesso à modo di unguento, di questo ongi il capello, e dalla sera stia così infino alla mattina, e poi si lava. Poi piglia radici di chelidonia, e di rubia maggiore eguali parti, e pistale, e piste porta in olio, nel qual sia cotto cimino, ratura di bosso, & un poco di zaffarano meschia con diligenza, ongi il capo, e lascia così onto per un giorno, & una notte, poi lava con lissivio fatto di cenere di cauli, e di paglia di orzo, ma la paglia di secale è migliore, perche secondo la continua esperienza delle donne fa il capel biondo, e risplendente. Ma così farai

Lissivio per far i capelli biondi.

In un vase di creta di bocca larga spandi paglia di orzo, feno greco, e cimino selvaggio, fatto strato sopra strato con calce, e tabacco fatto in polvere, dopo ponivi sopra della paglia già detta, e di nuovo si spargono le polveri facendo strato, finche sia pieno tutto il vase, e come saranno ben ristrette dopo havervi buttato molt'acqua fredda, lascia così per un giorno, ma apri il buco di sotto, e fa riuscir fuori il lissivo, serviti di questo col sapone per i capelli. Ne insegnaremo anchora

Vn' altro.

A cinque carrafe di acqua di fontana, agghiongi vna oncia di alume di feccie, e tre di sapone, & una mano piena di paglia di fave, e fa bollire in una pignata di creta finche manchi la terza parte, poi lascia far residenza, e con l'acqua delle ceneri, e per ogni carrafa di acqua agghiongi un'oncia di miel crudo, e serba per quando vorrai servirtene. Così anchora farai per i capelli un

Vnguento.

Fà un monte di feccie di vino, e come è di costume si brufci, cioè che l'ambito del fuoco abbracci tutti d'intorno, brufciato che sarà pestalo, e setaccialo, questa meschia ben con olio, e di questa pasta s'onga la donna ben la testa quando vada a dor-

dormire, e quando farà giorno, lavisi con lissivo nel qual siano bugliti lupini amari. L'altre donne in questo modo

Fare i capelli biondi

Si sforzano. Al comunelissivo aggiungono scorze di citro, e di melo arancio, e di cotogni, paglia di orzo, e lupini secchi, fieno greco, e fiori di ginestra, e tartaro ridotto in polvere un poco, e lascisi così macerare per quindici giorni, col quale si lavino i capelli. Altre sono che à due parti di sapone, ci aggiungono una parte di miele, e mezza di fiel di bue, a' quali aggiungono poi la duodecima parte di cimino domestico, e di zaffarano selvaggio, e lasciati così al Sole per mezzo mese, le meschiano ogni giorno con un cocchiario di legno, e poi se ne servono. Si fa ancora una decottione di aceto, e litargirio d'oro molto eccellente per fare i capelli d'oro. Sono anchora, che fanno l'acqua forte col fuoco di salnitro, vitriolo, sale armoniaco, e cinabrio, della quale acqua bagnati i capelli, subito pigliano un splendente colore d'oro, ma i capelli ne restano bruscianti, ma quelle, che la sapran temperare, fanno un buon effetto. Ma queste cose son balle. Ma hor insegneremo un' eccellentissimo esperimento

A far i capelli d'oro

Cavisi l'olio del miele per distillatione, come insegneremo. Primo uscirà l'acqua chiara, poi gialla, poi d'oro, di questa ci serviremo unguendo i capelli con una spongia, guardando che non tocchi la cortica, perche la tinge gialla, nè agevolmente il colore andrà via. Questo hà di buono, che la tintura durarà per molti giorni, e colora ancora i canuti, e bianchi, che pochi sono quei lissivij, che li tingano. Overo falissivo di cenere di quercia, & aggiogivi quanto una fava di reubarbaro, altrettanto di tabacco, una mano piena di fieno greco, e di paglia di orzo, scorze di melo arancio, limatura di legno santo, zaffarano selvaggio, & un poco di liquiritia, bugliano tutte queste cose in un pignato di creta, finche manchi l'acqua per tredici volte, e di questa si lavino i capelli, asciugati al Sole, e poi spargendo solfo sopra i carboni, soffumigherai i capelli, e quando si bruscierà ricevi quel fumo per un imbuto di picciolo buco, e coverto intorno di un panno, che'l fumo non si perda.

Come i capelli si tingono di un color rossaccio.

Cap. II.

P Erche si trovano molte donne, & huomini di carne rossa, e de' capelli del capo, e della barba, i quali se li facessero di color d'oro, discordarebbono dal color della carne, per dar anchora sol disfattione à questi, mi è paruto à scrivergli questi segreti. Anticamente facevano rossi i capelli con la limatura del decotto dell'albero loto, il qual albero noi chiamiamo volgarmente in Napoli melo fioccolo, ovvero con la fecce di vino brusciana vecchio, nel modo, che havemo già detto, aggiungendovi lentisco, cioè l'olio, che si fa di tal modo à questo effetto. Lasciavano le bocche mature di lentisco per parecchi giorni fatti a'monti, finche

finche si marciscono, poi buttandovi acqua nelle caldare di rame, che bugliano fin tanto, che crepassero, ne riempivano poi un succo, e ne cavavano fuori l'olio col torchio, di quest'olio se ne ongevano i capelli per mità la notte, e così li facevano rossi. Ma come noi possiamo

Far i capelli ruffi.

L'insegnaremo. Vien à noi una polvere da Africa, chiamata volgarmente alchena, la qual se bolliremo nel lissivio, finche resti colorato, e n'ungeremo i capelli, li tinge di color rosso, che non sparisce mai per molti giorni, ma intanto, che vai ongendo, guardati di non toccar l'unghie, perche mai andrà via, di modo si tingono. Così anchora si tingono le giube, ò crini, e le code de' cavalli di color rosso. Ma noi con l'olio di miele sodisfaremo à tutto questo. Perche cavatone quell'acqua chiara, e gialla, aggiügendovi fuoco, ne verrà fuori un'olio rosso. Questa è una tinta eccellentissima à tingere in rosso i capelli, e bianchi, e canuti pur tinge per molti giorni, e quando la tintura sparirà via dileguandosi, restaranno i capelli di color d'oro, ma quando ongemo il capo col lissivio, pigliaremo la spongia con le forbici, accioche non imbrattiamo le mani, e la cotica della testa.

*La femina nasconde la bianchezza
Ne' suoi capelli con rimedij, & herbe
Li tinge di color meglio, che d'oro.*

Come si tingono i capelli di color nero. Cap. III.

MI pare opra di carità soccorrere à quelli huomini, i quali si vergognano di esser vecchi, quando vogliono nascondere la loro canitie come se con quella tintura volessero rubbare à gli anni, & alla etade, e se habbiamo provisto alle donne giovani, bisogna anchora, che diamo sodisfattione alle matrone, se principalmente accadeffe, che una canezza importuna innanzi tempo occupasse la testa. Anticamente si faceva con la decortione delle frondi di salvia, delle scorze delle noci verdi, de' frutti del Rhoi, di mirto, rovo, cipresso, scorze delle radici dell'elce, e cose simili; la corteccia della radice dell' elce cotta, ma prima marcia, e tenutala nel capello tutta la notte, fa i capelli neri, ma purgati prima con la terra cimolia. Impara dunque

Il capello canuto come divenghi nero.

Piglia le sanguisughe, e falle marcire nel vin rosso per cinquanta giorni, poi ongi i capelli al Sole, e diverranno negrissimi. Overo in due sestarij di aceto, un sestaro di sanguisughe, poste in vase di piombo per sessanta giorni à marcire, e come habbiamo detto, ongi i capelli. Plinio dice, che hà tanta forza di tingere i capelli, che se non tengono la bocca piena di olio coloro, che si tingono, che anneriscono anchora i denti. Ma se ti piace

Che i capelli divenghino lunghi, e neri.

Piglia una lucerta verde, e tagliala la coda, e'l capo, cuocila in olio comune, e n'ongerai la testa. Nè havrai anchora

Vn'altro.

Con questo modo ongerai commodamente la barba, & i capelli si divengono bianchi ad alcuno. Litargirio, rame bruciato, mescolarai con quattro parti di lissivio, e quando sopra al fuoco leggiero comincerà à scoprire il buglio, ti laverai, e quando saranno asciutti lava con acqua calda. Noi ci habbiamo servito di questi per dottrina degli antichi. Io hò fatto lissivio di cenere di quercia, e di calce viva, chiamata volgarmente capitello. In quello si cuoce litargirio di argento, e poi prendiamo esperienza se sarà cotto, con un pezzo di lana bianca, che calandola nella pignata, se si tingerà di color negro, come vogliamo, la lascerai più cuocere, se vedemo, che rode, e mangia la lana di capitello è troppo forte, bisogna aggiunger acqua, se tinge poco, aggiungi litargirio, di questo ne laverai la testa, e la barba canuta in pelo negro, nè la frode si basta conoscere, perche quanto più laverai, negreggerà con maggior splendore.

Come si faccino cadere i peli. Cap. IV.

Perche accade molte volte, che alcuni luoghi della persona siano brutti, e schivi per la moltitudine di peli, overo, che non ve ne siano à bastanza, insegnaremo come il luogo troppo peloso divenghi senza peli, & il luogo senza peli, divenghi peloso. Questo è l'

Unguento volgare da far cadere i peli.

Che communalmente s'usa nelle stufe. Consta di quattro parti di calce viva ridotta in modo di polvere, & una di oro pigmento, cuoci, e ne farai esperienza con una penna di gallo, calandola dentro, la qual se lascerà le sue penne, sarà cotto, e guardati, che non sia cotto soverchio, nè sia molto sopra la carne, perche brucia. Ma s'avverrà, che la cote resti bruciata per l'unguento, si ongerà il luogo di unguento populeo rosato, o meschiato con olio di viole, così cessa il dolore, e questo si hà da far nelle stufe, ma non havendone, sopra le pietre vive, o tegole infocate la donna ben circondata di panni intorno riceva quel fumo, finche sudì, dopo il sudore, lavisi con acqua calda, e poi si netti, & asciughi, poi si onga tutta, perche tutti i luoghi onti, si nettano subito di peli, e restaranno bianchi, e netti. Gli più antichi di noi l'usavano in questo modo, come n'insegna Saterna ne' libri di Agricoltura, riferendolo à noi Varrone. Se vorrai fare alcuno senza peli, piglia una rana verde, e cuocila in acqua finche cali il terzo, e di quella poi ongiti il corpo. Ma per la rana verde si deve intendere il rospo, perche la ranocchia non hà questa virtù. La salamandra cotta nell'olio hà questa forza, come dice Dioscoride, ma farà divirtù più gagliarda, se sarà macerata nell'olio, e liquefatta la marcia della salamandra, che suole in color di latte vomitar dalla bocca, in ogni parte del corpo, dovè tocca, fa cader subito i peli. Dioscoride dice la scolopendria marina cotta nell'olio, & onta, fa cader i peli. Ma

A non

A non far cadere i peli.

Se caverai l'olio dell'hiosciamo, cioè dalli semi nel torchio, ovvero da' luoghi speltati, ongerai col succo, nasceranno tardamente, il medesimo avviene col succo della cicuta. Overo per torre i peli aggiungevano à gli uovi delle formiche, auripigmento rosso, e gomma di hedera con aceto, e fregavano il luogo spelato. Nel tempo antico fregavano con la radice dell'hiacinto il pettenecchio a' bambini, accioche non vi nascessero peli, e però questo esperimento è molto ufato da questi moderni de' loro schiavi, che ongevano con vino dolce quella radice per ritardare i peli, che venissero poi tardamente. Ma se vorrai

Che i peli più non rinascono.

Nel che veramente non habbiamo poco sudato, havendone esperimentato molti, e molti, che tutti habbiamo ritrovati falsi. Prima è bitogna lavar il luogo con acqua calda, e poi torre i peli ad uno ad uno con le forbici, e trenagliuole, con che le donne si cavano i peli soverchi, dopo liquefarete il salnitro nell'acqua, e s'ongeranno i buchi de' peli. Riuscirà meglio con l'olio di solfo, e meglio di vitriolo, e così più non rinasceranno, e se pur rinasceranno dopo un'anno, saranno sottili, e mollicelli, il che se di nuovo le sterperai, restarà il luogo spelato per sempre con questo modo habbiamo fatto le fronti delle donne più larghe, di quelle che l'havevano strette, e tolto i peli da' luoghi consueti.

Come possiamo far nascere i peli. Cap. V.

AL contrario poi coloro, che vorranno vestir di peli i luoghi nudi, con questi rimedij potrete sodisfar subito. Sogliono alle donne avvenire, che le fronti loro siano nude di peli, e le tempie, noi insegneremo con questo modo

Come poterò ritardare i peli, che non cadano innanzi la vecchiezza.

E se fra tanto se ne sono caduti alcuni, si riparano. Bruscierai il melantio sopra i carboni, e brusciano, pesta, e setaccia, e meschiato con acqua ongi la testa. Gli nostri antichi con questi esperimenti facevano crescere i capelli, col riccio terrestre, con le api brusciate, o cenere di mosche, o polveri delle secche, o con sterco di forci brusciato, e fatto molle ongendo, a' quali aggiungeremo ceneri di nocciuole, di noci, di castagne, e di datteri, e delle silique delle fave, e di tutte queste cose mischiate, o di alcune sole, faremo nascere i peli. Ma se vuoi

Che i peli nascono presto.

Noi gli sogliamo far con acqua di miele distillato, cioè quella, che vien fuori prima con poco fuoco, perche in poco tempo hà fatto nascere molti peli, bagnando spesso il luogo, ovvero tenendolo sempre humido con pezze di lino bagnate, non nettando, ma facendo che s'asciughino da loro stessi. Le nobilissime matrone potranno fare con questo modo

Che i peli nascono più delicati.

Augusto era solito brusciarsi i peli delle gambe con le scorze di noci secche, accioche il pelo nascesse più molle. Ma

Far che naschino i capelli presto più lunghi.

Pestisi ben la radice dell'altea, con fogna di porco, e bollano assai nel vino, poi giongivi cimino ben pesto, mastice, e rossi di ovi ben duri, meschiando un poco, e dopo che saran cotti, colisi il tutto per panno di lino, e lascisi così, finche si riposò, dipoi si ricoglie quel grasso, che v'è notando di sopra, & ongasi il capo lavato prima, accioche nascano presto. Prendi un pane di orzo col sale, e grasso di orzo, brucia il pane, e con questa mistura ongerai il luogo. Sono alcuni, che col grasso del collo del cavallo, ne ongeno una pignata vitreata dentro, e vi pongono poi una anguilla fatta in pezzi grassa. Lasciando cuocer così, finche si scioglie in olio, & ongeno la parte.

Per tor le tarme, che rodono i capelli. Cap. VI.

VI è una peste di capelli, la qual venendo a' capelli, li secca, spezza, e consuma, che in poco tempo lasciano di loro il capo vedovo. Hor porremo i rimedij, come potremo togli via. Non vi è cosa più giovevole, che porvi medicine amare, per mandar via quelle tarme, ò serene così dette. Piglia fior di mirto, di ginestra, di gallitrico, e si cuocano in aceto, finche sia consumato l'aceto, e così fregherai l'estremità de' capelli continuamente, poi farai polvere assai sottile di lupini amari falla bollire in aceto, e così con quella fregherai i capelli fra le mani, che in questo modo si manderanno via quelle serene, e s'uccidono. Ma noi solemo usare il pane caldissimo, tolto all' hora dal forno, e partir per mezzo, distendendovi i capelli per mezzo, tenendoli così finché il pane si raffreddi.

Come i peli si faccino crespi. Cap. VII.

PAR che aggiunge non poca gratia, e bellezza il capello al capo di tutte le donne, che fanno non poca profession di bellezza, s'affaticano con ogni diligenza à fare, che i capelli divenghino crespi. Onde se vorrai sapere

Come si facci il capello crespo.

Cuoci nel vino il capel venire col seme dell'apio, aggiungendovi olio in abbondanza, perche fa il capel folto, e crespo, tratto da Plinio, oltre à ciò, se al capo dopo rasolo bagnerai spesso del vino, dove sian cotte dentro radici di anfadillo, dice il medesimo, che il capello diverrà molto crespo. Overo pista la radice del cebuto con l'olio, & ongiti la testa, e legavi sopra il capo le frondi del medesimo. Dice anchora, che la cenere del fimo del Camelo increspi il capello, overo la cenere del corno del montone trito con l'olio, e poi ongere il capo spesse volte, ma prima rasò. Così anchora i ricci marini, e delle castagne ridotti in cenere, & onti col miele nel capo.

A far

A far le ciglia belle. Cap. VIII.

Prima che togliamo la mano dallo scrivere del fare i capelli belli, insegnaremo anchora, come li dobbiamo far neri, per abbellir le ciglia, perche non poca diligenza usano le donne anchora in questo, come nell'altri. I Greci chiamano questi rimedi callibefari, quasi belle ciglia. Anticamente dunque

A tingere i sovracigli

Si servivano della terra ampelite, la quale è molto simile al bitume, si pesta, e fa un color nero bellissimo, e s'usa nelli abbigliamenti delle ciglia, & in far neri i capelli, ovvero la midolla del bue della gamba destra dinanzi pesta con foligine, giova à i vitij delle ciglia, & à gli Angoli. La fuligine ancora serve al medesimo con licinio di carta, e con olio di sesamo, e la fuliggine in vase nuovo onta con una penna. L'osà delle palme brusciate in pignato nuovo, e se ne servono in vece della cenere dello spodio, e si meschia ne gli unguenti degli occhi, e vi giungono del nardo per far belle le ciglia, e se la prima volta non vengono bene bruscianti, bruscinsi la seconda volta. Le frondi anchora delle rose si brusciano benissimo al medesimo effetto. Oltre à ciò così ornerai le ciglia. Piglia il laudano col vino, e meschiarai l'olio del mirto, e lo meschiarai col medicamento così pingue. Overo porrai le frondi del mirto nero col doppio di galle pistate nell'olio, e te ne servirai. Noi ci serviamo di questo. Si friggenole galle nell'olio, e le pestamo con un poco di sale ammoniaco, li meschiamo con aceto, nel quale siano buglite le scorze del rovo, e di moro, e di questo se n'ongano le ciglia, e lascia così per una notte, e poi la mattina le lavarai con acqua. Ma se ti piace.

Mutar il color degli occhi

A i puttini, farai così. Togli cenere delle scorze della nocciuola, meschiata con olio, & ongi la fronte, che così gli occhi bianchi de' bambini si muteranno in neri, facendolo più volte; ci sono anchora molte esperienze di far neri gli occhi giallicci, e di varij colori. Ma lasciamo di scrivergli, per non usargli così agevolmente coloro, che ne hanno bisogno, ne per lo più riescono all'esperienza, come si vorrebbe.

Come si faccia la faccia bianca. Cap. IX.

Insegnammo un'altra volta ne' libri nostri della Fitognomonica delle herbe bianche, splendenti, e lucide, cochiglie, e pietre, far la faccia bianca, splendente, e di color d'argento. N' insegnamo hora alcune, accioche di queste ne possi da se trovar dell'altre. Diremo prima le semplici, e poi quelle, che son composte e di molte. Tutte le cose bianche fanno la faccia bianca. Il giglio è di una bianchezza immacolata, onde i suoi bulbi, che son come cipollette, decotti nell'acqua,

acqua, over l'acqua stillata di quelle se ne bagnerai la faccia la mattina, e la sera, e massime delle vergini, diverrà bianca. L'elsine cissampelos fa il suo fiore à campanello nõ dissimile al giglio, ma senza odore, e senza quelli fiocchetti gialli dentro, che non han altro che la bianchezza, che non è altro che un'abbozzo, che fece la natura, quando imparava à far gigli. L'acqua distillata de' suoi fiori aumenta maravigliosamente la bianchezza della faccia. Possiamo anchora far la faccia bianca con la decottione dell'avorio. Il Melanthio fa la faccia pura, come scrisse Dioscoride, ma se tu lo preparerai in questo modo, vedrai la sua eccellenza, pestalo, e col setaccio cavane la parte più sottile, poi cava il succo da' limoni, e di quello bagna la farina di melanthio per un giorno naturale cavala fuori, e lascia seccare, poi pesta un ovo con la sua scorza, meschia, e di nuovo secalo all'ombra, e di nuovo falla passar per setaccio, e la mattina quando la donna s'alza dal letto, posta quella farina in una tela di lino bianca, un poco rara, bagnala con acqua, over con sputo, e con quella pezza di lino frega la faccia, acciò quel latte, che ne vien fuori, e non la farina tocchi la faccia. Ma se ti piace far

Che la faccia imbianchisca come latte

Si fa in molti modi, e principalmente con questi, che siamo per narrarti. Fa buglire in una pignata di creta vitriata mezza oncia di litargirio in aceto forte, sin' à tanto, che la parte sottile sia svanita, e poi serbalo. Poi in un'altra pignata boglia una mezza oncia di acqua chiara, poi meschia l'una, e l'altra acqua, e commovile, e diverrà latte, & andrà giù, come havrà fatto residenza colalo, buttandovi copiosamente acqua, e lascia così finche facci residenza, e di nuovo la colerai, ponivi della nuova, commovi, e lascia per un poco di spatio, che facci residenze, esponila al sole, e come prenderà forma d'unguento fanne ballottine, e serba al bisogno, delle quali te ne serberai per imbianchire la faccia, usandole con l'acqua. Overo pesta sottilmente otto oncie di litargirio di argento, sopra quella polvere butterai cinque libre di aceto, così distilla cinque volte, e serba al bisogno; prenderai poi alume di piuma una dramma, & un'altra di sal gemma, mezza oncia d'incenso, due dramme di canfora, sei oncie di olio di tartaro, una libra di acqua di rose, pista le cose da pistarsi, e fa l'infusione, poi distilla l'acqua per vaso di vetro, e serba. Quando poi te ne vorrai servire, poni un poco dell'una, e l'altra acqua sovra la pianta della mano, meschia, e diverrà latte, e fregane la faccia, e così diverrà bianca. Overo toglì la corteccia à venti limoni, che sono specie di cedri, e porrai à macerare le cortecce in una libra di vino gagliardo, e buono, e mezza libra di acqua di rose per sei giorni, poi vi giongerai sei oncie di giglio bianco, e di radici di malva, e lasciale star così per sei altri giorni, all'ultimo aggiogivì quattro oncie di resina di terebinto, e due di argento vivo sublimato, mezza oncia di borace, e dieci bianchi d'ova indurati al fuoco, e sempre mescolerai, e si conservino per una notte, l'altro giorno posto il cappello sovra la boccia, & incollando ben bene le giunture, che non respirino, riceverai l'acqua, che distilla nel recipiente, e serbala per lo bisogno. Ma noi ci vogliamo servir di questo, per esser facile à fare, ad usare, e fa un bonissimo effetto.

fetto. Piglia un bianco di ovo, e sbattilo tanto con un coltello, fin che diventi una bianchissima spuma, poi lascia riposare, che diverrà acqua. Poi piglia un oncia di buon miele, e meschia con quell'acqua finche s'uniscano insieme, & in quello vi mescolerai, quanto due grana di frumento di argento vivo, sollimato, ben pesto, e quando la donna andrà à dormire, poni un poco di quell'acqua su la pianta della mano, meschia, e poi impiastra la faccia, e lascia così seccare, accioche non si attacchi alle lenzuola, e la mattina poi lavati con acqua chiara, e ritroverai una faccia assai bianca, e risplendente.

Come le donne debbano ben purificarsi, su la faccia accioche possano ricevere i belletti. Cap. X.

Quello che prima era da dirsi, era, che prima si pongano nella faccia i belletti, bisognava rendersi pura, & accommodarsi di modo, che fusse stata atta à ricevere i belletti, perche accade molte volte, che le donne se ben i rimedij insegnati sieno eccellenti, e l'acque pur buone, poi fanno poco buono effetto. La somma dunque del negotio sarà, che primo si prepari la faccia, e questa sarà una eccellente

Preparation della faccia

Buttisi semola di farina di orzo in una pignata piena di acqua legata in una pezza di lino, e bugliano tanto, che non resti se non la terza parte, poi si preme quel latte, accioche non venghi tutto fuori, e di questa decortione bagna la faccia, e lascia seccare, poi pista la mirra, e si meschia quel con bianco di ovo, e poi sopra tegole infocate si bruscino, e ricevano quel fumo per embuto, di cui la parte più stretta riguardi la faccia, e la larga il fuoco: la testa s'involge in una tovaglia: accioche non ne scappi il fumo, e come havrà ricevuto molto quel suffomiglio, si fregano la faccia con una tovaglia, e dopo possono sopraonerli i belletti. N' insegnaremo

Un' altro migliore

Quando si havrà à purgare la faccia, ovvero imbianchire, bisogna torne alcune pellicine, le quali sogliono impedire, che i belletti non facciano lega con la carne. Pesta un'oncia di argento vivo, sublimato in sottilissima polvere, ponila in una pignata vitreata, buttavi poi dentro sei bianchi d'ovo, e così ben sbattuti, che sieno converti in acqua, poi si riscaldi su le ceneri calde, finche divenghino spesse, poi li poni in una tela di largo tessimento, e premendo con le mani cavane fuori l'acqua, con la quale se ne lavi la faccia. Dopò meschiarai alla sopradetta acqua egual parte di miele, e di bianchi di ova, ponila sopra la palma della mano, e frega con le mani quel luogo, o la faccia, che vorrai mondare. Al fin poi bugli la zea, che chiamamo spelta, e come sarà ben cotta, prenda quel fumo per l'embuto. All'ultimo si fregli la faccia con un panno di lino rozzo. Altri si lavano la faccia con acqua, nella quale sia buglita la semola.

Come

Come si facci la carne del volto mollecina. Cap. XI.

LA seconda dote della faccia, decellenza è la mollezza, così anchora delle mani, ma questa s'acquista con cose grasse, e principalmente con lo latte dell'asine, che toglie tutte le rughe della faccia, conferisce alla bianchezza, e la fa mollecina. Però non senza cagione Poppa Sabina moglie di Herone portava sempre seco cinquanta asine, e ne bagni macerava il suo corpo con quel latte. Però se tu vorrai fare

La faccia molle, e risplendente

Poni le molliche del pane nel siero, e nel latte: poi le distillerai, e con quest'acqua ne bagnerai la sua faccia, perche opera gagliardamente à far la faccia bianca, & à conciliar lo splendore in quella, overo piglia sei carrafe di latte, & in quelle macererai le molliche del pane per cinque hore, poi piglia dieci limoni, e scorzali, e seca il corpo in sottilissime fette, e poi sbatti due bianchi d'ovo, e pesta un'oncia di canfora, e due oncie di alumo zucarino, mischia tutte le cose, e ponile in vaso ben coperto, che non respiri, poni al sole, e nascondilo per il bisogno. Gli è un'altro secreto.

Al medesimo

Bulli in acqua due piedi di vitella ben netti, fin tanto, che nescumi la metà, ponivi una libra di riso, e lascia cocere, bagna molliche di pane in latte di asina, o di capra, poi distilla dieci bianchi d'ova peste con le scorze, e tutte queste cose distilla à fuoco lento, & aggiuntovi un poco di canfora, e di borace, poni in un vaso di vetro due piccioni pelati, e cavane fuori l'intestine, e ponivi tanto latte, che si cuoprano, & aggiongevi un'oncia di borace, e tre di trementina una di canfora, e cinque bianchi d'ova, e postovi il coperchio distilla, perche delle cose grasse si concilia mollezza alla faccia. Le cose restanti diremo quando parleremo di biancheggiar le mani, e di mollificarle, perche uno è il modo di rimediare all'uno, & all'altro.

*Come si facci il volto risplendente com'argento.**Cap. XII.*

PErche si fa non sol risplendente, ma di argento da quelle cose, che habbiamo detto, che hanno sembianza di argento, e se ben non si vedrà argentata, ma risplendente, come di splendore di argento. E un'erba chiamata volgarmente argentaria, overo argentina, di cui le foglie dalla parte di sopra son verdi, ma dalla parte contraria di argento, e le donne pongono alla faccia acqua distillata di questa à tor le macchie, & ad introdurvi la bianchezza, e lo splendore d'argento. Le lumache, che si trovano ne'luoghi humidi, e nel caminare lasciano il segnale del lor camino inargentato. Scrisse Dioscoride, che toglie le macchie dalla

dalla faccia, si desiderano molto dalle donne, perche distillata in vaso di vetro, si cava da loro un'acqua, la qual monda la faccia eccellentissimamente, e la fa ritirare, che splenderà come di color d'argento. Evvi l'orecchia marina, di cui la faccia di dentro, splende di color d'argento, ò di perla; sonovi anchora, molte specie di còche, le quali poste à macerar nell'aceto, spogliate da quella crusta di fuori, rimãgono risplendente, à guisa delle conche, che producono perle. Sonovi le conche, le quali chiamano madre perle, le quali dalla parte di dentro, splendono di color d'argento, come color di perle, delle quali tutte se ne servono le donne per far splendente la faccia, perche risplender la fanno di color d'argento. Ma eccellentissimamente fra tutte le cose fanno questo effetto le perle, essendo dissolute in aceto forte, e macerate sotto il fimo, perche mandano fuori un certo olio risplendente, eccellentissimo à far la faccia splendida, come ne parleremo nella fitognomonica più diffusamente. Al medesimo uso si cerca la pietra risplendente di color d'argento. Ma niuna acqua è più eccellente di quella, che si fa del talco, ò dell'argento vivo, come insegneremo appresso. Ma se vogliamo.

Levar le cicatrici delle ferite della faccia

Si piglia acqua da partire, e con il pennello si pone su gli orli delle ferite. Se ve ne sono, che fan la faccia molto sconcia con i labri roversciati, e le fossette, che su male appuntata, che l'acqua romperà, e faranno sopra certe vessichette, lascia romperli, e loro stesse, che faranno una crusta lasciala cader da se, che cadendo resterà la ferita vguagliata di sotto; potrai fare à poco à poco, e nõ tutto in una volta, che possa il paziente far i suoi negotij, e quando sarà ben eguagliata à suo modo, ongevi sopra l'olio di cera, ò di carabe, ò di balsamo, che fanno il medesimo effetto vi restituirà il colore, poni uno per volta, ò meschia, che fra poco resterà la cicatrice del medesimo color della carne, e torrà quel rossore, che appena si conoscerà dove era.

*Come si facci il liquor del talco per i belletti delle donne.**Cap. XIII.*

E Se ben in luogo dedicato à questo effetto, ne ragioneremo più diffusamente, come si cavi l'olio del talco, qui solo dimostreremo come si prepari per l'uso delle donne. Di tutti i modi, che vanno à torno de' quali havemo fatto esperienza, ne porremo uno. Pesta il talco nel mortajo di ferro, e poi l'accommoderai in una pignata di robustissima creta, e postovi il coperchio, la chiuderai con fil di ferro, e poi incolla con luto, che non spiri per alcun spiraglio, e ponilo poi al sole à seccare, poi la porrai nella fornace delle pietre in luogo dove reverberano le fiamme, ovvero in altro luogo, dove la fiamma sia gagliardissima, levala poi come la fornace sarà finita di ardere, rompi il vaso, e troverai, che è ridotto in calce ottimamente, ma se non bene, non ti rincresca porla di nuovo al medesimo luogo, e far la medesima opra, finche vedrai, che la calce sia ritornata in-

R r

quella

quella bianchezza, che si desidera, quando vedrai dunque, che la calce sia perfettamente divenuta bianca, pestala nella pietra di porfido, accomodala in un sacchetto, ovvero sopra un marmore in luogo humidissimo, ovvero in un pozzo altissimo, ovvero cisterna, e lascia star così, che per la soverchia humidità lo vedrai distillare. Ma più agevolmente, e più perfettamente si scioglierà in acqua, se farà ben bruggiato, e fatto calce, perche le parti calcinate, e disseccate per forza di fuoco, più tirano à se l'humido. E si fa anchora

D' altro modo

Non inutilmente, calcina il talco, e postolo in pignata in forno di vetrari, dove il fuoco è più gagliardissimo, e lascialo così per sei giorni, che il talco ridotto in calce per tal modo, posto in una zucca, la qual primo evacuerai, e sotto vi farai un picciolissimo buso, e postola in un luogo humido con una scudella di sotto, ne ricoglierai l'acqua, che ne stilla, e la calce diverrà acqua, e questa porrai in carrafa di vetro, e nel bagno cava acqua, e serviti di quello, che riman di sotto. Noi anchora

D'un altro modo

Ce ne siamo serviti. Piglia le lumache, e lasciale allo scoperto per tre giorni, accioche si mojano di fame, e diuenghino magre per la fame, e si purghino bene, poi torrai la calamita argentea, ovvero talco ridotto in sottilissima polvere, e meschia col bianco d'ovo, e farai come un'unguento, di quello ongi un vaso di creta, e ponivi dentro le lumache, perche si mangeranno quel talco, come se l'havranno mangiato tutto, e l'habbino digesto, e buttato fuori gli escrementi, all'hora pista le lumache, con tutte le sue scorze, e postele in storta con leggiero fuoco, cavane l'acqua, che l'humor che n'uscirà, val molto à conciliar alla faccia un color di vero argento.

Preparatione dell'argento vivo sublimato. Cap. XIV.

HAvemo detto già, che niuna cosa val tanto à far bella la faccia delle donne, cioè à polirla, e farla lucida, quanto l'argento vivo, e però vi porremo molti modi di prepararlo, acciò che ti servi di quelli secondo il tuo bisogno. Piglia mezza oncia di argento vivo purgato, e non falsificato col piombo, perche se sarà falsificato col piombo, perderai l'opera, e l'olio. Come si purghi, e si conoschi, l'havemo insegnato altrove, questi mischia con una mezza libra di solimato, e ponilo in mortajo di marmo, e con un pistello di legno nuovo lo pesterai, volgendo sempre in rotondo, primo diverrà nero, poi fra sei hore diverrà bianco, se non lascierai di volgere in giro sempre, all'hora giongevi sei oncie di sal bianco, sempre volgendo intorno col pistello, perche quanto più accortamente pesterai, tanto lo renderai più perfetto, come l'havrai ben tanto, bisogna levarlo. Poi poni acqua caldissima chiara nel mortajo, meschia, e conturba, e lascia così fin tanto, che la parte lutosa cali sotto, e le bruttezze, che sono più leggieri vadino sopra. Inchina il vase da lato, e butta l'acqua à poco à poco, e ponivi di sopra

sopra l'altra, e così farai il medesimo per cinque, o sei volte, mentre vedrai la polvere nuda, e senza bruttezza, ne farai pilole, e fa seccare al Sole. Sono alcuni, che quando lo pestano, lo spargono d'acqua, accioche quando si pesta, quella polvere sottilissima, che si leva con l'aria, resti sotto. La somma del fatto è questa, che sia ben purgato, e ben pesto, e che colandolo non si turbi, quello che resta sotto, e se ne perde alcuna parte. Sono alcuni, che fanno un bufo nel ventre della pignata, e quando havran fatto residenza, aprasi il bufo, e così l'acqua verrà fuori con le bruttezze. Altri all'argento vivo solimato, aggiungono la terza parte di argento vivo, e pestano con pistello di legno, e con mortajo di legno, intanto habbino in bocca quattro grani di mastice, finche si risolva in sputo, e quello buttano nel mortajo, fin tanto che imbianchisca come habbiamo detto poi si pone in una libra di acqua distillata di brionia, e si lascia bollire in quella, finche sia consumata, dopo disteso un panno di lino alla bocca del recipiente vase, si cola, e si lascia al Sole, e di quella polvere ne fanno pilole con gomma draganti. Altri all'argento vivo solimato, aggiungono la sesta parte di argento vivo, pestando sempre, e poi vi aggiungono canfora borace, e la metà di cerussa, meschiando insieme ogni cosa. La somma è questa, che quando si pista, farà cosa buona spargervi acqua di sopra, accioche col pistare la polvere sia fatta sottile, che voli in aria, e dopo buttandovi acqua sopra se rimane alcuna sporchezza, vadi à galla, e più agevolmente vada fuori. All' hora quando l'argento solimato sarà purgato, si lasci, che facci posa, e così buttando l'acqua di prima, si ponga l'altra di nuovo, e la lavino, e così si fa tanto infia che appaja, che sia ben lavata, e non si veda notare alcuna negrezza. Ma niuna farà migliore, come habbiamo detto della

Acqua di argento vivo.

Son molte donne, che non sostengono l'argento vivo solimato, perche è molto nocevole alli denti, ma si servono dell'acqua. Ma veramente di niun modo meglio si cava acqua di argento vivo, che quella, che vien chiara, & humida, perche bagnandosi la faccia con quello, splende, biancheggia, e riluce di un color di argento, ritira la pelle, e la fa molle, e delicata, nè hò visto in mia vita cosa più eccellente. Il modo di cavarlo, già l'hò insegnato.

Modo di far la cerussa per il volto. Cap. XV.

Perche l'argento vivo solimato è molto nocevole al volto, han ritrovato usar la cerussa in suo luogo, ma non fatta al modo usuale, ma che senza pericolo della pelle, e de' denti, le donne ne restino sodisfatte, e finalmente s'è venuto alle cerusse. Piglia affogna di porco ben lavata, e purgata con acqua commune almeno dieci volte, e ponila in lissivio di acqua dolce, e dopo quindici giorni ponila in vase, over crucciolo di creta di bocca larga, e spargerai sopra aceto fortissimo, buttavi il grasso, che l'aceto avanzi sopra per tre diti, dopo ferma sopra la bocca lamina di piombo, e nelle commissure accomoda pezze di lino, che l'aceto non

Spiri via, per ogni quindici giorni si toglie quel coverchio, e si vede se il piombo sia anchora risoluto, e radine sopra quello, che vi stà come fuliggine, e raso torna à coverchiare, & à ferrar le commissure, e lascia per altrettanto tempo, e fa il medesimo come habbiamo insegnato di sopra, finche tutto il piombo sia dissolto in cerussa. La cerussa poi bisogna lavarsi in questo modo. Butta l'acqua in un vase aperto, ponivi dentro la cerussa, dimenala di quà, e di là, che se vi sono alcune sporchezze vadino di sopra, la cerussa perche è grave cala giù, transvasa quello, che sopranoata, e ponivi nova acqua, e fa il medesimo, finche vedrai la cerussa polita, e netta, & havendosi fatta seccare, reponila all'uso. Ma se ti piace anchor farla

Di altro modo

Piglia due mani piene di orzo mondo, e lo porrai à molle nell'acqua per una notte, e dopo secco, pestalo in un mortajo di marmo, e pesto ponilo in un vase vitriato, che contenga l'aceto, e poni anchor nell'aceto quattro uovi intieri con le sue scorze, e sopra n'accomoderai una lamina di piombo, e fatebbe meglio concava à guisa di volta, ò almeno la manco piana che possa essere, cuopri il vase, che non respiri da nulla parte, e sotterralo mezzo nell'arena, e ponilo al Sole, togliilo dopo dieci giorni, che l'havrai sepelito, scuopri, e raschia con una penna la cerussa, che troverai nella volta, poi leva l'uova, e ponivi l'altre, e fa al medesimo modo, e dopo altrettanti giorni radi finche sarà consumata tutta la lamina. La cerussa poi legherai in una pezza di tela di lino netta un poco rara, e ponila in un vase pieno di acqua, e sbatti di quà, e di là quel fascetto finche vedrai refudarne di fuori una parte limosa, & il grasso rimanga nella tela poi lascia far posa all'acqua, e colala, e di nuovo sbatti, e setaccia, e muta l'acqua, finche non vi siano più sporchezze, all'ultimo cola l'acqua, e serba la polvere risiccata. Questa con l'acqua di fonte sola, fa la faccia bianchissima col bianco dell'uovo, e la fa rilucen-
te. Sono altri, che in

Altro modo

Lavano la cerussa, e la fanno pura. Pigliano la stoppa di canape, e la meschiano ne' bianchi d'uovo ben sbattuti, e poi pongono la cerussa nel mezzo, e l'involgono, e rivolto la tela in un vase di creta nuovo accomodata la cuoceno per un' hora, e ciò aggiungono l'acqua, e quando bolle si leva via la spiuma, poi leva dal fuoco, e se vi resta alcun pezzetto di piombo, buttalo, poi farai ballotte con gomma draganti, accioche più acconciamente la possi conservare, overo la cerussa ben pista, lega con pergameno, e dopo attaccala di sopra con una tela alla manica del vase di creta, e si coce in acqua di gigli bianchi, al modo di cuocerlo, come habbiamo insegnato prima, al fin ponilo in una scudella di creta, e cavato fuori con diligenza tutta l'acqua, seccala al Sole per quindici giorni, e conserva.

Bellezzi eccellentissimi per le donne. Cap. XVI.

Gl'abbiamo parlato separatamente come possiamo far la faccia bianca, splendente, e molle, hor insegnaremo l'acque composte di queste cose, che nel medesimo tempo possano

Far la faccia bianca, splendente, rossa, e molle.

Già giungendo insieme molte cose, che habbiamo dette, e poi distillando. Piglia un'oncia di cerussa già lavata, mezza di argento vivo, solimato, altrettanto di gomma dragante, una di tartaro, le quali tutte pesterai, e le porrai dentro un piccione sventrato, e ben netto, poi cuserai, e lo metterai dentro una pignata nuova di acqua stillata per zucca, e cuoci tanto finche l'ossa siano separate dalla carne, poi distilla il tutto, e quando andrai à dormire, lavati la faccia, e la mattina lavati con acqua di fonte, e così havrai la faccia bianca, e vermiglia, splendente, e delicata. Fatti anchora

In altro modo.

Pesta tre libre di silique di fave verdi, aggiogevi due di miele, & una di resina di terebinto poi ponilo in un vase, e ferra, che non respiri, e lascia così per otto giorni sotto il fimo, poi aggiogevi quattro libre di latte di asina, e nel suo vase cavane l'olio, usalo con l'acqua la mattina, e la sera. Se vorrai

In altro modo.

Farai così. Piglia fiori di sambuco, di rose selvaggie, agresta, e colla di canne: distilla separatamente ogni cosa, e mischia tutte le parti insieme, ovvero distilla di nuovo, e ponilo al Sole, e questa farà eccellentissima. Ne insegnaremo.

Vn' altro.

Spiumarai una gallina senza acqua calda, e caverai l'intestina, e la partirai in pezzi, poi ponila à molle nel vino per una notte, la mattina lavala bene in quello, stringela con le mani, che non vi resti vino dentro, & aggiogendovi poi due bicchieri di vino bianco, le stillerai per sambicco, poi piglia fiori di cissampelo, di citro, di melorancio, e stillerai tutti insieme, e conserva l'acqua separatamente. Poi aprirai i limoni, di quelli ne caverai l'acqua, il medesimo de' fiori di fava, poi sei bicchieri di latte di asina, & altrettanto di vacca distillerai, e così farai dell'acqua delle zucche, e della ricotta, e di fiori di sambuco, e della terebintina. Al fine habbi un vase di vetro, e poni in esso due dramme di canfora, e la quarta parte di una libra di cerussa, fatta in polvere, meschia con l'acque già dette, e chiuso di vase ponilo al Sole, & alla Luna per quindici giorni, e quando vorrai servirtene, bagna una pezza di lino in quello, e frega la faccia.

Come

Come faremo la faccia di color vermiglio.

Cap. XVII.

Gl'abbiamo insegnato come si facci la faccia bianca, hor insegnaremo a farla vermiglia, accioche da tutte le parti la moglie paja bella al marito. Primieramente

A far vermiglia la faccia pallida.

Ch'essendo pallidetta divenghi bella, ci serviremo di questo rimedio. Piglia aceto distillato due volte, e buttravi in quello rasura di sandali rossi, quanto vi piace, lo cuocerai à fuoco lento, aggiungendovi un poco di alume, & havrai un color vermiglio perfettissimo da tinger la faccia. Anchora se ti piacerà haverlo, che odori, aggiogivi un poco di muschio, zibetto, garofoli, ovvero alcuno altro aroma. Eccone

Vn'altro.

Piglia i garofoli fiori, piglisi l'estremità delle frondi, si pestino, e se ne cavi il succo, i quali fiori se faranno molto maturi, che faranno neri, aggiogivi succo di limoni, che così porporeggiano di color più bianchiccio, col quale ne porrai in faccia con un pennello, e così conciliarai un vermiglio colore alle guancie senza puzza. Overo bagna nel succo di limoncello le frondi di garofoli, poi ponial Sole toglièdo i vecchi, e ponendo de' nuovi finche diverrà colorato come vuoi, fa disseccar quel succo, e così vedrai un color rossissimo. Ma noi de' garofoli, rose, & amaranti con l'acqua vita ne havemo cavato la quinta essenza (come dicono) e poi aggiogtovi alume, succo di citro, ne havemo fatto un eccellentissimo colore per far la guancia vermiglia. Piglia questo

Altro.

Si aggiungerà la decima parte di miele ad un buon vino, & un'uncia d'incenso, e poi distillerai, e nell'acqua porrai à molle rasura di sandali rossi in tanto, che sia tinto à suo piacere. Se di quella poi ne laverai la faccia, distillata bianca, e colorata. Fassi anchora un

Belleto, che non può scoprirsi.

E con un dolcissimo inganno ingannarà tutti, perche con l'acqua chiara farai le guancie vermiglie, & il colore vi durarà molti, e molti giorni, e tanto più porporeggia quel luogo, quanto più laverai con acqua chiara, e fregherai con panno di lino. Piglia grani di cardamomo, che chiamano i spetiali grano di paradiso, cubebe, garofoli d'india, rasura di verzino, & acqua vite distillata più volte, dove un pezzo saranno stati insieme, ovvero à fuoco lento, ovvero sotto il letame ne caverai acqua, della quale bagnane spesso la faccia. Sono anchora molti esperimenti.

A colorare il corpo.

Se buglierai nell'acqua lurtica, e di quella ne laverai il corpo, lo colorerai di un color di rose, usandolo di continuo. Così se distillerai le fragole, e ti laverai di quell'

quell'acqua , ti farai colorita la faccia . Ma gli antichi tingevano il corpo di varij colori , così per ornamento , come per parer terribili alle guerre , come scrive Cesare esser usanza de' Britanni , i quali si tingevano con l'herba glasto , da Teofrasto chiamata Isacide , da noi guado . Et appresso i Greci le donne si tingevano col glasto , come scrive Senofonte , & à tempi nostri gli Indiani di Occidente . Le radici dell'anchusa al tempo dell'estate cacciano fuori un succo di sangue , il che molto ben fanno le donne , le quali occultano con quel colore i vitij della lor pallidezza , che con questo belletto mentiscono il color vermiglio della faccia .

Ad imbianchire il molto rossor della faccia. Cap. XVIII.

HAbbiamo insegnato come si colorisca la faccia, hor come se ne toglia il soverchio rossore, quando il corpo n'occupa soverchio rossore, e questo se desia da quelle donne, c'hanno la faccia soverchiamente colorata . Impara dunque il modo, col quale potrai

Imbianchire il soverchio rossore della faccia

Piglia quattro oncie di nocciuoli di persiche . e due di semi di zucca monda , pestala premile fortemente , e cavane quel liqore oleaginoso , del quale ne laverai la mattina , e la sera i carbonchi , e la rossezza della faccia , e così à poco à poco andranno via , e gli emenderai . Pigliane

Un'altra

Distillinsi le viole pavonazze , scorze d'ova , spiuma di vetro , canfora meschiate con acqua , conserva poi quell'acqua allo scoperto , e lavane quel rossore . Anchora hò esperimentato , che l'acqua de' gigli bianchi estingue il rossor della faccia .

Della faccia bruciata dal sole , come diventi bianca.

Cap. XIX.

Quando le donne allo scoperto , e di estate fanno alcuni viaggi , per un sol giorno , che sieno stati al sole , si fa la pelle della faccia così nera , che v'è molta difficoltà à torla via . Noi à questo effetto habbiamo inventato un tale

Esperimento

Sbatti dieci chiara d'uova , finche diventino acqua , a' quali aggiungi un oncia di zucchero cado , e poni in vase vitreato , e quando vai à dormire , ongi la faccia , e la mattina lavati con aqua di fontana . Ne scrive Plinio

Un altro

La faccia bagnata di bianco d'ovo non si brucia dal sole . Appresso noi le donne , che non vogliono , che le facci loro si bruscino dal sole , prima , che si pongano in cami-

camino per il sole pigliano un bianco d'ovo, e ci meschiano un poco d'amido; e lo sbattono. e poi ongenno la faccia, e finito il camino, con acqua di orzo levano quella tunica, che ci havevano prima. Sono chi faccino

In altro modo

Pigliano scorze di meloni, e con quelle fregano sovra la faccia, e così purgano le macchie, che ci hà fatto il sole, & altre se pur ve ne fussero indottevi per altre ragioni. Il seme suo pesto, e fregato fa il medesimo effetto, anzi più efficacemete. Un certo liquore, che si trova in certi follicoli, che nascono fra gli olmi, nella loro prima generatione della primavera, bagnato sovra la pelle la fa lucida, toglie le macchie, e la fa maravigliosamente splendente.

Come si levino le macchie dalla faccia. Cap. XX.

LE macchie, che sogliono comparir su le faccie delle donne, sogliono per lo più diminuire gran parte della loro bellezza, e noi in questo modo vi remediaremo, cioè con cose altergenti, e detergenti, e biancheggianti le faccie. Dunque

A tor le macchie dal volto

Bagna le macchie con olio di tartaro, poi lascia seccare, & habbi una poi, che non sia lavata insin à dieci giorni, poi lava il luogo con liscivio, e così non si vedranno più macchie. E se quel luogo non riuscisse ben netto, non ti rincresca far il medesimo, e se questo non ti piacesse, pigliane

Un'altro

Spegni la calce viva nell'acqua, meschia, e sbatti per dieci giorni, dopò due giorni trasvasa l'acqua chiara in vaso di rame, poi piglia un pezzo di sale ammoniacco con li due diti della mano, e tanto fregherai sul fondo del vaso, finche vedrai l'acqua colorirsi di color turchino, e quanto più fregherai, tanto più si colorirà, e di turchino diverrà pavonazzo, tanto bello, che l'occhio non può veder cosa di maggior giocondità. Di quest'acqua bagna un panno di lino, e poni sù le macchie, fin che secchino, e bagna di nuovo finche scancellino le macchie. Eccone

Un'altro

Toglie due oncie di trementina, altrettanto di biacca, si meschino con bianco di ovo, e sbattendo, ongi i panni di lino, e quando vai à colcarti, fa che si attacchino su le macchie, e la mattina lava quel luogo, ne ti rincresca di rinovarło finche il luogo sia mondo dalle macchie. Se ti piace, eccone

Un'altro

L'acqua stillata di pimpinella meschiata con canfora, poni su la faccia, perche fa la pelle liscia, toglie via le macchie, e fa l'aspetto molto piacevole alle donne, che si sforzano di parer belle. Stilla frondi di moroni, metti poi l'acqua al sole per dieci giorni, à questa aggiungi acqua di argento vivo solimato, verdetame, borace, e polvere di conche marine ben peste, poi lascia al sole per altri ta-

ti

ti giorni, e servitene al bisogno. Ma se vorrai

Torre il livido da i cerchi de gli occhi

Così potrai, e principalmente alle donne, quando patiscono i loro mestruai. Linisci il luogo di biacca, e di polvere di favame schiata con aceto, o con rossi di ovome schiati con miele. Il medesimo anchora farà la farina di fava, e di fieno greco meschiato con miele, e livito. Ma

Torre i segni delle botte, & il livido

Così potremo, se linerai i segni delle botte con sugo di frondi, e di radice di tassa, e fattone pilole al sole: in una notte sola toglie i segni. Nerone Imperadore se chiaro, e famoso questo esperimento nelle battaglie, che la notte faceva con le sue concubine; illiniva la faccia battuta con incenso, e cera, & il giorno seguente portava la faccia pura, e sincera contro la disonestà sua fama. Overo l'olio cavato da' semi, e fiori torbido fa opere maravigliose. Overo quella radice con egual parte d'incenso, e di cera meschiate insieme, e non farvelo star più di due hore, e poi bagnerai il luogo con acqua di mare calda. Le noci anchora peste, e linite togliono i livori. L'aceto, overo il miele onto toglie i segni delle lividure. Il medesimo effetto fa l'aglio fregato, perche riduce al color proprio le cose livide, overo il cenere brusciato, overo col miele. Vale al medesimo il succo del senape linito la notte, overo linito col miele, e gesso, overo con un ceroto. Si escaverà la radice della zucca selvaggia, e nel buco vi si porrà l'olio, e poi si cuoca quella radice alle ceneri calde, linito poi toglie i segni delle lividure. Le macchie, le quali sono segnate nel corpo, & impresse dalle donne pregne, mentre sono tirate da grandissimo desiderio, che volgarmente si dicono gole. Si togliono di questo modo. Mangi primo quella carne, di quel frutto, che ne porta il segno à satietà, e poi quella carne, e quel frutto lega sopra quel luogo viva, e si è frutto verde, mentre quello si muoja, e questo si marisca, & andrà via. Overo bagna quel luogo di acqua forte, overo di acqua regia, e la pelle diverrà molto nera, e così sparirà via, se non, torna à far la medesima operatione

Alle macchie, & alla bellezza

Non lasceremo dietro una esperienza di Eliano del leone, quella specie di locusta, in certe membrane attaccate ne' testicoli, sotto i quali vi sono alcune carnucelle molli, e tenere, che si chiamano il grasso del leone, in questo giovano all'huomo, che fanno lucide, e splendenti le faccie horride, e squallide. L'unguento rosato illinito, e formato in unguento, concilia molto la bellezza, e la fa splendente di una chiara bellezza.



Come possiamo tor le lentigini. Cap. XXI.

Perche le lentigini sogliono allo spesso sconciar la faccia, e principalmente le bianchissime, e però à tor quelle, e mandarle via, ci serviremo di questi esperimenti. Noi spesse volte

A tor le lentigini

Ci siamo serviti dell'olio di carta, cioè cavando quello dalla carta bruciata. Noi il modo di cavarlo, per non turbar l'ordine, lo scriveremo nel libro di distillare, dove tratteremo di molti modi di cavar acqua, & olci. Questo olio ongendov sopra le lentigini, in breve tempo le mandarà via. Vogliono

Al medesimo

Le ove fresche cotte circa venti, finche induriscano, e poi partite per mezzo, e toltone i rossi, quei cavi de i bianchi riempiti di olio di mandorle, e di resina di rerebinto, cavatone il liquore per vase di vetro, e posto in uso. Ne insegneremo

Un' altro

Sbatti due ova insieme, & aggiungivi tanto di sugo di limoni, & un poco di argento vivo sollimato, e come sarà stato al sole, te ne servirai. Ne insegneremo un' altro

A polir la faccia

Piglia tre parti di radici di ciclamino, e sei parti di orzo mondo, una di calce di tartaro, due di radici di cocomero selvaggio polverizzato, di semola di frumento, quanto si può pigliar con una mano, bugliano tutte queste cose in acqua, finche si consumi la terza parte, e dopò lavati la faccia.

Come si togliono l'impetigini dalla faccia, e dall'altre parti del corpo. Cap. XXII.

L'Impetigini così sconciano la faccia, che non può vedersi cosa più sconcia, e più sporca: alcuna volta assaltano alcune parti del corpo, come sotto l'ali, e l'anguinaglie, che buttano fuori acqua puzzolente, che imbratta tutte le vesti. Contra queste

Impetigini

Habbiamo ritrovati questi rimedij. Fa l'acqua distillata delle radici dell'ossilapato, e per ogni libra di questo poni mezza oncia di semi di meloni, e di bianco salnitro, e vi aggiongerai due oncie di tartaro di vino bianco, lasciale così à moltipole per alcuni giorni, dopò distillale, della quale acqua, ti laverai la faccia la mattina, e la sera, ongela di olio di tartaro, e di mandorli meschiati insieme. Ne per mandar via queste sarà cosa inutile l'olio di ovo linito. Ma sono alle volte così superbe, e cattive queste impetigini, che non vogliono guarirsi per niuno medicamento. Noi ne porremo

Un'

Un' altro

Del quale ce ne siamo serviti con un mirabil successo, anchora nelle inve cchia-
te. Cuoci in una carrafa di vino rosso gagliardo come lagrima, una dramma di
argento viuo sollimato, dopò la sera bagna il luogo, e fa seccar da se, e così fa tre,
ò quattro volte, & andranno via l'impetigini, che non si troveranno mai, ne
ia nessuna parte della persona. N'havrai ancora

Un' altro

Piglia tre oncie di salnitro, e due libre di olio di mandorli amare, mezza libra di
scilla, una di carne di limoni, meschia, e fa che si macerino fra loro per mezzo
giorno, poi per lambicco cavane l'olio, il quale linito manda via l'impetigini,
ancorche minaccino di volerli convertir in lepra.

Come possiamo mandar via le volatiche. Cap. XXIII.

SOgliono molte volte le volatiche assaltar la fronte, il naso, le mani, & altri
luoghi manifesti, così i calli, & altre sporchezze, che occupano la pelle, e
le donne le foggiono molto abborrire. Noi contro questi vitij della pelle habbia-
mo ritrovati questi rimedij. E primo

Contro li porri

Gli antichi si sono serviti dell'helioscopio maggiore, di cui il sugo, onto con il
sale, le manda via, laonde la chiamano herba verrucaria. Evvi un altra specie di
cicorea, chiamata verrucaria da gli effetti, perche coloro, che mangiaranno una
sola volta nell'insalate, ne caderanno tutti i porri da tutte le parti del corpo, ove-
ro se ne mangiarai una dramma de' semi. Ma noi

Un' altro

Ne insegneremo, e ci contenteremo di questo. Ci è una specie di scarafone, che
si trova l'estate nelle strade polverose, & arenose, che pare onto di olio se freghe-
rai quello sovra i porri, subito andranno via, che non resteranno i segni ne' luo-
ghi, dove sieno stati, si ponno conservare quando si trovano per i bisogni.

A tor le rughe dalla faccia. Cap. XXIV.

SOgliono le rughe far sconcie alcune parti del corpo, cioè la faccia, le mani,
& il ventre, dopò il parto, e si mili luoghi, per allisciar dunque la pelle serviti
di questi. Ma vale à

Tor le rughe dalla fronte

La feccia dell'olio di lino, ovvero la morchia, aggiogendovi gomma arabica,
draganti, mastice, & un poco di canfora. Vale anchora alle mammelle cadenti.
Ma questo vale

A tor le rughe della faccia

Quando havrai cotte l'ova tanto, finche sien dure, aprile per mezzo, e quei va-
S s 2 cui

cui, dove stavano i rossi, riempi di mirra polverizzata, poi cuopri sovra con un'altra metà, e lega con filo, che non s'aprano, poi habbi una scudella di vetro ampia, & in quella accomoda per di sovra traverse alcune verghe, & accomoda quelle sovra, che stiano sospese al fondo, le fiffure dell'ova mirino il fondo, poi accomoda quella scudella dentro una cesta di vimini, e cala dentro un pozzo, alto da sovra l'acqua un piede, che da quella humidità la mirra diverrà olio, overo si solveranno in acqua, della quale ongerai la faccia. Il sugo delle pigne verdi fa il medesimo effetto, ma la sua acqua stillata più lentamente, e le tele di lino bagnate in quella, si ponghino sovra la faccia, e levarà via le rughe eccellentemente dalla faccia. Ne haverai

Un' altro

Poni à molle i faggioli nella malvaggia per un giorno, poi in vino nero, che comincerà à germinar da sotto, i quali distillerai con limone, e miele: poi piglia una quantità di carne di vacca vecchia, e questa anchora distillerai, meschia l'acque, e queste poni al sole al scoperto in vase di vetro per quindici giorni, e te ne bagnerai la faccia mattina, e sera. Se ti piace

Un' altro

Togli la mattina fiori di tasso barbasso, e poni à molle in vin greco, insieme con le radici di poligonato, e ne caverai l'acqua con labicco di vetro stillata, della quale se ne laverai la faccia della donna, quando si leva dal letto, la farà molto risplendente. Ma se con la medesima acqua ne vorrai tor le rughe, raggiongevi acqua stillata di limoni, ti rallegrerai dell'effetto. Ma questa è una eccellente

Acqua, che imbianca, toglie via le rughe, e fa splendida la faccia.

Piglia parte eguali della radice poligonato, del dragoncolo maggiore, e minore, di asparagi, zucca selvaggia, e de' gigli bianchi, quanto ti piace, e pestale leggiermente, e ponila in una scudella di bocca larga vitreata, buttavi sovra vin vecchio, o greco, finche coprirai tutti li semplici: aggiungi à questi la quarta parte di sugo di limone, dopò prendi dieci ova fresche, e pesta con tutte le scorze, e lumache terrestri, quelle senza scorze lascerai così à mollo per un poco, poi distilla à foco lento, e poni da parte la prima acqua, poi aumenta il fuoco, e serba la seconda, la qual sarà più gagliarda, perche toglie, e manda via dalla faccia le lentiggini. Sono molti, che aggiungono à questi semplici acqua di fiordi fave, di matreselva, e di cose simili, e così torrai dal viso le rughe, e le macchie, che forse havrai contratte dal sole, e tutte l'altre. Con questo anchora potrai

Tor le rughe dal ventre fatto dopo'l parto.

Cuoci le sorbe acerbe molto nell'acqua, à queste giongi bianchi d'ova, ne vi manchi acqua, ove sia dissoluta gomma arabica, con questa bagna un fazzoletto, e questo accomoda sopra il ventre, over corno di cervo bruscato, la pietra amiantato, sal armoniaco, mirra, incenso, e mastice. Tutte queste cose ridotte in polvere, e mescolate con il miele, e torrai tutte le rughe.

Rimedi da pulir i denti. Cap. XXV.

FRa le cose, ch'abbelliscono le donne, sono assai famose le polveri per pulir i denti, perche non si può veder cosa peggiore della donna, quando ridono, ò parlano, mostrar i denti scabrosi, rubiginosi, ò macchiati, perche quasi tutte, per l'uso dell'argento vivo sollimato l'hanno neri, e gialli, anchora, quando far li capelli biondi, stanno col capo al sole, onde i denti divengono debboli, e si muovono, che pare se ne cadano. Noi prima insegnaremo, quando son neri, come si faccino bianchi, e che risplendano come perle, e poi quelli, che sono debboli, e scarnati dalle gengive si faccino gagliardi, & incarnati. Ma anticamente si facevano questi

Polimenti di denti

Delle cochiglie di purpura, e delle buccine brusciate. La pietra arabica è molto simile all'avorio macchiato, essendo bruscato serve alli polimenti delli denti. Della pomice se ne fanno anchora polimenti, come n'insegna Plinio della polvere dell'avorio anchora se ne servivano per pulire i denti. Ovidio anchora scrive, che ne i denti

Per la pigrizia non venghino macchie

Che la mattina si lavin con acque

Ma pur v'insegnaremo

Un' altro

Del qual ci serviamo cōtinuamente, si fa pane di farina d'orzo con sale, e si brucia, e con mele, non solo li fa li denti bianchi, ma concilia molta svavità alla bocca, così de' coralli rossi, di ossa di seppie, di corna di cervo, e di cose simili, de' quali ogn'uno per se polisce i denti, e gli netta, così anchora fanno i grani del cocco, fa anchora in acqua distillata di alume, e di sale, la quale imbianchisce molto i denti, e gli conferma, ma niuna cosa li fa politi più dell'olio, del solfore, perche gli alliscia, e toglie via tutte le macchie, e se ad alcuni par troppo violento, la potremo temperare con acqua di fiori di mirto. Faccisi un curadenti in forma del dente, e bagnato nell'olio si frega sovra, dove è la macchia (ma con diligenza, che non tocchi le gengive, perche l'imbianchisce, e rode,) e tanto fregherai finche diverranno bianchissimi. La perfettissima acqua già l'habbiamo descritta nel libro de' rimedij medicinali.

Prohibir le mammelle, che non crescano. Cap. XXVI.

FRa gli ornamenti delle donne non ci appar cosa più bella, che veder le mammelle piccole, rotonde, e sode, e non rilassate, ò piene di rughe come quelle che han parrorito. Ma noi così possiamo

Prohibir il crescer delle mammelle

Se

Se volemo . Pestasi la cicuta, e quella mistura meschiata con aceto si ponga sù le mammelle delle donzelle, perche così si restringono in se stesse, che non le lasciaranno più crescere, e questo val molto, mentre sono vergini . Se ben poi al suo tempo non lascia venire il latte. Ma se vuoi

Le rilassate, e molli farle ritirate

Togli creta bianca, bianco d'ovo, galla omfacite, mastice, incenso; pestansi, e si meschino con aceto caldo, e di questo si liniscano le mammelle, e stiano così per una notte, lasciandovele star di sopra, e se per la prima volta farà poco effetto, torna à far di nuovo. Giovano à questo l'ossa di nespole, le sorbe acerbe, le pruna selvaggie, acacia, scorze di melograno, i suoi fiori, i frutti acerbi delle pigne, pere selvaggie, piantaggine, se tutte queste cose buglieremo in aceto, e si porranno sopra le mammelle, overo l'acqua di queste. Anticamente si lodava à questo effetto la cote naxia, della quale noi ci serviamo per arruotare i coltelli, à restringer le mammelle delle vergini, e faremo di modo, che non crescano. Da Dioscoride. Ma Galeno disse, che non solo l'impediva, che non crescessero le mammelle, ma non facevano crescere i testicoli a' bambini. Noi del sugo dell'alchimilla, e bagnati in quello i panni di lino, e posti sopra le mammelle, e rinnovati di nuovo, si fanno sempre servitio, perche non solamente non le fa crescere, ma restringe le rilassate delle matrone, e le fa più sode. Più efficacemente oprerà, se ci serviamo del decotto della sua herba, e se vi aggiungerai alcuna di quelle, che habbiamo detto di sopra, come l'hippocisto, scorze di melograno, e simili. Così anchora l'acqua distillata del frutto verde di pino per lambicco, restringe le mammelle dileguate, e le rende rotonde, e sode come quelle delle vergini.

Come l'huomo grasso diventi magro. Cap. XXVII.

Parlando della bellezza delle parti, bisogna anchor ragionar della bellezza del tutto, come del corpo, ma non potendosi rimediare alla troppa lunghezza; o brevità de' corpi, e d'altri, parliamo di quello, che possiamo darle qualche aiuto, come farà la grassezza del corpo; perche veramente molto importa alla bellezza, la sveltezza, e delicatezza del corpo, non potendosi veder cosa più scocia, ch'un huomo soverchiamente grasso, che quasi non huomini, ma mostri appajono. Molti esperimenti ne scrivono, e quasi ridicolosi, e che ponno apportar non poco danno alla sanità; noi ne scriveremo alcuni esperimenti, facili, e che non ponno apportar danno alcuno. Noi ne habbiamo insegnati molti nella Fitognomonica, ma questi sono i migliori. Lo da Plutarco, e ne rende la ragione, che bevendo la mattina della ruggiada di Maggio fa l'huomo immagrire à poco à poco, come anchora nella nostra mereora dimostravamo. Ma ne havemo usato noi un certo con felicissimo successo, bevendo l'olio di vitriolo, una lagrima per volta infusa in un beccichero di vin bianco, mescolandolo insieme, che lo fa aspro, & agro, come sugo di uva acerba, e questo tanto aspro, quanto lo può soffri-

soffrire, e se per sorte sentirà qualche alteratione nel corpo, potrà intermetterlo per altri giorni, che se vedrà di giorno in giorno insensibilmente dimagrire.

Come si faccino le mani bianche. Cap. XXVIII.

NE son da disprezzarsi i secreti delle mani, à renderle bianche, molli, e lisce, che son quelle cose, che si desiderano nelle mani. Ma la liscezza, e bianchezza, come si possono acquistare, già l'habbiamo insegnato, rimane la mollezza, la qual non è dono, se non de' grassi.

Che le mani divenghino di latte.

Togli quelle cose, che son lattuose, cioè mandorle, pignuoli, seme di meloni, delle zucche, e di cose simili. Dunque le mandorle amare, e frutti de' pini pesterai con le molliche di pane, poi meschia con acqua di orzo, nella quale sia dissoluta gomma dragante, mischia, e fa ballotte, delle quali potrai servirtene, quando vorrai lavartene le mani, perche polisceno, e v'inducono bianchezza. Noi

Al medesimo.

Ci siamo serviti di questo: porrai nell'acqua calda mezza libra di mandorle amare, e ne caverai le scorze, poi pistale in mortajo di bronzo, dopo piglia due oncie di dragoncello minore, sapor di cervo, altrettanto di miele, e tutte queste cose mischia in una scudella, e poni al fuoco, e come è riscaldata, và rivolgendo con un cucchiario di legno, che si meschino ben bene, e serbale ad uso in un barattolo. Se ti piace

Far che le mani divenghino molliccine.

Lava nove volte il butiro fresco in acqua, all'ultimo in acqua di rose, & odorata finche vadi via quel brutto odore, e diventi bianco come neve, poi mischia con cera bianca, & un poco di olio di mandorle dolci, e ne laverai i guanti in vino greco, come si suole, poi và ongendo la mistura già detta, in questi guanti ci porrai le mani, quando anderai à dormire, che con l'ajuto di quelle cose grasse, per tutta quella notte si rimolliscono, dopo piglia semi di persici, tolte le sue cortecce, semi di zucca, e di meloni, di papavere bianco, di farina di orzo, mezza oncia per ciascuno, poi toglì il succo di due limoni, così sotto le ceneri, & à questo aggiungi tanto di miele, finche si faccino in forma di unguento, & accioche odori bene, se vi aggiungi un poco di muschio, e di zibetto, per quando si vada à letto, la mattina poi laveremo con acqua de' fonti. Le fecce di noci premute, e delle mandorle, e ne possiamo servir per sapone. Altri si contentano di questo linimento. Si cava il liquore de' semi de' limoni, cioè di due oncie, una di olio di tartaro, altrettanto di olio di mandorle, si meschiano tutte queste cose, e la sera quando si vada à dormire, si lavano le mani con acqua di fonte, si lasciano seccare, e si ongono di questo unguento, e si cuoprono con i guanti. Piglia questo

Altro.

Porrai à mollo nell'acqua fredda per una settimana le midolle di ossa di bue, ma quattro, e cinque volte ci muterai l'acqua, e per ogni libra di medolle, piglia sei mela

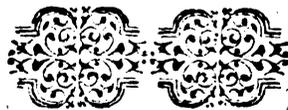
mela appie, le quali aprirai per mezzo, e cavane fuori i semi, e poi pistale in mortajo di marmo sottilissimamente, e poni in una pignata nuova, accioche odorino più delicatamente, aggiungivi un poco di garofoli, cannella, spico nardo, e lascia bollire nell'acqua di rose, e come farà ogni cosa ben liquefatta, cavali fuori, e colali, di nuovo aggiungi lissivio forte, e fa bollire à fuoco lento finche sia consumata tutta l'acqua, e dopo serba al bisogno, ovvero ne forma pastelli. Quel che segue vale

Al medesimo.

Fà un buso nel limone, e ponivi zucchero candido, e butiro, e cuopri col coverchio, & involgilo in stoppa di canape bagnata, fa cuocere sù le ceneri calde, e quando sarà cotto, si fa molle, quando poi andrai à dormire, ongi le mani, e cuopri con i guanti.

Come si possa tor via la puzza dell'ali. Cap. XXIX.

NON poco farà essere odiata una donna, à cui le puzzano l'ali, e principalmente di quelle, che son grasse, e carnose. Per tor via questa imperfettione, ci potriamo servir di questo esperimento. Anticamente contro questa puzza di ali facevano linimento di alume liquido, e di mirra, ovvero della farina della polve delle foglie di mirto secche, si spargevano sopra l'ali, e l'anguinaglie. La radice de'cardi linita, toglie non solo la puzza dell'ali, ma anchora di tutto il corpo. Xenocrate promette con uno suo esperimento la puzza dell'ali farla digerir per Purina, un'oncia della midolla della radice, cotta in tre hemine di vino falerno, finche resti la terza parte, e bevuta dopo mangiare un bicchiero digiuno dal bagno. Noi ci contenteremo di questo. Dissolveremo l'alume nell'acqua, e di quello ci bagneremo l'ascelle, & i piedi, e lasciamo, che si secchi da se stessa, e così facendo per alcuni giorni, faremo, che più non puzzino questi luoghi. Ma questo, che siamo per dire, farà effetto più gagliardo. Pesta bene litargirio d'oro, ovvero di argento, poi fallo bollire in aceto, del quale ne farai ontione in quei luoghi per molti giorni, ne torrai la puzza, nè hò trovato più eccellente rimedio di questo. Overo litargirio pesto in aceto distillato, che avanzi sopra tre diti, lascia così per tre, ò quattro giorni, movendo quattro volte il giorno, poi cola, e lascia così, che farà sopra un certo sale bianchissimo; del quale bagna il piede, e l'ali, e lasciandolo così asciugare per tre, ò quattro volte farà maggior effetto.



Come

Come possiamo fare, che la parte della natura rilassata per lo parto, si restringa. Cap. XXX.

Dice Trotula Medico, che è cosa molto honesta, e dicevole trattarsi del restringimento della natura quando per i parti sia molto rilassata, perche per tal cagione alcuna volta si viene ad impedir la concerttione, onde bisogna sovvenir à questo difetto, perche ad alcune s'apre molto questa parte al partorire, e suol molto dispiacere a' lor mariti, laonde accioche non siano abborrite da loro, così rimedieremo à tal difetto. Togli sangue di drago, boloarmeno, cortecchie di melo granato, bianchi d'uova, mastice, e galle di tutte un'oncia per uno, pesta, e fa polvere, e meschia con acqua calda, e di quest'acqua poni in quel canale, che passa alla matrice, ovvero togli parti eguali di galle, fumaco, piantaggine, consolida maggiore, alume, e camelca, e questi cuoci in acqua piovana, e lava le parti vergognose. Overo pesta sottilmente galle onfacite, alle quali aggiungerai un poco di polvere de' garofali, e fa bollire in vino rosso gagliardo, del quale bagna un panno, e poni al luogo. Ma così restringerai quelle delle popolari, e meretrici. Galle, gomme, bianchi d'uova, sangue di dragone, accia, piantaggine, hipocistide, balaufti, lentisco, scorze di gliande, cioè quei con, dove stanno affisse, & aprendosi mostrano la ghianda, mastice, terra lennia, e queste cose si cuocano in vino rosso, ovvero aceto, e se ne bagni il luogo, e si restringerà molto. Overo queste cose ridotte in polvere si buttano dentro per una cannuccia busata. Overo con questi fumi pur si restringe. Il sinfio è molto eccellente à questo effetto, perche le carni, che si cuocono con quello s'attaccano insieme, e perciò se ne servono per fare attaccare insieme le ferite fresche. La decottione dell'alchimilla, il succo, ovvero l'acqua distillata, posto nel luogo, così si stringe, & attacca, che non conoscerai una meretrice da una vergine, ovvero si sedano sopra la decottione di queste, e principalmente se vi aggiungeranno à queste altre cose astringenti: e se bagneremo i luoghi delle donne. L'acqua stillarà dell'aste attico buttata spesso in detti luoghi, farà, che non si conoscano le corrotte dall'incorrotte. Ma se ti piace

Far ch'una, c'habbi partorito paja vergine.

Farai alcune pizzette di questo modo. Alume bruscato, mastice, aggiungendovi un poco di vitriolo, e oropimento, e si pestano in sottilissima polvere, che fuggano il toccare, e dopo, che ne havrai fatto pilole in acqua piovana, stringi con i diti, e lascia seccare, e accomodale nel luogo dell'himeneo, dove fù la rottura, mutandone una di nuovo, per ogni sei hore, bagnando sempre con acqua piovana, o di cisterna, e questo prima per un giorno naturale: perche farà di quà, e di là certe vessichette, che quando sono toccate fanno gran sangue, che non si ponno conoscere dalle vergini. Le commadri, e quelle che hanno cura del partorire, così fanno il medesimo effetto. Fanno una decottione delle cose

Tt

già

già dette, e così la stringono, poi fanno, ch'una sanguifuga morda dall'una, e l'altra parte, e le tolgiono poi fatto il morso, perche ivi si farà una crosta, le quali essendo tocche, si rompono, e mandano sangue fuori. Altre dopo havere stretto il luogo, pigliano sangue di lepore, ò di piccione secco, e con un cannoncino soffiando lo buttano dentro, il quale inhumidito dalla matrice divien sangue vivo. Noi n'habbiamo trovato uno. Facciamo il litargirio in sottilissima polvere, lo cocemo in aceto finche divenghi torbido, poi lo colamo, e ci buttamo dentro le medesime polveri, l'aceto di nuovo si coce, e si cola, finche passi tutto, poi sfumano l'aceto, e qualche resta è un linimento eccellentissimo per stringere.

Alcune burle, che si fanno alle donne.

Cap. XXXI.

HAbbiamo insegnato fin qui esperimenti utili alli bisogni delle donne, hor dopo queste cose da senno scriveremo alcuni scherzi, che usiamo contro la loro bellezza, se piacerà ad alcuno far questa burla.

Ch'una faccia imbellettata di una donna diventi gialla.

E così potremo conoscere le faccie imbellettate, faccisi così. Mastica con i denti un poco di zaffarano, & accosta la tua bocca alla loro faccia ragionando, che'l fiato farà impallidire il belletto, e la farà gialliccia, ma se non sarà imbellettata, non riceverà alcun nocumento. Overo nel luogo dove dimorano bruscia solfo, perche se havranno cerussa, ò argento vivo sublimato in faccia, il fumo le farà subito divenir negre, e pareranno faccie di schiave. Le donne Napolitane, che passeggiano per la solfatara di Pozzuolo, subito divengono negre, e così anchora tutti i danari di argento, che si troveranno nelle borse. Potremo anchora in questo modo

Conoscere se il rossore del volto sia naturale, ò falso.

Mastica alcuni grani di cimino, overo un spicchio d'aglio, e ragionando appresso à loro, se è naturale non si muta, ma se di biacca, ò litargirio svanisce. Se vuoi

Ch'una donna diventi lentiginosa.

Si fa delli stellioni un cattivo medicamento, chiamiamo stellioni queste lucerte, che appajono l'estate nelle case, dette tarantole, falle morire nel vino, che tutti coloro, che ne bevanno, diveranno lentiginosi, e con questo unguento scuoprono, e si vendicano le amiche delle bellezze delle puttane. Il rimedio sarà un rosso d'uovo, miele, enitro: come ne insegna Plinio. Se ti piace

Che la faccia diventi verde.

Ce lo insegna Avicenna . Piglia la decoctione del Camieleonte , spargilo nell'acqua del bagno , che farà divenir di color verde colui , che starà alquanto in quel bagno , e poi à poco à poco si restituirà nel color di prima . Possiamo anchora fare

Che cadano i capelli , e i peli .

Un certo liquore , che butta la salamandra , come latte dalla bocca , qualunque parte tocca del corpo , subito se ne cadono i peli ; & il luogo toccato si muta in volatiche , come n'insegna Plinio .

Fine del Libro Nono .



DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna distillare , e delle distillate far ascender le virtù
al sommo .

P R O E M I O .



I A siamo giunti all'arti, & havemo costituito, cominciar dalla distillatione, inventione di moderni, cosa maravigliosa, e da lodarsi più, che dalla lingua dell'huomo, non dico quella, che s'usa da gli huomini volgari, & ignoranti, perche eglino corrompono le cose, e le distruggono, ma quella, che è stata trattata da veri filosofi, che han saputo quello, che facevano. Impara questa scienza cose mirabili, come i corpi che sono così gravi divenghino spirituali, e sottili, e montino in altro fatti leggieri, e così spirituali, che di nuovo diventino gravi, e corpolenti, e calino giù. L'essentie, ovvero virtù delle cose, che stanno nascoste nella sua mole sotterrate, conculcate, e disperse ne' suoi ripostigli, come nelle sue camerette, ma pure, e sottili quasi senza niuno meschiamento di materia impura, così nelle piante, come ne' metalli, pietre, e gemme, e noi non contenti di quelle manifeste virtù, che possedono, le vogliamo più nobili, e più gagliarde, e far le più sublimi, e quasi inaltarle insin al cielo. Potremo con gli lambicchi investigar le virtù delle piante meglio, che col gusto, come l'investigarono gli antichi, che cosa dunque più maraviglioso può immaginarsi? La natura è quella, che produce le cose, e quella, che di tante virtù le dota, cosa dell'arte è poi nobilitar quelle, e multiplicar le virtù sue. Accostisi dunque il lector desioso di cose mirabili, & investigatore de' secreti della

na-

natura, perche non senza grã reputatione, e gloria sua tratterà la distillatione. Primo insegnaremo a cavar l'acqua, & olio, poi l'essentie, e le tinture, e gli elixiri, & i sali, & altre cose simili. Come dissolva un misto ne' suoi elementi, & ogniuno di quelli render più sottoli, e più pure le sue virtù, le contrarietà delle virtù, separar l'una dall'altra, acciò di loro servir ce ne possiamo come vi piace, & altre, & altre cose, le quali imparate, giamai ti pentirai di haverle imparate.

Che cosa sia distillare, di quanti modi sia, e che sia la nostra intentione di far con quella. Cap. I.

SE la distillatione sia stata conosciuta dalla dotta antichità, ovvero nò non mi affaticherò di dimostrare, perche essi si servivano di altro essercitio di distillare, quando bisogno n'havevano, che noi vsiamo, come possiamo leggere appresso Dioscoride, dicendo. Si cava dalla pece un' olio, che si chiama olio di pece, toltone la parte acquosa, e v'innata sopra come il sero nel latte. Quàdo si cuoce si cava con la lana pura, la quale si spande sopra l'essalatione sua, e quella havendola bagnata, si preme poi dentro un vase, e si può far questo mentre la pece si cuoce. Gebro così la diffinisce. La distillatione è una elevatione di vapore quasi nel suo vase. Ma noi la vera diffinitione l'insegnaremo nel libro di ciò particolare. Deve la distillatione esser di tre modi per ascenso, per descenso, e per filtro. Ma io non posso dissimular la mia natura, comportar, che fra le specie della distillatione ci possa entrar il feltro. Diremo noi per ascenso, e per descenso, e per inclinatione, cioè un mezzo fra l'una, e l'altra, & è molto necessaria, perche essendo una cosa dura ad ascendere la prima volta, per imparar à salir sù à poco à poco, s'inchina, e così elevando à poco à poco, mentre si fa sottile, atta à salire. Il modo di distillare è questo. Prima s'habbi un vase di vetro, ovvero di rame, per lo più à guisa di piramide, ovvero di pero, & habbi il ventre turgido, e gonfio à guisa di zucca. Sopra il collo di questo s'accomoda un vase fatto à modo di cappello, e così si chiama, che nel suo ventre riceve il collo del vase già detto, alla parte di sotto di detto cappello ci va intorno intorno un canale, da cui fuora spoggerà un becco, questo becco entra in un' altro vase, e perche riceve l'acqua distillante nel suo ventre, si chiama recipiente. Si otturano tutte le commissure, e spiragli con luto fatto di paglia, creta, e con pezze di tela, accioche distillandosi materie flatuose, e spirabili, risoluta in vento nò se ne fugga: posto poi il fuoco sotto il vase, per forza del fuoco le materie si dilegnano in un vapor ruggiadoso, e sale sù il quale incontrando le volte fredde del cappello, si gela nella sua superficie, addensato dal freddo, primo mostra certe bollette, e poi va scorrendo per le volte, e per le mura del cappello, già poi s'unisce in gocce, e cominciando à gocciar fuori, vien in acqua, e scorre, e per quel canale vien nel becco, e da questo scorre nel recipiente. Ma il vase, & il recipiente si vogliono adattare secondo la materia delle cose da distillare, perche si faranno cose flatuose, e spiritose bisogna, che s'eano i recipienti ampi, e grandi, e le boccie larghe, e basse,

pea-

perche per la forza del fuoco si sciogliono in fiato, & entrando nel recipiente stretti constipati quivi finche possono, come non possono più spezzano il vase, e lo fanno volare in mille pezzi, e fanno strepito di una gran bombarda, & i pezzi volano di quà, e di là, non senza gran pericolo di coloro, che vi stanno presenti, e così il fiato, che si trova in stretti recipienti, si vendicherà dell' ingiuria della sua carcere. Ma se le cose saranno calde, e sottili, bisognano collo lungo, e fortile, e così le cose mezzane, mezzani vasi ricercano. Queste cose l'artefice industrioso, e quelle cose, che la natura ci adombra potrà imparare. All'animale iracundo, e precipitoso nell'ira, come l'orso, & il leone, l'hà fatto il corpo grosso, & il collo breve, quasi che voglia da un gran vaso del ventre mandar fuori la rabbia, e l'ira. Le parti grasse giacciono volentieri, e saleno à poco à poco, come il cervo, lo struzzo, il camelo, e pardo, hanno il collo sottile, e però sono piacevoli, & animali di poco spirito, di poco corpo, e di colli lunghi, per camino stretto, e lungo, i spiriti sottili ageuolmente ponno passare, e rinfrescarsi. Questo non è da lasciarsi à sapere. Dalle piante potersene cavar tre sorti di humidità, ò di acque primo, dell'alimentaria, della quale vive, e come è secca non l'hà più, la qual acqua è poco differente da quella di pozzo, ò di fonte, l'altra acqua è di consistenza, della quale il semplice è composto, e formato, e questa è di virtù più foda, la terza è dell'humido radicale, grassa, & oleosa, & in questa stanno nascoste le virtù. Ne è da lasciarsi di dire, come i principij dell'arte, le quali hò conosciuto da mille esperienze, che i semplici da distillarsi, alcuni primo mandano i vapori sottili, e caldi, poi gli più humidì, e grossi. Al contrario alcuni terrestri, e flemmatici, poi gli ignei, e caldi, i quali stanno nel seno della materia per forza del fuoco, che gli contrasta, si cacciano via. La qual cosa par, che con niuna regola stabile, e perpetua si può statuire. Noi noteremo alcuni, & altri tu col tuo ingegno più sublime, non ti rincresca di osservare.

Del cavar l'acque, e principalmente odorose. Cap. II.

L'Estrattioni dell'acque, perche sono volgari, se ne spediremo con poche parole, se à te piacerà estrarre l'odorate, cerca nelle piante calde, e terrestri, le quali nelle parti più interne nella sua mole contengono gli odori, queste senza artificio alcuno, buttate, ne' loro vasi, e dato fuoco sotto, ritengono gli odori suoi. Come se

Dalle rose, fior di naranzi, mirti, lavendole con l'acqua odorata.

Volendo cavare, come habbiamo detto, e simili à questi così à cener, come à bagno porrai cavare, come ti piace, ma dando à poco à poco il fuoco, che non si bruscino. Sono ancor nelle piante le frondi odorate, come del mirto, lavendola, citro, e simili, le quali mischiando con i suoi fiori, non per questo occupa, ò diminuiscono i loro odori, de' fiori, anzi gli comunicano alcuna gratia, e in quei paesi, ove non nascono questi fiori, dalle loro cime nate di fresco, perche odorano bene, ne hò visto cavar acque odorate, e principalmente se queste cose chiuse

se in vase per alcuni giorni prima le lascerai al sole. Si cava un'acqua di odor giocondo, e veramente da non sprezzarsi delle frondi del basilico, e massime del cirrato, ò garofolato detto, se à leggiero caldo di acqua di bagno sarà estratto, & à poco à poco s'alletti, e li cavi fuori, e dopò stillata si ponga al sole. Da i fiori dell'azadarat, ovvero pseudosicomoro, si cava un'acqua odorata, delicata, e spiritosa. Il modo di sapere se gli odori sono in tutta la massa del corpo, e nella superficie sola di fiori, ò delle fronde, sparsa in altre parti, è questo. Si fregghino le frondi, ò i fiori con i diti, i quali odorando si conservano il medesimo odore, ovvero odorato più suavemente. Gli odori stanno nascosti in tutto il corpo, al contrario poi se gli freggherai con i diti, perderanno subito non solo l'odor natio, ma odoreranno gravemente, ò puzzeranno, gli odori di questi si trovano solamente nella superficie delle frondi, ò fiori, i quali meschiati con l'altre parti al fregare, che non odorano così bene, non solo perdono l'odore, ma puzzano. In questi usaremo nel distillargli un' altro ordine, & artificio. Come per essempio

Cavar acqua odorata da garofoli, rose moschette, viole, gelsomini, e gigli

E come debbia farsi. Piglia le rose moschette selvaggie, & à bagno se ne cavi il primo vapore, e tolto quello, ponghinsi dell'altre, perche se le cocerai più lungo tempo, non solo ne caverai fuori quel sottile, e sparso nella superficie: ma quello, che giace nel corpo della pianta, e che puzza. In questa acqua poni a mollo altre rose per alcune hore, e poi togliete via, e ponivi dell'altre, e quanto farai questo più frequentemente, tanto più odoreranno con più vehementia, ma sia il vase ben chiuso, accioche quel suave odore non spiri via, e si dilegui con l'aura. E così havra l'acqua odorata delle rose moschette domestiche, & il medesimo de' gelsomini, garofali, gigli, narcissi, giacinti, & altri simili farai. E se non ti piacerà porgli a molle nell'acqua propria, ponendoli nell'acqua rosa, farai il medesimo. Con questo modo io hò fatto odorare à gli artefici di distillare, eccellenti non senza lor maraviglia de i sopradetti fiori l'acqua odoratissima. Ma perche accade spesso, che'l brutto odor di bruscato offende l'acque, quando colui è sovrastante al distillare non è molto diligente; che dà troppo fuoco, insegnaremo

Come possa tor la puzza del bruscato

Perche quelle frondi, ò fiori, che stanno nel fondo del vaso sentono più la forza del fuoco di quello, che stanno di sopra, laonde prima, che queste sentano la forza del caldo, quelle di sotto sono brusciate, per lo più l'acque stillate sogliono sentir della brutta puzza del bruscato. Noi porremo le medesime acque stillate à distillare à leggiero fuoco di bagno, accioche sala su la pura acqua, à fondo restino le seccie con l'olio di così cattivo odore. Se desidererai sapere

Come dalla distillazione possiamo raccorre più acqua

Quando sia il cappello di piombo, ò di stagno, si circondi intorno intorno di lamine di ferro stagnato dritte, e chiuse intorno insin alla cima del cappello, e di sotto

sotto habbia un canaletto, come quello delle fonti, che si possa aprire, e serrare, quando si vuole, perche quando il vaso è infocato dal fuoco, i vapori scacciati dal caldo si fuggono alla cima del cappello, e si ritrovano il cappello anchora caldo, di nuovo cade nel vaso distillatorio, e con difficoltà il vapore si congela in acqua nel caldo, così essendo freddo il cappello, per riempirsi sopra di acqua fredda, all' hora congelandolo quei vapori in acqua, con più larghi rivi cadono nel recipiente l'acque distillate, come l'acqua fredda comincia à riscaldarsi nel cappello, all' hora s'apre il canaletto, e si lascia uscir fuori, e si riempi di nuovo di acqua fredda, e così si facci, che sempre l'acqua stia fredda sopra il cappello, il che avverrà, se aprite il canaletto, e ne caverete l'acqua calda, e con questo modo ne caveremo maggior quantità, che se ne cavava primo nel modo ordinario.

Per far l'acqua vite. Cap. III.

Quell' acqua, che noi chiamamo acqua vite, si fa così. Si piglia vino gagliardo, e spiritoso, e nato in colli secchi, come nel monte di Somma, e chiamano greco, e quella che prima ne vien fuori, che si calchino l'uve chiamano lagrima, questo distillerai à bagno, ovvero à cenere con boccia di vetro di lungo collo ne stillerai solo la terza parte, e l'altro serba, perche si rivolta in gagliardia, e finissimo aceto, che non è altro, che cadavero del vino, poiche n'è stata cavata fuori la parte più sottile, ch'era l'anima sua. Quello che hai distillato di nuovo, e questo pur di nuovo sempre togliendone la terza parte. Dopo apparecchia un vaso di lungo collo, e più stretto, cioè almeno di tre cubiti, i vetrai lo chiamano matarazzo, & in questo vase si stilli di nuovo, al fin sopra la bocca del vase vi si ponga un pergameno ben tirato, e poi vi s'accomodi il cappello, & acceso il fuoco di sotto, il sottilissimo spirito del vino non passando la carta, passa il cappello, e scorre nel recipiente. Alla flemma è negato il salir tanto alto, e passar per quei luoghi, e però resterà al basso. L'esperienza se sarà ben purgata dalla flemma l'acqua vite, se bagnerai in quella una pezza di lino, e bruciandolo alla candela si brucerà tutto, ovvero se si butterà sopra una tavola piana, e dandovi fuoco con una candela non vi resti cosa bagnata sopra, ne legno, ove sia stata. Ma tutta l'importanza è questa, che l'estremità della bocca, e le commissure sieno benissimo otturate, & incollate, accioche gli spiriti sottilissimi non volino via per qualsivoglia buchetto, e divenghino aria. Non è cosa, che sia migliore ad otturare, che la veslica di buco, ovvero di altri animali, perche segata in sottili fasciette, e bagnata si rivolghino le fisure de i vasi, dove si giogliono, e si leghino, fra tutte le cose ritiene i vapori, che non volino via. Questo s'osserva nella sua distillatione. Quando in vase buglie per i carboni accesi, che li stanno di sotto all' hora per l'altezza del collo del vase, sale sopra l'ardentissimo spirito del vino, di sotto è infocato, di sopra il collo è freddissimo, fin tanto à poco à poco, che giunge al cappello, all' hora per ritrovarsi in freddo, si conge-

congela in acqua, e per il becco passa nel recipiente. Hor quel collo, e ventre del vase, ch'è stato tanto tempo infuocato, mentre è salito sù lo spirito, in breve spazio di tempo calarà in giù regorgitando, e comincerà dal cappello à raffreddarsi, e poi à poco à poco calando per lo collo, s'andrà raffreddando infino al ventre, finche il nuovo spirito del vino separandosi dalla stema, comincerà di nuovo à salir sopra. Noi lasceremo distillar tanto, finche lo spirito del vino passerà infino al recipiente invisibile, che quando dalla forza del fuoco, che lo caccia ascenderà anchora la stemma, e che nel cappello si vedranno alcune ampolle, ò lagrime discendere, e calar nel recipiente in forma di acqua, all' hora togli via il cadavero del vino, e ponivi sopra del nuovo vino, mentre nel modo detto ne caveremo dell' altro spirito. Potremo

Far il medesimo con più breve tempo.

Ma se alcuno ricercherà far questo con più breve tempo, facci un vase di rame della grandezza di un barile in forma di zucca, ma il becco del cappello lungo quindici, ò venti piedi, ovvero questo becco lo fanno di rame rivoltato in guisa di serpe in molte piegature, e questo passi per mezzo di un vase di legno pieno di acqua fredda, che i vapori passando per quello caldo recipiente, perche dove in tre hore havrà stillato la terza parte del vino, tornato di nuovo il distillato, e buttano via quello, ch'è restato di sotto, e di nuovo ne distillano la terza parte, e nel medesimo giorno così fanno la terza volta, all' ultimo in vase di collo lungo, ne tolgiono quattro, che l'uno passi dentro l' altro, e l' ultimo è chiuso in ciascuno il suo becco, e li suoi recipienti. Si pongono li cappelli, e questi s'accomodano ad un vase di collo più lungo, si legano, che non respirino quel che vien fuori dal più alto cappello e' l' migliore, e più perfetto; quello che vien fuori dal più basso è il peggiore, e si serba in disparte, perche sono di diverse perfettioni, del più alto, e' l' più lontano dalle stemme, l' ultimo n'è tutto pieno, e così i mezzani l' haveranno mezzanamente. Non lasciarò di mostrare

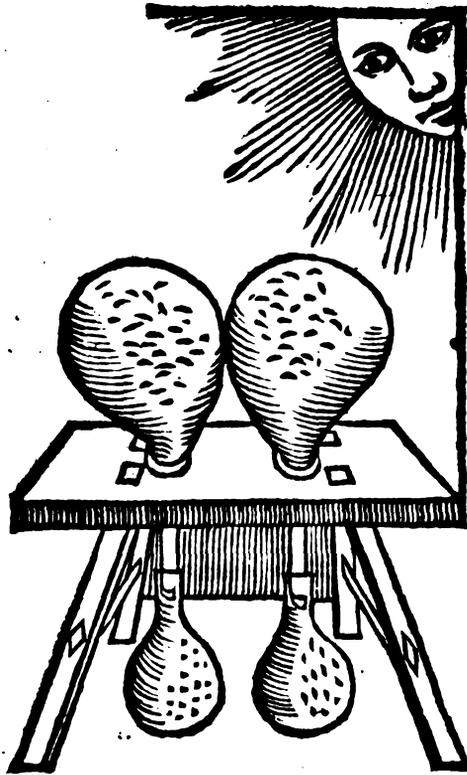
Come si cavi l'acqua vite dal mosto.

Senza spesa di carboni, ò di legne, perche quello spirito si può dire meritamente cavato senza fuoco, nè à questo vi bisogna artefice industrioso, ma ogni donnicciuola, & ignorante villano lo saprà fare, perche si cava quello spirito dalla veementia della natura, che da se stessa si separa, senza ajuto di alcuno. Quando il vino tolto dal torchio si pone nella botte, e ne' barili, e già comincia con grandissimo fervore à bollire, sopra nella bocca della botte, vi si accomoda un collo di legno buso, alto un cubito, e di sopra vi si accomoda un cappello, e si otturano le commissure diligentissimamente, che non respirino con luto, al becco si sottoponga il recipiente, accioche riceva l'acqua, che da quella scorre così da i spiriti del bollente mosto, s'alzano sù le sottilissime essaltazioni, le quali si volgono in acqua, e perche son nate per peculiar empito, e violenza della natura, ritiene in se alcune particolari proprietà delle quali hor non diciamo, per trattar di quelle al suo luogo.

Come si distilli al Sole. Cap. IV.

Possiamo non solo col fuoco, ma con i raggi del Sole, e col calor del fimo an-
chor distillare, ma distillando la puzza del fimo infetta l'odor dell'acque,
ma il Sole cava fuori eccellentissimamente l'acqua, è dicevole à molti rimedij,
perche la violenza del fuoco muta la virtù dell'acque, e li concilia qualità cali-
da, & aderente, laonde l'acque distillate, che devono servir per rimedij de gli oc-
chi, le dovemo distillare al Sole, perche l'acque distillate al fuoco, brusciano gli
occhi, e col toccargli vi porgono dolore, ma quelle cavate al Sole sono piacevo-
li, e dolciissime. Se ne ricoglie più acqua al Sole, che al fuoco, perche mutate in
vapore subito cala giù, non così al fuoco, che bisogna, che ascendano per vio-
lenza del fuoco, & accostano à i lati del vase, e di nuovo calano giù sopra le fec-
cie una gran parte. Hanno anchora alcune altre doti, le quali diremo a' suoi luo-
ghi. Oltre à ciò si risparmia molto, perche senza legne, e carbone, e l'assistenza
dell'artefice si distilla, percioche ripieni i vasi delle cose, & esposti al Sole sei
sciolto da ogni fatica. Per insegnar dunque la cosa con poche parole. Faccisi
un scanno di tre piedi di altezza, due di larghezza, e di tanta lunghezza, che ri-
sponda alla quantità delle cose, che s'hanno da distillare, cioè se vorrai distilla-
re gran quantità di robbe, lo farai più lungo, se poca breve. Quella parte dello scà-
no, che hà da stare incontro al Sole, sia chiusa di tavole, accioche il Sole non ri-
scaldi i recipienti, e che sforzi l'acqua di nuovo à salir sù. Nel mezzo della lun-
ghezza della tavola si cavino buchi capaci de' colli, che vi hanno da entrare. E
come il Sole uscirà da Gemini (perche di questa commodità non ce ne possiamo
servir se non d'estade) poi poni lo scanno incontro al Sole la mattina innanzi
l'uscita del Sole si cogliano l'herbe, e si purghino della terra, e di ogni altra
sporcchezza, che vi fusse attaccata, come quelle, che sono state calpestate da hu-
mini, e da animali, ò de' serpi, ò di urine, e sterchi di altri animali, e di simili spe-
cie di sporcchezze. Poi acciò non imbrattino l'acque distillate, e le faccino men
che chiarissime, parte sbattendole, e parte nettando con panni, e finalmente, e-
politamente potrà farsi, si secchino un poco all'ombra, e dopo se ne riempino
grandissimi recipienti, e si butti poi dentro una ballotta di corde di cembalo di
or tone molte insieme, & involuppate, che come entrano strette dentro si vengo-
no à dilatare, accioche quando si rivoltino non faccino cader l'herbe di fuori, poi
s'infilza quel collo al buco apparecchiato, e sotto vi si accommodano gli altri reci-
ipienti, e con pezze di lino ferrarai le giunture, che non respirino. Questi reci-
ipienti fate che nuotino in vasi di bocca larga aperti, pieni di acqua fredda, ac-
cioche con più prestezza si congelino i vapori in acqua. Come ogni cosa sarà in
ordine, volgili à i raggi ferventi del Sole meridiano, che subito si trasmuteran-
no in vapori, & à goccia à goccia distilleranno ne' vasi sottoposti. La sera dopo
caduto il Sole, togliili via, e riempi di nuove herbe. L'herba polygono chiamata
volgarmète lingua passerina, rotta in pezzi, e distillata fa un'acqua assai giovevo-
le

Se all'inflammationi degli occhi, & à molti altri morbi. Dall'Hiperico se ne cava un'acqua, che manda via ogni piasmo, se colui, che lo patisce bagnerà il luogo, & altre cose, che sarebbe molto lungo à riferirle. Il modo di distillare la seguente pittura ce lo dimostra.



Come si cavino gli olij, & espressione. Cap. V.

HAvemo ragionato dell'acque, hora ragionaremo degli olij, & appresso diremo dell'extrahere dell'essentie. Questi ricercano una diligentissima mano di artefice, perche l'eccellentissime virtù delle cose principalmente consistono negli olij, come nell'humido radicale, così nascoste, che non se ne possono cavar fuori, se non con grandissima arte, ingegno, e destrezza, che da quà dipende tutta l'arte della distillatione. Il primo modo si fa col torchio, e se bene è cosa aliena dal distillare, perche è arte molto necessaria alla distillatione, però non mi par cosa fuor di proposito parlar di questa alcuna cosa. Il comun modo di tutti, è quasi come questo. I semi de' quali si hà da cavar l'olio, bisogna che pri-

ma siano purgati delle scorze, e pellicole, le quali se ne cavano, ò disbattendole con le mani, ovvero aperte con l'unghie, finche se ne cavino fuora quei follicoli, dove sono rinchiusi. Mondi che saranno, si pongono in un mortajo di marmo, e con pistello di legno si mōdino ben bene, dopò si bagnino da una leggiera ruggiada di vino, e poste in vase di rame stagnato sopra il fuoco, scalda col fuoco di sotto, rivolgēdo cō un cucchiaro di legno, e come cominciarāno à mādār fuori un certo grassetto, Jeva il fuoco, & habbi apparecchiate due laminette di ferro, della grossezza di un dito, e di un piede di larghezza dall'altra parte pianissime, e liscie, che con poco fuoco si riscaldino, tanto che appena si possino sostenere con i diti; e se ti piace, spargivi un poco di acqua fredda; dentro queste lamine si pongono i semi involti in pezze di lino gagliarde, e ponghino sotto il torchio, e si prema, e si raccoglia l'olio. Di nuovo togliendo quello, che è già premuto, e si irruggiada di vino dandogli un poco di tempo, che se l'abbracci, e di nuovo si rivolti su'l fuoco, e di nuovo si prema nel modo detto di sopra finche ne sia uscito fuori quanto olio ci era dentro. Altri dopo haverla pestā, e riscaldata, la chiudono in un sacco di tela ferma, e con un rinvolgimento gagliardo di due legni in parte contraria, ne cavano fuori l'olio da detta materia. Laonde se

Cavar l'olio liquido dalla noce moscata

Cerchiamo, si pestano diligentemente in mortajo, e dopo riscaldate in vase di rame, e rivolte benissimo con gl'istrumenti, ma subito uscito fuori si congela. Ma per farlo, che sia liquido, & habbi maggior forza di penetrare, lo distillerai in una storta piū volte, il che avverrà alla quinta, ovvero sesta. O veramente fa l'arena di mare infocata, e buttavi sopra quell'olio così grosso, e meschia, e fa ballotte, e ponile in una storta per lo collo, e ponendovi sotto il fuoco alla prima volta ne uscirà liquido. Così anchora

Cavar l'olio del seme del citro.

Potremo, ma monde di quelle sue pellicole, e purgate col torchio nel medesimo modo verrà fuori di color d'oro, e ti uscirà la quarta parte del suo peso. Rimedio efficacissimo contro i veleni di serpi, e la loro forza d'uccidere. Oltre à ciò per cavar l'odore del muschio, dell'ambra, e del zibetto, il predetto olio è un gran mestruo, e giova molto à far confettioni di muschio, perche ò nō rancisce mai, ò tardissimamente. Si cava

L'altro del seme del papavero.

E ne riesce il terzo del suo peso, di color d'oro, che giova à i medicamenti di far dormire. Col medesimo modo

L'olio di semi della coloquintida

Si cava: ma da quei, che son pieni, e non vani, di color d'oro, e dalla sesta parte del suo peso, scaccia i vermi, ongendosi su'l ventre de' putti. E cavasi

L'olio del seme dell'Anonimo.

Purgato de' suoi follicoli, e ne vien mezza oncia per libra, per far biondi com'oro i capelli delle donne. Fassi, e con artificio assai differente

L'olio d'uova

Togli cinquanta uova, ovvero sessanta, bugliate finche divenghino dure, togline

le cruste, e cavane i rossi dal mezzo, ponili in un vase di rame stagnato dentro, e ponilo sù le braggie, e valli sempre rivolgendo con un legno, finche habbino esalato tutta l'humidità, & accesovi sotto il fuoco con più violenza, va rivolgendo sempre, senza intermetter mai, che non si bruscino, e quando vedrai, che luderà un certo olio, aumenterai finche l'habbino tutto rimesso, scolalo fuori in un vase, e quel che resta ponile sotto un torchio, e premendo con violenza ne verrà fuori l'olio copiosamente, ma non così eccellente.

Come cavi l'olio con l'acque. Cap. VI.

HOr siamo giunti à trattare, come si cavi l'olio senza torchio, e comincieremo dagli aromati, semi, frondi, legni, e ciascum altro; l'olio, perche non si cava se non per violenza di fuoco, e perche il grasso sale sù malagevolmente, & i semi aromatici sono delicati sottili, e se un poco più del debito sentono la forza del fuoco, subito s'infettano della puzza del brusciato, accioche dunque sentano con maggior vehementia la forza del fuoco, e sieno sicure dall'adustione non potremo occupar questo se non per mezzo dell'acque. I semi dunque costano da una essentia sottile, spiritale, e volatile, e per proprietà di natura saleno sù, e volano in alto, onde havendo per compagna l'acqua nella distillatione, agevolmente ascendono con i vapori, & ascési nel cappello, così l'olio, come l'acqua in vapore se ne scorrano insieme nel recipiente. Il modo è questo. Eleggansi i semi, che sieno perfettamente maturi, ne freschi, ne molto secchi, ma di buona età, pestensì, e pesti si pongono nell'acqua à molle, che sia di peso quattro volte più de' semi, ò veramente, che l'acqua avanzi sopra la mistura, almeno per quattro diti. Questi si pongono in vase di rame accioche possano sostenere la forza del violentissimo fuoco, poi accendivi sotto fuoco gagliardo, accioche l'olio, e l'acqua, l'uno ajutando l'altro, vadano sù, e scorranò, poi separa l'acqua dall'olio, come si può. Venghiamo à gli essempli. Come.

Cavar Folio dalla cannella

Possiamo, se noi distillaremo l'acqua di fonte tre, ò quattro volte prima, ne verrà fuori più olio, perche fatta più sottile, acquista più virtù di penetrare, e da quei sipostigli della massa ne vien à tirar à se l'olio, penetrando, e ne lo cava con più prestezza, dunque distillando centotrentacinque libre di acqua in boccia di vetro, come ne sien venute fuori quaranta libre, destillerai queste quaranta libre, fin che di queste quaranta ne venghino fuora quindici, e di nuovo distillando queste quindici, ne caveremo cinque sole. In queste cinque libre di acqua stillata tre volte vi ponemo una libra di cannella à molle, e poste poi in storta, ovvero in boccia, primo verrà fuori un'acqua lattiginosa, insieme con l'olio, dopò vien l'acqua. L'olio vò sotto l'acqua, separato dall'acqua, come insegneremo, da una libra di cannella ne vien fuori una dramma ordinariamente, usandovi diligenza. Insegneremo anchora

Come si possa cavar più olio dalla cannella

Noi

Noi così fogliamo fare per meraviglia, e grandezza dell'arte del distillare, habbi un vase discensorio per bagno (di cui ne parleremo un poco più appresso) e pongasi la cannella in una storta, leggiermente rotta in pezzi, accommodato nel suo luogo, e posto in bagno dando il fuoco à poco à poco, ne caveremo un poco d'acqua di cannella, e così facendo per alcuni giorni ne havremo qualche poca quantità, e cavato quella, la riporremo sopra la cannella, che di nuovo si beva l'acqua sua, e stia così per un poco, e dandogli fuoco, ne verrà fuori l'acqua, & un poco di olio, e così farai la terza, e quarta volta, e ne caverai tanta quantità, che appena il crederai, & il medesimo potrai far con gli altri. Nel medesimo modo.

Cavar l'olio de' garofoli

Potremo, dando per ogni libra de garofali dieci libre d'acqua distillerai come, habbiamo detto della cannella, perche ne verrà fuori l'acqua, e l'olio di una libra ne caverai la parte duodecima, l'olio servirà per rimedij, ma l'acque per i còviti. Così anchora potremo

Cavar l'olio liquido della noce muschiata

Pesta in pezzi se la porrai à distillare nell'acqua, e nel distillare userai la medesima diligenza, che ne gli altri, ne caverai la sesta parte del suo peso, ne caverai meno, ma assai più gagliardo

L'olio della mace, e del pépe

Caveremo anchora

L'olio dell'aniso

E d'una libra d'anisi ne caveremo un'oncia di olio. Nel tempo del freddo si gela in forma di canfora, ò di neve, l'estate si fa liquido, ma almeno per dieci giorni prima si ponghino à mollo nell'acqua, anzi quanto più staranno à mollo, più ne caverai di olio, e nel medesimo modo si cava

L'olio del finocchio

E se ne cava la medesima quantità, quando i semi saranno maturi, e freschi, e danno più olio, perche giunge al doppio. Così anchora

L'olio del corianno

Ma se ne cava poca quantità, & è d'una difficilissima distillatione di una libra, appena se ne cava una drama, pur essendo freschi se ne darà più. Et accioche non siamo troppo lunghi del medesimo modo si cava dall'angelica, majorana, daucos ruta, rosmarino, petroselinò, aneto, e simili semi. Del medesimo modo anchora si cava

L'olio de' fiori di lavendola, rosmarino, & altri

I quali quando son secchi non danno olio. Si pongano i fiori nel recipiente, e ben chiuso, che non respiri, si pone al sol caldissimo per un mese, i quali sciolti in humore, e salendo alli lati del vase, e di nuovo scorrendo in loro stessi, si macerano, e se dopò aggiungerai dell'acqua, & userai la medesima diligenza, ne caverà l'olio, e l'acqua eccellente, & odorata. Possiamo con il medesimo artificio

Cavar l'olio de' legni del cipresso, & junipero

La segatura di detti legni si ponghino à macerare nell'acqua loro, overo in acqua

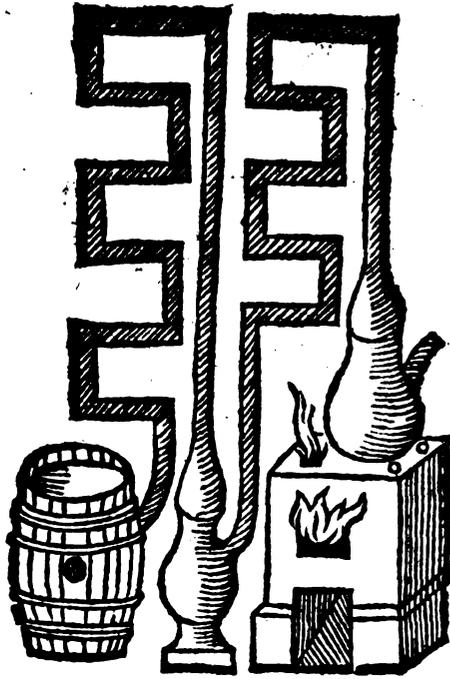
di

di fonte, e nel medesimo vase, uferai la medesima diligenza, e ne caverai l'acqua, con l'olio à goccia à goccia, di gagliardissimo odore, e di grandissima virtù. Questa havemo noi sperimentato, e ne rimettiamo all' altre esperienze.

Come si separi l'olio dall'acqua. Cap. VII.

QVando si cava l'olio, v'è l'olio, e l'acqua insieme nel recipiente, si denno separar l'uno dall'altra con ogni diligenza, che se non son ben separati, l'olio meschiato con quella flemma, non potrà così ben mostrar le sue virtù, laonde bisogna purgarlo, accioche possa ben dimostrare le eccellentissime virtù sue. E questo faremo con distillatione, & operatione, perche ponemo in una storta quella mescolanza di olio, & acqua, ovvero in una boccia larga, e con leggierissimo fuoco di bagno, ne cavaremo l'acqua fuori, e quello che resterà sotto, farà l'olio. Ma à separar à questo modo è troppo gran fatica, onde sono da investigarsi vasi fatti con industria à questa separatione, col cui ajuto le purgaremo da ogni feccie, & acqua, e resterà l'olio puro. Habbisi dunque un vase di vetro, che di sopra sia aperto, e poi restringendosi in se stesso à poco, à poco, sin tanto che si restringa in una strettissima canna, à modo di embuto, in questo porremo l'acqua già distillata, la qual venne fuori mischiata con l'olio, lascia star così per un poco, che l'olio andrà à galla, e tutta l'acqua si ricoglierà nel fondo, ma col dito picciolo della mano terremo otturato il buco di sotto, così aprendo il dito l'acqua vien fuori, e l'olio resterà sopra separato, quando verrà all'astretto della canna, e l'olio sarà vicino al dito, chiudi bene, & aprendo mezzo il buco, fanne uscire l'acqua à poco, à poco à goccia fin tanto, che tutta ne sia uscita fuori. All' hora porrai l'olio in un' altro vase. E stato anchora investigato ingegnossissimamente un' altro vase. Si fa un vase di ventre gonfio, e'l collo stretto, nel cui mezzo ci è un buco sottilissimo, pongasi in questo vase l'olio meschiato con l'acqua, l'acqua andrà al fondo, l'olio nel collo stretto, aggiongerai acqua nel collo, perche calando l'acqua giù, farà salir più alto l'olio, finche gionga à quel buco picciolo, e come l'olio sarà ivi gionto, inchinando il vase pian piano, verrà fuori l'olio per quel buco. Come non vien più fuori, gionggi acqua à poco à poco, che l'olio salirà insin al cavalletto, & inchinandolo di nuovo, trasfondilo in altro vase, ma sempre che l'olio cala sotto acqua, pongasi l'olio, e l'acqua in una scudella piana, ovvero altro vase piano, e vi porremo una fascietta di ferro, ovvero un licinio di bombace, e ne caverai l'acqua di fuori à stille, e nel fondo del vase troverai l'olio purissimo.

Come

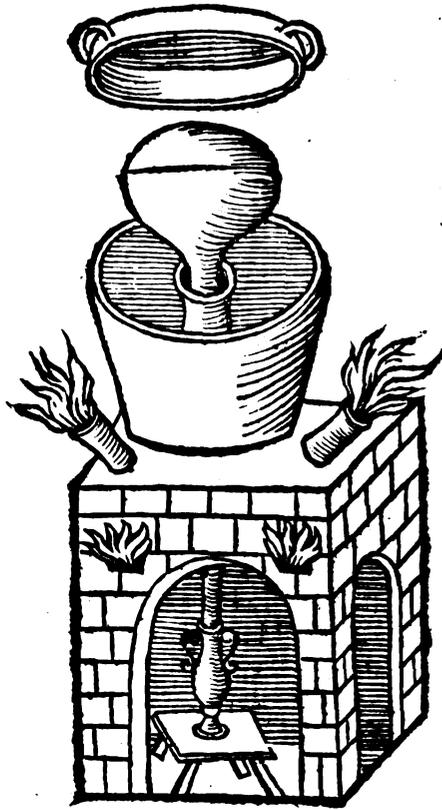


Come si facci un vase, che cavi l'olio senza tema di bruscarsi, e se ne cavi più quantità. Cap. VIII.

POtremo con varie forti di vasi cavar diverse forti di acque, e d'olij, de' quali ne hò trovato uno, che per qualsivoglia grandissima vehemenza di fuoco senza tema di bruscarsi possiamo cavar olio, & in maggior quantità di qualsivoglia altro modo, anzi di lui ce ne potremo servir in diversi usi. Faccisi dunque di rame un vase in forma di ovo, che capisca quanto la metà di un barile volgare, nella cima habbia un buco di tanta larghezza, che basti à dar luogo al braccio, che v'entri, & esca fuori, per quando bisognerà lavarli, ovvero quando habbiamo à distillare à vicenda hor un seme, hor un' altro, sia stagnato dentro, sopra questo vaso si facci il cappello pur di rame assai alto, & al basso habbi un buco, che possa capir il collo del vaso detto, e con la sua bocca, chiuda benissimo l'altra bocca, che non respiri, nella cima del cappello sia un canal di rame di quindici, ò vinti piedi, rivolto in se stesso con torti, e varij rivolgimenti, accioche più comodamente

mente si possa portar , & occupi manco luogo , e questo passi per il ventre di un' altro vaso, il quale se ben hà la pancia gonfia, ma non tanto quanto il primo, la cima stringasi in un sottilissimo canale, e che passi dentro un'altro canale della medesima lunghezza, e vada pur così sinuosamente serpeggiando, la cui estrema bocca entri in un' altro canale dritto, e questo passi per mezzo un barile, e di quà vada nel recipiente. Di questo modo dunque ce ne serviremo . Pongasi nel vaso i semi , ò le frondi di quelli tagliati in minimi pezzi, ponendovi di sopra acqua di fonte, sinche sia alta sopra le frondi per quattro, ò cinque diti, e dopò sopra se gli accomodi il cappello, e s'usi diligenza, che le bocche entrino bene ne' loro buchi, e si ferrino bene le giunture, l'ultima parte del canale si ponghi nel vase, e le bocche ben s'otturino, e dopò posto l'alto cappello di sopra all' estremo del canale rivolto, si ponga dentro, il qual passando per lo barrile, và nel recipiente, le commissure se restano aperte per qualche loco, si chiudano bene, prima riempiendole di stoppa, dopò con farina di frumento, e bianco d'ovo meschiati s'incollino, ponendovi di sopra fasciette di veslica, e legato sopra bene con cordelline, perche quando per la vehementia del fuoco verranno sù i vapori, si fanno per il camino tanto sottili, che sbalzano fuori per ogni picciola, e minima apertura, che per poterle ferrar tutte, quasi sia vana ogni fatica. Il barile si riempia di acqua fredda, e lecol tempo viene à riscaldarsi, aperto il cavalletto se ne cavi fuori, e si riempia di acqua fredda, accioche con l'infusions della nuova acqua, sempre quel canale stia freddo. Sempre dunque s'aggiunge fuoco sotto, accioche le cose che stan dentro al vase di rame bugliano, ma da principio leggiero, e cresca à poco à poco, e finalmente cresca tanto, che per forza del fuoco urgente, i vapori, che passano per i ritorti canali, come se volessero far forza di spezzare il vase, faccino strepito. Così nel vase di sotto l'acqua, che resta flemmatica per i canali ritorti và in alto, e poi passando per quel canal freddo costretti in acqua, riguttaranno nel recipiente. Ma se per la continua bollitione màcasse l'acqua il vase di rame, da un canto habbi un canaletto, con il suo cavalletto, per il quale refondendo dentro l'acqua calda si torni à riempire, e poi si ferri il canaletto, che non rifati, poi si separi l'olio dall'acqua con il separatorio, e se potrà con un'altro vase purificarsi, e separarsi. Di quanti istrumenti m'è accaduto di vedere, niuno ne hò visto, che habbi cavato olio con più abbondanza, ne con minor fatica, ò industria così delle frondi, fiori, aromati, resine, legni, senza tema di bruscarsi con gagliardissimo fuoco potremo cavare, come da grani di giunepro, e da altri.

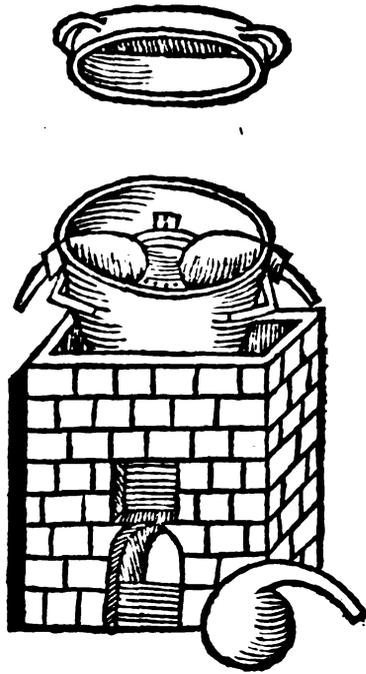




*Fare un discensorio per bagno, che scendendo giù cavi
l'olio. Cap. I X.*

I Non posso contenermi, che non narri in questo loco una sorte di vase del quale mi foglio servire per alcuni miei particolari secreti, & è di mia invètionè, e spero, che non sarà poco caro à gl'ingegnosi, il qual tolta ogni paura di bruscarsi, d'ogni fortissima cosa si possa cavar olio, perche si trovano molti fiori sottilissimi, oleaginosi, come di rosmarino, di giunipero, e di altri, di muschio, ambra, zibetto, fuccino, e simili cose, de' quali si cava olio odoratissimo, & assai lodato, per l'uso della medicina; ma di essenza così delicata, e di còsistenza, che pur sentono la violenza del fuoco, che non si bruscino, come che senza la violenza del fuoco le cose pingui non vogliono salir sù nel lambicco, ne se ne può cavar olio. Noi per uscir da questi fastidij troveremo una sorte di vase, nel quale senza alcuna tema di bruscamento, e fatica, l'olio caderà giù. Formasi dunque il vase

se di rame in forma di un ovo di due piedi di altezza, della medesima larghezza, diviso alla cima, accioche di quello ce ne serviamo come per coverchio, e lo riceva nel suo seno, e le bocche sieno così bene aggiustate insieme, che si possano ben chiudere, & aprire. Nel vase di sotto, d'intorno al mezzo, per spatio di un mezzo piede lontano dalla bocca, come un setto traverso, vi si accomodi una lamina di rame, che acconciamente si possa ponere, e levare, nella cui rotondità si facciano tre buchi, che possano ricevere i fondi di tre storte, & il restante piano della lamina, sù tutto busato poi sarà sottilmente, accioche bugliendo l'acqua, gli ardentissimi spiriti dell'acqua possano venir di sopra. Da i lati del vase, si facciano tre buchi, per li quali possano passar i colli delle tre storte, e siano saldati con i suoi canali, che dopò passati i colli, si possano costipar con la stoppa, e ligar sopra poi con le vessiche, che non ne possa uscir una minima quantità di acqua, ò di fiato. Quando dunque vogliamo cominciare ad operare, si riempiano le storte di quello, che vogliamo distillare, poi s'infilzano i colli delle storte per quei buchi, e le calate ne' buchi sopra la lamina, che sieno un poco elevate, e se vi resta alcun spatio tra il collo della storta, e'l buco del canale, si riempia di stoppa, e s'incasci bene, e sopra s'accomodino le vessiche, riempiasi il vase d'acqua, e stia meno l'acqua tre diti sotto i fondi delle storte, poi chiudi il vase, e chiuse anchora benissimo le giunture, e ligate con le vessiche, accioche la forzà de' vapori, elevati dal fuoco non mandino per aria il detto coperchio, e dando l'acqua bugliente nella faccia de gli operarij, e di coloro, che vi stanno presenti, li dispolpino insin all'ossa. Poi accesovi sotto il fuoco, si riscaldi l'acqua à poco à poco, sin tanto che sia ardentissimo, così buglierà l'acqua, e s'udirà di fuori lo strepito che faranno i spiriti dal bugliere, che vi dan terrore, uscirà prima l'acqua, poi l'olio con l'acqua. Nè posso contenermi che non ve insegnì anchora di far un'altro vase inventato da me alla medesima operatione. Faccia si un mezz'uovo di rame, come prima havemo detto, nel mezzo sia busato, à cui vi s'aggiunga un canale, il qual giunga insino alla fin del vase, la bocca di sopra sia aperta come una bocca di trombetta, ò di tamburro, accioche per quello si possa trasmettere il collo del vase, le parti ricevano la bocca grande, à questo vase vi si accomodi il coverchio, accioche acconciamente si possa ponere, & incolarsì, come prima dicemmo. Poi bisogna farsi il fornello accomodato all'uso di questo instrumento, perche s'accende il fuoco d'intorno al vase, non nel fondo. Ecco l'uso. Riempio che sia il vase di vetro, di fiori, ò di altra materia, e postovile corde di cembalo, che non venghino giù le cose, che vi stanno nel ventre, si infilzi il collo per quella trombetta di rame, poi il vase s'accomodi nel fornello, e si riempia di acqua sotto l'embuto, poi si ponga sopra il coperchio, sotto il forno si pone poi il recipiente, accioche riceva l'olio, che cade da sopra à goccia à goccia, poi se gli accende il fuoco d'intorno, che i lati del vase si riscaldino, e mentre sono spinti dalla violenza del fuoco, gli ardentissimi vapori dell'acqua saliscono sù, e per le volte del coverchio riverberano sopra il dosso della boccia, per la cui violenza l'acque, e l'olio converti in vapori, se ne cadono nel recipiente di sotto.



Noi vi giungeremo alcuni effempij di quelle cose, che habbiamo sperimentate, come volendo cavare

L'olio de' fiori del rosmarino.

Riempianfi le storte de' fiori, e delle frondi del rosmarino, e poi s'accomodino nel vase, & accesovi sotto il fuoco, primo vien fuori l'acqua, poi l'olio di color d'oro di grandissimo, e vehementissimo odore, di cui poche gocce vagliono à grandissime malattie, & à mandar via crudeli dolori, come habbiamo sperimentato. Ne caverai più tosto l'olio, se prima le porrai à macerare nell'acqua di fontana per una settimana. Nel medesimo modo si cava

L'olio delle scorze di cetro.

Quando li cetri sono perfettamente maturi, si grattuggia la scorza con un rozzo cribro di ferro, quella limatura poi si pone in vase, e si pone sotto il fimo à macersarsi per dieci giorni ben chiusa, poi s'accomodano nel vase di rame, & accesovi sotto il fuoco, stillarà fuori l'olio con l'acqua d'un'odore giocondissimo, e soavissimo. Il medesimo avviene delle scorze del melo arancio, e de' limoni. In quei luoghi, ove non ci pervengono i fiori, e frutti, e melaranci, si pigliano le cime tenere di quelli, e spezzati in pezzetti si pongono nel vase à distillare. Così anchora

L'olio delle rose, e de' fiori de' melaranci.

Si

Si cava eccellentissimo, & odoratissimo. Sicome habbiamo detto si mette in vafe, e si distilla, ma perche appena l'olio si conosce dall'acqua, si mette l'acqua in vafe di lungo, e stretto collo, e ben'otturato, si pone al Sole, e sopra vi ascenderà à poco à poco un'olio eccellentissimo, inchina il vafe, e ricevikò, e con una penna ricogli quello, che v'è nuotando. Si cava anchora

Del belzuino un'olio odorato.

Si pone il belzuino in vafe di vetro, e quello si pone nel rame, e senza timor che puzzi di bruciato, accresciuto il fuoco, ne uscirà fuori un'olio odoratissimo, del quale ne serviremo per i profumi eccellentissimi, così anchora dello storace liquido, del calamite, del laudano, e dell'altre gomme. Se vuoi cavar

Olio di muschio, ambra, e zibetto.

Con niua vafe più commodamente nè di artificio, nè di fatica caverai l'olio pretiosissimo dal muschio, ambra, e zibetto, che di quelle, che habbiamo detto di sopra, perche questi sono d'una essenza così delicata, che non possono sostenere nulla picciolissima vehementia di fuoco, che non si bruci tutta la quantità, e puzzi d'un'horribile, e pestifero odore, ma con questo modo lo caverai agevolissimamente di fuori, nè solo questi, ma tutti quelli aromatici di sopra narrati, con questo artificio ne caverai olei pretiosi.

Come si cavi l'olio delle Resine. Cap. X.

SE bene il cavar l'olio delle Resine è opra particolare, la quale se bene è simile à quelle, che habbiamo trattate di sopra, cioè mischiando con l'acque, e facendole così macerare per molti giorni, e poi poste all'ultimo nel vafe del rame, con la forza d'un gagliardissimo fuoco si cava fuori l'olio con l'acqua, ma ne vien fuori poca quantità, e principalmente di odor gratissimo, senza puzza di bruciato, come dall' oppoponaco, galbano, storace, e negli altri si fa comunalmente. Ma altrimenti si distillano per cenere; ma con questo modo si ricerca l'assistenza dell'artefice, e con una singolare, e grandissima diligenza, e con artificio di molta destrezza, che meritevolmente possa dirsi più tosto artificiosa, che faticosa. Noi porremo l'esempio come possiamo

Cavar l'olio del belzuino.

Ponghisi à molle il belzuino in acque di rose, ovvero senz'acqua pongasi in una storta di vetro di poca inclinatione, gli Alchimisti lo chiamano leuto, poi si ponga quel vafe nell'arena, sicche l'arena stia nel fondo, e trà i lati del vafe, e la storta stia nel mezzo, il collo passi nel recipiente, e sia il ventre assai gonfio, accendasi sotto il fuoco à poco à poco, e senza fretta, e violenza di fuoco, ma con destrezza, & opra accomodata distillerai l'acqua, e poi augmentando il fuoco vien l'olio fuori, nè tanto gagliardo, che minacci bruciamento delle seccie, e puzze, ma debbasi osservare la via di mezzo. I vapori dell'olio riempiranno tutto il recipiente, e poi rivoltandosi in certa grassezza, diverranno in certi fiocchi di bombace vicino à i lati del vafe, & accostati nel mezzo, che non si possa guardare

dare cosa più degna, poi riuscirà in certe bolle, e poi in olio, e caderà nel fondo del vase, conservando sempre il medesimo tenor del fuoco, finche siano disseccati infino alle feccie, poi cava via il fuoco da sotto, perche stà in pericolo di bruscarsi. Si cava nel medesimo modo

L'olio di Storace.

S'è liquido con soave fuoco subito scorre, & è di un'odore vehementissimo, che non è cosa, che penetri più acutamente, à quel detto calamite ci vuol fuoco più gagliardetto, come quello di chi ti sei servito nel belzuino, stando in cervello, perche un poco solo di fuoco soverchio si brucia. Di simil modo suda

L'olio di Laudano.

Rompasi lo Laudano, e stia per quindici giorni à molle nell'acqua vite, ò nel vin greco, almeno per dieci giorni, perche quanto più lungo tempo lo macererai, tanto più presto ne caverai l'olio. Fà fuoco lento, che verrà prima l'acqua, e poi à goccia fuori ne verrà l'olio. Così anchora ne verrà fuori

L'olio di Terebentina.

Questo si fa agevolmente, perche si cava con lento fuoco, ma bisogna usar grandissima diligenza, che il fumo non passi fuor le giunture, perche tira à se il fuoco, come la calamita il ferro, e quello entrando nel vase, con grandissima malagevolezza estinguerassi, come avviene medesimamente cavandosi

L'olio d'oliva, e di lino.

Se si distillarà l'olio comune, passerà con grandissima difficoltà, ma aumentato il fuoco, verrà fuori in sei hore con grandissima diligenza, che non s'infocchino le ceneri, & il vase, perche si attacca la fiamma dentro, e rompendo il vase, alza la fiamma tanto in alto, che arriva a' travi; e però havendosi à cavar l'olio di questi, cavisi nelle stanze à volta, e di quà coloro, che fanno le compositioni per i fuochi artificiali, meschiano in quelle misture olij distillati, perche non è cosa che più volentieri tiri à se la fiamma, e la butti di lontano, e si estingue malagevolmente.

*Come con diversi artificij si cavino gli olei delle rose.**Cap. XI.*

E Perche sono diverse le nature delle cose da distillarsi, e però varij, e diversi bisogna, che siano gli artificij di cavargli, perche alcuni semplici sono, che quando sentono la violenza del fuoco saliscono sù, e non si sciogliono in liquore, altre non ponno soffrire il fuoco, che subito non si bruscino, onde dalle varie differenze delle cose sono stati ritrovati varij modi di cavar olei. Noi addurremo alcuni esempi di questi, accioche coloro, che si dilettano di quest'arte, da questi imparino à cavar da tutte le cose gli olij, come vogliono, con questo modo s'apparecchia

L'olio del miele.

Con gran difficoltà si cava l'olio del miele, perche sentendo ogni picciolo caldo
si gon-

si gonfia, fa ampolle, che ascende à poco à poco infino al collo della bocca, e passa nel cappello, e sene passa tutto senza distillare nel recipiente, prima che passi in acqua, ovvero in olio. A questo sono trovati molti artificij. Piglia un vase di vetro, ò vetriato, di collo breve, e lungo, come un'orinale, e ponivi dentro il miele, di sopra vi stenderai la stoppa di altezza di due diti, che vi stia bene accommodata di sopra, e calcata, che riscaldandosi il miele, e gonfiandosi in ampolle, la stoppa lo deprime sotto, e lo fa star giù, così distillarà prima l'acqua chiara, come vedrai che comincia à colorirsi, leva il recipiente, & accommodavi un' altro, e serba l'uno, e l'altro liquore separatamente. Overo poni il miele in qualunque vase tu vuoi, e riempilo sopra il fondo dell'altezza di quattro diti, poni il cappello secondo l'usanza, poi farai una fossa nel solaro della camera, profonda quattro diti, e ponivi dentro il fondo del vase, che sepelisca quel miele, e poi luterai quel vase di sopra il miele di fuori, e come è secco accendasi il fuoco intorno intorno, e sempre accostando il fuoco al vase, buglierà il miele, e perche il caldo, che stà sopra il miele, proibisce che non si gonfi, talche agevolmente ascenderà il vapor solo, e si convertirà in acqua, olio primo giallo, poi rosso, e poi negro, finche il miele si brucierà in carbone. Potremo far di modo, che ogni vecchiarella lo saprà fare. Pongasi il miele in vase di creta nuovo, e postovi sopra un coverchio, sotto una fossa allo scoperto sepeliscilo, che almeno stia sotto la superficie del piano un cubito, lascialo così putrefare per dieci giorni, poi cavalo, e cava via fuori quell'acqua chiara, che troverai sopra il miele, in un'altro vase, e covertolo di nuovo sepeliscilo come di sopra, e dopo un'altra settimana vedi il vase, e l'acqua che sovrannota cavala fuori, e così farai la terza, e quarta volta, finche tutto il miele farà rivoltato in acqua, il che conoscerai quando havrai scoperto il coverchio, poi quell'acqua riserbata distillala al modo usato, e si farà con molta agevolezza l'acqua, e l'olio. Con un'artificio assai diverso da questo si havrà

L'olio di Canfora.

Spezzisi in pezzetti, e si pesti la canfora, e la butterai nell'acqua forte fatta di salnitro, e vitriolo, e buttavi la canfora sopra, poni il vase in bagno, ovvero in una stufa per sei hore, e nella sommità dell'acqua ci vedrai assummar l'olio limpido, e chiaro, inchina il vase, e lo purgherai per storta, & havrai un'olio eccellentissimo, & odoratissimo. Con varia diligenza, e destrezza caverai

L'olio della carta, e delle tele.

Et assai ingegnosamente. Rivoltisi la carta in modo di piramide rotonda, ò di cartoccio, come sogliono involgerla i spetiali, quando li vogliono riporre alcuna cosa dentro, che habbi à trasportarsi da lontano, e la bocca s'eguagli con le forbici, appendi il piccino di sotto dove stà la rivoltura, e con una candela accendi gli orli della bocca, e s'accendi in un medesimo tempo, e come è accesa si rivolti, che stia la fiamma sotto rivoltata in un piatto di creta invetriato, alto dal fondo quanto mezzo dito, ch'appena il fumo ne possa uscir per sotto, e quanto il fumo vien consumando della carta, tanto si deve abbasar la mano, accioche sempre stia distante dal fondo per la medesima misura, come è finito di bruciare il

car-

cartoccio, vedrai scorrere sopra il piatto nel fondo l'olio di color giallo negro, che puza di bruciato, raccogliilo, perche vale à tor le lentiggini dal volto delle donne, e che non rinascono mai più, ongendole. Quasi nel medesimo modo si cava

L'olio del frumento

Sovra il fondo del mortajo di marmo riverfo si pongono i grani del frumento, e sovra vi poni una lamina di ferro ben riscaldata. E quasi infocata, e calca un poco, perche vedrai scorrere dall'estremità della lamina l'olio di color giallo, ma puzzerà di bruciato; al medesimo uso. Ma à rifocillar lo spirito dell'huomo, che vien meno si cava d'altro modo.

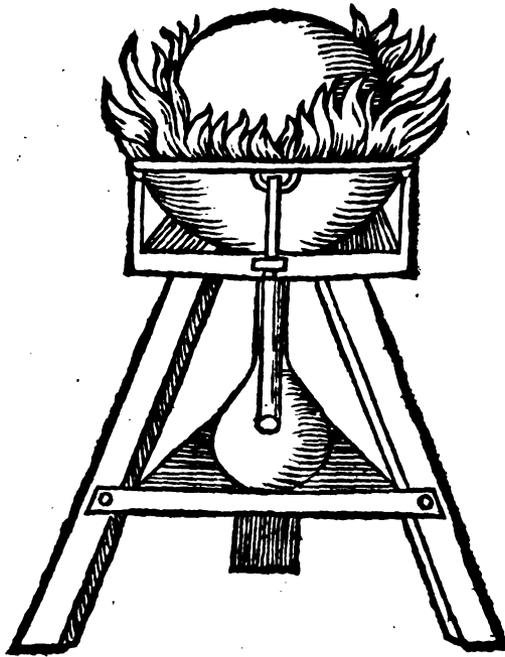
Come si cavino gli olij per discenso. Cap. XII.

E Modo usuale, e comune à tutti à cavar l'olio per discenso, ma schivato da tutti per puza del bruciato, che porta seco, & è puza fastidiosissima; ne possiamo servirci di lui, se non da fuori, ponendolo ne' medicamenti, perche nõ si basta à poter tor da dentro per la gran puza. Il modo è tale. Si fa una pignata di creta tenace, che duri al fuoco, vetriata di dentro, accioche possa ritenet dentro quei liquori, che vi son posti, senza trasmettergli, e sia il suo fondo tutto busato, qui s'habbi un'altra pignata di creta, che s'accomodi sotto il fondo della prima, di tanta larghezza, che la bocca di quella di sotto capisca il fondo di quella di sopra, poi si lutino le giunture, la pignata di sopra si riempia di pezzetti di legni, e poi si pone il coperchio, e si lutino benissimo le giunture, dopò farai una fossa in terra, e si sotterra quella di sotto, e quella di sopra, e prima, che si riempia il fosso di terra, si porrà dell'arena, e si calchi con i piedi, e se vi sparge ancora arena di sopra. Prima s'accendano pochi carboni sovra la pignata, e poi à poco à poco il fuoco vada crescendo, fin che la pignata sia rossa per ventiquattro hore, dopo questo levato il fuoco, e mancato il caldo, che sia raffreddata, si scava la pignata, e si trova nella pignata di sotto l'olio, che n'è caduto. Il quale accioche sia purgato delle feccie, lo distillerai di nuovo con una storta. Noi per aggiungere alle cose antiche cosa di nuovo, faremo così. Faccisi uno scanno di tre piedi, e sieno i piedi alti due piedi, nel sommo si busi una tavola, che habbi à ricevere il collo del vase, che stilla: sopra quel legno s'accomodi una conca di rame, accioche nõ si brusci lo scanno, e si legni con fili di ferro, nel mezzo la lunghezza de' piedi s'accomodi una tavoletta, sopra la quale si accomodi il recipiente, che possa comodamente ricevere il collo del vase riverfo dentro il suo ventre. Riempito che havrai il vase delle cose da distillare, s'accende il fuoco intorno. Onde se alcuno vorrà cavare

L'olio del legno santo

S'empie un vase di vetro di segatura di legno santo, & il ventre si luta con luto fatto di paglia, e se li danno due, ò tre coperte di creta, e quando sarà secco al Sole, si pongono dentro al collo della boccia corde di cimbalo, poi si rivolge il vase,

se, e passato il collo per quel bufo, s'accomodi il recipiente, e si lutino le giunture, Sopra quella conca di rame d'intorno al vetro s'accende il fuoco, da prima un poco lontano dalla boccia, e dopo se gli accosta, accioche accostandosegli più vicino, si scaldi con più vehemenza, ma non s'infuochi, stia così mentre stimerai che ogni cosa sia bruciata di dentro, dopo tosto il fuoco lascia raffreddare, che troverai nel recipiente di sotto, olio nero, bruciato, puzzolente, e di questo modo si cava l'olio dal cipresso, ginepro, & aloë. Ma nell'aloë con maggior diligenza, & accortezza è da usarsi, e con fuoco leggiero, per entrar nella compositione de' profumi.



Come si cavino le Quinte essenze. Cap. XIII.

HAvemo già insegnati varij modi di cavar olij, hor siamo giunti alla Quint' essenza, la qual bisogna che prima dimostriamo, che cosa sia. La Quint' essenza la diffiniscono così i seguaci di Paracello esser una forma, ovvero spirito, over virtù, ovvero anima separata da ogni impurità, e conditione elementare del suo corpo. Havemo detto anima, perche non si può cavare dall'osse degli animali

Y y

mali

mali, dalla carne, midolla, sangue, & altri membri, perche quelle cose, che non hanno spirito, non hanno anchora quint'essenza, havemo detto separata da ogni impurità de gli elementi, perche tolti, che habbiamo dalle cose la quint'essenza, ne rimane solo la quantità, ò mole elementale delle cose, priva di ogni virtù, perche la forza, la virtù, e la medicina non si have dagli elementi, ma dalla proprietà della cosa, ma essa è elemento, ma ritiene le forze da gli elementi in una certa eminenza, assai lontana da gli elementi, e dalle loro qualità, e si cava dal corpo rozzo, e si fa come spirituale: la quale mentre stà unita col suo corpo lo spirito stà sepolto, ma quãdo è separato da quello, dimostra più gagliardamente le sue forze, e le mostra fuori, è poca di corpo, è grande nell'operatione. Le forze cò le quali una quint'essenza supera l'altra, non viene dalle qualità, ma si devono estimare da gradi dell'operatione, perche quelle guariscono i morbi dalle radici, e con maravigliosa prestezza, all'hora è in sommo grado. La quint'essenza del giunepo, guarisce la lepra, purgando solo il sangue, e però s'assegna à lui il primo grado di operare. L'ambra toglie via il veleno del morbo purgando il cuore, il polmone, e tutte le membra, e però è il secondo. L'antimonio oltre le cose già dette, anchora purga il corpo, e però se l'assegna il terzo grado. Ma l'oro per se solo fa tutte queste operationi, e rinnova il corpo, e però se gli assegna il quarto grado, e se lo da virtù più valorosa. Ma come si habbino à cavar queste quint'essenze, qui stà la fatica, qui la diligenza, potendo esser l'olio, il liquore, il sale, e di varie sorti, e però si denno cavar fuori per varie, e diverse vie, alcune per sublimatione, altre per calcinationi, per aceto, per vino, per acque corrosive, e cose simili, e così s'apparechiano varij mestruj secondo la qualità, e natura di ciascheduno. All'electione de' mestruj insegnarcino alcune regole, che i mestruj si denno fare di quelle cose, che più semplici si possono, perche la quint'essenza deve esser semplice, non adombrata, ò lorda, ma semplice, & immacolata, e se pur vi si deve aggiungere cosa alcuna, dopò la sua separatione subito si deve separare. Si deve cavar l'essenza per cose corrosive, dopò cavato si denno cavar fuori tali dall'acque, & havendo à porvi i sali, vi si pongono almeno quelli, che più agevolmente se ne cavano l'alume, e'l vitriolo per la loro sostanza terreste, assai malagevolmente se ne cavano; oltre à ciò quãdo l'essenza farà acquosa non si deve tor un mestruo acquoso, ne alle cose oleose un mestruo oleoso, perche malagevolmente le cose simili si separano dalle cose simili, ma alle cose oleose, ci serviremo delle acquose, e di cose oleose alle acquose. Noi daremo gli essempli, nelle herbe, carni, cose oleose, & in varie cose, accioche da te impari à ritrovarne dell'altre. Perche sono infinite l'essenze delle cose, & infiniti i modi con i quali s'estraeno. Ma insegniamo.

Cavar la quinta essenza dall'ambra, zibetto, e da gli aromati

Piglia olio di beca, ovvero di mandorle, mosco, ambra, cannella, ò zedoaria benissimo pesti, meschiale, e ponile in vetro, e ponile al Sole, ovvero in bagno maria per dieci giorni, e passato questo tempo, spremile dalle sue feccie, e così la quint'essenza delle cose già dette passerà nell'olio, hor per separarle dall'olio, farai così. Piglia acqua vite, se le cose non saranno odorate, ma essendo odorate

acqua

acqua di fonte distillata tre, ò quattro volte, e meschia con l'olio predetto, e sbatti bene, e poni à digerire per sei giorni, poi distilla per ceneri, che verrà fuori l'acqua vite con la sua essenza, e resterà nel fondo del vase l'olio, senza odore, e poi caverai l'acqua vite dall'essenza distillando per bagno leggermente, che l'acqua vite vada in fumo, e la quint'essenza resta in forma di olio nel fondo separata. Si dell'acqua vite sola. Taglisi in pezzi la radice della zedoaria, e si pesti, e poste in vase di vetro, vi si ponga dentro l'acqua vite, che avanzi sopra poi tre diti, poi porrà il vase in digestion per dieci giorni, e tolto il vase porrai sopra le ceneri, ò nell'arena à distillare fin che non distilla altro che acqua, senza paura di bruscamento, quello che sarà cavato con distillatione, si riponga di nuovo in bagno, e con fuoco leggiero fallo sfumare, e resterà la quint'essenza della zedara nel fondo, qual sarà in forma di liquore. Possiamo anchora

Cavar la quint'essenza dalle carni

Come da' caponi. Noi spessissime volte habbiamo cavata la quint'essenza da tre caponi, in poca quantità, ma di forza, e nodrimento grandissimo, con la quale habbiamo restituita la vita, e la forza a' malati, i quali per tre giorni non havevano potuto gustar cosa alcuna, per haver perduto lo stomaco, e dà un eccellentissimo nodrimento. Pigliansi i polli, ò le galline, ò caponi eccellentissimamente spennati, e buttatene via le intestine, quelli ridurrai in pezzetti, e metterai in vase di vetro, e ben coperto lo farai buglire per un giorno sopra le ceneri calde, ovvero fin che l'ossa, la carne, e tutta la sostanza si dissolva in acqua, & aperto il vase, cola l'acqua in un'altro vase, e per una tela di lino spremi tutte le feccie, perche l'osca della carne che restano, così restano prive d'ogni sostanza, di carne, di odore, e di qualità, che buttate a' cani, meno si degnano di odorarle, il che sarà segno dell'eccellentissima separatione, quel liquore poni in vase di vetro, e con leggiero calore di bagno faremo sfiatar l'acqua in vapore, e nel fondo resterà la quint'essenza, dura, ò molle come vi piacerà, ò come unguento, di virtù maravigliosa, ne mai lodata à bastanza. Potremo così

Cavar la quint'essenza de' sali.

Pigliansi i sali, i quali secondo il costume si calcinano, e se saranno volatili, si bruscino, questi pesta minutamente, e quella polvere distendasi sopra una pietra marmorea, e pongasi in luogo humido con un vase sotto, accioche tutto quello, che in acque si risolve, cada in quello, questo vase si pone in putrefattione per un mese, e toltolo di là, si pone nel bagno, e con leggiero fuoco si cava fuori l'acqua dolce, e si butti via, e quello che resta di sotto, ponilo in putrefattione per un mese, e prima distilla l'acqua dolce, e questo fin tanto che nell'acqua non si senta più dolcezza, quella humidità conservisi nel fuoco infino che sia consumata, e quello poi che resterà nel fondo, sarà la quint'essenza del sale, e di una libra appena ne avvanzeranno due oncie. Quasi nel medesimo modo

Cavar la quint'essenza dell'herbe.

Pesta l'herbe, e ponile in un vaso di vetro atto, e sotto il fimo fallo putrefare per un mese, e postovi il cappello sopra stilla per bagno, e di nuovo per una settimana ponila sotto il fimo, e distilla per bagno, e così putrefarai fin tanto che distil-

lerai acqua, l'acqua distillata di nuovo la porrai sopra l'herbe, e la circolerai per sei giorni, e si farà più gagliarda di colore, e questa caverai per bagno, la quint' essenza che resterà nel fondo si preme per torchio, e si digerisca sotto il fimo per cinque giorni, e così havrai la perfetta quint' essenza in odore, colore, e forze della pianta. Si vogliamo

Cavar la quint' essenza dell'acque vite

Che da molti, che si sono vantati saperla, e forse mille, non è un che con verità se ne possa vantare haverla fatta. Noi non lasceremo di scrivere come si fa, la quale ci siamo confrontati con un'autore famoso, e chiaro per molti esperimenti, solo Lullio ha saputo insegnarla. Habbisi vino vecchio, nobile, e generoso, come habbiamo detto più volte, e questo si divide in molti recipienti, e questi ben'otturati, & incollati che non possano respirare in modo alcuno, si lascino sotto il fimo per due mesi, perche da quà dipende tutta l'importanza, perche lasciando di far questa diligenza, si perderà la fatica, e la spesa, passato il tempo detto, destillasi come prima havemo insegnato, lo spirito si ponga da parte, e le feccie, e le reliquie del vino si riponghino, lo spirito si purghi come habbiamo detto, quanto sia possibile, facciasene due parti, poi distillansi le feccie, sinche resti sotto in forma di miele, o di pece, se gli pone sopra la stemma, si lavi, e si riponga, perche diverrà in lapilli, come cristallo, i quali si pongono nell'acqua distillata, le feccie dopò disseccate si bruscino nella fornace de' mattoni, o de' vetrari esposte al gagliardissimo fuoco, accioche si bruscino, e divenghino in bianchissime ceneri, vi si butta sopra acqua, e si ripongono nella fornace, dove si ripongono i vasi dopò, che son fatti, accioche da un luogo più tepido non si rompano all'aria fredda: & ivi si convertano in sale. L'esperienza di haver ben'operato sarà, se buttandone un poco sopra una lamina di ferro di fuoco, si liquefaci, e voli in fumo, se non oprarai più rettamente, questo si meschia con l'acqua, e si pone in vase di vetro di collo lungo, detto matarazzo, ponendo alla cima un turaccio di sovero, e poi sopra il pergameno, & accomodandovi sopra il cappello, il quale come havrà sentito la forza del fuoco, penetrando tutte le cose si vedrà attaccato nelle volte del cappello, come fusse palugine, ne ascenderà in modo alcuno l'acqua, se prima egli non sarà tutto salito, passata l'acqua, si mischia con l'acqua, e si pone ne i vasi da circolare, che stillato, e rivolto in se stesso più volte si ridurrà, così butterà via tutta la grassezza della sua sostanza, e lascerà, & acquistarà una forza più sottile.



Come si cavino i magisterij delle cose.

Cap. XIV.

Dicemmo le quint'essenze seguir la natura delle proprietà de' misti, ma il magisterio segue le qualità degli elementi, che non cavano ne gli spiriti, ne la tintura, ma una cosa mezzana fra l'una, e l'altra, il magisterio dunque è quello, che oltre il separare gli elementi si può cavar dalle cose. La quint'essenza spessissime volte seguono i colori, le tinte sempre, ma i magisterij non seguono i colori, & il modo di cavar i magisterij è assai vario, dalla varietà delle nature delle cose. Porremo un'esempio di

Cavar il magisterio delle gemme, coralli, e perle.

Pesta le gemme, e poni a vehentissimo fuoco di verberatione accioche diventi calce, aggiogevi salnitro, ma con egual peso, risolvi la calce in acqua vite, e quello che è passato in acqua trasvasa, la polvere che resta, di nuovo poni al fuoco, e così fatta moglia in calce pongasi in acqua, finche tutta diventi acqua, l'acqua poni in forno caldo, che si facci fumo, quel che resta nel fondo è il magisterio delle gemme. Le perle si hanno a dissolvere nell'aceto, & il medesimo nel sugo de' limoni: l'aceto si può fare forte con cose che lo roborano, come habbiamo detto nell'acqua vite, come con i suoi sali, dissolvi nel bagno, e sotto il fumo poni a putrefare per un mese, poi distilla il mestruo, e nel fondo vedrai il magisterio delle perle. Possiamo anchora cavare

Il magisterio dell'ambra

Ponemo quel modo, col quale noi lo solemo cavare. I Paracelsisti lo nascondono, o non lo fanno, quel che sappiamo dimostramo, pestisi il succino minutissimamente, pesto pongasi nell'acqua vite, che lo dissolva, soluto poni in altro vase, e ponivi della nuova, finche ne può mangiare, standovi un mese, poi poste tutte l'acque in un vase, pongasi al fuoco a sfumare; quell'olio, che resta nel fondo è il magisterio del succino. Con questo habbiamo scancellare le cicatrici delle ferite su'l volto, e scacciate le vertigini. Ponemo anchora il modo di cavare

Il magisterio del legno santo

Eccellentissimo rimedio contro il mal Francese, e credo che noi siamo i primi a mandarlo fuori. Piglia le rasure del legno santo, ovvero le schioglie fatte del suo legno al torno; perche limandolo, per quel caldo della fregatione della lima si risolvono quei spiriti più sottili, e nobilissimi, ponghisi nell'acqua vite purgata, per 24. hore, e quando vedrai che havrà tirato à se un color rossissimo, cioè il suo olio, la sua sostanza, cola l'acqua, e ponivi della nuova, sbatti sepre, e cõturba, finche di nuovo si colorisca, e tante volte aggiungerai dell'acqua, e la colerai, finche l'acqua più non colorarà, la medesima limatura poni sotto il torchio, e quel sugo stillerai à feltro tutte l'acqua, poi distillate poni à stillare, che sfumi l'acqua, e troverai nel fondo l'olio, ovvero resina, o magisterio del colore del succino odoratissimi-

tissimo, il quale non havresti potuto imaginar mai che dentro tal legno, vi si havessi potuto trovare. Possiamo far il medesimo; ma non cò tanta brevità di tempo, la limatura del legno santo, ponila in acqua di fonte, bugliala per una metà di giorno, colala, e poi la filtra, poi poni à sfumare; perche lascierà nel fondo la medesima resina. Il legno che havete à pigliare à tal'effetto bisogna che sia oleoso, e si conosce, che accostandolo alla candela, vedrai sudar un certo olio, overo grasso. Col medesimo artificio habbiamo cavato il nobilissimo

Magisterio del legno aloè

Il legno pur raschiato al tornò si pone nell'acqua vite, e come è colorato, e colato, si sfuma à leggiero fuoco, e nel fondo del vase habbiamo ricolto l'odoratissimo olio di aloes, eccellentissimo per i profumi. Possiamo così anchora

Il magisterio del vino

Havere, noi lo chiamamo Spirito del vino, ponemo il modo, come lo fa Paracelso, dopò il nostro; perche non possiamo servirsi del suo ne' nostri paesi. Poni in vase di vetro vino gagliardo, e spiritoso, che ne resti vacua la terza parte, serra la bocca, overo con sigillo di Hermete, e con colla gagliardissima, come insegnaremo, e tengasi sotto il fimo per tre, overo quattro mesi, che non vi manchi mai il caldo. Quando nell'inverno i tempi sono freddissimi esponili à i freddi per un mese, che si congelerà, ma lo spirito, overo il magisterio, si ritirerà nel centro, il quale per la sua sottilezza non riceve congelatione, rompi il vase, e butta via il congelato, e ricevi quel liquido, il quale farai poi circolare per un mese nel pellicano, e l'havrai. Noi porremo il vino già detto in un vase rotondo, e putrefatto sotto il fimo, per forza di neve, come diremo, il congelamo, e l'aggiacciamo, rotto il vase, ricevemo quel liquido, e si conosce in esso una gagliardissima forza, ma con la circolazione lo renderai più perfetto, e miglior.

Come si cavino le tinture delle cose. Cap. XV.

LA tintura è la parte più pura, e più efficace della cosa colorata cavata fuori, e la più nobile parte del suo composto, e si cava dalle gemme pietre, piante, e fiori, radici, e semi, e da' restanti, in queste è differente dall'essentie, perche principalmente ritiene in se i colori della materie, e si separa dal suo misto con gran artificio, diligenza, & accortezza, e più tosto con diligenza di mano, che con fatica si separa con la distillatione, senza grassezza, e senza materia, sotto aspetto di un lucidissimo colore, solve il colore della gemma, o de' fiori: libera da ogni mescolanza d'elementi, e solo rappresenta l'aria con la sua splendidezza, e purità senza accostarsi ad alcuna materia impura, ma di una purissima materia, che in molto spatio di tempo tenuta in vase, non si vede mai nel fondo esserne calata alcuna impurità, ma con una perpetua splendidezza sottilità, e virtù si conferma. Con grande artificio si separa dalla mistura del lassiro, e riman-

la

la sua materia senza colore, e dissimile, come nelle altre cose dette, noi porremo alcuni essempli, da' quali metalli, fiori, & altre cose si cavi. E prima insegneremo

Cavare il color dall'oro.

Se gli huomini sapessero le grandissime virtù, e doti, e rimedij, che ritiene in se giovevoli al corpo humano, questo non mai à bastanza lodato oro, forse che sarebbe ricercato con maggior caldezza, che non è hora desiderato per i commodi della vita. I sottilissimi investigatori delle cose della natura, vedendo nell'oro tanto splendore, lucidezza, & una certa virtù attrattiva, e per dire così magnetica (che appena visto subito drizzi l'occhio à contemplar la sua bellezza, e la sua maestà, e subito distendi le mani à maneggiarlo, e finalmente la natura del nostro spirito si muove à desiderarlo. I putti, & i bambini quando lo veggono tutti si rallegrano, e con riso, e con plauso stendèdo le mani, lo rapiscono à se, nè se li può più cavar dalle mani) farò congettura non meno esservi dentro virtù, e ricchezze per la sanità del corpo humano. Gli Astrologi, perche veggono che l'oro sia emulo dello splendore, e lucidezza de' raggi del Sole, e come fra metalli l'oro, così il Sole fra le stelle di maestà, e di prerogativa, e per questo giovare al cuore, tor via la melancholia, & i suoi morbi seguaci. Dicono i Metallici, che gli elementi sono nel misto dell'oro con tanta proportionata harmonia, così purgati, e ben congiunti insieme, che lo giudichino lo più temperato di tutti, e molto lontano dalla corrottione, à cui nulla manchi, nulla soverchi, & esser così denso, e compatto insieme, che stando lunghissimo tempo nel fuoco non solamente non si consuma, ma ogni giorno diventa più purgato, e più nobile, e più splendente, e però sepellito per molte migliaja di anni non fa ruggine, nè maneggiato con le mani lascia le mani tinte, come tutti i restanti metalli, nè si trova in lui alcun brutto odore, ò sapore. Oltre à ciò tutte le ferite, ò piaghe che si fanno con l'oro, subito si guariscono, & i bottoni di fuoco fatti con oro, non lasciano segno di bruscia. Per tutte queste cose dunque dicono preso in corpo non può se non ridurre à temperamento, & harmonia tutti gli humori del corpo nostro, & i soverchi eguagliargli, & i diminuti inalzare, tor via tutte le putrefattioni, e con amica unione refocillare il nostro calore, purgare il sangue, & augmentarlo, nè solo sanar l'infirmità; ma gli convalescenti, e sani farli viver lungo tempo, e quasi immortali. Le virtù, che se sono attribuire da Rainaldo, Raimondo, e da più eccellenti medici, che si trovano, primieramete sono, augmentare la virtù del cuore, e farlo robusto, e gagliardo, disseccar le feccie, tor via le sovercherie del sangue, e rallegrare il cuore col suo splendore, e chiarezza, illuminare i spiriti, confortargli con la sua sodezza, temperare col suo temperamento, e preservarlo da tutte le infirmità, deprimere tutte le superfluità del corpo a' suoi luoghi con la sua gravezza; laonde conserva la gioventù, ristora la virilità, ritarda la vecchiezza, conforta le principali virtù de' membri interiori, & difficoltà dell'orina, & apre i suoi meati ripieni, guarisce i comitiali, libera dalla pazzia, e dalla lepra (havemo letto, che Osiandro Teologo portava al collo una catena di oro, per non essere molestato dalla lepra) e melancholia, e principalmente

mente contro i veleni, & i veleni della peste. Hora bisogna, che discorriamo se gli antichi, ò moderni medici se lo sappiano ben preparare, accioche operi questi eccellentissimi rimedij, che habbiamo detti. Nicandro loda con gran maraviglia l'acqua contro i veleni, nella quale sia estinto l'oro, pensandosi forse, che la sua virtù restasse impressa in quell'acqua, nella quale fusse estinto. Il medesimo dice Dioscoride, Paolo Egineta, & Aetio. Dice Avicenna, che la sua limatura giova alla melancholia, e così entrar nella medicina dell'alopecia, e nelle medicine, che si bevono, e ridotto nel suo alchool giovar molto alle medicine negli occhi, à i dolori del cuore, à timori, & altre passioni dell'anima. Plinio si serve del brusciato con tre volte di peso con sale ne'vasi di terra, e così comunicar le sue virtù, restando egli incorrotto, & intatto, & anchora cuocersi col miele. Dice Marsilio Ficino, che è di gran sostanza; ma bisogna assottigliarlo per farlo penetrare; ma nota il modo, finalmente ridotto in sottilissimi fogli si dà con l'acque cordiali; perche sperano così, che l'acque ne attrahono qualche virtù, ovvero estinguendolo nel vino. Altri sono, i quali imparati dalle parole di Plinio, dicono, che se sarà buttato liquefatto nelle membra della gallina, che quelle se lo assorbono; perche le membra della gallina sono veleno dell'oro. E però Ficino nel brodo de' caponi meschia le foglia di oro. Infino à qui hanno parlato i Greci, Latini, & Arabi di cavar le virtù dall'oro, ma sono andati assai lontani dalla verità; perche assai sciocamente si pensano che infuocato, e restinto nell'acque, vi concilij le sue virtù, e se quel si converte in humore da potersi bere, che basti à digerirsi dal calore nostro humano, così che non cede alle violentissime forze del fuoco, anzi stà indomabile contra quello. Noi habbiamo fatto esperienza, che tenuto lo tre mesi à fuoco di riverbero, e star sempre liquefatto, e buglire, e dopo tre mesi non haverlo trovato meno ne un minimo peso, ma haverlo trovato accresciuto di colore, e di bontà, & il fuoco, il quale consuma tutte le cose, rende questo più perfetto, come dunque può questo digerirsi dal calore humano, il quale può à pena digerire il pane, e come può conciliar le sue virtù all'acque essendo infuocato, & estinto, se estinto nell'acqua vita purgata, & altre acque forti, che non l'hanno mutato ne'l colore, nè il sapore. Noi scrivemo quello, che visto habbiamo. I moderni dottissimi, e sottilissimi investigatori della natura, dicono, che il segreto dell'oro, il magisterio, la quinta essenza, ogni forza, potenza, virtù, anima, e possanza di operare stia nella tintura, e nel color dell'oro, e chi saprà cavar la sua tintura, non saprà picciol segreto. Ma qui stà la fatica, qui il magisterio. Colero, che parlano di cavar la tintura dell'oro, ne raggionano così breve, mozzo, & intricato, che si conosce, che l'hanno voluto più tosto occultare, che manifestarlo, ò mostrar di non saperlo. Ma sappiasi, che non si può cavar la sua tintura, se non sarà soluto perfettamente da acqua forte: ma nõ dico dell'acque forte, ò regie volgari, perche in queste acque i sali corrosivi non perfettamente, nè assolutamente si risolvono in acqua, ma solamente lasciano la flemma nella distillatione. Imparino dunque con la continua solutione, & immissione così distillando, che si solva tutta la sostanza del sale, il che haverai in molte volte, e de' sali quelli distillare si devono, come habbiamo anchora detto, i quali

i quali si possano poi separare commodamente, & habbiamo ancora detto quelli, che si separano. Dopo ben soluto in acqua vi si pone dentro il mestruo, il quale è estrattivo del colore, e dell'essenza sua, il che l'havemo molte volte dimostrato. Habbiamo visto molte volte con gli occhi nostri il mestruo tirare à se il color dell'oro, giallo, e poi farsi rosso, e visto cadere nel fondo della boccia la calce bianca dell'oro, come argento, non senza grandissimo piacere dell'anima mia. Separati poi il sal separabile dal mestruo, solvasi, & il mestruo dissolvasi in fumo, e questo è il vero oro potabile, la vera misura, e questo è un grandissimo secreto de' Filosofi, nascosto con grandissimi enigmi, perche questa tintura è così sottilissima, che penetra il corpo, e può far cose mirabili, che gli antichi hanno promesso, ma non insegnato. Il simile farà

Cavar la tintura delle rose.

Piglia le frondi delle rose, e principalmente quelle colorite, come di scarlato, e con le forbici tagliale come capelli, e divise si butteranno nell'acqua vite, e subito si tingerà in color di sangue, e dopo tre hore si levano, e si buttano l'altre, fin tanto che l'acqua si facci coloratissima, levamo l'acqua colorata, e svaporamo l'acqua, che si rivolga in fumo, che si solva in aria, resta sotto la tintura nel fondo di sangue. Il medesimo facemo de' garofoli. Possiamo fare il medesimo in altro modo, anzi sarà colà più perfetta, nè il mestruo saprà di acqua vite. Prendi una carrafa di bocca larga, e riempila di frondi di rose, e questa si pone dentro un lambicco pieno di frondi di rose, e riempiasi di altre rose, e postovi sopra il cappello, accendasi sotto il fuoco, i vapori delle rose, che distillano regurgitando da sopra entrano nella carrafa, e si tingono di color di sangue, e questo è un nuovo modo di cavar la tintura delle rose, del quale ti potrai servire negli altri fiori. Potremo

Cavar la tintura dalla Calta, Viola, Lenguabue, e da fiori delle scarole.

Si oprerà nel modo già detto. La tintura della calta è gialla, ma della lenguabue, viole, e fiori di scarola rossa, perche la tintura de' loro fiori è tanto sottile, e sparfa nella superficie, che con ogni sottilissimo calore vola via, ma da sotto è rossa. Così saprai ancora

Cavare il colore de' fiori de' Melaranci.

Et insieme col colore un'odore maraviglioso. Si tagliano i fiori delli melaranci con le forbici in pezzi capillari, e si pongono nell'acqua vite, e come è divenuta gialla, & i fiori hanno lasciato tutto l'odore, si pongono degli altri, finche l'acqua venghi molto carica di colore, e di odore, overo che l'acqua sia fatta un poco grassa, all'hora si cola, e si fa sfumar l'acqua, così caverai fuori il colore, l'odore, e le forze di tutti. Così ancora potrai

Cavare il color de' Coralli.

Pista bene i coralli, e con gran violenza di fuoco fanne sale, aggiungivi salnitro eguali parti, poi con l'acqua vite cavane il sale, e ne trarrà il suo colore di maravigliosa virtù, come diremo.

Come si devono cavare i sali delle cose . Cap. XVI.

NON risiede la minima virtù de' semplici nel sale., del quale non solo ci potremo servir ne' condimenti delle vivande degli ammalati, ma in altri modi: per acquistare grandissima forza di penetrare è stata gran tempo questione, essagitata fra gli antichi, se i sali ritengono le virtù, che havevano i loro semplici prima, ovvero per la forza del fuoco altre ne perdano, altre ne acquistino, e fattone infinite esperienze, si vede che conservano alcune virtù de' semplici, da' quali sono stati cavati, e molte volte assai più acute. Ne porremo solo alcuni esempi, che habbiamo visti, e primo

Cavare il sale da' Limoncelli.

Distillansi i limoncelli con le scorze, e con l'agro, serbisi l'acqua, le restante distillate si ponghino à seccare, ò nell'ombra, se il tempo lo permette, ovvero in un forno, poi si pongano in vase ben lutato, e si pongano à fuoco di riverbero, che si convertino in calce, la calce la solverai nell'acqua, e la farai buglire, che ne facci un perfetto lissivio, poi lo distillerai per feltro, accioche non venghi con se alcuna lordura, e si depuri, poi farai sfumar l'acqua, & il sale resterà nel fondo, ne habbiamo fatto esperienza essere eccellentissimo à rompere la pietra nella vesica. Si cava ancora il

Sale dell'Imperatoria.

Difecchisi ben la radice in vase coperto, e lutato, e posto nella fornace si brusci sempre per tre giorni, finche divenghino in ceneri bianche, e spargendovi poi sopra l'acqua sua, si distilli, e dopo distillato di nuovo la calcinerai la terza volta, dopo la filtrerai eccellentemente, si pone in vase di creta, che buglia, e buttato il bianco, di nuovo per depurarli il sale, si vedrà al fine il sal bianco, e granellato. Così anchora si fa il

Sal del cimino.

La radice, l'herba, & i fiori si pongono in un vase, si cura bene, e si secca, e si pone in fornace di mattoni, che si bruggino le ceneri, intanto distilla le radici, herbe, e fiori, ovvero cuoci, e di quest'acqua fanne un lissivio agre, il quale dopo che havrai tre, ò quattro volte depurato, cocendolo in vase di vetro, si reduce in sale, e se lo vorrai più puro, e più splendente, porrai il sale sopra un marmo di porfido, in luogo humido, accomodatovi un vase di sotto: acciò che quello, che si risolve per humidità, cada in un vase, sempre cavando feccie, se pure alcuna vi si è rimasta, e così farai la terza volta, finche lo vedrai splendente come un cristallo e serbalo, questo lo chiamano alchali. Si cava il

Sal della sassifragia.

Nel medesimo modo, che habbiamo detto di sopra, se di quello ne condirai cibi, ti farà immune dal cibo, e dal pan velenato, e ti guarda dalla peste, e dall'infezione dell'aria pestilentielle. Si cava nel medesimo modo dall'altre cose, che son buone cotto veleno, dal quale i Principi in luogo di sal commune se ne potranno servir
ne'

ne' cibi quotidiani, perche à pena si conosce il sapore differente dall'altro. Della Tapisia si cava per la pietra delle reni, e della vesfica per cacciarli fuora. Risolverà il tartaro indurato, ò la loro viscosità: ammazza i vermi, purga il sangue spesso preso, provoca il sudore, giova assaiissimo nella curatione del mal francese. Il sal cavato dalla pimpinella, mangiandolo alcuno per tre giorni, per ogni tre mesi per tutto il tempo della sua vita sarà sicuro dalla hidropisia, ettica, & apoplexia, conferma il corpo maravigliosamente dallo aere pestilente. Giova preso ancora al ventre, se non riceve i cibi con appetito. Ma così in questo, come negli altri è di avvertirsi, non haverne à mangiare ogni giorno di questi sali, acciò che lo stomaco assuefacendosi à questi sali, se li prenda per alimento familiare. Si fa ancora sale della limatura di legno santo, il quale val molto contro il mal francese preso nel medesimo modo, come habbiamo detto. I restanti farai nel medesimo modo come de gli altri.

Degli elissiri. Cap. XVII.

GLi elissiri sono preservativi de' corpi, e lo conservano in quello stato, nel quale lo ritrovano, la loro forza è còservarlo dalla putrefattione, non emendando, ma preservando, se ben per accidente alcuna volta toglie l'infermità per la sua sottilezza. La sua forza è doppia, l'una preservando dall'infermità, l'altra conservando il corpo in quello stato, nel qual l'hà trovato, non solo l'humano, ma v'è emulando le forze del balsamo delle piante, per il più v'è al cuore, cervello, e quelle membra nelle quali lo spirito suole albergare. L'elissir è di tre specie di metalli, delle gemme, e delle piante, come delle radici dell'herbe, fiori, semi, legni, resine, e simili. Sono differenti dall'essentie, tinture, e da tutte le cose, che habbiamo dette, perche si faranno di molte cose, però non si serbano le tinture, perche ci entrano molte cose, che non son grasse, e però non sono olio, perche non hanno ne splendore, ne trasparenza, ne ponno essere essentie, ma un certo mezzo fra tutte queste cose, e per habito più rappresentano liquore, che altra cosa, e di quà acquistano nome di elixir. *Elissir* Ellempio sarà

Far l'elissir della pimpinella

Si cava la radice à suo tempo, e si pone à molle nell'acqua sua, e ponendoui alcuni pesi sopra, che affondi, si lascia putrefare, e ciò fin tanto, che i fiori suoi sieno in perfettione, i quali colti al suo tempo, se debbano macerare al medesimo modo, ma in vase particolare, il medesimo si deve far del seme, si ponè nel lambicco, cavandone fuori la stemma, e l'olio, finche le seccie rimangono secche, separate si pongono nel pellicano, e si lasciano circolare per due mesi al fin se ne cava, e si conserva. Hor insegnaremo un' altro

Elissir composto di molti semplici

Vanno à torno molte compositioni di elissiri, le quali habbiamo riconosciute, false, e manchevoli, oltre ciò nel cavar degli olei, e dell'acque così difficili, che più tosto vi si perda il tempo, e le spese, che di loro se ne possa sperar cosa buona, e più

e più tosto à pompa, & à magnificenza si fanno da' Principi, che à far alcun buon' effetto à gli huomini, ne habbiamo fatto esperienza molte volte, ne veggiamo mai quelli effetti, che promettono, ne si bastano à fare in quel modo, che si scrivono, ma al nostro modo, farà più che se ne stima. Piglia dunque de' fiori di salvia, menta bianca, rosmarino, basilico, maggiorana, pulejo, bottoni di rose, radici di piretro, tormentilla, bistorta, bettonica, carlina aristolochia, sambuco, ditamo bianco di Candia, uva passa di Corinto, frutti de' pini, polpe di dattili, scorza di citro,, onza, e mezza di tutti, Poi di garofali, noce moschata, gengevo, zedoaria, galanga, pepe lugo, e bianco, seme di giunepo, spicanardo, mace cubebe, seme di apio, cardamomo, stecados, carnedrio, amomo, granaparadisi, doronico, ammoniaco, opoponaco, squinanto, spodio, bdellio, sagapeno, mumia, canfora, mastice, incenso, aloe succotrina, limatura di avorio, boloarmeno, gallia moschata, theriaca, mitridate, legno aloe, e zaffarano, di tutti tre dramme, zuccaro purgato libre tredici, due di miele. Noi habbiamo tolto da detta compositione le perle, i giacinti, rubini, smeraldi, saffiri, e le foglie di oro, che habbiamo dimostrato in altri luoghi, che non oprano nulla, e principalmente in questo modo, e non è cosa se non di medici ignoranti ordinar questi nelle medicine. Tutte queste cose si riducono in sottilissima polvere, e si pongano in un pellicano, overo lambicco cieco, nel quale porrai 12. libre di acqua vite, ben purgata, perche da questa dipende il tutto, e per un mese lascia circolare in bagno, poi ricogli quell'olio giallo, overo quinta essenza di tutte quelle cose con un cucchiaro d'argento, overo cola à poco à poco, poi piglia moscho Orientale ambra una dramma, e chiudi in vase ben otturato quando bisogna. Quel che resta destilla, e ne riceverai un'acqua chiara, & un poco gialla, l'olio non si può cavare senza puzza di bruciato. Noi con gran curiosità havemo fatto l'olio di refine, radici, e semi delle cose predette, e l'havbiamo meschiate insieme, & habbiamo operato gran meraviglie. Sono molte operationi contra veleni, e contra la peste, e principalmète à quelli che stavano per spirare, perche ongendone un poco al naso, ò buttatane una goccia in gola, ha vivificato l'anime, che almeno sono tutti sopravissuti per sei hore, con tutto loro giudicio, come fussero stati sani.

Che cosa sia il clisso, e come si facci.

Cap. XVIII.

PEr non lasciar cosa à dietro, insegnaremo che sia il clisso, e come si operi. Il clisso è una estrattione della sottilità di tutte le parti di una pianta congiunte in vna virtù. Nella pianta è la radice, herba, fiore, e, e frutto, e seme, & in tutte le parti di quelle si giace la sua particolar virtù. Il modo di farlo è questo. La radice si coglie, quando è perfettrissimamente matura, le frondi quando giudicamo che siano nella loro stagion vera, i fiori, quando cominciano per cadere, e così del frutto, e del seme, di tutte queste cose se ne cavano le sottilità, overo le essentie, distillando, purificando, calcinando in qualsivoglia modo, che havemo

già

già insegnato. Come dunque da tutti separatamente havemo raccolto, da chi l'olio, da chi in forma di sale, ovvero liquore, all' hora si congiungono tutte insieme, accioche con la unione, e con la compagnia di tutte congiunte insieme, se ne facci un corpo, o sia sale, ovvero olio, ovvero liquore, all' hora potremo dire, che havemo il clisso di quella cosa. Sono alcuni che fabricano i vasi particolari, e distillano in questo modo, fanno tre bozze di equal capacità, e di longhezza, vi pongono dentro l'olio, il sale, & il liquore, e quei tre colli li ligano in uno li pongono in un cappello, il qual acconciamente riceva tutti li tre colli, e li rinchiuda, e poi tutti tre ben serrati, e lutati, se li da fuoco sotto, il quale da ciascuno ne salirà la parte più vicina, e s'uniscono nel cappello, e per lo becco se ne scorrono nel recipiente, il qual si riceve, e si conserva. La virtù di tutte unite va ricercando tutti i nostri meati del corpo, e portano una gagliardissima virtù nel medicarle.

Come si cavi l'olio da' sali. Cap. XIX.

HAVEMO detto molti modi di cavar olio, hor insegnaremo come si cavi da' sali, accioche con più gagliardezza, con più sottilezza oprino, e con più valore. Par che habbino alquanto di grassezza non per questo ricevono la fiamma, & ardono, ne hanno le qualità dell'olio, ma parmi, che sieno mezzani tra l'uno, e l'altro. E primo

Cavar l'olio dal tartaro

Bruscisi, e si riduca in sale, come habbiamo detto, dopò si distenda sopra una tavoletta di marmo in luogo humido, perche fra pochi giorni si solve in olio, e se ne scorre nel recipiente, che ci si pone di sotto. Ma se lo vorrai, così lo farai in un subito. Pesta il tartaro in polvere, al quale giongi un poco di salnitro, e nel mortajo di bronzo, dove sono stati pesti, dà fuoco, finche sarà tutto bruscato, le fecci, che restano si pestino, e liquefatte nel lissivio cola per feltro, col fuoco dissolverai il lissivio in fumo, resterà sotto il sale, e fra poco intervallo di tempo scorrerà in olio. Con questo modo cavamo

L'olio della soda

Cavato il sal dalla soda, lo dissolvemo nell'acqua, lo colamo per feltro, per purgarlo bene, dopò secco si spanda sopra un marmore, e posto in luogo humido se ne scorre in olio, e dal marmore cade sotto nella scudella. Insegnaremo ancora il famoso

Olio del talco

Se ben con la sola forza del fuoco habbiamo cavato l'olio del talco, poi non habbiamo saputo à che servircene. Ma per i belletti delle donne l'habbiamo fatto così. Pestesi il talco in mortajo di bronzo con pistone di ferro, finche divenghi polvere sottilissima, la polvere si ponga in pignata di grossezza, e robustezza buona, cuopri con coperchio, e fortifica con fili di ferro, e lutà sopra, e lasciala al sole à seccare bene per tre giorni, per ponerla in fornace de' vetrai nel
luogo

luogo dove proprio reverbera la fiamma, ovvero in altro luogo, purchè il fuoco sia gagliardissimo, dopò tre ovvero quattro giorni cavalo fuori, e rompi il vase, e se vedrai, che sia benissimo ridotto in calce, conservalo, ma se no, non ti rincresca far di nuovo la medesima operatione, ò la medesima fatica. Quando vedrai, che perfettamente sarà biancheggiata la calce, accomoda sopra un porfido, e lasciala in luogo humido, ò nelle fosse cavate, ò nel pozzo, e lascia così molto tempo, e lo vedrai, per la molta humidità scorrere, ricoglilo, e serbalo in vase di vetro. Quasi del modo medesimo si cava

Olio di sasso rubicondo

Il modo è questo, pesta il solfore vivo in sottil polvere; e meschialo con egual parte di olio di tartaro già insegnato di sopra, dopò si cuoce in vetro per tre hore, e risoluto, passa in liquore, distillalo per feltro, che venghi ben purgato, e ponilo in un'altro vase di vetro, e con lento calor di fuoco disseccalo in sangue, questa massa così grumosa si pesta minutamente, & il polvere che ne viene si distende sopra un marmore in luogo humido, così si solve in humore, il qual scorre poi dal marmore in una scudella sotto, questo colato per tele sottili dentro un vase di vetro, pongasi sopra le ceneri calde à riposarsi, finche sfumi tutta l'humidità, all'ultimo resterà sotto l'olio rossissimo. Dalle donne si fa

L'olio di mirra

Quando havrai fatto tanto buglir l'ova, fin che son fatte dure, segale per mezzo, e cavane fuori le rossa, & in quei vani, dove stavano i rossi ponivi polvere di mirra ben cernita, e setacciata, poni questa sopra altre verghe, che stieno sospese sopra un piatto vetriato, acciò che l'olio, che ne cade, toccando le medesime ova non torni à riassorberselo, e si chiudano in una cantina humida, e ritroverai poi l'olio caduto nella scudella.

Dell' acque forti Cap. XX.

HOr discorreremo di quelle distillationi, che non fanno ne olio, ne acqua; ma come una cosa mezzana tra l'uno, e l'altro; perche per la gagliardissima violenza del fuoco ascendono su le gravissime parti terrestri, e passano in acqua; laonde dal fuoco la calce acquista tanta forza di bruciare, che rode, e bruci valorosissimamente. Queste non si possono cavare se non col gagliardo fuoco di riverbero, e con gran fatica, e diligenza. E primo come sarà possibile.

Cavar l'acqua, ovvero l'olio del sale.

Che si sa da pochi. Piglia il sal minerale, e ponilo in boccia storta di vetro, con triplicato ordine di tuniche di luto, e come sarà ben secca, accomodala sopra il fornò di riverbero in luogo, dove acconciamente, & isquisitamente riverberino le fiamme, e così al principio ne ricoglierai un poco di humidità; rompi il vaso, e quel che troverai nel fondo ammassato, pesta, e poni in un'altro vase, irruggiadan-

dando quella poca di acqua, che haverete cavata, e distilla di nuovo, e la seconda volta ne riceverai poca più quantità, di nuovo togliila, e fa nel medesimo modo, talche dopo la decima distillatione tutto il sal già sarà ito in acqua, conserva la come cosa pretiosa, e non ti rincresca della fatica. Altri nel sale liquido buttan pezzetti di mattoni infuocati, e poi con gagliardissimo fuoco distillano quei mattoni, come si fa nell'oglio de lateribus. Segue l'

Acqua da partir l'argento.

Piglia parti eguali di salnitro, e di alume, pestinsi in mortajo, e si pongano in storta di vetro; ma il ventre del vase sia fortificato con triplicato luto, e ben seccato poi si põga à fuoco di circolazione, cioè à quello, che riverberi di sopra, e di sotto, lutinoli ben bene le giunture, e se li sottoponga un recipiente grande, accioche i spiriti cacciati da fuoco gagliardissimo, ricolti poi in luoghi strettissimi, non rompano il vaso con grandissimo empito, e lo mandino in pezzi, e si burolino delle nostre fatiche, ne havrai l'acqua in sei hore. Se tu calcinerai prima l'alume, l'acqua uerrà assai più gagliarda. Con simil modo si cava

Acqua da partir l'oro.

Piglia parti eguali di salnitro, di alume, e di vitriolo, e posti in vase come habbiamo detto caverai un'acqua assai più gagliarda; talche potrà rodere l'oro affottigliato in lamine sottili: se tu vuoi, che opri con più gagliardezza, à nove libbre de' sali predetti rivolti in acqua aggiungerai due oncie di sale ammoniaco, e come sono risolti in acqua, ponili sotto il fimo per due giorni, & à cenere di nuovo ne caverai acqua, la quale roderà l'oro. Se tu porrai l'acqua sopra le fecci, lascerai così macerare, e stillerai di nuovo roderà con gagliardezza. Ma non faranno niuna operatione se non saprai

Purgar l'acqua dalla flemma.

In una poca quantità di quest'acqua, ponivi poca quantità di argento, la qual non roderà, per essere piena di molta flemma; ma riscaldala un poco al fuoco, e così roderà, tutta quest'acqua ponila in un'altro vase, e butta fuori quelle feccie, le quali erano cadute al fondo, e così l'acqua farà purgata. Ma con più tempo, e con più gagliardezza si caccia. Per cavar

L'oglio del vitriolo.

Piglia una scudella grande, e ponivi il vitriolo, e si liquefaccia à fuoco lento, fa che la flemma sfumi, e dopo augmentato il fuoco, abruscialo che tutto arrossisca, delle quattro parti, una se ne consumi, come l'havrai rubificato, lo porrai in una storta di vetro, & ingagliardita con più corazze di luto, come farà secca, ponila à fuoco di riverbero, aggiungendo fuoco à poco à poco, e così augmentato stia per tre giorni, e si liquefarà il vase di vetro con l'olio, & uscirà à goccia à goccia, e di ogni tre libbre, ne usciranno una libra di liquore, cavato che farà si porrà in vase di vetro sopra le ceneri calde, che sudi un poco, se pur vi farà restata nell'oglio alcuna humidità, e così farà di più valorosa operatione. L'esperienza di conoscere che sia ben cavato, se buttatovi dentro un sottil legno, farà fumo, e se lo bruscierà. Col medesimo modo si caverà

L'olio del Solfo.

Questo

Questo è un particolar modo di cavar l'olio del solfore, ovvero acqua, habbi un vase di vetro di bocca grande, cōcavo, in forma di campana, la quale sia attaccata con fil di ferro, accomodala sotto un'ampia scudella, che ricevi l'oglio, che scola per gli orli della campana, nel cui mezzo stia attaccato un vaso di terra, e riempiasi di solfo, dagli fuoco acciò che il solfo arda, e mentre si bruscia, il fumo caminando per le volte del vase, e prendendo corpo à poco à poco, ò gocciolando per l'estremi suoi lembi si commuti in olio. Se il solfo manca, aggiungavisi fin tanto che havrai quella quantità di olio che desij. Potremo, & in altro modo haver più gran quantità di olio. Facciasi un gran recipiente di vetro, del modo che habbiamo detto nell'estrazione dell'olio di vitriolo, e dell'acque forti, si fechi per mezzo con la pietra smiriglio, gli orli si formino in modo di denti, da quali se n'esca fuori il fumo, questo accomodaremo sopra una grande scudella di creta, nel cui mezzo il fumo di solfore vada sù. Sopra questo vase ve se ne ponga un'altro di maggior capacità, che stia lontano dal primo quanto è larga la palma della mano, i lembi si escavino con denti più lunghi, accioche il fumo scappando dal primo, e rivolgendosi per il secondo vase che gli stà sopra, dall'uno; e dall'altro distilli, nel medesimo modo vi potremo accomodar di sopra il terzo, & il quarto, e levando quest'olio in un'altro vase, sù le ceneri calde distilli la flemma, perche diverrà così forte, che roderà l'argento, nè mi vergognerò dire l'oro anchora, se tu sarai diligente nell'oprare il fumo del solfore si congela in sale ammoniaco, come noi l'habbiamo ricolto nella solfatara di Pozzuoli, e l'habbiamo congelato in sale, non punto differente da quello che viene à noi da Oriente, e così il sale ammoniaco, che infino adesso non habbiamo saputo di che cosa fusse nato, s'hanno ne'n ostri paesi, cioè sal di solfo, e questo olio è olio di sal di solfore, ovvero ammoniaco. Desiderarei sapere il parere di alcuni huomini dotti, se comprobassero questa mia opinione. Noi havemo escavato dall'estremità de'busi, dove vien fuori la fiamma del solfore, che si bruscia nella solfatara, & habbiamo distillto in acqua calda, e l'habbiamo purgato per feltro, poi facendo sfumar l'acqua, habbiamo ricevuto il sale di solimata, di nulla, come stimo, differente dall'ammoniaco sale.

Della separatione degli elementi. Cap. XXI.

NEL misto sono i quattro elementi; ma sempre vi è quello che hà il dominio di tutti gli altri, come di futili non si fanno à sentire; laonde come dicemmo separare gli elementi del misto, per lo più intendemo separare, quest'uno. Nell'herba ninfea, signoreggia l'elemento dell'acqua, l'aere, fuoco, e terra, ci sono in lei in poca quantità; laonde poca di siccità, e poca del calore, ò nulla vi sarà quantità; ma l'acqua è quella, che estingue tutte le sue qualità, e così dobbiamo intender dell'altre. Ma perche separiamo gli elementi, non vorrei, che v'imaginaste, che vogliamo tutti l'un dall'altro separare, come l'aria dall'acqua, e questa dal fuoco, e dalla terra separargli assolutamente; ma esser detto per una certa

so-

somiglianza, che dicendo fuoco, è che sia più caldo di tutti, & il più humido acqua. Le pietre hanno più della terra, le legna del fuoco, l'herbe dell'acqua, e chiamamo cose aeree, quando le destillamo, riempiono i cappelli, & i recipienti di forte, che li rompono, e li fanno volare in mille pezzi. Gli elementi come saranno separati in questo modo si potranno purgare, & assottigliare, il modo di estrarli è vario secondo la varietà delle cose; perche alcune si calcinano, altre si soblmano, & altre si destillano. Ma venghiamo à gli essempli. Vogliamo

Separar gli elementi del metallo

Pongasi come habbiamo detto nell'acqua forte, accioche si solva, questa cavala con bagno, e di nuovo ce la poni di sopra, e così tante volte, finche si rivolti in olio; ma di color pavonazzo, ò rosso: à questo olio vi porrai due parti di acqua forte, e chiuse nel vetro le porrai à macerare sotto il fimo per un mese, poi destillerai à cenere tutta l'acqua, e questa di nuovo la destillerai à bagno, finche ascende, e così havrai due elementi, nel bagno sale sù l'aria, nel fondo resta l'acqua, la terra, & il fuoco resta nel fondo dell'altro vase; perche la sua sostanza, e del fuoco, questo per natura, buttandovi l'acqua, e distillando per bagno di nuovo si riduce in olio, e rettificato al fuoco, sarà perfetto, l'altra la porrai alle ceneri, e dagli fuoco gagliardo, che l'acqua s'elevarà primo, poi la terra. Nella Luna il primo olio sarà ceruleo, nel separarlo, riman pura nel fondo del vase, s'inalza l'acqua, e nel bagno resta l'elemento del fuoco, e della terra; perche la sua sostanza è fredda, & humida, e nel bagno restano gli elementi, fuoco, e terra, primo uscirà la terra, e dopò s'eleverà il fuoco. Il primo olio sarà biondo, per il bagno resta l'aria nel fondo, il fuoco, la terra, e l'acqua s'elevano, solamente nello stagno, l'aria li dà corpo, e quelli che primo saleno dal bagno, primo l'acqua, poi il fuoco, all'ultimo la terra. Dal ferro vien l'olio assai rosso oscuro, dall'argento vivo l'olio bianco, resta il fuoco nel fondo, e la terra, e l'acqua saleno sù, e così degli altri. Nel seguente essemplio insegnaremo.

Separare gli elementi dell'herbe

In tutte l'herbe alcuno elemento si piglia la signoria. Prendi le foglie di salvia, pestale, e falle putrefare sotto il fimo dentro un vase, e poi destillerai, primo verrà sù il fuoco: sin tanto che si muteranno i colori, e la spessezza dell'acqua, poi vien la parte della terra, e l'altra rimane nel fondo, la quale è fissa, poni l'acqua al Sole per sei giorni, e poi al bagno, primieramente salirà l'acqua, poi varia il colore, e sale il fuoco, sin tanto, che il gusto s'alteri, al fin salerà parte della terra, l'altra meschiata con l'aria resterà nel fondo. Nelle cose aquarie vien prima l'aria, poi l'acqua, poi il fuoco

Come si devono investigar le virtù delle piante.

Non si può imaginare la miglior via per investigar le virtù delle piante, che con gli occhi, e con le mani; ma non nel gusto; perche per la distillatione se la

A a a

parte

parte più calda esalerà prima, sappi che la pianta è calda, e di parti sottili, e così delle restanti, le conoscerai dalla separatione degli elementi, si costerà più di fuoco, terra, & acqua; perche pesando prima la pianta, e dopò cavate l'acqua, e l'olio, si pesino le fecci, verrai à cognitione della loro proportione de' gradi della qualità. Ma la brevità del libro non patisce, che mi estenda più in lungo, in un'altra opera, che già stiamo imaginando di fare se piacerà alla DIVINA Maestà, ne parleremo più lungamente.

Come si cavino le gomme dalle piante

Possiamo cavar le gomme da alcune piante, havemo detto da alcune; perche sono molte, che non ne hanno, e niuno ti può dar quello che non hà. Te ne darà il finocchio, e tutte le piante feniculacee, ò ferulacee, come il panace, e simili. Il modo come si cavino, te lo insegna la natura; perche si come nel grandissimo caldo, quando i gambi stanno gonfi, e turgentissimi di sugo, per il continuo ascender che fa il sugo in quello, s'apre in certe fenditure, come le donne aprono alcune rime nel ventre quando s'avvicinano al parto, e quel gentil liquore ne vien fuori, e stilla, e scorre che già la pianta vuol partorire il frutto, il quale parte per lo calor del Sole, parte per particolar proprietà, si comincia à congelare, poi s'ispessa, se ne viene à far una massa durezza; laonde se vogliamo.

Cavar la gomma del panace

Nel solstitio dell'estate, si cava la radice del panace di notte; acciò che per ragion ch'è troppo caldo il Sole di giorno ne verrebbe à far essalare tutta la sua humidità, e rompendola secondo la sua lunghezza, si pone in vaso di creta vetriato, e rivolto si pone nella fornace descensoria, e se gli accomoda sotto il recipiente per ricevere l'humore, che ne vien fuori, e dalla parte di sopra si accende il fuoco leggiermente, se ne viene à cavar fuori quella nobilissima gomma, la quale con altri istrumenti si purga poi, e con distillatione se ne piglia la parte più nobile. Il medesimo possiamo fare della ferola. Il caule si fende nel medesimo tempo dentro, e posto in un vaso, se li da fuoco tiepido, e postovi il recipiente sotto, ne vien fuori un liquore, che incolla, il quale come sarà purgato, s'indura come gomma, e ce ne serviamo all'uso della medicina. Nel medesimo modo possiamo

Cavar fuori la gomma del finocchio

Si cogliono i cauli del finocchio nel suo vigore, e nel mezzo del suo fiorire, nel tondo della Luna; perche all' hora si trova più gonfio, e più pregno di virtù, si secca in verghe, ovvero in pezzetti di quattro dita l'uno, e si pongono in tubolo di vetro di cui la larghezza sia quanto la pianta della mano, la lunghezza di una pianta, e mezza, riempendolo tutto. Onde se li pone sotto un embuto al fondo del tubobufato tutto, che con la sua larghezza lo riceva intiero, alla bocca di sotto

to se ci accomoda il recipiente di vetro, così imitando i raggi del Sole, che intorno al gambo del finocchio gira i suoi raggi; ponemo il fuoco d'intorno al tubo, contrario dal tubo per spatio di una pianta di mano, così venendo il tubo à scaldarsi, comincia à sudar fuori certe goccie, le quali crescendo la forza del fuoco cadono, e nel fondo busato, e nell'embuto scorrono, e poi nel recipiente, poi si congelano in gomma, che ritira seco le virtù del finocchio, veramente da non dispregzarsi.

Fine del Libro Decimo.



DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Vndecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Il qual da ogni parte spira soavissimi odori.

P R O E M I O.



Aggiungheremo degli odori, e de' profumi dopo le distillationi, arte conosciuta, e sua parente; perche da quelle ricerca i suoi odori, e li compone insieme, e fa i profumi, accioche di qua, e di la soavissimamente spiri gli odori suoi. Arte assai grata, e desinata da Principi, e gran Signori. Insegna come si faccino l'acque odorate, olij, polveri, paste, fumi, e pelle odorate, ò che ritengono l'odore molto, e lungo tempo anchora, e che si possano anchora fare con poca spesa, non ancor conosciute, non volgari, ne popolari; ma conosciute da pochi, e molto care.

Come si faccino l'acque odorate. Cap. I.

H Abbiamo detto nel libro superiore, come si distillino l'acque odorate dalli fiori, e dalle altre cose, come ricercava quel luogo, ch'era destinato alla distillatione. Qui insegnaremo compor l'acque, & i fiori, che faccino buono odore. Come volendo voi

Far acqua odoratissima.

Piglia tre libre di rose damascene; altrettante di moschate, e rosse, due di fiori di naranzi; altrettanto di fiori di mirto, meza libra di loto odorato, garofoli un'on-

cia,

cia, e mezza, tre noei moschate, dieci gigli, poni tutte queste in un lambicco, nel cui becco accomoderai una pezza di lino, dentro ponivi tre parti di muschio, una di ambra, e mezza di ziberto, poi porrai il becco nel recipiente, & incollerai con fasciette di pezze con colla di farina, e bianco d'ovo rimescolate, dalli fuoco lento; finche sarà distillato tutto. Ne aggiungeremo

Un'altra.

In due libre di acqua di rose, mezza di lavandola, un bicchiero di malvaggia, fior di rose, di garofoli, rosmarino, gismini, frondi di maggiorana, scorze di melo arancio, un'oncia; cannella, belzuino, storace, noce muschiata una dramma, meschiando tutte queste cose insieme riempi un vaso di vetro, e poni al Sole per 4. giorni, poi distilla à lento fuoco, e se non porrai muschio nel vaso del lambicco, ponilo in una pezza di lino, e sospendilo con un filo dentro l'acqua, e così lascia per un mese, esposti al Sole, che vadi via, e si sfumi quel brutto odore di brusciato, che prende dal lambicco, se ne avrà preso alquanto. Questa è l'

Acqua nanfa chiamata.

Questa riceve quattro libre di acqua di rose, due di fiori di narancio, una di mortella, tre di trifoglio odorato, una di lavandola; à queste cose aggiungerai di belzoino due oncie, una di storace, quanto una fava di laudano, altrettanto di mace, e di garofoli; una di cannella, sandali, legno aloe una ottava di oncia, una spica di nardo, tutte queste cose peste grossamente bugliano in una pignata vitriata per un' hora à fuoco lento, poi lascia raffreddare, e cola per panno di lino, e ponilo in vase di vetro à serbare ben coperto. Ma i garofali, cannella, e legno aloe, e sandali ponili pesti in una pezza di lino rara ligata con filo, e così poni à buglire in pignata, mentre bugliona, e dopo bollito se ne possa cavar fuori, e colata che sarà l'acqua, quelle polveri che restano, se ne fanno pezzette, schiacciate picciole in forma di carlini, e di quelle ce ne serviamo per suffumigij per le camere, come appresso insegnaremo. Quest'acqua si fa di varij modi, noi havemo narrata la migliore. Ma perche bugliandola vien colorata rossa, e bagnando i panni lini bianchi, come i fazzoletti, e le camicie l'imbratta, se ben li profumano eccellentissimamente, sono molti, che non l'usano; ma se vogliano

Far l'acqua nanfa cristallina.

L'acqua già colata ponila in una storta di poca salita, e distilla à bagno, e dà fuoco assai leggiero, che uscirà acqua chiara, e quasi del medesimo odore; ma un poco meno, servarai l'acqua, e quel che rimane nel fondo, serbarai per le pezzette per gli suffumigij.

Come si faccia odorata per immersione. Cap. II.

HOR' insegnaremo à far liquori odorati, e quali siano quelli, che possono ricevere gli odori; perche l'acqua non è buona per conservar gli odori, l'olio è buono, e'l vino (la cagione la possiamo assegnare da Teofrasto; perche l'acqua è sottilissima, senza odore, e senza sapore alcuno, splendente, non hà con che possa rice-

ricever l'odore) ma le cose grasse, saporose, & odorate le ponno ricevere. Il vino se bene non è odorato, posto vicino à qualsivoglia odore, lo può tirare à se; perche contiene in se calore, il quale hà natura di tirare; ma l'acqua di sua natura, fredda, non può attrahere cosa alcuna, nè ritenere, ovvero conservar l'odore, tanto è sottile, e semplice, e delicata, che l'odore ricevuto se ne fugga, e fuggito spiri in vento, par che non habbi sede, ò crassezza alcuna, nella quale l'odore si possa accostare, e ritenersi; perche à ricever l'odore è bisogno, che habbia un corpo un poco denso, calloso, tenace dell'odore, il che hà l'olio, e'l vino, l'olio può ritenere l'odore più di tutte le cose, e conservarlo; perche è incommutabile; laonde i profumieri, che compongono profumi i loro odori mischiano con l'olio, che s'imbeva degli odori; ma del vino ci serviamo à cavar gli odori de' fiori, e principalmente l'acqua vite; perche il vino col suo odore fa puzzar l'acqua, e quando è distillato, come l'acqua vite, non fa tanto. Laonde così si farà l'

Acqua muschiata

Questa acqua accomoda, e nobilita tutte le altre; però si deve ella primo apparecchiarti. Habbi acqua vita eccellentissima; in questa butta alcuni grani di muschio, e così anchora dell'ambra, ò zibetto, e poni al Sole dell'estate per alcuni giorni; ma il vase sia ben coperto, e lutato alle giunture, che questo molto importa à gli odori, la cui goccia stillata sopra ogni acqua, subito la rende odorata di giocondissimo odore di muschio. Potrai fare il medesimo con l'acqua di rosa, ò di fonte distillata più volte; perche col stillare al fuoco si fa più sottile, & acquista grado di fuoco, le quali sono molte necessarie ad estrarre l'essentie delle cose, come habbiamo detto. Nel medesimo modo si cavano

Acqua di gesmini, rose muschiate, garofali, fiori, viole, e gigli.

Questi fiori hanno un delicatissimo odore, che per carestia di odor proprio hanno solamente di quello che stà sparso nella superficie, e se poco più del giusto tempo staranno nel fuoco, ò nel lor mestruo, per l'abbruscamento di quelle parti, che odorano s'infettano, e non sentono più di quella prima giocondità.

Dunque in una eccellente acqua vita vi ponemo solamente le frondi odorate, cioè de' gigli, gesmini, rose moschate, e delle restanti; ma attaccate con un filo, che quando conoscerai haver cavato l'odore, ne lo possi cavar fuori; perche essendo solo sparso nella superficie l'odore, se più del dovere staranno nell'acqua vite, penetrando dentro, cavando dalla parte di dentro odore, non solamente si perde il primo odore; ma verranno fetide, che si ci accompagni quella puzza, che stà attaccata à quelle parti di dentro; cavate che havrai le frondi da dentro, vi potrai calar dentro delle nuove; mentre conoscerai, che ne avrà estratto tutto l'odore. Ma i garofoli, e le viole, torrai più presto di tutte, che non coloriscano l'acqua. Quest'acqua meschiata con l'altre manderà via quel brutto odor di vino. Si fa anchora un

Acqua odorata composta.

Piglia un recipiente di vetro grande, e poni in quello acqua vite, che à pena ne resti piena la terza parte di lui, & in quello poni i fiori di lavandola, naranci, cedri, gesmini, rose, e delli altri, di più ponici la radice iroes, cipero, sandalo, can-

nella,

nella, storace, laudano, garofoli, noce moschata, e calamo odorato, & un poco di muschio, ambra, e zibetto, riempi il vase, & otturato molto bene. Ma dopo che havrai ripieno il vase, poco dopo si abbandonano, e dopo che faranno calate giù, ponivi delle altre, poi poni à Sole cocentissimo, ovvero in bagno, finche lascino tutto l'odore, poi cola l'acqua, e la goccia di quest'acqua buttata sopra acqua di rose, ò fior di mirto, tutte le renderà odoratissime di soavissimo odore.

Come l'olio si facci odoratissimo. Cap. III.

Come si cavi l'olio odoratissimo delle cose odorate, & aromi, l'habbiamo insegnato di sopra, hor insegnaremo alettar l'odore dalle cose odorate, ovvero come poco innanzi havemo detto, l'olio si costituisce, come base, nel quale gli odori allettati altronde vi siedano, e vi dimorino più lungo tempo, e questo come facendo comunicar l'odore à gli olei, come alle mandorle, dalle quali poi ne caveremo l'olio, premendole. Impara dunque

Come si facci l'olio detto citraben.

Perche questo è lo più odorato di tutti, & è invention de' Genovesi. Si piglia un'oncia di olio di ben, l'ottava parte di ambra, altrettanto di muschio, mezzo di zibetto, pongansi queste cose in una carrafa di vetro, la qual ben coperta poni al Sole per venti giorni, e dappoi te ne potrai servire. Ma bisogna, che il coverchio sia ben ferrato; perche essendo la condition degli odori spirabili, che subito va via, e fugge, se non sono ben chiuse perdono subito la gratia, e l'odore. In altro modo

L'olio di fiori odorato.

Farai così, se bene il modo è volgare; ma giova a' profumieri, e di quello te ne potrai servire negli altri, e colui che saprà ben servirsene, & acconciamente, si farà un'olio che servirà à molte cose. Mondansi le mandorle, e si frangono grossamente, e fà strato sopra strato con i fiori, e come i fiori havranno lasciato tutto il loro odore, e che restano senza odore, leva quelli, e poni degli altri nuovi, e freschi, e questo finche appariranno più, ne caverai l'olio col torchio, e farà odoratissimo, anzi da questi fiori ne havrai l'olio, da' quali appena ne caverai acqua odorata, l'olio del gismino, rose moscate, viola, giglio, giacinto, garofoli, rose, fior di naranci, e degli altri havrai in questo modo l'olio odoratissimo. Di questo medesimo modo havrai del muschio, ambra, e zibetto. Di mandorle monde in sette, ovvero otto parti aperte con un coltello dalla cima al fondo, e chiudile in un vasetto di piombo con questi per otto giorni, finche habbino ricevuto l'odore eccellentemente, le quali se premerai col torchio, ne caverai fuori un'olio odoratissimo, e forse con non molto mancamento del muschio.

Come

Come potremo cavar l'olio, & acqua dalle gomme odorate per immersione . Cap. IV.

Potremo anchora in altro modo, che habbiamo detto di sopra cavar l'acque odorate dalle gomme per maceratione, & espressione, l'esempio.

L'acqua dello storace, belzuino, e laudano odoratissima

Così estraherai, le quali da lontano lanceranno un suavissimo odore. Mescolerai col belzuino, e storace pesti grossamente l'acqua di rose, che avanzi di sopra due diti, lascia così in bagno, ovvero in loco tiepido per una settimana, dopò distillerai per bagno, e ne caverai acqua odorata, l'acqua cavata ponila al Sole di mezzo giorno, che se per sorte sarà restata nell'acqua qualche poco di cattivo odore, vadi via . Potremo anchora porle gomme in vase di vetro, e servirsi di fuoco lento; perche sudarà poca acqua, di suavissimo odore, e nel fondo del vase resterà la gomma, la quale servirà per altri usi. Con questo modo anchora l'

Olio di belzuino, storace, e de' restanti cavare

Potremo, se l'olio di mandorle, ovvero di Ben pesterà con queste gomme, e le mescolerai insieme, e le macererai per un mese poi ne caverai l'olio per storta, ovvero premendo col torchio, che farà più sicuro; perche spirerà di un'odore giocondissimo, che quasi non si conosca, se con le storte fusse cavato dall'istesse gomme il ben, chiamato da' Latini ghianda da profumi, entra ne' profumi in vece di olio. Plinio la chiama mirobolano, così anchora Martiale.

Quel che ne Homoro, ne Virgilio disse

Dello mirobolano questo consta

Egli è dinudato di ogni odore, e però molto lodata à ricevere tutti gli odori, e gli odori, che riceve, gli ritiene lungo tempo, ne rancisce, come gli restanti olij, e però dico, che DIO l'habbia procreata proprio per gli odori.

Come si faccino le pelli odorate . Cap. V.

HOr come si faccino le pelli odorate insegnaremo; e questo in molti modi, ovvero con l'acque odorate, ovvero ongendo con l'olei, ò coprendole di fiori, che ricevano quelli odori. Primo l'insegnaremo far con l'acque odorate, e primieramente

Come si lavino le pelli

Che lascino quel brutto odore delle carni, ò de gli animali . Il modo è tale. Lavansi primo ben bene col vino chiamato greco, cioè lasciandovele à molle dentro per alcune hore, poi si disecchino, e se pur vi fusse restato qualche odor cattivo, non ti rincresca di nuovo far il medesimo. Tolta via la puzza si lavino poi con l'acque odorate, si piglino quattro parti di acqua rosa, tre di mirto, due di naran-
ci,

ci, di loto odorato una, mezza di lavendola, meschiale insieme, e ponile in un vase di bocca larga, & in quelle fa star le pelli à molle per un giorno, poi levale, e attaccale sospese all'ombra; ma quando saranno propinque à seccarsi; accioche non restino arrugate, le moverai con le mani, e le agitarai, e così farai tre volte, finche vedi che già ritengono la suavità dell'odore dell'acque, e che non habbino più di quello brutto odore delle pelli. Hor segue che insegniamo

Come le pelli ricevano l'odor de' fiori.

Bisogna che primo s'ongano di olio; perche l'habbiamo detto, che l'olio è la base, & il foggio dove s'attaccano tutti gli odori, che lo ricevono, e lo ritengono poi, il che si farà con olio comune; ma meglio di mirabolano, come habbiamo detto; perche non hà odore; ma quelli che vogliono oprar bene, le liniscono di olio di ova, e come si facci, già l'hò insegnato, il modo è questo, ongerai dalla parte di dentro le pelli, overo i guanti con una spongia, e principalmente overo sono le cuciture, come havrai fatto questo acconciamente, farai in questo modo; accioche ricevano l'odore di fiori. I primi fiori, che vengono fuori la primavera son le viole pavonazze, e l'altre, che chiamano fiori di vacca, si cogliono la mattina, e fanno strato sopra strato delle pelli, e de' fiori, e così si lasciano star per un giorno, e quando son secchi, ò più presto, ò più tardi, butta quelli, e poni degli altri freschi, andandole movendo tre, e quattro volte il giorno, & accomodando: accioche venendo ad inhumidirsi le pelli per quella humidità di fiori, nõ faccino paluggine. Come mancheranno i fiori, vi porrai i fiori delle rose, e de naranci del medesimo modo, l'ultimo farà il gismino, il qual dura infino all'inverno, cioè il domestico; perche dura il fiore per due, ò tre mesi, così le pelli, & i guanti resteranno odoratissimi; ma quelle, che havrai così profumate pur un solo anno, in poco tempo svanisce l'odore, e manca; ma se farai così per l'anno che segue, l'odor durerà più lungo tempo, e la giocodità di tal odore havrà molta gratia, e conservaranno molto l'odore, & havranno gran forza in farle ben odorare, si terranno conservate in luogo chiuso, cioè in calcie di legno, overo di piombo, perche conservandole dove sono panni di lino, si bevono l'odor loro, che non odoreranno punto. Ecco hora ti mostrerò

Le pelli come si faccino odorate

Se alle predette pelli ci aggiongerai muschio, ambra, zibetto, odoreranno più suave, e più giocondamente. Overo piglia quattrò parti di balsamo occidentale, se vi aggiunga una di muschio, altro tanto di ambra, e linisci con una spongia i guanti, e spireranno di un suavissimo odore. Aggiongeremo un'altra suavissima compositione, piglia otto parti di ircos, una di sandali, due di belzuino, quattro di polvere di rosa, di legno aloe una, e mezza, mezza di cannella, ò se ti piace un poco meno, remollite tutte queste cose con acqua di rose, con gemme draganti, le riponerai sopra un porfido, e riongi i guanti con una spongia, poi piglia tre grani di muschio, due di ambra, una di zibetto, meschia, e linisci le pelli. Ma se per caso ti farai pentito di haver linito i guanti di odori, e vorrai

Lavar Podore da guanti odorati.

Overo volendo far alcuna burla ad alcuno. Fà bollire un poco di acqua rosa, overo acqua vite, e mentre è calda, ponivi i guanti, e lasciando così per un poco; perche così ne tira à se tutto l'odore, e se l'imbeve, e se di quest'acqua bagnerai altri guanti, li profumerai eccellentissimamente.

Come si faccino le polveri odorate. Cap. V I.

Bisogna venire à far le polveri odorate, e se ne fanno di loro e semplici, e composti, e di questi se ne riempiono poi sacchetti, e ce ne serviremo nelle pelli, ò nelle misture. Impara dunque

La polvere di Cipro come si facci.

Piglia musco di quercia, il quale odora di musco, e sia colto del sincero, il tempo di corlo è il Decembre, Gennajo, e Febrajo, lavasi con acqua dolce cinque, ò sei volte, che sia ben lavato, dopo si ponga al Sole, poi si bagni in acqua di rosa, e di nuovo si secchino al Sole, e questo farai più volte; perche quanto più laverai, tanto più spireranno acutissimo odore, come sarà ben secco pesta in mortajo di brôzo in sottilissima polve, e setaccerai, al fine ponilo sopra un cribro, e coperti col suo coperchio, e di sotto si accendano carboni, e di sopra buglino i liquori, overo pizette, accioche essalando quei fumi odoratissimi, come diremo, le ricevano, e questo quante più volte farai, tanto più odore beberanno, e più lo riteneranno. Ma come conoscerai che sono divenute assai odorate, piglia una libra di questa polvere, un poco di muschio, e zibetto ridotti in polvere, & una parte sufficiente di sandali, e di rose, pestisi in mortajo di bronzo il muschio, e dopo spargendovi dentro à poco à poco la polvere, si pestino in mortajo, e si mescolino. Al fine serba la polvere in una carrafa di vetro ben coperta, che non spiri, altrimenti perderà l'odore, e non odorerà punto. Di questa polvere se ne fanno varie compositioni, le quali farei troppo lungo se volessi narrarle. Si fanno di bianchi, di neri, foschi, e di varij colori, la bianca si fa di gesso crudo, prima si bagna con acqua di rose, ò di altro odore, aggiungendovi muschio, ò zibetto, ò altre cose, e così molto lontano farà sentire il suo odore.

Come le misture si faccino odorate. Cap. V II.

Si fanno varie sorti di misture, delle quali si sogliono fare paternostri, e vestiti, e saponetti, à tor, e levar le macchie, & al far le mani odorate. Laonde se vogliamo

Far paternostri odorati.

Di poca spesa, e che siano odorati, e di bellissima mostra, farai così. Piglia un'oncia di polvere di Cipro, & una di belzuino, mistura, che viene da levante, chiamata Turchesca, volgarmente pasta di levante, mezza di garofoli, ireos di Schiavonia

vonìa quanto basta, prima liquefarai la gomma dragante in acqua rosa, fa massa, e ne fa ballottine, busa, & ad ogn'uno di quelle ballottine poni un legnetto, e ficcali sopra una tavola, poi piglia quattro grani di muschio, e falli molli in acqua di rosa, e con un penicello fa un linimento per tutta la loro superficie, poi lascia seccare, e così li darai tre, o quattro coperte, così da lontano spireranno un giocondissimo odore, nè perderanno così agevolmente l'odore, come l'altre cose. Se li vorrai di maggior prezzo, e di maggior odore, fa così

D'altro modo.

Piglia un'oncia di storace, mezza di ambra, quattro parti di laudano purgato, polvere di aloe, e cannella una dramma, di muschio la parte ottava, le gemme si pistino in mortajo di bronzo, con pistello di ferro, lo storace, l'ambra, ben remischiate insieme, nè si aggiungano altre polveri sin tanto che si meschino tutte le cose. All'ultimo aggiungi il muschio, e primo che si raffreddi, fa quello che desideri. Vi aggiungerò

Vn'altra mistura,

La qual sarà anchora utile à tempo di peste, nè solo recrearà col suo odore il cervello; ma renderà vane l'infirmità della peste. Piglia tre oncie di laudano, altrettanto di storace, di garofoli un'oncia, e mezza, un'oncia di sandali, tre di canfora, legno aloe, calamo aromatico, succo di valeriana una, una dramma di muschio, e di ambra, le quali cose con fumo di melissa, & acqua rosata, e storace liquida meschiarai. Ma per nettare le mani, e la faccia t'insegnarò

Fare il sapone muschiato.

Il sevo di becco si purghi in questo modo. Buglia il lissivio in una caldaja col fuoco con scorze di cedro, in questo si buglia il sevo per un' hora, cola per panno di tela in acqua fredda, e sarà purgata. Il lissivio si facci di due parti di cenere di cerro una di calce, mezza di alume catino, meschia, e riempi un catino di legno sotto habbi due busi, cuopri di paglia, poi poni l'acqua che avanzi tre diti di sopra, e coli per li busi di sotto, l'acqua che ricevi, aggiungi di nuovo, e fa il medesimo, così tre, e quattro volte, finche l'acqua diventi salza, tutte queste riserve separate l'una dall'altra, & alla prima, seconda, e terza aggiungerai tanto: finche ponendovi in essa un'uovo fresco vi nati; perche se cala, & andrà al fondo, sarà lenta, all' hora aggiongerai della prima, se notarà, e sarà eguale alla prima superficie, e dell'acqua, aggiungi della seconda, e terza, finche cali, finche appena ne apparirà l'estrema sua superficie. Dodeci libre di queste acque bugliano in un caldajo, aggiungerai due di grasso, poi le colate in vasi, come conche di fondo largo, e lascia al Sol dell'estate, rivolgendo spessissime volte il giorno, come sarà indurita, fa di quella ballotte, e serba, così aggiungendovi gli odori. Poni due libre di quel sapone in un vase, e con un cucchiario di legno meschia con acqua rosata finche divenghi tenero, come sarà indurito, riposando, ponivi nuova acqua, e poni al Sole, e questo farai per dieci giorni, poi piglia mezza dramma di muschio, di zibetto meno, altrettanto di cannella ben pesti, e meschia, e se aggiungerai polvere di rose, odorarà più soavemente, poi odora, se odora poco, aggiungi odori, se soverchiamente sapone. Ma se ti piacerà

Moltiplicare il sapone.

Farai così; poiche pure che siamo venuti à parlar del sapone, non lascerò d'insegnar questo. Habbi sapon di Gaeta, e lo ridurrai in minutissime particelle, come grattandolo, poi poni al fuoco una caldaja di rame piena di lissivo; ma non di quella molto gagliarda, cioè che à trecento libre di acqua, vi si pongano trecento di sapone, come l'acqua comincerà à buglire, mischia con cucchiaro di legno, ese il lissivio non sarà caldo, ponivi del nuovo, come l'acqua sarà sfumata, leva la caldaja dal fuoco, e dentro vi poni sei libre di sal commune ben pisto, e con una cucchiara di ferro lo porrai in terra, e lascialo così per una notte à raffreddarsi, fra tanto habbia la morchia apparecchiata, così agra che porti un uovo à galla, la mattina fa il sapone in pezzi, & accomodalo dentro un vase aperto, e butterai sopra quella morchia, e lasciala così per sei hore, e la ritroverai durissima. Se porrai nel lissivio sale alcali, la farai durissima.

Come si facciano i fumi odorati. Cap. VIII.

PArmi che solo sia restato ragionar de' fumi; perche questi sono affai necessarij per fare attaccar gli odori alle pelli, a' panni di lino, & utili alle polveri, e nell'inverno riempiono le camere de' Signori di soavissimo odore, e questi si fanno con acque, e con polveri. Insegnaremo

Ifumi odorati dell'acque, come si fanno.

Piglia quattro parti di storace, tre di belzuino, laudano, legno aloe, e cannella un'altra, l'ottava parte di cannella, & un poco di muschio, e di ambra, pestinsi tutte queste cose un poco grosse, e si pongono in pignatine di rame con acqua di rosa della quantità di un bicchiero, pongasi il pignatino su i carboni, o sopra le ceneri calde, che non buglia; ma si riscaldi, che batta via un giocondissimo odore, mancandovi l'acqua potremo aggiungervi dell'altra. Se potremo aggiungere di quella, che habbiamo conservato dall'acqua nanfa, che pur spirerà con soavissimo odore. Si fa anchora

D'altro modo.

Tre parti di garofoli, due di belzuino, una di legno aloe, altrettanto di cannella, e scorze di naranci, e sandali, l'ottava parte di una noce muschiata, tutte queste cose peste si pongono in una pignata, e vi si butti sopra acqua di fiori di naranci, di lavandola, e di mirto, e fate buglire. Overo

Un'altro.

Cavisi, e si coli il succo di limoni, nel quale aggiungerai storace, legno aloe, canfora, vessiche vacue dove è stato il muschio, e tutte queste cose si pongano in bagno à macerar per una settimana in carrafa di vetro ben chiusa. Quando vorremo poi profumar la camera, porremo nella pignatina di rame piena di acqua di rose, una goccia di questo liquore, e lasceremo scaldar su le ceneri calde, e si sentirà soavissimo odore. Così anchora si fanno

Pizzette di profumo eccellenti.

Se dalla decottione dell'acqua nanfa se ne toglie il legno aloe, sandali, cannella, e garofoli, delle polveri che restano, ne facemo mistura, e di quella ne faremo pizzette, quando porremo quelle à bruscian sù le ceneri calde, si sentirà un soavissimo odore, ne habbiamo tolto la cannella, e l'altre cose legnose; perche quando si brusciano fanno un cattivo fumo. Si fanno anchora d'

Altro modo.

Si pestano i carboni di falici sottilmente, e si setacciano, di cui una libra, e mezza, quattro di laudano, storace tre dramme, belzuino due, legno aloe una, e si pestino sottilmente. Ma lo storace, belzuino, e laudano in mortajo di bronzo con pistone di ferro caldo si devono pestare, s'aggiunge à questa compositione mezza oncia di storaceliquido, poi si solva in acqua di rose, gomma dragante, e nel mortajo lo buttarai à goccia, dove tutte le restanti polveri si rimeschino in forma di unguento, di questa mistura ne formarai un vccelletto, ò che ti piace, e le seccherai all'ombra, e sopra vi porrai col pennello un poco di muschio, ò di ambra, che quando s'accenderanno spiraranno un soavissimo fumo odorato. Nè farà non giocondo un

Suffumigio.

Se linerai le corce di limoncello picciolo di zibetto, e poi tutto lo impletterai di stecchi di cannella, e di garofoli intieri, e lo farai boglire in acqua di rose, riempirà la camera di un odoratissimo fumo.

Come si falsifichi il muschio . Cap. I X.

Perche questi odori si falsificano da venditori forfanti, accioche possiamo conoscere le cose falsificate, l'insegnaremo come l'adulterano. Perche non dobbiamo subito credere, quando vedemo quei follicoli del muschio intieri; perche non mancano falsificatori, cheli riempiono di varie cose, e di muschio fraposto, finche il tutto odori di muschio. Il muschio negro, che vā al rosso si falsifica con sangue di capretto un poco bruciato, ò con pane bruciato, siche à due, ò tre parti pistate vi si aggiunga una di muschio, che appena si conoscono. Ma si conosce la falsificatione, che il pane bruciato fa il muschio che si sfarina, & il sangue di becco quando si rompe appar dentro chiaro, e splendente. Da altri così si falsifica, si piglia un pugno di noci muschiate, di mace, cannella, e garofoli, spica nardo, d'ogn'uno equal parte, si pestano, e peste minutamente, e setacciate s'impastano con sangue di colombo fresco, e poi si secca al Sole, poi peste s'inaffiano di acqua di rose, e di muschio, e come sono indurite, si pestano, & inaffiano molte, all'ultimo gli aggiungerai di muschio sincero la quarta parte, e mescolarai, e di nuovo aggiungerai acqua di rose muschiata: della massa farai molte parti, e le involgerai in peli di capretto di quelli che si trovano sotto la coda. Si fa e

Di altro modo.

Sto-

Storace, laudano, e limatura di aloe si mischiano, alla compositione aggiungono muschio, e zibetto, e mischiano tutte queste cose con acqua di rose, si conosce la falsità, che nell'acqua subito si rimollisce, & è differente di colore, e di odore. Alcuni augmentano il muschio con la radice dell'herba angelica, che par che odori di muschio. Così si sforzano

Falsificare il zibetto.

Col feie di bue, storaceliquida lavata, miel di Candia. Ma se il muschio, l'ambra havranno perduto l'odore così farai

Che il muschio ricuperi l'odor, che hà perduto.

L'accomoderai pendente in luoghi puzzolenti, come cloache, e latrine, che mentre si difende da quella puzza, unisce le sue parti dell'odore, e rivenisce, e recupera l'odor perduto.

Fine del Libro Undecimo.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I

GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Duodecimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Ragiona de' portentissimi fuochi artificiali.

P R O E M I O.



Rima che mutiamo ragionamento del fuoco, ragionaremo di quel fuoco homicida, e machinatoro di cose tanto mirabili chiamato dal volgò fuoco artificiale, del quale i Generali, & Colonnelli con diverse inventioni, & artificij si servono alle espugnationi delle mura, & a diroccar le Città dalle più basse fondamenta, e nelle battaglie navali con grandissima ruina de' combattenti, con i quali spessissime volte rintuzzano l'orgoglio delle armate nemiche. Cosa molto utile, e mirabile, della quale non si trova cosa trà tutte l'altre opre della natura, che con più terrore atterri gli animi de' gli huomini. Idäio havendo ä giudicare il mondo, verrà col fuoco. Noi prima descriveremo gli fuochi artificiali, che usorno gli anticki, de' quali si son serviti ne gli assedij delle Città, poi ponemo quel, che hanno inventato i moderni, che avanzano i primi di gran lunga, all'ultimo le nostre inventioni, havrai molte compositioni di polvere mirabili, e di quella, che non fa schioppo, trombe che vomitano fuoco, fuochi mortali inestinguibili, che brusciano sotto l'acqua, anzi sotto l'acqua fanno le mine, che concepute, che hanno il fuoco, per la grandissima violenza della fiamma, s'aprono i mari, e l'inalza insino alle stelle, e dentro le sue voraggini portentuose s'inghiotte le navi. Scriveremo le balle volanti per spaventar la cavalleria de' nemici, e per bustargli ä terra, insin' ä tanto che verremo ä parlar de' fuochi perpetui.

Come

Come si faccino diversi focili . Cap. I.

Narra Vitruvio esser avvenuto à caso, che diversi alberi, e spesso mossi, davio-
lente tempesta di venti, fregandosi fra loro i rami gagliardamente, e tri-
tandosi le parti, e rarefatte haver tirato à se il calore, & havere eccitato il fuoco,
laonde ne avvenne una gran fiamma. Gli huomini selvaggi, e ferini impauriti
dal fuoco esser fuggiti, così dopò cessata la fiamma, accostandosi à poco à poco,
e conoscendo che a' corpi humani ne veniva una gran commodità, conservava-
no quel fuoco, e così cominciò à venire in uso l'amicitià, l'urbanità, e le cagioni
di parlarsi fra loro. Dice Plinio, che questi focili fur inventati da' soldati, e da'
pastori, e che sia stato inventato negli alloggiamenti de' soldati, e de' pastori, per
poter accender fuoco, per non haver sempre per le mani la pietra focaja. Insegna
Teofrasto, quai legni siano appropriati à cotal uso, e se ben accade, che quello
che sfransuma, è quello che concepe sia alcuna volta d'un medesimo legno, final-
mente è assai migliore, che di un legno sia quello che terisce, e d'altro
quello, che patisce, cioè uno sia molle, e l'altro duro. Per essemplio

Quai legni atterendo faccino fuoco

Sono quelli, che sono molto caldi, come lo lauro, il ranno, l'ellera, e la tiglia
Mnestore ci aggiunge il morone, e lo congetturano; perche nell'asciarlo rintuz-
za l'ascia, di tutte queste fanno quello che atterisce, acciò che atterendo resista
gagliardamente, e con più pertinacia finisca l'opra, quello che concepe sia di ma-
teria molle, come hedera, vite selvaggia, attagena, e simili ben secchi, e verame-
te privi di ogni humidità, l'oliva, come non atta, si leva via, come di materia
pingue, e ripiena di humor soverchio in somma le peggiori legna di tutte per i
focili sono quelle, che nascono ne' luoghi ombrosi, e coperti dal sole. Plinio to-
gliendo d'altri. Si frega un legno con un'altro, e col fregar cavano il fuoco,
porgendo la materia come una esca secca, come fonghi, ò frondi secche: ma
niun legno è miglior dell'hedera, che si atterisca col lauro, ò che il lauro atteri-
sca. E buona anchora la vite selvaggia, ma non la lambrusca; ma come hedera
anchorà ella sale su' gli alberi. Ma noi così solemo cavar il fuoco più commodamente.
Freghefi il lauro con il lauro, e si muova vehentissimamente, perche su-
bito vedrai levarsi dal legno un fumo, aggiogndovi subito sopra un poco di
minuta polvere di solfo, si vede il fuoco, accosta l'esca, ò alcun nodrimento sec-
co del fuoco, il qual sarà, ò di fongo secco, ò di stoppa, ò frondi, che si trovano
d'intorno la tussillaggine nelle radici; perche queste velocissimamente ricevono
il fuoco, e lo ritengono. Il medesimo habbiamo fatto del legno dell'hedera mò-
do della corteccia, e ben secco, e così anchora fregando la ferola con ferola, ò
per dir meglio movendo una fune con gran velocità sopra la ferola. Gli Indiani
di Occidente legano insieme due legni secchi, nella divisione vi pongono una
verga, la quale con moto contrario con le mani la volgono intorno, e così accen-
dono il fuoco. Ma perche l'ingegno humano rare volte si contenta della prima

in-

inventione; ma per trovar sempre cose nove in alza più l'ingegno per sua industria è stato ritrovato una

Pietra, che s'accende collo spuro

Il modo di farla è questo. Piglia parti eguali di solfo vivo, e di salnitro ben purgato, il doppio di canfora, aggiogasi calce viva, e tutte queste cose si pestino in mortajo tanto sottilmente, che volino in fumo, si meschiano, e si stringono in una pezza di tela di lino, e chiuse in un crucciuolo, e sopra ben lutato si secchi al sole ben caldo, poi si ponga in fornace di vasi, e quando saranno corti i vasi, sarà cotta ella, e la troverai dura come una pietra, cavatela, e serbatela in loco secco per quando bisogna. Ma io havendone fatta l'esperienza; ma non con troppa diligenza molte volte non mi è mai riuscita; ma l'hò vista fatta da amici; ma bisogna, che la pignata non respiri; perche si bruscia ogni cosa. Havemo visto buttar l'acqua sopra la calce viva, & accostatovi poi il solfo essersi accefo, & haver dato fuoco alla polvere di artigliaria; onde possono haver sussistenza le cose sopra dette,

Delle compositioni de' fuochi usate da' nostri antichi.

Cap. II.

PRima che venghiamo à descrivere le nostre compositioni de' fuochi tratteremo quelle, delle quali se ne sono servite i nostri maggiori nelle battaglie navali, e nelle spugnationi, e defensionì delle Città, si legge in Tucidide, che combattendo i Plateensi, non facendo l'effetto desiderato le machine, si venne à i fuochi, si che buttandosi le fascine di legni d'intorno a' muri, e buttatovi poi fuoco, e solfo, e pece, accesero le legna, laonde eccitorno tante fiamme quante mai alcuno vedesse in alcun tempo. Herone insegna per busar le mura, & abbrusciarle, che postovi ne' busi legna di tede, e pece secca, cò solfore vivo, e con pece liquida, ovvero onte con olio, e poi accefe. Et altrove insegna à brusciar con una urna. Fassi una urna di creta, ma legata da fuori con cerchi di ferro, e piena di minutissimi carboni, busata verso il fondo, dove si poneva il mantice; perche come i carboni erano fatti di fuoco, bruscivano; e con urina, aceto, e con sopra porvi altre cose acri, le mura si rompevano. Vegetio nelle guerre navali insegna le cose da brusciare, e si servè dell'olio incendiario, stoppa, solfore, e bitume, le faette ardenti si mettevano con le balestre ne gli ventri delle navi, giontovi cera, pece, e resina, e con tante cose accendibili s'attaccava fuoco alle tavole delle navi di subito. Aggiungeremo

Saette di fuoco di che si servivano gli antichi

Da Ammiano Marcellino si descrivano gli malleoli, specie di faette, che erano in quella forma. Era una faetta di canna fra il ferro della cinta, e la canna circondata tutta di fil di ferro in forma di conocchia di donna, con le quali filano i fili di stame, vacue dentro, nel ventre sottilmente aperte, in molti luoghi, e nel ventre concepe fuoco con alcuno alimento, e così mandata lentamente con ar-

co debile; perche si fusse stato l'arco molto gagliardo per la velocità della fætta s'estingueva l'incendio, che portava, senza rimedio alcuno, solo con buttarvi sopra della poluvere, overo morchia, altri con seccie ardenti, altri portando stoppa, pece, e mallei vennero, che tutta la battaglia riluceva dalle fiamme, nel concavo di questi malleoli ci era la colla, e l'esca de' fuochi inestinguibile di pece, greca, solfore, e sale, che chiamano nitro, tutti liquati in olio di lauro, secondo altri olio petrolio, grasso di anetra, medolla di canna di ferola, solfo, e come è paruto ad altri, olio di oliva, sevo, pece greca, canfora, resina, e stoppa, questa compositione di fuochi hanno chiamata tutti gli antichi combattenti. Lucano parlando di una battaglia navale dice;

*O che peste diversa era nel mare
Si spargon rede di vivace solfo
Ardenti, e dan le navi istesse al fuoco
Alimento, hor con pece, hor con la cera*

Et altrove

*Comanda che si butta su le vele
De le navi le lampe tutte ardenti
Di mistura di pece, ne col fuoco
Pigro correndo per le fune, e travi
Che scorrevan di pece, e nel medesimo
Tempo su per i remi i marinari
Ardean primi i cherusci.*

Ma alle compositioni, che si tiravano, accioche andassero con più vehemenza, aggiungevano vernice liquida, olio di libri, petrolio, terbentina confettati tutti con acrilissimo aceto, e seccati al sole, & involti di stoppa, e con ferri acuti, che le firmavano, come involti, & intessuti di funi, le quali cose tutte per un buco onto di solfo, e la pece greca, onte nel modo seguente. Ma per astutia de' Greci è stato inventato

Il fuoco chiamato Greco

Nelle brevi battaglie delle navi, si fa un buglimento di carbon di salice, sale, acqua vite ardente, solfo, pece, incenso, con molle filo della lana di etiopia, e canfora, la quale, cosa mirabile à dire, sola arde dentro l'acqua, bruscando ogni sorte di materia. Callimacho architetto fuggendo da Helipoli, fù il primo che le insegnò a' Romani, e da quel tempo molti Imperadori se ne sono poi serviti contro i nemici. I naviganti Orientali navigando contro la Città di Costantinopoli, in mille, & ottocento dromoni l'Imperadore Leone con questa sorte di fuoco li bruscò tutti. Il medesimo poco dopò col medesimo fuoco bruscò quattrocento navi nemiche, e di più trecento cinquanta. Prometeo ritrovò, che il fuoco si potea conservar per un'anno dentro la ferola. E però Martiale disse così.

*Noi siamo à putti assai nemiche, e grate
Molto à maestri; ma siam dono chiaro
Di Prometeo.*

Della

*Della varia compositione della polvere dell'artiglieria
Cap. III.*

Non mi parrebbe haver sodisfatto à me stesso, havendo à parlare de'fuochi artificiali, che non facesse particolar ragionamento di quel maraviglioso, e mirabile autore di tutte le meraviglie, polvere d'artiglieria, per entrar esso in tutte le compositioni, e depender da lui tutta l'importanza, non che voglia à lungo trattar di lui, per esser cosa assai volgare; ma solo di quello che hà qualche cosa occulta in se, e di novità. Si fa dunque di quattro parti di salnitro, una di solfore, & un'altra di carbon di salice. Ma bisogna che il salnitro sia purgato bene del sal commune, del grasso, e di parti terrestri; perche egli è il fondamento, e la base del tutto. Bisogna che queste cose sieno ben peste, e ben setacciate, & assai meglio meschiate insieme. Laonde se tu volessi

Polvere di molto strepito, e gagliarda operatione

Aggiogendovi molte parti di salnitro, & una di carbone, & una di solfo, e sei, ovvero otto di salnitro; ma ben purgato, e ben meschiato, perche fanno più quattro parti di salnitro ben purgate, e ben meschiate, che dieci di mal purgato, e mal meschiato insieme. Dal salnitro vien la forza, e lo strepito, dal solfore l'attaccar il fuoco, dal carbone lo momentaneo attaccamento del fuoco. Il contrario poi se si ricerca la

Polvere di artiglieria, che con poco strepito mandi la balla

Bisogna debilitare il salnitro, ò con alcuna cosa grassa, che ci da la colla di oro; butiro, meschiando secondo la volgare devuta proportion, meschiando, e rimeschiano, così senza rumore, ò con pochissimo, che à pena tu l'odirai, mandarà la balla, e se non con tanta vehemenza, in verità poco meno. Il modo non Phavemo dichiarato, per non dar occasione à gli huomini cattivi di operarsene in male.

Come si faccino le trombe, che buttano fuoco.

Cap. IV.

Il medesimo Herone comanda, che i soldati, che danno l'assalto alle mura, còtro le faccie de' defensori della Città debbano opporre gli istromenti che tirano di lontano fuoco, percioche li defensori delle mura atterriti, & impauriti da queste portentose machine, che buttano globi di fuoco, così di lontano, e di tanta vehemenza di fiamme, che appena ponno sostener l'aspetto del fuoco, che velocissimamente non se ne fuggano. Oltre à ciò nelle battaglie navali, e ne'squadroni di cavalli molto se ne servono i moderni; perche i cavalli molto si spaventano per lo fuoco, e così gli elefanti. Laonde voltando le spalle, fuggano indietro, e turbano tutto l'ordine dello squadrone. Essendo assediati i Megaresi

Ccc 2

da

da Antipatro , & i Macedoni combatteressero gagliardamente , i Megaresi spinsero i porci, e vi attaccano il fuoco, e così accesi, l'invioano contro nemici, i quali infiammati di furore, dando dentro le squadre di elefanti, gridando, e portando con loro tante fiamme, come fossero infuriati, incitano gli elefanti, e tutti gli perturbano . Ma cominciamo à scrivere le

Trombe , che buttano fuoco da lontano .

Si faccia al torno ritondo un legno di tre piedi , e sia cavo da dentro , e sia quel forame di mezzo quanto la pianta della mano di un'huomo di diametro , e sia grossa di legno quanto è alto un dito , da dentro sia foderato di una lamina sottile di ferro, di fuori avvolta di cerchi di ferro, nella bocca, nel mezzo, e nella fine, e gl'intervalli solidati con fili di ferro , accioche quando si accende per la violenza delle fiamme, che non voli in mille pezzi, & offenda gli amici, il buso cavo riempirai di cotesta mistura . Piglia tre parti di polvere di artiglieria , pece greca pestera i un poco grossetta, non mancando sempre spargerai olio di lino, e maneggiandola con le mani . Poi farai esperienza se la mistura arde con troppa violenza, ovvero troppo debolmente . Riempi un pezzo di canna della predetta mistura, e poi dagli fuoco, se arde con violenza, che rompa la canna, aggiungi pece, greca, e solfore, se tardamente , dagli più polvere , poi ne riempi la tromba battendo sempre con l'hasta, come sarà piena cuopri la bocca con una tela , e liniisci con cera, e pece, cuopri, che non se ne cada la polvere, e busando la tela poni vi un licinio di bombace , che tocchi la mistura , accioche quando sia necessario di usarla possa prendere il fuoco . Come si facci quel licino, poco appresso l'insegnaremo . Questa si chiama tromba semplice, hor

Come si facci la tromba armata .

Questa colmenar continuamente balle di fuoco, e balle di archibuggio, essendo scaricate da archibuggi di ferro passerà le faccie di coloro, che se vogliono difender da lei . Di terebentina, di pece liquida , vernice, incenso , e canfora piglia parti eguali , di solfo vivo delle quattro parti le tre , il doppio di salnitro refinato, e tre volte tanto di acqua vite, altrettanto di olio petrolio , e di polvere di artiglieria, si pestino, e se ne faccino balle di fuoco , quanto bastino ad entrare nel cavo della tromba, prima si pone tanta mistura , quanto basta à riempire tre diti, e si calehi un poco, poi vi si butta sopra un'oncia di polvere, poi se ci pone dentro una di quelle balle, poi di nuovo si pone della prima mistura , e così come habbiamo detto hor ponendo l'una, hor l'altra finche sia piena, e la bocca si chiuda, come habbiamo detto . Sono alcuni , che in luogo di quelle balle vi pongono stoppa rivolta in dadi di ferro, tanto lentamente , che la mistura detta la possa accendere la polve di artiglieria . Sono alcuni , che dentro la stoppa ci pongono vetro pesto grossamente, altri sale, e limatura di piombo; perche le ballotte se si accostano all'armi, ovvero alle vesti , non si ponno estinguere con acqua, ovvero con altro, finche non è consumata . Sono altri, che circondano la tromba intorno di archibusetti di rame , o di ferro , e nel luogo dove si dà fuoco busano la tromba , che vadi infino alla mistura, e riempiono quel buco di polvere fina, che quando la mistura ardendo giunge à quel luogo con horribile scoppio, vicende-

vol-

volmente vomiti in faccia di chi gli stà innanzi hor ghiande di piombo, hor balle di fuoco. Hò visto tromba di smisurata grandezza, cioè lunga dieci piedi, col buco dentro quanto capisca una testa di huomo, tutta piena di balle di fuoco, di pietre, & altre cose, e tutta armata d'intorno fuori di schioppi, attaccata alle antenne delle galee, ò d'altri navigli, la quale si reggeva con fune, che tiravano, & allentavano secondo volevano i guerreggianti, e nelle guerre navali drizzata verso le corsie delle galere, dandole fuoco, haverla quasi tutta desolata. Non lascieremo però d'insegnare

Che un archibuggio, dandogli fuoco una volta tiri dieci balle.

E' invention de' moderni, che un'artiglieria, ovvero un'archibuggio butti dieci, più, ò meno balle, l'una appresso l'altra senza mancare. Faccisi polvere lenta, della quale nelle cose passate ce ne siamo serviti, e poi riempirai il cavo in questo modo. Prima poni la misura giusta della polvere ordinaria, che basti à fare il colpo, poi ponga la balla; ma un poco più picciola del solito, che ci vada dentro un poco più larga, che buttandovi sopra un poco di polvere di artiglieria si tocchino fra loro, dopo porrai un poco di polvere lenta di altezza di due, ovvero tre diti di altezza, dopo porrai la polvere di artiglieria, & appresso la balla, & hor l'una, hor l'altra vicendevolmente, finche havrai pieno il vano quasi infino alla bocca, l'ultimo sia quella polvere lenta, hor come havrai drizzata la macchina al luogo destinato, dà fuoco alla bocca; perche butterà fuori le balle, e poi il fuoco vicendevolmente, con tanto intervallo di tempo fra l'una, e l'altra, quanto un'huomo con un'archibuggio possa tor di mira alcuna cosa, e così con uno instrumento potrai tirar dieci balle.

Come si faccino quelle balle di fuoco, che si buttano con l'artiglierie. Cap. V.

HOR insegnaremo alcune compositioni di pignate, ovvero balle di fuoco, le quali si buttano con l'artiglierie, da varij usi, ovvero à bruscian navi, ovvero per illustrare alcuna cosa di notte, ovvero per buttarle per l'aria, nelle festività di alcun giorno, che pajà che discorran per lo Cielo alcune stelle. Hora insegnaremo come si faccino quelle

Balle, che discorrono per l'aria.

Che si sogliono far nelle festività. Pestisi una libra di polvere di bombarda, la terza parte di salnitro, due oncie di solfo, altrettanto di pece greca, tutte queste cose ammassate insieme, dentro le forme le porrai dentro un panno grosso di lino ligate in forma di balla, e si formano dentro le forme vacue di due meze balle, e si battono benissimo con martello di legno, finche siano dure à modo di legno, dopo si rivoltino intorno intorno con fune sottili, e se butrano sopra la pece liquida tre, e quattro volte, che siano ben coperte, acciò che la violenza dell'artiglieria quando le butta per l'aria, non la faccia in pezzi, all'ultimo si busano con uno stilo di legno infino al centro, e si riempie di polvere di bombarda, e si secca-

seccano, fin tanto che le vorrai buttare in alto. Quando te ne vorrai servire. S'alzi dritta al Cielo una coda di artiglieria, e si piglia una di queste balle con le forbici di ferro, e si dà fuoco al buso, che s'accendano bene, e come conoscerai, che è bene accesa, con la destra mano la porrai dentro la bocca della coda, e con la sinistra darai fuoco al buso della coda di sotto, la quale accesa, la butterà in alto, e vedrai il camino, che fa la balla di artiglieria per l'aria, e la vedrai scorrere, e cadere, che parerà una stella cadente, come habbiamo spesse volte vista in Roma, quando si preparavano. Fannosi e

D'altro modo.

Pigliansi tre parti di pece navale, due di terebentina, altrettanto di solfo, una di sevo di becco, quelle che si hanno à pistare si pestino, e quelle da liquefare si liquefaccino in un caldajo, giungi insieme, e rivolgi con un legno, poi buttavi dentro stoppa di canape, ovvero di lino di tanta quantità, che basti ad impastar tutta la mistura, all' hora leva dal fuoco la caldaja, e con le mani l'accommoderai in forma di balla, come la vorrai, secondo la bocca dell'artiglieria, e prima che s'induri, con ponteruoli di legno l'andrai forando intorno intorno, e vi butterai dentro polvere mischiata con solfore, e la rivolgerai poi sopra una tavola tutta sparfa di polvere di artiglieria, e per quelli busetti ponivi licinij di bombace rivolti nella polvere, come diremo, queste si seccano al Sole, finche diventino dure. Il modo come si buttano con l'artiglieria è questo. Eleggasi quel pezzo di artiglieria, che si chiamano perieri, che sono più atti a questo mistero, il peso della polvere, che si deve ponere in detto periere, sarà la quinta parte del peso della balla, poco più, ò meno; perche ponendovene più, ò spinti dalla troppa violenza del fuoco, volano in molti pezzi, ò s'estinguono nel corso, e non fanno l'effetto desiderato. Posta la polvere nel pezzo, non vi porrai sopra ne stoppa, ne canevo; ma accommodisi la balla sopra la polvere, che dato fuoco al pezzo, egli darà fuoco alla balla, e la butterà in aria. Ma se vorrai un'altra compositione più nobile

D'altro modo.

Piglia cinque parti di polvere di artiglieria, salnitro refinato tre parti, due di solfo, mezza di pece greca, vetro pisto, sal commune, olio chitran, & olio di lino, & acqua vita ben purgata altrettanto, pesta le cose da pestare, e setaccia con cribro sottile, poi liquefallo in pignata nuova, e poni sopra li carboni ardenti senza fiamma, che non scintillino, e dà fuoco alla mistura, poi buttavi le polveri, che se incorporino ben bene, poi fa sacchetti in forma di balle rotonde di tela, e riempile di polvere schietta di artiglieria, & attacca bene con funi sottili, poi involgi stoppa nella mistura, e formane balla, fra tanto ponendo l'una sopra l'altra, che la balla venghi alla desiderata grandezza, e se vuoi buttarla con l'artiglieria, la stringerai più strettamente con quelle funi sottili. All'ultimo con ponteruoli di legno passerai la balla da tutte le parti, finche giungano à quella polvere, che stà nel mezzo, e poi vi porrai quei licinij di bombace, con li quali si conserva il fuoco, mentre vola per l'aria con tanto impeto. In un'altra pignata si liquefaci lagrima di pino, polvere di artiglieria, e solfo, poi sommergi la balla in quel liquo-

liquore, che s'incrusti bene, e tolta di là, alzì con uno stecco tutti i detti licinij, e le inspargerai tutte di polvere fina. Questa balla, di strepito, di rovina, e con la botta castigherà molto i nemici, il fuoco inestinguibile bruscierà l'armi, le vesti, & ogni cosa, fin tanto che tutto sia consumato; perche rende l'armi così roventi, che se non si levano via, brusci chi li tien vestite.

Della mistura che arde nell'acqua. Cap. VI.

Ricercando i Filosofi la ragione dell'acque, che stanno sopra, e sotto la terra, e che sempre buglion, dissero, che il bitume era la cagione, che sempre ardessero, che una volta accesa per sua proprietà, non solo mai s'estinguano; ma buttandovi sopra acqua, s'accendevano, & ardevano con più vehemenza. Scrive Plinio. Nel Faselide arde il monte chimera di fuoco immortale la notte, & il giorno, il qual fuoco s'accende con acqua, e s'estingue con la terra, ò col fieno. Canidio Testa dice.

Nella Licia ardon i monti Lefesti della medesima fiamma, dandogli fuoco con una teda accesa brusciano, talche le pietre de' rivi, e l'arene ardano dentro l'acque, e quel fuoco più s'accende, e si nodrisce con le pioggie. Il Cratere ninfico pronostica male à gli Apolloniati, come dice Teopompo, s'augmenta con le pioggie, e produce bitume da temprarsi con quel fonte ingustabile, altrimenti più scarso d'ogni bitume. Hor investigaremo la specie del bitume. Il primo si chiama bitume liquido, noi lo chiamamo olio petrogljo; perche vien fuori dalli sassi, e chiamasi chitran. Questo è un gran soggetto di fuoco, & hà tanto parentado col fuoco, che havendolo di lontano, lo tira à se dovunque si sia, con questo dicono, che Medea brusciasse l'innamorata di Iasone, che havendo quella ad accostarsi alli altari per sacrificare, aveva in testa la corona linita di questo bitume. Un'altra specie ce n'è in Lemagene Città di Samosata v'è uno stagno, che butta un limo, lo chiamano malta, che spira fiamme, che ogni cosa soda che tocca se s'accosta, e se lo tocca lo segue anchor che fugga. Così Lucullo combattendo le mura, buttando del bitume, il soldato ardeva con l'armi sue, con l'acque si accende, e solamente s'estingue con la terra, come ne mostrò l'esperienza. Specie di questa è la canfora, che tira à se il fuoco come il bitume, & arde. Il Pissasphaltò è più duro del bitume, ci è il succino, specie di gagate; ma questi ardon più lentamente, e meno nell'acque. Oltre à ciò quello, che arde nell'acque, è il solfo; perche non si cava cosa dalla terra più grassa. A dar pastura à questo fuoco per se solo ne arde dentro l'acque, nè s'estingue con l'acque, nè dura molto; ma aggiunto il bitume fa il fuoco perpetuo, come si vede nella solfatara di Pozzuoli, e come al fuoco, se vi si sparge olio, s'accende, così al bitume acceso, spargendovi sopra acqua augmenta la fiamma con più vehemenza. Di questi dunque, che ardon dentro l'acqua, e sotto l'acqua ci havemo à servire. Ma diamo alcuni essempli, come si facci quella

Ballà, che arde sotto l'acqua.

*Mixtura
che brucia
nell'acqua*

Habbifi

Habbisi prima polvere di bombarda; perche questo è quello che entra in tutte le misture, e dà forza a' restanti di bruscicar con gran vehemenza, questa polvere si farà in granelli, pestisi bene, e si setacci, & à sette parti di questo si aggiungano due di pece greca, tre di salnitro, una di solfo, pestinosi tutte, e si meschino, non lasciando mai di spargervi sopra dello chitran, facendola tanto humida, quanto stringendove un pugno con la mano, resti fermo di queste cose tutte mescolate, se ne fa esperienza; perche si brucia con troppa violenza, vi si aggiunge più di pece greca, salnitro, e solfo, se troppo tardo, di polvere di bombarda. Questa mistura s'avvolge in stracci di tela, ò in borsette, e si stringono quanto più si può con funi sottili, & altri ligami, che si stringano più strettamente, poi si sommergono nella pece, e si lasciano seccare, e di nuovo se gli accingono stracci intorno, e si rivolgono nella pece, accioche possa difendersi dall'acqua, nè la violenza del fuoco la facci andar in pezzi, come sarà poi ben secca, busandola con picciolo buco, se vi pone polvere di bombarda, e si dà fuoco, e quando comincia ad ardere, si trattiene un poco, che piglia bene, poi si butta nell'acqua, ella col suo peso va al fondo, facendosi dar luogo dall'acque, e facendole da se fuggir da lontano, l'acqua boglie di sopra, e s'oscura di nero fumo, che par proprio di veder l'acque di Pozzuoli, che bogliono, poi fatta un poco più leggiera, per giri, e varij rivolgimenti, con bellissimo spettacolo si vedrà salir sopra la faccia dell'acque, che vedrai che l'acqua bruci, e vedrai due contrarij Elementi, che combattono fra loro esser divenuti amici, e starsi uniti con amica concordia, fra tanto che la materia sia finita. Altri pigliano polve fina semplice, questo basti con pigliarne con un pugno, e la involgono nella tela, e la stringono con fune sottili, e la sommergono dentro la pece, questa stretta benissimo, e fasciata intorno con più tele, la busano con un picciolo stecco, e la pongono nel centro della balla grande, che quando verrà sopra la faccia dell'acqua, il fuoco attaccando alla polvere di dentro al centro, farà romper la balla in mille parti, e ferirà le faccie de' riguardanti con grandissimo strepito. Sono alcuni che fanno

Il medesimo in altro modo.

La mistura di solfo, di pece greca, di salnitro, e di vernice, e si giungono quattro volte tanto di polvere, e si aggiungono terebentina Venetiana, olio di vernice liquida, chitran, olio di lino, & acqua vite refinata, e di queste ne inhumidiscono le polveri, buttandone sopra come una leggiera ruggiada questa attacca il fuoco con più vehemenza, e butta la fiamma assai più di lontano. A fare

Il medesimo.

Piglia una parte di mastice, due d'incenzo, grana di vernice, solfo, canfora, polve fina, di tutte tre parti, di pece greca sei, di salnitro raffinato nove, pesta tutte le cose, e setaccia, e pesterai la canfora meschiata col sale; perche di tutte questa sola si pesta con difficoltà tutte queste cose distese sopra un vaso di larga bocca spargi sopra chitran, ò vernice, ovvero olio di lino, e meschia con le mani, poi toglie un poco, e ponila dentro una canna, e fa prova, come ti satisfa ardendo, se vedrai, che arde lentamente, aggiungi un poco più di polvere, se troppo gagliardamente, di pece greca, sempre facendo prova, se riesce come vuoi. Perche in queste composizioni

zioni alcune cose aggiungemo à smorzar la gran violenza del falnitro, e della polve di artiglieria, e del brusciamiento . Poi fa come borse di tela di canevò in forma di balla, la quale riempirai di mistura, e benissimo infacca, poi attacca con cordicine, all'ultimo liquefa il solfo, e non vi manchi la quarta parte di polvere, mischiando con un bastone, e luterai intorno la balla con quella mistura, e come vedrai che sarà ben fortificata, e sicura, con un ponteruolo di legno fa un buco, che giunga infino al centro, e toltone quello, riempilo di polvere, nel qual darai fuoco, e brucierà sotto l'acque, si potrà buttare anchora con l'artiglierie. Ne taceremo come si faccino

Le balle, e le pignate per buttarle nelle navi.

Questa compositione scrissero gli nostri antichi haverla ritrovata Alessandro Magno per bruciare i ponti, le porte, le navi, e cose simili; ma hora oprarà con più gagliardezza, per haverci giunto noi la polvere di artiglieria . Piglia polvere di artiglieria, falnitro, solfo, pece, lagrima di pino, grana di vernici, incenso parti eguali. La metà di canfora, tutte queste peste si meschiano insieme, poi se ci aggiunge chitran, vernice liquida, resina di terebinto pur parti eguali, liquefarai, e meschiate tutte insieme ne riempirai le pignate da buttare fra le navi de' nemici. Overo se di queste ne farai una balla, e la ligherai d'intorno al capo del malleco, il quale hà un dente di un piede lungo acuto, e la manica di tre piedi, e nelle battaglie navali se alcuno con una leggiera barchetta la conficcherà nel ventre di una nave, vi farà ivi un grand' incendio, che non basterà estinguerne con acqua, nè con altra cosa.

*Si chiama
+ adunata
nel capo*

*Come si faccino le balle di metallo, che tirano fuoco,
e dadi di ferro. Cap. VII.*

Insegnaremo à far le balle di bronzo frangibili, le quali piene di polvere di artiglieria, e ben chiuse d'ogni intorno, per forza, e violenza delle fiamme, che vi s'accèdonò dentro, si spezzano in molte parti, e passano da un canto all'altro i corpi, che se gli fanno incontro, che non solo i disarmati; ma gli armati anchor feriranno, delle quali ce ne possiamo servire negli assalti delle Città, che buttate dentro la turba delle genti ne feriscano infiniti, e se ne può far esperienza dentro una greggia di pecore. Faccinosi dunque le

Balle, che scagliano di fuori dadi di ferro.

Faccisi dunque una balla di bronzo di diametro di una pianta di mano, di solidezza di un dito. Il metallo si fa di tre parti di rame, & una di stagno, accioche venghi così fragile, che spezzata per forza di fuoco, si spezza in molte parti. La balla accioche si facci con maggior agevolezza si faccia di due semisfere; perche si colano con manco spesa, e che poi si uniscano insieme ingavigliate, come l'usano le bussolle, overo à lumache, che rivolgendosi intorno l'una parte entra nell'altra, sia di spessezza eguale, accioche si spezzi egualmente da ogni parte, e poi con un chiodo di ferro, che passi per mezzo, le giunga insieme più gagliardamente,

D d d

mente,

mente, dalla grossezza di un dito, accioche dalle altre parti più tosto, che dalle giunture si spezzino, dipoi si facci un canaletto della grandezza di un dito, e lungo quanto la pianta della mano, che giunga insino al centro della balla, in forma di conio, che dentro la punta, e fuori la base stia, e si saldi, & incassi nella balla, all'uno; & all'altro capo del chiodo, che habbiamo detto che avanza fuori, se ci avvolgono fili di ferro, il quale tiene infilzato i dadi di ferro, bufsali con largo buco, che ogni filo ne habbia almeno trenta, accioche quando la balla si spezza, per violenza del fuoco, e si spezzano parimente i fili di ferro saltano via, e vanno di lontano con tanta violenza, che par che siano tirati con una balestra, ovvero cò un'archibuso. All'ultimo si riempia la balla di polvere di archibugio fina, e quel canaletto si riempia di mistura di quella che arde lentamente, accioche quando se li darà fuoco, si possa tenere in mano per tanto tempo, finche quella mistura ardendo lentamente giunga insino al centro, e subito si butti fra nemici; perche si romperà in mille pezzi, e quei fili di ferro, e quei dadi, e l'altre parti della balla, si scaglieranno molto di lontano, che passino le tavole, & entrino per quattro diti dentro il muro. Queste negli assalti delle Città, e nelle rimesse de' soldati si buttano nella moltitudine; perche potranno ferire ducento huomini, & in quel tempo è meglio ferire, che uccidere, come si vede per l'esperienza della guerra. Ma quando vorrai riempire quel canaletto, habbiae uno in mano prima che sia saldata nella balla empilo di mistura, e fa prova quanto tempo si consuma, accioche sappi il tempo, che bisogna buttarle, accioche non ammazzi te stesso, e gli amici tuoi. Con le medesime balle insegneremo

Come si ponghi in rotta un squadron di cavalli.

Faccinosi le balle già dette; ma più grandi, cioè di un piede di diametro, attaccate con li medesimi fili di ferro; ma ripieni di più numerosi dadi di ferro, cioè di mille, queste buttate nel mezzo de' squadroni di cavalli, ò delle Città assediate, ò de' navigli con le catapulte, ò con petrerai, ò con altri modi; perche se saranno armate intorno di dadi di ferro nello spezzarsi, si scaglieranno con tanta violenza dal fuoco, che passino da un canto all'altro gli huomini armati, & i cavalli, e con la botta mirabile, così speventaranno i cavalli, che è cosa impossibile, che possano ubidire à gli sproni, ovvero alle briglie, che non turbino tutto l'ordine. Se ne fanno di quelle che hanno busi intorno, e poi piene della mistura già detta, e poi accese, e buttate nel mezzo de' squadroni, buttano la fiamma così di lontano, con tanto strepito, e rumore, che pareranno folgori, e tuoni, che caschino dal Cielo.



*Come si possono far le mine nelle pianure , e sotto
l'acque . Cap. VIII.*

A FAR quelle mine, che si cavano sotto, per far volar per l'aria le Città, e le fortezze, bisogna lungo tempo, assidue fatiche, e molte spese, nè bastano farsi, che il nemico non se ne accorga: ma queste nostre noi le faremo dinanzi à i nemici, & in quei piani, dove avrà à farli giornata, insegneremo come si facciano con poca fatica, e presto. Dunque se

Nel piano dove si have à far giornata far la mina.

Desidererai, e nel cospetto de' nemici (perche non sapranno, che fare) noi siamo li primi ad insegnarle; Ne' crepusculi della sera, ò della mattina, dove li habbi à far giornata, ò passar l'esercito de' nemici, ò far gli alloggiamenti, si cavano fosse alte tre piedi, e che sia lontana l'una dall'altra per dieci piedi, ivi accommoderai le balle, di un piede di diametro, poco più, ò meno, che circondi, e riempi tutto il piano, poi dall'una all'altra, vi farai solchi, e mine, ove collocherai tubi di legno, ovvero di creta, che dentro habbino i licinij di bombace, che il fuoco possa attaccarsi sicuramente dall'una all'altra, ovvero con canne cavate; talche la balla habbi il fuoco da tre, ò quattro parti, poi le sepolirai, & appianerai la terra, lasciando un luogo, dal quale potrai dar fuoco à tutte. Così al tempo della guerra quando il nemico sarà venuto sopra detto luogo, ò che verranno, ò fingendo di ritirarti, dando fuoco allo spiraglio tutto il piano in un punto sarà di fuoco, con una crudele, e spaventosa strage di huomini; perche si vedranno volar per l'aria, braccia, gambe, teste, corpi, & huomini intieri horribilmente brusciati, che à pena uno se ne salvi, i licinij così farai. In una pignata nuova si scaldi al fuoco acqua, vite, e polvere, finche riceva una grassezza, che habbia forma di unguento, dentro vi porrai i licinij di bombace, e gl'involgerai di mistura, toglia la pignata del fuoco, e butterai polve asciutta sopra i licinij, e poni al Sole, che si secchino bene, questi porrai nelle canni cavate, e tutto il vacuo riempirai di polvere. Overo piglia una parte di salnitro refinato, mezza di solfore, e lascia buglire in una pignata con olio di lino, ponivi dentro i licinij, che si bagnano ben bene di ogni parte, leva, e poni al Sole à disseccare. Ma se vuoi

Far le mine sotto l'acque.

Ti servirai di questa bellissima inventione. Nel luogo, onde si sappia certo, che venghino le galee à far l'acquata, ovvero navi, vi apparecchiarai la mina. Accomoderai alcuni travi, che si tocchino per mezzo à modo di croce, e tutti insieme à modo di rete sopra un piano, e siano di quella quantità dello spatio di mare, che si vorrà caminare, e dove si traversano, vi accommoderai casse di legno bene inchiodate insieme, poi le riempirai di polvere con li licinij nel mezzo, che possino dar fuoco alle casse piene di polvere, poi con grandissima diligenza impecierai le casse, & i travi, e li darai molte coperte, che non le penetrassi l'acqua, e la polvere s'inhumidisse, perche perderai la fatica, e la spesa, lasciandovi un luogo, da dove

si possa dar fuoco alla machina, questa machina la deprimerai sotto l'acqua, che vi si fermi con pesi, e la coprirai con luto, o alghe di mare, poco innanzi che s'aspetta la venuta de' nemici, stia vi uno a far la spia, il qual come vedrà, che le navi, e le galee staranno sopra la mina, dando fuoco, s'aprirà il mare, e farà sbalzar l'acqua infino al Cielo, le navi o sommergerà, o le spezzerà in mille parti, che non può farsi, o vedersi cosa più horribile, e miracolosa. Ne habbiamo fatto l'esperienza sotto l'acque, e dentro i laghi, e l'effetto avanzò il desiderio, e l'expectatione.

*Quali siano quelle cose, che giovano à smorzare
il fuoco. Cap. I X.*

HAVEMO insegnato come s'accendano i fuochi, hor come si possano estinguere, e nel corso del ragionamento faremo mentione di alcune cose, che sono contrarie al fuoco. Ma trattiamo prima, i nostri antichi, che cosa ne hanno detto. Vitruvio scrisse, che il legno di larice non si lascia bruciare, nè arde come se fusse un sasso nella fornace, ne farà carboni; ma bruciarsi tardissimamente. N'assegna la cagione; perche in esso ti è pochissimo aere, e fuoco, e molto humore, e molta terra, & esser molto sodo, nè esser molto poroso per li quali pori il fuoco potesse penetrar dentro. E come questo sia stato sperimentato, lo narra. Cesare havendo comandato à quei paesi dove havea à passare, che le desero le strade, alcuni che stavano in un Castello di legno, non volsero ubidire. Cesare comandò che fossero poste d'intorno al Castello molte fascine di rami, e che vi havessero dato fuoco, che quando le fiamme si fossero accese in quelle fascine, e che la fiamma fusse giunta infino al Cielo, stimava che il Castello bruciandosi fusse caduto à terra; ma essendo bruciate le fascine, restò la torre intatta. Plinio togliendo da lui. Il larice, nè fa carbone, nè in alcun modo si brucia per forza di fuoco come se pietra fusse. Ma questo è cosa falsissima; perche producendo resina come l'altre, e tutta piena di olio, subito vi si attacca il fuoco, & arde, anzi havendo appreso il fuoco, appena l'estinguerai con gran forza, laonde mi maraviglio, che la bugia sia pervenuta infino a' nostri tēpi, e quel Castello larigno, così chiamato per esser fatto di tavole di larice, circondato di fuochi sia restato illeso dalle fiamme. Havemo letto l'alume liquido secondo gli antichi difendersi dal fuoco; perche i legni liniti di alume, e di verde rame, overo i limitari delle porte, overo intempiature delle camere; però che vi sia fatta intorno una crusta, che faccino al fuoco gran resistenza. Di che ne fece esperienza Archelao Capitano di Mitridate in quella torre di legno, che usò contro Silla, il quale invano si sforzò di bruciarla, il che è scritto dal Quadrigario ne' suoi annali. Ma questo alume liquido mi pare che non sia conosciuto da' letterati de' nostri tempi; perche l'alume usuale, non hà quelle note, nè fa questa esperienza. Ma son molti, che dicono con esperienza, che l'aceto val contro il fuoco. Plutarco dice, che non si trova cosa, che più vaglia ad estinguere il fuoco, che l'aceto; perche più valo-
rosa-

rosamente di tutti estingue la fiamma, per l'eccellenza del freddo, che ritiene. Riferisce Polieno. Atenocle combattuto da nemici contra le testudini, che se le approssimavano, le se buttar sù piombo liquefatto con vasi di rame, col quale tutte le testudini s'aprivano; ma gli inimici, come vi buttarono sù aceto, estinsero il piombo, e tutte le altre cose infocate, che di sopra cadevano; percioche, esperimentarono l'aceto essere eccellentissimo à difendersi dal fuoco. Plinio ad estinguere il fuoco loda molto il bianco dell'uovo, scrivendo così. Al bianco dell'uovo si trova tanta forza, che un legno bagnato di bianco di uovo non arda, che una veste bagnata di quello non si bruci. Heron per coprir le testudini si serve de' cuoij degli animali, uccisi di fresco; perche quelli giudicò eccellentissimi à resistere al fuoco, e le congiunture de' legni le fortificava con creta, e cenere mischiato con sangue, ovvero con cera ammassata con peli, ò paglie, ò alghemacerate in aceto, perche queste cose si difendevano dal fuoco assai bene. Carchedonio di cuoij di bue freschi copriva le Vince, e gli arieti. Hò inteso da huomini degni di fede, nell'incendij delle case, anchora di tavole, che buttatovi dentro un panno mestruato, del primo che viene alla donna, che subito s'estingue l'incendio per una sua particolar proprietà. I succhi spessi, e mucilaginosi vagliono assai contro il fuoco, come dell'althea, e però non molto scioccamente si legge in Alberto, se alcuno si ongerà le mani con succo di malvaveschia, di bianco d'ovo, e di alume potrà

Trattar il fuoco con le mani senza lesione.

E nell'esperienza ci si trova qualche verità. Ma io stimo l'argento vivo con aceto e bianco di ovo restinto, & ongendone una cosa che si possa difendere dal fuoco.

Di varie compositioni de' fuochi. Cap. X.

Diremo varie compositioni di fuochi, da servirsene in varij usi. Ma questa inventionione, che son per dire hora l'attribuiscono à Marco Graccho, che si può

Far una mistura di fuoco, che la può accendere il Sole.

Si fà in questo modo. Piglia olio di termentina, olio di solfo vivo (ma di altro modo, che havemo insegnato nelle distillationi) giunipero, kitran, lino, e pece greca, canfora, pece, salnitro, e grasso di anitra, di tutte il doppio di acqua vite ben purgata dalla flemma, peste tutte, e poste in un vase sotto il fino per due mesi si fermentino insieme, rinovando sempre il fino, e mischiando dopo detto tempo si ponga in storta di vetro, e si distilli, quel liquore inspessarete con polvere, ovvero con sterco di colombo ben setacciato, che pigli consistenza di unguento, di questa mistura bagnati i legni, & esposti à i Soli dell'Estade, s'accendono da loro stessi. Lo sterco di colombi esposto al fuoco riceve gran forza di concepir fuoco. Riferisce Galeno, in Misia, che è una parte dell' Asia così essersi bruciata una casa. Stava buttato in terra molto sterco di colombi, vicino ad una finestra,

stra, che toccava hormaile sue legna, le quali di nuovo erano state linite di resina, il quale essendo già putrefatto, e riscaldato, evaporava in esalationi nel mezzo dell'Estade, il Sole scaldandolo valorosissimamente, accese la resina, e la finestra, e di quà le altre porte pur illinite di resina, s'attacò il fuoco, e l'innalzaron tanto, che giunsero infino al tetto, e come dal tetto una volta la fiamma s'accese, subito s'accese in tutta la casa; perche hà grandissima forza di ricevere il fuoco. Il grallo di anitra hà grandissima forza di ricevere il fuoco. Da Medici è lodato à meraviglia, che habbia gran sottigliezza, penetrante, e caldo, e che dà forza di penetrare all'altre cose, e come cosa sottile, e caldissima, subito ritira à se il fuoco, & arde. Insegnaremo anchora à distillare

Vn'olio ardentissimo.

Mentre io apparecchiava alcune eccellentissime compositioni di olij comburenti, io distillava il commune olio in una storra; ma con gran fatica, ma quello che uscì fuori distillato era sottile, accendibile, e tutto di fuoco, che accese una volta era inestinguibile, e di lontano tirava à se il fuoco, e lo lasciava con gran difficoltà; ma più adurente è l'olio di lino; perche se lo distillerai speße volte riceve così gran violenza di accendere, che appena si può chiudere in vase, che non tiri à se il fuoco, & aperto il vase, è così leggiero, che riempie l'aria tutta di spiriti, che se vi si accosterà alcuna candela accesa, o fuoco, s'accende l'aria, e da lui acceso l'olio, butta la fiamma di lontano, & assai gagliarda, che sarà cosa impossibile poterla estinguere. Ma bisogna distillarsi con grandissima diligenza, nè che il vase si riscaldi molto, accioche da dentro non s'in fiammi. Oltre à ciò

Il fuoco, che s'estingue con olio, e s'accende con l'acqua.

Così farassi. Noi habbiamo detto prima, che lo nitran arde dentro l'acqua, & una sua specie essere la canfora, laonde se ci meschiarai il solfo, ovvero altre cose, che ritengono il fuoco, se ci aggiungerai l'olio, ovvero loto, s'estingue: ma buttandovi acqua ritorna vivo, e risorge in una grandissima fiamma. Narra Livio esser state alcune vecchie, che ne' loro ginocchi, con alcune faci fatte delle cose già dette, haver valicato il fiume Tevere, & haver paruto miracolo à quelli, che le miravano. Havemo detto esser cosa propria del bitume arder nell'acqua, & estinguerli con l'olio. Dice Dioscoride la pietra Tracia nascere in un certo fiume della Scitia, chiamato Ponto, che hà forza del gagate. Si scrive accendersi con l'acqua, & estinguerli con l'olio, il che accade al bitume. Nicandro parla di questa pietra in tal modo.

*Se la Tracia pietra con il fuoco,
S'accende, e si bagnasse poi con l'acqua,
Bruciarà tutto. Ma se poi con l'olio
Bagnerai il medesimo, s'estingue,
Questa pietra riportano i pastori
A noi dal fiume, che si chiama PONTO.
Faci, che non s'estinguono al vento.*

Si fanno col solfore, il qual malagevolmente s'estingue, come è acceso una volta, laonde le faci di cera, e solfore coperte vicendevolmente, si portano senza estinguerli

guerfi per gli venti, e le tempeste, per condur gli esserciti, ovvero nell'altre cose necessarie. Altri si servono di tali cose. Il licino delle faci lo fanno buglire nel salnitro, e nell'acqua, e secco lo bagnano nel solfo, e nell'acqua vite, e di questa mistura ne fanno le candele. Solfore, canfora, e terebentina la metà, il doppio di pece greca, tre volte tanto di cera, ne fanno quattro candele, poi l'aggiungono insieme, & in quel vacuo di mezzo pongono solfore, e questo resisterà à tutto. Overo di questa maniera. Buglionoli licinij di canevo, ò di bombace in acqua col salnitro, e tolti poi gli fan seccare, poi liquefanno eguali parti di solfo, di polve di artiglieria, e di cera in un caldaro di rame, e quando sono liquefatti, vi pongono i stuppini, che ne sorbiscano parte della mistura, gli cavano fuori, e nella caldaja aggiungono parti eguali di polvere fina, solfo al doppio di terebentina, delle quali ne fanno le torcie; si fa anchora una

Fune, che accesa, non facci nè fumo, nè odore

Negli assalti che fanno di notte i soldati, & occulti, anchora i cacciatori fanno una fune, la quale accesa non fa odore, nè da presso, nè da lontano, nè fumo; perche le fiere quando sentono l'odor della corda accesa, fuggono, e si salvano nella sommità de'monti. Piglia una pignata nuova, & in quella accomoderai dentro una corda nuova con tanta diligenza, che la riempi tutta, rivolgendola intorno intorno, che non vi possa capere altra cosa dentro, cuopri, e luta le giunture tre, e quattro volte, che non respiri; perche da quà vien tutto l'effetto. Poi accendi il fuoco d'intorno la pignata à poco à poco, che prima si riscaldi, poi s'infochi, alfin diventi di fuoco, e se fra tanto si rompesse alcuna parte delle congiunture, serrala subito con lo luto, al fin coperta di carboni lasciala, che da se si raffreddi, poi aperta la pignata, ritroverai la fune nera, sicome un carbone, il quale acceso, non fa nè puzza, nè fumo.

Compositioni di fuochi per li giorni festivi.

Cap. XI.

HAbbiamo ragionato de'fnochi terribili, spaventosi, e mortali, saria cosa ragionevole parlar di quelli, che usiamo nelle feste, e ne' giuochi, nè tanto gli ponemo per potercene servire, quanto che porgono occasione d'immaginare maggiori cose. Dunque insegniamo i modi di comporgli

Che alcuno entrando in una camera tutta s'accenda di fuoco.

Cerchisi buona quantità di acqua vite ben purgata, & in quella si butti canfora, rotta in pezzetti; perche in breve spatio si dissolverà; come sarà dissoluta, all' hora si chiudino le fenestre, e le porte di quella camera, che il vapor non se ne escali fuori. Il vase come è pieno di acqua, posto sopra carboni accesi, senza fiamma buglia, accioche tutto quel liquore si risolva in fumo, e ne riempia tutta la camera, il qual farà tanto sottile, che non basta vederli. Sforzisi alcuno di entrare in detta camera con una candela accesa in mano; perche come la candela toccherà quel fumo subito s'accende, e tutta la camera s'infiamma, che par sia una fornace

nace accesa, e darà grandissimo terrore à colui, che vi entrerà. E se in quell'oli-
quore vi si dissolverà dentro un poco di muschio, ò ambra, dopo finita la fiam-
ma, ci verrà un grandissimo odore. Si fa anchora una

Acqua ardentissima.

In questo modo. Habbi vino rosso gagliardo, e vecchio, burtavi dentro calce
viva, tartaro, sale, e solfo vivo, e poste queste cose in una storta, cavane acqua.
Questa bruscierà valorosamente, nè finirà di ardere, finche non sia consumata
tutta. Se porrai questa in un vaso di larga bocca, e gli darai fuoco, se quando fa-
rà accesa la butterai in un muro, ò la butterai per la fenestra di notte, vedrai l'aria
accesa di molte fiamme, e scintille; e per lo muro cadere in aria di fuoco, buiscia
nelle mani presa, ne fa molta lesione, se la distillerai di nuovo, manco arderà. Ma
se farà fatta con parti eguali di calce, e di sale, e la meschiarai con olio commu-
ne, e ne farai ballottine, e le butterai nel ventre della storta per lo collo, e poi con
fuoco gagliardo ne caverai olio, e quell'olio di nuovo meschia col sale, e calce, e
di nuovo destilla, e così farai quattro volte; perche ne verrà un'olio, d'uno mi-
rabilissimo accendimento, che non senza cagione sarà chiamato da alcuni in-
fernale. Per l'apparenze delle scene si fa un fuoco. Se nell'acqua vite sarà li-
quefatta la canfora, e di quella saranno bagnate fasciette di carta pergamena, e
come son secche s'accendano, e cadano da un luogo alto, si vedranno venir ser-
peggiando accese non senza un bellissimo spettacolo. E se piacerà

Buttare una fiamma in alto.

Fà così. Pesta pece greca, incenso, ovvero succino sottilmente, e te ne porrai un
poco sù la palma della mano, poi accomoda una candela accesa fra gli diti, di
modo che quando butterai la polvere in alto, passi per la fiamma nella candela;
perche accendendosi in fiamma, salirà molto in alto. Se ti piace

Che molte candele s'accendano presto.

Ne' giorni festivi, e ne' giuochi, e come intendo si fa appresso i Turchi non sen-
za grandissimo piacere di quelli, che guardano. Cocerai nell'olio solfore, &
oropigmento, e fa bollire in quelli un filo, e come è cotto fallo passar per molti
licinij di candele, perche acceso da una parte, passerà per tutti la fiamma, & ac-
cenderannosi tutte. Alcuni lo chiamano l'unguento di Hermete. Potrà cia-
schuno

Mangiando all'oscuro parer che butti dalla bocca faville di fuoco.

Il che avverrà mangiando zucchero in cannis, che mangiandosi si rompa in per-
zi, e par che dalla bocca ne venghino faville di fuori, come se alcuno stuzzicasse
un tizzone.

Di alcuni esperimenti de' fuochi. Cap. XII.

A Ggiongeremo alcuni altri esperimenti, fuor della classe degli altri, li quali
havea costituito più tosto tacergli. Li diremo per dar occasione à gli in-
gegnosi di trovar forse cose maggiori.

Far

Far che le balle degli archibuggi penetrino più profondamente

In muro, ovvero legno, e questo se ne può fare esperienza agevolmente. La palla vada più tosto stretta, che larga; ma prima che ce la ponete ongerla d'olio, e poi buttarvisi dentro, che cacciata fuori dalla violenza del fuoco, penetrerà più à dentro il doppio. La ragione è in pronto. Quell'olio opera, che l'aria del fuoco non scappi fuora; perche chiudendo ogni via, con maggior violenza le fiamme di dentro la caveranno fuori, come ne parleremo più à lungo. Così anchora le balle delle artiglierie penetreranno con maggior violenza. Se si ongeranno di lardo le balle degli archibuggi passeranno i colcialetti degli huomini di arme. Possiamo anchora con una sottilissima inventione

Passare un'huomo con una palla, che non veda l'entrata, nè l'uscita nel corpo.

Così l'humano ingegno s'è inalzato, che habbi ritrovato passar un'animale da un canto all'altro, che non si veda il segnal della palla, se ben rompe, e fracassa tutte le membra di dentro. Imaginati le cose, che siano gravi, e sode, e così sottili, che penetrando, non lascino segno dell'entrata, e faranno il medesimo effetto, così se faranno unite, come se scompagnate, ch'ogni parte sola da se farà l'effetto, che se fussero tutte insieme. Havemo così parlato per gl'ignoranti, e cattivi, che non habbino occasione di far male. Havemo visto

Tirar molte botte con l'archibugio, senza caricarlo di nuovo.

E' anchora ufato da eccellenti soldati, non solo con l'artiglierie: ma con gli archibugi da mano. La cosa stà così. D'intorno la verga con la quale si carica l'archibugio, si avvolga una carta due, ò tre volte, e cavatone fuor la verga, si riempie quel vano di polvere, con la palla, e si lega quella carta di quà, e di là, e s'incollano, che nella carta non vi appaja cocitura alcuna, primo se ne pone una nello schioppo, che ei vada larga, che buttandovi un poco di polvere minuta di sopra, gionga insino al buso, poi si pone il carico ordinario con la sua palla, e si calchi, e posta allo spiracolo debito la polvere, e dato fuoco, caverai via il carico, e la sua palla primo, che fù ultima à porsi; poi con un stiletto per lo buco rompi la carta, e diafeli della polvere, e di nuovo se li dia fuoco, così in poco intervallo di tempo, tirerai due colpi. Potremo

Occocar gli occhi col fumo.

Che negli assalti delle Città, e nelle giornate campali potrà esser di molto giovamento. Ma prima è da avvertirsi il vento, che venghi à noi dalle spalle, accioche porti il fumo nella faccia de' nemici. Si fanno certi sacchetti di cartone come lanterne, della grandezza, che possano entrare nella bocca dell'artiglieria, e si riempieranno di sottilissima polvere di Euforbio, pepe, calce viva, di cenere di sarmenti, e di arsenico, sublimato, e dopo caricata l'artiglieria di polve, si pone la lanterna, che per la violenza della polvere quando se li darà fuoco, si spezza quella lanterna di carta, e verrà quel fumo à gli occhi de' nemici, e gli darà tanta molestia, che buttate l'armi, attenderà ciascuno à non perder la vista.

Come possa farsi, che una candela arda in perpetuo. Cap. XIII.

FInalmente prima che diamo compimento à questo libro, vò discorrere se può farsi, che una candela accesa una volta non possa estinguersi mai, il che pare che molto repugni alle ragioni della corrottilità di tutte le cose del mondo, e par che avanzi la fede nostra; Ma veggiamo prima se dagli antichi era stato tentato, ò fatto. Si legge nelle historie Romane nel Tempio della Dea Vesta, e nel Tempio di Minerva in Atene, e di Apolline in Delfo esservi stato il fuoco perpetuamente acceso. Ma questo mi par falso; perche mi ricordo haver letto in molti autori, il fuoco perpetuo haverne havuto cura le Vergini vestali, che mai venisse meno, come si legge in Plutarco nella vita di Numa, e finalmente nel tempo delle guerre civili, e di Mitridate essersi estinto. In Delfo esser custodito dalle vedove, e ne havcano pensiero con aggongerci dell'olio continuamente, che non venisse à mancarvi la fiamma, & anchora haver mancato quando i Medi l'abrusciorno. Dunque negli altari de' Dei gentili non vi era il fuoco perpetuo. Ma havemo letto nel Castello di Ateste in Padova esservi stata ritrovata una urna di creta, dentro la quale vi era un'altra picciola urna, e dentro quella vi era una lucerna, che anchora ardea, la qual si ruppe dalle mani di quei villani, che la trovaro, che la trattavano troppo rusticamente, e subito s'estinse. E ne' nostri tempi intorno l'anno 1550. nell'Isola di Nisita nel nostro mare di Napoli, ci è stato ritrovato un sepolchro di marmo di un certo Romano, il quale aperto vi si trovò dentro una carrafa, nella quale ci era una lucerna, che anchora ardeva, la quale rotta, subito che vidde l'aria, si estinse, la quale era stata ivi locata prima la venuta del nostro Salvatore. Molte me ne sono state narrate dagli amici essere state ritrovate, e viste. Laonde conosciamo esser possibile, & esser già stato fatto da' nostri antecessori. Hor veggiamo se noi anchora lo possiamo fare. Sono molti, che dicono, che l'olio cavato da metalli, che duri assai, e quasi perpetuamente: Ma questo è falso; perche l'olio de' metalli non arde. Alcuni dicono l'olio di iunipero del legno durar molto, perche i carboni del medesimo legno si conservano accesi per un'anno sotto le ceneri. Ma questo anchora è falsissimo, che un carbone serbato da me sotto le sue ceneri, non è durato nè per due, nè per tre giorni, e l'olio cavato dal suo legno, arde gagliardamente. Son molti, che si vantano haver cavato l'olio della pietra amianto, giudicando, che come la pietra stà invincibile al fuoco, che con licinio fatto di quella pietra, arde in perpetuo, se se gli aggongerà olio perpetuamente, così l'olio duri. Ma è vero che lo licinio non si

consuma al fuoco, non per questo ne segue, che l'olio cavato da quella arda perpetuamente senza consumarsi, e niuno è stato fin hora, che habbia cavato l'olio dell'amianto, che arda. Altri stimano, che se l'olio sia cavato dal sale comune arda perpetuamente: perche ponendo il sale nell'olio, si farà che l'olio duri nella lucerna al doppio, ne si consuma, del che ne hò fatto la prova, & è vero, onde giudicavo, che l'olio cavato da quello duri perpetuamente senza consumarsi: non segue dunque che si presta facoltà all'olio di durar più, & egli non consumarsi, ch'egli rivolto in olio, non si consumi, e l'olio cavato dal sale non arde men d'una pietra, ò come l'acqua forte, che parta l'oro dall'argento di che egli è una specie. Ma cosa di rozzo ingegno l'immaginarsi che possa rinovarsi un olio, che bruciando continuamente non si consumi: ma bisogna immaginarsi altra cosa. Sono alcuni, che dicono, ne è cosa vana la loro imaginatione, che la candela non arda sempre nella lucerna; ma dentro la carrafa esservi una mistura, la quale se vede l'aria, subito s'accède, e parerà che arda solo in quel tempo, se ben mai habbi bruciato per l'innanzi. Questo poter esser vero lo giudico, che molte volte operando alchimia, alcuni vasi di vetro ben chiusi dopò l'abbrusciamiento l'oro havendomeli smenticati, per molti mesi, per non dir anni abbandonati, quãdo si sono aperti, hò vista fuori apparir fiamma, ardere, & uscirne fumo, quelle cose, che havea cotte, e bruscate me ne sono smenticato; ma poteano essere cose simili, che anchora hò inteso essere avvenute ad un mio amico, che havendo posto litargirio, tartaro, calce, e cinabrio con l'aceto, e farlo bugliar molto, finche spirasse l'aceto, ferrar poi il vase, e ben lutato sopra, cotto à gagliardo fuoco, lo ripose, finche si raffreddasse, dopò alcuni mesi volendolo aprire, per veder quello, che fatto si haveffe, subito uscì fuori fuoco dal vase, e le bruscìo tutte le ciglia, non pensando egli punto, che tal succeder doveffe, il che hò inteso dopò esser à molti accaduto. Oltre à ciò cocendo l'olio di lino per la stampa, & havendosi attaccato fuoco dentro, coperfero subito la pignata con panni per estinguerla, e dopò qualche tempo aperfero la pignata, e l'olio vedèdo l'aria s'accese di nuovo. Ma à questa opinione repugna l'esperienza; perche coloro, che hanno vista la lucerna nel vase di vetro, viddero la fiamma dello licinio, e che facea anchor luce. S'immaginavano gli antichi, che come giacciono le ceneri nel sepolchro, così l'anima insieme con loro riposava, e per non star in perpetuo nelle tenebre, si sforzavano con molto studio, e diligeza, come potessero ivi dentro non star senza luce. Dunque è da immaginarsi un'altra cosa, e cercar un'altra esperienza. Ma questo è da haverli per fermo, e stabilito nella officina della natura, non darsi il vacuo, esser la radice delle operationi più meravigliose, e più tosto rompersi questa machina del mondo, e tutte le cose andar per contrario, che prometter mai quello ritrovarsi. Laonde se una fiamma si chiuderà in un vetro chiuso da tutte le parti, che non spiri, se durerà dentro per un poco, che durerà in perpetuo, ne è cosa possibile il poterli estinguere. In questo libro molte cose mirabili son dette, e molte se ne diranno, le quali non hanno altra causa. Ma come si accenda lì dentro quella fiamma, quà è la fatica, quà l'industria. Bisogna che sia un-

liquore di sottilissima sostanza, e che faccia poca evaporatione; laonde se vi sarà introdotta per un poco, ci starà sempre; ma come si possa accendere, ci sono modi con gli specchi, col fuoco, e con industria, & agevolmente anchora, & accesa, non può più estinguersi, per non esservi spiraglio alcuno, dove possa entrar l'aria, per riempir quel vano occupato dal sottilissimo fuoco nel ventre della carrafa, overo l'esca si solve subito in fumo, e come questo non si può risolvere in aria, va in olio, e di nuovo s'accende, e così con un perpetuo flusso darà esca alla fiamma. Havete intesi i modi, immaginate, operate, & sperimentate.

Fine del Libro Duodecimo.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Terzodecimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel quale si tratta delle cose del ferro.

P R O E M I O.



*La siamo ispediti da fuochi mostruosi; ma prima, che ci partiamo in tutto da loro, ragioneremo dell'esperienze del ferro, già che col fuoco si maneggiano, non che vogliamo trattare dell'arte del ferraro: ma alcuni secreti scelti, non poco necessarij. L'uso humano, di quelli, che habbiamo trattato infino adesso, oltre di quelli, che habbiamo trattati nell'Alchimia. Di quello si fanno eccellentissimi, e pessimi istrumenti, come dice Plinio;perche nell'opre della agricoltura, e nelle fabriche delle case ci serviamo di lui, e del medesimo alle guerre, alle uccisioni, non solo da presso, ma di lontano, facendolo correre, e volar per l'aria, & accioche più tosto apporti la morte all'huomo, però l'ha fatto volante, e ci hà giunto le penne all'ali. Noi insegneremo diverse tempore di ferri, per farlo e molle, e duro, che solo tagli, e seghi il ferro, & altre cose più dure: ma l'istesso porfido, mar-
mo scolpiscono. In somma nel ferro è una forza domatrice di tutte le cose.*

Cbe

Che il ferro con la tempra si possa far più duro.

Cap. I.

CON evidente, e chiarissima esperienza si vede, che la tempra fa il ferro, e più duro, e più molle, & havendo io con grandissima diligenza investigato, se le cose calde, ò fredde, ò secche, ò humide se facestemolle, ò duro, ritrovamo le cose calde farlo, e duro, e molle, così il freddo, e l'altre qualità. Dunque fu di bisogno imaginar altre cagioni. Ritrovamo con le cose contrarie divenir duro, e con le amiche molle, all'ultimo siamo venuti alla antipatia, e simpatia delle cose. Gli antichi pensavano questo avvenire per conto di religione, e nel fiume Eufrate essere una catena di ferro nella Città, chiamata Zeuma, con la quale Alessandro Magno ivilegò il ponte, gli anelli della quale quando che son tolti, si fanno ruginosi, e quelli che vi stanno non mai. Plinio, & i restanti dicono, che questo venghi dall'acque, le quali quando passano sotto terra s'imbevano di alcuni succhi, e di semi di alcune miniere, le quali possono rodere il ferro, ò duro, ò molle, dicendo. In somma la differenza stà nell'acqua, nella quale quando è infocato s'immerge, Et altrove. E molti luoghi hà nobilitati il ferro, sicome Bilbili l'Hispanna, e Turiaffone, e Como in Italia, per non farsi metalli di ferro in questi luoghi. Di tutti i generi la palma si deve dare al ferro Serico. I popoli Scri mandan questo ferro con le sue vesti, e pelli. La seconda palma à i Parti, nè altro genere di ferro si temprava dallo semplice taglio; perche ne' restanti si meschia. Narra Giustino historico nella Galletia di Spagna è la principal materia del ferro; ma l'acqua è più violente del ferro; perche temprandosi in quella il ferro divien più gagliardo, nè si preggia alcun ferro tra loro, che non sia temprato nel fiume Bilbili, ò nel Calibe. Onde così si chiamano i popoli Calibi da questo fiume, e nelle cose del ferro sono migliori di tutti, se ben Strabone dice, che i popoli Calibi siano in Ponto, vicino al fiume Termodonte. Virgilio.

E il ferro i nudi Calibi ci mandano.

Finalmente, come dice Plinio, il ferro con l'olio si rimollisce, con l'acqua s'indura. I ferri delicati sogliono temprarsi nell'olio, che temprandosi nell'acqua, divengono troppo frangibili. Niuna cosa ci sforza à pensar più altamente, che questo esperimento si vegga così sensibilmente, che temprandolo in olio divien così molle, che lo potrai distorcere con le mani, e romperlo, e temprandolo nell'acque divenirà così duro, che taglia poi gli altri ferri come fussero di piombo.



Come divenga il ferro molle. Cap. I I.

Insegnaremo prima il ferro come diventi molle, e trattabilissimo: onde il ferro faremo divenir acciajo, e l'acciajo in ferro, & il ferro faremo come piombo. Il ferro duro temprandolo con le cose grasse, divien molle, come dicemmo, e senza cose grasse, solo il fuoco lo farà molle. Dice Plinio. Il ferro infocato se non s'indura à botte di martello si corrompe, come se dicesse, che l'acciajo da se stesso divien molle, se l'infocherai spesso volte, e da se stesso lo lascerai raffreddare nel fuoco, e'l ferro divien molle in questo modo. Potremo anchora con varij modi fare

Che il ferro diventi molle.

Il ferro onto di olio, cera, & alla ferida, e dopò lutato di sopra con luto, ove sia mescolata paglia, e sterco di cavallo, e sevo, e poi coperto di carboni stia così rovente per tutta la notte, poi lascia così raffreddarsi per se, che lo troverai la mattina assai trattabile, e molle. Overo toglì tre parti di solfo, e quattro parti di creta in polvere, meschia il tutto con olio, che divenghi più molle, e poi lutatone il ferro intorno, e disseccato si cuopra di carboni accesi, e come dicemmo nel medesimo modo ci potremo servire del sevo, e butiro. I fili di ferro infocati, e poi lasciati così raffreddar da loro stessi, divengono così molli, e trattabili, che ti potrai servir di loro, come se fussero di lino. Sono certi succhi di herbe molli, e grassi, come quello della malva, scorze di fave, e simili, i quali possono anchora far molle il ferro; ma bisogna, che siano caldi, quando temprerai il ferro in quelli, e siano succhi, e non acque distillate di loro; perche sempre il ferro divien più duro temprandolo nell'acque fredde.

*Le tempre de' ferri si devono oprare ne' molli ferri.**Cap. I I I.*

Dicemmo come il ferro potea divenir molle, hor insegnaremo le tempre come si facciano più duri; ma le tempre sono diverse, come diversi gli usi di che vogliamo servirci; perche altra ne ricerca il ferro, che hà da tagliar pane, altra il legno, la pietra, o'l ferro, cioè di diversi liquori, così diversa infocazione, e diverso tempo nell'estinguerlo in quei liquori, che l'effetto dipende da queste. Quando il ferro è infocatissimo, che sia venuto al sommo dell'infocamento, che scintilla raggi, quel colore si domanda di argento, & all' hora per temprarsi non si pone nell'acqua, che si consumerebbe quando verrà appresso à tingersi di color d'oro, ò di rosso si dice d'oro, ò di rosa, & all' hora temprato in liquori, divien più duro, e questo colore dimanda estinguerli all' hora. Ma è da avvertirsi, se hà da temprarsi tutto il ferro, come il color azurro, ò violato la spada, il taglio di scalpelli, e di pugnali, e perche restando dopo la tempera il ferro anchor caldo,

di

di nuovo lo distempra, all'hor si stà aspettando il secondo colore, cioè quando s'hà da estinguere il ferro, & all' hora immergendolo nell'acqua si fa più duro. L'ultimo colore è quello della cenere, & all' hora estinto divien il manco duro che sia. Hor veniamo à gli essempi. Questa è la

Tempera del ferro, che hà da tagliar pane.

Hò visto non pochi ingegnosi haver faticato gran tempo per ritrovarla, i quali se ben haveano i coltelli, che tagliavano ogni cosa durissima, nella tavola tagliavano malagevolmente il pane, noi restammo sodisfatti con questa tempra. Per tagliar dunque il pane temprisi l'acciajo in questo modo molle. Piglierai quello acciaio fino, che rottolo per mezzo mostra il corpo di dentro fatto di minutissimi grani, e ben purgato dal ferro, e riscaldato leggermente, poi lo batti col martello, e formane un coltello, poi accomodalo di lima, e dagli la forma solita, poliscilo alla ruota, poi tornalo di nuovo al fuoco, & aspetta il color della viola, s'onge di sapone, accioche il color si vegga più chiaramente, e tollolo dal fuoco tempra la estremità del taglio sopra un panno di lino bagnato di olio di oliva facendo così finche divenghi freddo, così raderanno piacevole, e rammorbiremo la durezza dell'acciajo, e col scaldarlo assai poco lontano, di questo modo farai la

Tempra del ferro per tagliar legni.

La tempra per tagliar legni vuol essere un poco più dura della sopradetta, ma pur piacevole, e però bisogna riscaldarlo finche si venghi al color della viola, & all' hora si smorzi nell'acqua, poi si leva, e quando verrà il color della cenere, buttisi tutto nell'acqua fredda. Nè molto diversamente si

Tempera per il ferro per segar la vena.

Si tempra in olio, e divien duro; perche è delicato, e sottile, & estinguendosi nell'acqua si torcerebbe, e romperebbe.

Tempera per le falci da segar herbe.

Dopo haver accomodato il ferro in forma di falce, infocalo insino al color d'oro, poi smorzisi nell'olio, ò se onga di sevo; perche il ferro è sottile, sinorzando bene nell'acqua, ò si rompe, ò riman torto.

Misture, che fanno il ferro durissimo. Cap. IV.

HOR dimostreremo alcune cose, le proprietà delle quali sono di fare il ferro durissimo; perche quel ferro del quale habbiamo à servirci per istrumento per martellar molto ferro, polirlo, & accomodarlo, bisogna che sia molto più duro di loro. Onde bisogna mostrare in prima

Tempra del ferro per le lime.

Perche bisogna che siano di buonissimo ferro, e temprate eccellentissimamente, per poter limare, & accomodar gli altri. Pigliate unghie di bue, e si pongano in un forno à disseccare, accioche si possano polverizzare, di cui una parte, & un'altra di sal comune, di vetro pesto, e fuligine di camino; si tritino ben bene,
e si

e si mescolino, e si pongono in un vase di legno attaccate al fumo à serbarsi; perche il sale per ogni humidità di aere, ò di luogo divien humido, e liquefassi. Apparecchiato che si havrà la polvere, si formi il ferro in foggia di lima, dopo s'ingtaglia in croce con scarpelli taglienti, essendo primo il ferro ridotto in molle, come habbiamo insegnato prima, poi si farà una cassettina di ferro grande, quanto basti à chiuder dentro à se le lime, e vi si chiudano dentro; ma tutte siano d'intorno circondate di polveri, e niuna parte di loro scoverte, poi si ponga il coperchio, e si chiudino le fisure con luto con paglia, e sterco, che non cessi il fumo delle polveri, poi si cuopra di carboni accesi, e stiano così roventi per una hora, e più, e come giudicherai che la polvere è bruggiata, e consumata, toglì dal fuoco la cassettina con le lime con le tenaglie di ferro, e togliendo le lime infuocate si buttano nell'acqua fredda, e così diverranno durissime, questa è l'usata tempra delle lime; perche non tememo, se la lima nelle acque fredde divenga torta. Ma noi insegnaremo un'altro miglior

Modo di temprare le lime.

Togliasi la medolla, che stà dentro le corne di castrato, secchisi, e se ne facci polvere, e poi chiudi le lime di ferro nella cassetta sparse con questa polvere vicendevolmente, e fa nel modo predetto. Ma questo vi aggiungeremo, che vi si ponghino due lime soverchie, accioche le possiamo cavar fuori quando ci piace, così dopo stata il tempo detto coperta di carboni accesi fin tanto che i ferri havran fucchiata à se la forza della polvere, toglì fuori una di quelle soverchie, e temprala, e rompila, e se vedrai da dentro l'acciajo netto granito, e purgato tutto dal ferro, e che stanno al suo modo, toglì la cassettina dal fuoco, e temprala nel modo detto; se nò, lascia star più nel fuoco, e stando così un'altro pezzetto di tempo, toglì un'altra di quelle soverchie, e fa prova se sarà buona, facendo così finche l'havrai perfettissime. Nel medesimo modo potremo

Temprar i coltelli durissimi.

Togli una unghia di bue fresca, e riscaldala, e la batterai da un lato col martello; perche ne salterà fuori la midolla, secchisi al fuoco come habbiamo detto, e si accomodi in una pignata ponendovene sempre due di nuovo, accioche si possano pigliar per far l'esperienza se siano ben rivoltate in acciaio, e facendo il medesimo, diverranno durissime. Insegnaremo

Come si temprano i giacchi.

Cerca un giaccho di ferro molle, di vil prezzo, e questo si ponga in una pignata, ponendo à vicenda la polvere già narrata di sopra mescolata col giaccho, poi coverta, e lutata di modo che nò respiri, dagli fuoco còvenevole, e come sarà tempo, toglì la pignata con le forbici, e rompendola poi con un martello, & essendo anchora tutta infocata lasciala cadere nell'acqua già narrata di sopra, perche diverrà duro, e facilmente resisterà alle botte del pugnale. La misura della polvere, che deve pondersi sarà, che se il giaccho sarà di dieci, ò dodeci libre, ponivi due libre, e mezza di polvere, che la polvere lo tocchi da tutte le parti, & accioche se vi attacchi bene, bagna il giaccho prima di acqua, poi rivolgilò nella polvere, & accomodalo nella pignata un solaro di maglie, & un'altro di polvere.

Ma perche levandola dall'acqua divien durissima, & ad una percossa gagliarda potrebbero le maglie rompersi in parti, bisogna dar nervo à quella durezza, gli artisti dicono rivenire. Toltala dall'acqua si ponga nel bacile, e si stropicci ivi dentro con l'aceto, che si polisca, e'l colore si possa discernere, e così s'infoca una lamina larga di ferro, e vi si distenda sopra lo giaccho, o parte di esso, e così quella durezza verrà ad ammolirsi, e con maggior agevolezza cederà alle dure percosse, così farai di uno vilissimo giaccho, gagliardo, e da resistere ad ogni gran botta. La tempra di cose agri concilia al ferro molta durezza: ma con la durezza vi va accompagnata la frangibilità: ma non vi si aggiungendo il nervo, con ogni leggiera botta anderà in pezzi, però è bisogno, che s'impari come vi si possa dare il nervo.

Liquori, che temprano il ferro per farlo durissimo.

Cap. V.

Dicemmo per la contrarietà delle cose il ferro divenir duro, per la convenienza rimollirsi, delle cose grasse gode con amica compagnia, e s'aprono i pori onde vien la mollezza, così al contrario le cose costrette, e fredde, e che contripano, e chiudono i pori per inimica contrarietà, lo rendono durissimo, non lasciando però quelle cose, che per loro proprietà, e natura facciano l'effetto. Se alcun desiderasse dare una

Tempra alla sega, che segghi un ferro.

Faccisi la sega di ottimo acciaio, e pongasi nel suo legname, accioche estinguendosi nell'acqua fredda vi venghi a contorcersi, poi apparecchia un canal di legno, della lunghezza del ferro della sega, il qual contenga dentro di se l'acqua, con alume, & urina dentro, & essendo infocato quel ferro sommergilo dentro, e togliolo poi fuori, e stà aspettando i colori, e quando verrà il colore violato, smorzatelo tutto, finche divenghi freddo. Ne lasciarò che potrai segare un ferro con un filo di rame disteso sopra un arco ponendovi polvere di smeriglio, & olio, perche segherai il ferro come fusse legno. Si temprano anchora

Gli hami di pescare, che venghino durissimi.

Parte della caccia de' pesci sarà l'amo, perche bisogna che sia picciolo, e forte, essendo grande da pesci è visto, e non lo inghiottiranno, se sarà picciolo al gran peso del pesce, e continuo sbattere si romperà, se sarà molle il ferro, il peso lo drizzarà, & il pesce scappa: ma essendo piccioli, sottili, e gagliardi, ne che si possano drizzar dal peso faranno l'effetto. Così dunque le temperarai. Delle falcie fenate faecinosi fili di ferro, o di ottimo acciaio, e se ne formano gli hami piccioli, e sottili, non si scaldino, e s'infochino al fuoco, perche il fuoco se li mangia, e consuma: ma vi si fochi una lamina, e vi si ponghino di sopra, e come diverranno rossi si buttino nell'acqua, e come sono raffreddati si torranno di là, e si lasciano seccare, e di nuovo la lamina si riscaldi, e vi si ponghino gli hami di nuovo di

so.

sopra, e come apparirà il color di cenere al berettino, di nuovo si sommergano nell'acqua, e si faranno nervosi, che senza questo sarebbero troppo frangibili. Così farai

Che i coltelli divenghino durissimi.

Alberto dice, e da lui tutti gli altri, che temprandosi il ferro nel succo del rafano divien più gagliardo, e con acqua di lumbrici terrestri tre, e quattro volte, il che havendo noi più volte sperimentato, e col succo della radice, e di quello della ramoraccia, e di lumbrici, sempre diveniva più molle, e poi come piombo, e ritrovammo da questo esperimèto; così false ebere le restanti sue cose. Ma in questo modo faremo l'acciajo durissimo, che con questo solo senza altra tempra, farai coltelli durissimi. Romperai l'acciajo in piccioli pezzetti, come dadi da giocare, & accostandol'un con l'altro si leghino sovra una verga di ferro, attaccandoli con un filo di ferro, poi si ponga al fuoco, che s'infuochi, e che scintilli almeno quindici volte, poi si mescoli fra questa polvere, la qual costa di una parte di borace nera, di scorze di lumache, di due di osse di seppie, poi batti col martello, che s'uniscano insieme, e ne formerai coltelli, ò quel che ti piace, perche diverranno durissimi. Si trova una specie di acciaio eccellentissima, che solo temprandola con acqua diviene eccellentissima. Ve n'è un'altra men buona, la qual se non sarà temperata ottimamente, sempre diverrà peggiore. Questa è la

Tempra dello scalpello per tagliar marmi.

Faccisi lo scalpello di eccellentissimo acciaio, infochisi al fuoco, e come vedrai il color di rose, ò rosso, smorzalo nell'acque, poi leva, & aspettasi il secondo colore, come verrà quello dell'oro buttalo nell'acque. Simile a questo si fa lo

Scalpello, che tagli il ferro.

Quando apparirà quel medemo color rosso di rose, smorzalo nell'acqua, ò in quel liquor forte, che insegnaremo, e stà guardando il color biondo, ò di grano, & all' hora buttalo nell'acqua. Queste sono le più eccellentissime

Tempre di spade.

Bisogna che le tempre delle spade siano nervose, che mentre diamo delle stoccate non si spezzino, è bisogno anchora che habbino li tagli acuti, che ferendo di taglio, taglino bene, questo è il modo. Temprerai il corpo della spada con butiro, & olio, accioche acquistino nervo, e con cose forti temprerai il taglio, accioche prendano forza nel tagliare. E questo si farà con canali di legno lunghi come le spade, ò temprandole sovra la lana bagnata di quei liquori. Usa ingegno, e diligenza.

Della tempra dello scalpello, che taglia il porfido.

Cap. VI.

FV molto usitata la tempra del ferro per intagliare il porfido a' nostri antichi, con molta agevolezza, come ne fan testimonianza infinite opere, che

Fff 2

sono

sono pervenute infino à noi; ma la tempra non è stata scritta da niuno, & è à tutti nascosta, e non saputa non senza grandissima vergogna del nostro secolo, il qual fa poco conto, anzi disprezza queste inventioni così utili, e bellissime. Noi per non incorrere in questo biasimo, con fatiche, ansietà d'animo, e spefe grandissime habbiamo esperimentato quante ricette hò trovate scritte, e state dette da amici, & hor ci siamo drizzati con varij metodi, e varie inventioni per ritrovarle, all'ultimo favorendomi la Divina gratia hò ritrovati rarissimi modi di poterlo fare. A me non rincrescerà raccontare molte esperienze, che mi sono avvenute, mentre andavamo tentando questa à caso. Il fatto versava fra queste difficoltà, se la tempra dello scalpello era troppo agre, e gagliarda, alle grandissime botte del martello, saltava in mille parti, & essendo molle, lo scalpello piegava la cima, nè appena segnava il marmore, però bisognava che fusse stata durissima, e nervosa, che non si fusse rotta al martello, nè caduto alla botta. Oltre à ciò bisognava, che l'acqua, e'l fuoco, nel quale era bisogno temprar il ferro, fusse stata limpida, e chiara; perche quando fusse stata torbida, non si potevano scorgere i colori, che venivano dal fuoco, nè si potevano conoscere i tempi da smorzarvi il ferro, da dove dipende tutto il fatto; laonde i chiari, e purgati succhi dimostrano il tempo da temprarli. I colori è bisogno che si osservino; perche quelli ti mostrano il tempo di sommergerli, & il tempo di levarli dalla tempera, e perche bisogna che il ferro diventi durissimo, e nervoso; però il color bisogna che sia tra l'argento, e l'oro, e venendo questo colore si sommerga tutto il taglio dello scalpello nel liquore, e passato un pochetto di tempo, bisogna torlo, & apparando di nuovo il violato, di nuovo s'immerge in quel liquore, accioche durando anchora il caldo in quel scalpello, di nuovo sconci la tempera. E' anchora di molta importanza, che quei liquori, ne' quali si tempra lo scalpello, siano freddissimi, che se saranno caldi faranno manco operatione. Nè in quel liquore, dove una volta hai smorzato lo scalpello, si smorzi l'altra volta; perche restando caldissimo, non farà effetto il secondo; ma bisogna temprarlo in un fresco, e nuovo, e quello fra tanto essendo in un vase ponetelo à notare nell'acqua fredda, acciò più tosto si raffreddi, & alla tempra si trovi freddissimo. Queste sono le

Tempre durissime di ferro.

Se smorzerei il ferro infocato nell'aceto distillato, diverrà durissimo, & il medesimo avverrà in urina distillata, per il sale, che contiene in se. Se lo temperarai nella ruggiada di Maggio, che cade sopra i ceci, diverrà durissimo; per che è salso più che possa immaginarsi, come habbiamo altrove dimostrato per Teofrasto. L'aceto nel quale sarà dissoluto il sale ammoniaco fa una tempera gagliardissima, come se del sal d'urina, e sal nitro dissoluti nell'acqua, temperandovi il ferro, diverrà durissimo. Overo se farai polvere il sale ammoniaco, e sal nitro, e lo porrai in vase di vetro di lungo collo sotto il fimo, ò ne' luoghi humidi, finche dixerghì acqua, & in questa estinguerai il ferro infocato, & oprarai assai meglio. Oltre à ciò temprandolo nel liquor della calce viva, e sal di soda purgato per lingua di feltro diverrà durissimo. Tutte queste cose sono eccellentissime, e ti

ser-

servono al tuo intento ; ma queste che ponemo sono assai più eccellenti

Temprar il ferro, che tagli il porfido.

Già rincatenato il servo fugitivo, e poi esaltato prendilo, e chiudilo in vase di vetro finche si dissolva in acqua, ò nel fuoco, che così indurerà lo scalpello, che sodisfarà al tuo desio agevolmete: ma se verrà frangibile per la molta durezza, aggiogivi più del liquore, se nò, del corpo; ma usà diligenza insino à tanto, mentre troverai la vera misura dell'opra, che farai lo scalpello nervoso, e forte. Il medesimo avverrà con la spoglia fracidiccia, e marcia del serpente pitone; perche quel suo sale darà forza, e la sua grassezza il nervo, e queste sono le più eccellenti, e migliori, che habbiamo potuto trovare in questo genere.

Come possiamo intagliar il porfido senza scalpello.

Cap. VII.

Sono anchora altri, che si sono sforzati d'intagliare il porfido senza scalpello: ma con acque forti, e gagliarde, & à questo ce l'indusse questa esperienza, che vedevano l'aceto, & altri succhi agri posti sopra il marmo, che faceva bolle, e che lo corrodevano, onde da questo s'imaginarono cavare acque fortissime da cose agri, e corrosive, e così speravano, che senza fatica havessero potuto fare il medesimo effetto, finalmente così fecero l'effetto. Un amico coprendo un vase pieno di aceto con una pietra di porfido, e smenticato per alcuni mesi, i vapori havevano incavato il porfido. Piglia argento vivo solimato, & vn poco di sale ammoniac, e pesti distilla per lambicco di vetro, come habbiamo insegnato, poi toglì verderame, stagno calcinato, & un poco di marchesita, pista ogni cosa con sal gemma, sal commune, ammoniac, e poi distilla, e quel liquore, che distillerai, butta sopra le fecchie, e distilla di nuovo, e così fa anco la terza volta, al fin serva quel liquore in vase ben otturato, e quando vorrai far l'effetto, ongerai sopra il porfido piano sevo di becco, e lascia senza coprir quelle parti, che desideri di cavare, accommoderai dopo intorno le sponde, che buttandovi sopra il liquore, non scorra di quà, e di là, che così quel liquore, che vi porrai, roderà eccellentissimamente, e come vedrai che più non rode, butta quella, e ponivi della nuova. Facendo così spesse volte, finche caverai dove vuoi, e farai l'opra tua.

*Come si cuoce il ferro, che sia più trattabile nelle
opre tue. Cap. VIII.*

Sono assaiissimi, che con grandissima diligenza hanno osservato, e ricercato, come possano temprare un ferro con qualche secreto, ò arte, che non si rompa, ò che stia saldo, à botte di schioppi. Ma questi non considerano, nè cu-
rano

rano quello che hanno nelle mani, e cercano quello che non hanno; perche le mentre si cuoce il ferro considerassero quello, forse quello che cercano con tanto studio l'hanno dinanzi à gli occhi. Dicemo dunque, che la cagione; perche le spade si spezzino, e volino in mille parti, & i petti à botte da schioppi sono passate; perche nel ferro vi sono alcune fisure per dentro, e si apre da se stesso in molte parti; perche sono male attaccate insieme, e perche sono fortissime le squame appena si veggono; però quando si piegano, ò ricevono alcune botte gagliarde si rompono: onde se guarderai con diligenza dove si rompono le spade, ò i coltelli, sempre troverai simili fisure, & aperture, e parti sode, e dove non sono di quelle, resistono alle botte, & alle piegature. Ma volendo io saper la cagione onde avvengono quelle rime, e fisure, mi accorsi, che nelle ferriere dove si cuoce il ferro, non cumulando i carboni sopra il ferro, & insieme quelle rotture, erliquie di carboni, dicendo che quelle fanno cuocere il ferro più duramente, e mentre si cuopre con quelle rotture, e pezzetti, e polveri di carboni ci va meschiato sempre alcuna pietruccia, polve, creta, e varie sporchezze, pezzi di mattone, & altri pezzetti, e schieggie aggiunte, e liquefacendosi queste al fuoco fanno nella superficie del ferro, certe veslichette, ò vacui dentro, e certe fisure, e cagionano che le parti non si possano ben congiungere con l'altre parti. Laonde, se ben pare cosa assai volgare, e vilissima, e di poca consideratione, nè però è cagione, che ne succedano questi inconvenienti. Per tor dunque questi impedimenti hò pensato di far così. Si empie una tina di legno di acqua, e vi si buttano dentro i carboni; perche i carboni andranno à galla, e se vi farà alcuna petruccia, creta, ò altre sporchezze andranno giù, i carboni che notano si tolgiono, e si seccano, e servendoti di questi nell'opre tue, ò Dio buono, quanto bene ti succederanno l'opre tue; perche le spade, coltelli, scudi, giacchi, e simili armature verranno così perfette, che faria molto lungo, e fastidioso à raccontarlo; perche i pettorali di ferro, che appena giungono à dodeci libbre hò visto resistere alle balle de' schioppi, onde à questo ferro dandole le tēpre già dette, ti succederanno abai più felici gli effetti.

Come si possano fingere i coltelli damaschini. Cap. I X.

Porremo alcune operationi non dispiacevoli, cioè quando le macchie de' coltelli damaschini son gite via, arruotandosi come possiamo far che ritornino, e come possiamo finger ne i coltelli nostri quelle macchie. Se vogliam dunque

Far ritornare le macchie ne' coltelli damaschini già prima scancellate.

Poliscasi ben bene quel pugnale, spada, ò coltello con polvere di smeriglio, & olio, & al fin si purghi con la calce, che non resti da niuna parte lordo: ma splendente per tutto d'una chiara limpidezza, all' hora torrai succo di cedro, mescolati con acqua di vitriolo, la qual si fa col vitriolo, e se ne bagnerà tutto, che come sarà secco, ritorneranno le macchie tutte a' luoghi suoi, e pareranno l'onde come di fiume. Ma se ti piace

Falsificar le macchie de' coltelli damaschini.

Così

Così eccellentemente ne' nostri coltelli, che non si conoschino da veri damaschini. Poliscasi il coltello prima assai bene, come dicemmo, e poi si ponghi con la calce, poi mescolerai sopra la mano un poco di calce con acqua, e la rimescolerai con li diti, cioè indice, e pollice, e con quelli diti così imbrattati andaraï toccando quel ferro polito, e fingerai le macchie damaschine quanto più simile potrai, poi falli seccare al Sole, o al fuoco, & habbi apparecchiata acqua, nella quale sia dissoluto il vitriolo, e bagnalo per sopra, e quando ne torrai la calce, si tingerà di color negro, e lasciando così star un poco, lavali nell'acqua chiara; perche dove v'è la calce restarà il coltello come era prima senza tintura, e ti rallegrerai dell'effetto. Potrai prima imitar quell'onde, e quel discorso. Ma se alcun desidera

Servirsi in opra dell'acciajo damaschino.

Potrai in questo modo; perche facendolo senza arte sarà intrattabile, che col troppo fuoco si rompe in più parti, freddo è duro à trattare: ma con quest'arte, di pezzi di coltelle rotte se ne fanno bellissimi coltelli, e rotelle, e tavolette, per le quali passano per la trafilà i fili d'oro, e d'argento, e s'appianano, che di loro si possano far ricami. Dagli il fuoco à poco à poco, che s'infuochi insino al color d'oro; ma in luogo di cenere ponivi gesso cotto, e marcito nell'acqua, che non ponendovi questo, farà campanelli di sopra, e se andrà in scaglie tutto, & in pezzetti minutissimi.

Come possiamo guardare i ferri polito dalla ruggine . Cap. X.

E Cosa tanto utile conservare il ferro dalla ruggine, che sono stati assai, che vi habbino faticato investigando, come questo si possa far con agevolezza. Dice Plinio. Il ferro si conserva dalla ruggine con la biacca, gesso, e pece liquida: ma come habbiamo ad oprar la biacca, non lo dichiara. Ma coloro, che fanno far olio della biacca; ma senza aceto, ongendone il ferro, agevolmente si difenderà dalla ruggine. Sono alcuni, che lo fanno col sevo di cervo, noi ci siamo serviti alcune volte del grasso dell'ungia di bue.

Fine del Terzadecimo Libro.

DELLA MAGIA NATURALE
D. I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quartodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Dimostra alcuni scelti apparecchi di convit: .

P R O E M I O.



Ave anchor l'arte de' Cuochi alcuni scelti secreti, li quali ne' conviti possono dimostrar non solo gran meraviglia; ma anchora un gentil apparecchio, le quali habbiamo deliberato manifestare, non per chiamar quì parafiti, & ubbriachi à mangiare; ma come possiamo con poca spesa dimostrar le meraviglie dell'arte, e diamo à gli altri materia d'imaginar cose più alte, & esquisite. Questa arte verferà d'intorno al mangiare, e'l bere, dicendo prima de' cibi, poi del bere, non lasciando però alcune burle, che mentre i convitati si pasceranno il corpo de' cibi con alcuni giochi allegriano l'animo anchora.

Come le carni si faccino più tenere. Cap. I.

Cominciaremo dalle carni, & insegnaremo come si faccino più tenere; il che è molto desiderato da golosi; il che mostraremo à far di molti modi, primo quei che verranno; per il genere della morte, appresso quelli che vengono da occulte proprietà, e divenghino così tenere, che quasi si risolvono in brodo, e poi quelli, che essendo anchor vivi gli animali divenghino tenere, e di altri modi. Sia per essempio.

Le

Le carni della pecora, come divenghino tenere.

Tutti gli animali uccisi da' suoi inimici, e principalmente da quelli, che hanno in odio, & horrore, le carni tutte divenghino tenerissime. Dice Zoroaste ne' Geoponici suoi, le pecore uccise dal lupo, e mangiate divengono tenerissime, e però assai più suavi. La cui causa la rende Plutarco ne' conviti. Dicendo la carne della pecora mangiata dal lupo par che divenghi più dolce; perche il lupo col suo morso fa la carne più tenera, e più molle. Lo fiato del lupo è così caldo, che facci liquare l'ossa, anchor che durissime, e le consumi, e per questa cagione le carni tocche dal lupo più facilmente si putrefanno. E dal vario modo di scannar gli animali, nascono diverse affezioni. Fanno esperienza di ciò i cacciatori, & i cuochi, de quali sappiamo alcuni, che con un colpo hanno ucciso gli animali, si che feriti restan subito immobili, & altri appena havergli fatto cadere con molti colpi. E quello di che molto ti maraviglierai è, la ferita del ferro haver lasciato tal forza nell'animal ucciso, che si putrefece d'indi a poco, ne durò un sol giorno intiero, altri esser stati uccisi non più tardi di quelli, e non esservi restata nelle carni degli uccisi animali alcuna qualità, e così haver durato alcun tempo. Ma che resti una certa qualità ne gli animali uccisi, ò morti nelle pelli, e ne' peli, e nelle unghie, lo seppe anchora Homero, che scrivendo delle pelli, e de scoriati, disse lo scoriato di pelle di bue ucciso per forza, e più dura, e gagliarda delle pelli di quelli, che non per malattia, ò vecchiezza, ma son morti scannati. Al contrario quelli, che sono uccisi dal morso de' gli animali, a' quali se le fanno nere l'unghie, cadono i peli, e le pelli si marciscono, e putrefanno. Plutarco infino à qui. Ma queste cose stimo che steno false; perche non posso immaginarmi come dal fiato del lupo, la carne della pecora possa divenir tenera; perche gli altri animali che non sono uccisi da' suoi nemici, e di natura contraria, le carni pur divengono tenere, nè sono di spiriti, ò di fiato così caldo, ma il mancamento del sangue io tengo per certo, che sia cagion della tenerezza della carne con queste esperienze. Le pernici, e faggiani uccisi da sparvieri, e da falconi cocendosi sono tenerissimi, e nel cuor si trova il sangue agghiacciato, e duro. I cervi, e porci selvaggi uccisi da' cani hāno assai tenere le carni; ma di quelli uccisi da schioppi più dure, e le parti intorno al cuore assai più dure, che appena bastansi cocere. La paura della morte manda il sangue d'intorno al core, e le restanti parti restano senza sangue, come nelle seguenti esperienze si vedrà più chiaro, cioè.

Come Poche, anitre, fagiani, pernici, & altri uccelli divenghino tenerissime.

Lo faremo agevolmente, se le daremo in preda de falconi, ò di altri uccelli rapaci; perche mentre combattono, e si difendono cercano fuggire si trattengono sotto l'unghie de sparvieri, sono trafitte da varij colpi, onde così divengono teneri, che sia cosa maravigliosa à dirsi, onde quando vogliamo mangiar degli uccelli nodriti in casa. Le diamo in preda à sparvieri, e così uccisi da quelli, sono al cuocere tenerissimi. Così anchora

Che le carni de bovi divenghino tenere.

Perche i bovi vecchi l'han dure, e secche, e difficili à digerirsi, i macellarie dan-

no in preda de cani de cacciatori, i quali, difendendosi da loro per qualche hora, all'ultimo sovrappresi da una moltitudine di cani, squarciate l'orecchie, e discoujati da' loro morsi cadono morti, così portati al macello, e fatti in pezzi, le carni si trovano più tenere assai del solito. Combattendo à tutta furia con gli orsi, & alcuna volta vinti, se avanza alcuna cosa del corpo è così tenera, che mangiandola si liquefacci nella bocca. Faremo il medesimo effetto, se tratteremo alcuna animale alla morte, anzi quanto più, diverranno più teneri. Percioche

Accioche le galline si facciano più tenere

Le buttamo giù da alte torri, come sono le galline d'India, & i pavoni, i quali non potendosi sostener su l'ali per il gran peso del corpo, in quel chiaro periglio della morte, con sommo sforzo, e fatica muovono l'ali, accioche non percuotano in terra con tanta violenza, così uccise in quel periglio divengono assai tenere. Oltre à ciò le colombe vecchie, e dure, le quali à caso son cadute ne gli alti pozzi, per haver faticato gran pezza per sostenersi sotto l'ali per non sommergersi, per la fatica ulata nel pericolo della morte, divengono tenere più che possa immaginarsi. Da questo caso noi imparando, quando hò desiderato haver le colombe tenerissime, l'hò buttate nel pozzo. Questa medesimo secreto ci insegna Horatio ne' sermoni

Come il gallo diventi tenero

Quando un tuo amico verrà improvviso à cena teco, ne potrai far altrimente.

S'un forastiero ti verrà la sera

A cenar teco, accioche la gallina;

Per la durezza non dia troppo gusto

Alla gola, tu all'hor l'immergerai

Per far la frolla nel falerno misto.

Noi molte volte havemo attaccata la gallina d'India per le narici alla sella de' cavalli per camino, e quella così per eccessivo dolore come per la tema della morte movendosi, & ajutandosi continuamente, al fin del viaggio l'habbiamo ritrovata morta, e tenerissima.

Come le carni diventino tenere per occulta proprietà.

Cap. II.

Sono alcune cose che fanno le carni tenere per occulta proprietà: onde qui racconteremo due prodigiosi miracoli di natura, uno che quei che sono stati sospesi al fico

Galli faccino le carni tenere

E tanto tenere, che sia cosa maravigliosa à dirsi, un'altro che sia un gallo per quanto si voglia seroe, ligato ad una fico divenghi mansuetto, & immobile. Le vittime de galli, che stettero attaccati al fico, subito divengono tenere, e frolli, la ragione la dice Plutarco nel convito. Mangiando noi, il cuoco di Aristione

Alone ci portò un gallo, che fù sacrificato ad Hercole, che fù tanto tenero, e frolle, e cotto così in un subito; disse Aristone, che quella tenerezza, era cagionata dal fico, contrastando che tutte le carni per dure che fussero, essendo state appese al fico, divenissero tenerissime, che il fico traspiri un halito forzato, e gagliardo, la vista ne può far testimonio, ne fa anchor testimonianza quello, che volgarmente si dice de' tori, che per feroci che sieno, e legati à quest' arbore si lasciano toccare cò la mano, e sottoporre al giogo, e lasciano quei spiriti feroci, e quell' animo gagliardo, tanta forza hà quella agrezza del fiato del fico, che lo ammansisce, ancorche si adiri, e furioso combatta; Percioche noi veggiamo l' arbore della fico esser pregno di latte più di tutti i restanti, così il legno, il ramo, e' l' frutto esserne pienissimo, laonde bruggiandosi, il fumo che n' esce fuori, è assai mordace, e piccante & il lissivio che si fa della cenere de' rami suoi bruggiati netta, e purga, e facendo la scorza della fico il latte, che ne vien fuori serve à congelare il latte, e questo vogliono per la forza del caldo, che avvenga, che ponendovi il fuoco, si coagoli il latte, il qual liquefaci l' acquoso, e concreto humore, e però il fico esala uno spirito caldo, agro, e digerente, onde dissecca le carni degli uccelli, e le concoce, talche divenghino teneri. Nel medesimo modo

Che la carne di bue intenerisca

Habbiamo fatto. Se potrai nella pignata, che bolle i rami di fico, dove si cuocono le carni di bue, con gran risparmio di legne si cuocono, dice Plinio, la cui ragione l' habbiamo già detta dall' antipatia. Alludono à questo gli Egittij, che volendo designare un huomo castigato dall' ultima calamità, pingono un toro attaccato al fico, perche essendo feroce, se lo legherai ad un fico, subito divien mansueto. Se vogliamo

Che i legumi sieno cocevoli

Perche habbiamo conosciuta una grande antipatia fra l' orobanche ne i legumi, che nascendo fra quelli le strangola, e soffoca, dagli altri detta herba dal Leone, perche il Leone strangola con grande impietà le capre, e le pecore, così strangola l' orobanche i legumi, e però questa herba posta nella pignata con i legumi, farà, che sieno cocevoli, da duri, e crudi che fussero. Oprano agevolmente

Che si cuocano le vivande

Tutte le specie de' lapati, così anchora le carni, per aride, e secche, che fussero, e divengono tenere, e divengono atte à mangiarle, e però gli antichi mangiavano di quelli continuamente; perche fa nello stomaco, che i cibi si diggeriscano anchora più facilmente, e rimolliscono anchora il corpo. La radice della ortica selvaggia cotta con la carne l' intenerisce, come dice Plinio.



Come in altri modi la carne possa intenerirsi.

Cap. III.

CI sono altri modi anchora di far divenir la carne tenera. Prima se dopò che havrai uccisi gli animali, li porrai à seccar al discoperto, subito divengono teneri, cioè che cominciano à putrefarsi; ma non bisogna starvi tanto che da vero si putrefaccino; onde bisogna sapere la lor qualità, cioè qual più, e meno si serva; onde à noi seran per essempio

I pavoni, pernici, e faggiani come s'inteneriscano.

Il pavone ucciso, per autorità d'Isach, d'estate due giorni, ma d'Inverno tre si conserva, accioche la durezza della carne si abbatti. Haliabbate le lascia appesi per tre giorni attaccandole à i piedi alcune pietre. Savanarola le lascia per sei giorni sospesi: ma senza peso, e mole, che non si debbano mangiar subito le pernici uccise, e Simon Seti al secondo, ò terzo giorno mangiarli, accioche perdano quel duro. I faggiani d'estate due giorni, d'inverno tre appesi doppo scannati si denno serbare prima, che si cuocano per mangiarli, da Arnaldo, e per non essere più lunghi il medesimo si debba intender de gli altri. Il medesimo farà

Che gli uccelli s'inteneriscano

Se dopò havergli uccisi, la notte li porrai à i raggi della Luna, che così divengono più facili à cuocerli; perche la Luna molto giova alla tenerezza delle carni, che non è altro che una certa putrefattione. Ed iquà viene, che i legni tagliati à lume di Luna si putrefanno più tosto, & i frutti si maturano più volentieri, come imparà Dafni medico appresso Ateneo.

Come divengono teneri gli animali coperti di crusce.

Cap. VI.

PRima che lasciamo di parlare come si faccino le carni tenere, non sarà cosa fuor di proposito insegnar come si faccino i granchi teneri, ò di altro modo, che habbiamo già detto prima. Come si debbano

Par i granchi con la crusca tenera

In Roma così li fanno, & è una dolce, e molto grata vivanda per le tavole di gran signori, parlo di quei granchi, che nascono nell'acque dolci; perche in Vineggia n'habbiamo mangiato di quei, che nascono da per loro in mare con la crusca tenera, chiamati volgarmente molliche: non così dolci, e saporiti come quei che si fanno in Roma, che alle volte vendono un solo un giulio. L'artificio è questo. Nel mese di Giugno, Luglio, Agosto, e Settèbre sogliono i granchi mutar la crusca, buttar via la vecchiezza, in quel tēpo i pelcatori vanno alle ripe di fiumi ricercando dove veggono le loro caverne, e busi mezzi otturati, così conoscono già

esser

esser venuto il tempo di mutar la corteccia; perche quanto più la scorza si va internerendo, tanto più altamente cuoprono i loro bufi, la tenerezza comincia da' piedi, & à poco à poco occupa tutto il corpo, le rubbano, e portano à casa, & à ciascuno danno una pignattina per casa, e vi pongono dentro tanta acqua, che giunga alla metà del corpo, e lasciano così per otto, ò dieci giorni, mutando l'acqua per ogni giorno, e la corteccia si va di passo in passo facendo tenera, quando sarà tutto remollito, e divien trasparente come cristallo, si friggono col butiro, e col latte, e si pongono à tavola. Nel medesimo modo, che

La locusta divenghi tenera

Faremo, perche anche elle mutano la scorza come i granchi, facendosi nel medesimo modo, il che è stato fatto dalla natura con gran prudenza; perche la crusta facendosi ogni hora più densa, divengono più pigri al moverli; onde quegli escrementi, che andaranno prima alla scorza, vengono alla seconda, & andando tuttavia crescendo, si rompi quella di sopra, e se ne cade.

Che gli animali divenghino più saporiti, e più grassi.

Cap. V.

Seguitiamo come gli animali possano diventar più grassi, e più saporiti per portarli poi a' convitanti giocodi, d'intorno alla qual cosa gli Antichi ne fur pigri, ne mai accorti, laonde se ne trovano molti modi così appresso i cuochi, come appresso i scrittori dell'agricoltura. Ingrassar gli animali ritrovarno i giottoni, acciò più lautamète, e delicatamente se màgiassero, e però detti da gli antichi altili, che con alto ingrassamento fussero allevati, e nodriti. Si chiamavan aviaria quei luoghi, dove questi uccelli rinchiusi, e separati s'ingrassavano. M. Lelio Strabone fu il primo institutore, & aggiunse à questi gli ingrassatori, che havessero cura di quelli, lasciando anchor scritto, che cibo si dovesse dar ad ogni animal per ingrassarlo. Questo ingrassamento si fa più comodamente d'Inverno, che d'Estate; perche in quel tempo dell'anno gli uccelli sono migliori, e sono dissecati per il partorire i polli, seran meglio i maschi, che le femine, e quelli, che nõ hanno anchora cominciato à calcare, ò far ova, e già finita l'estate, quando anchor pende l'uva agresta dalle viti, sono migliori. Insegniamo dunque

Come s'ingrassino le galline, & altri uccelli

Cerchisi un luogo caldo, & oscuro, e ciascuna di loro si chiuda in uno spatio, che appena vi si possino rivoltare, & habbino due bufi, per l'uno de quali cavino fuori la testa, per l'altro la coda, accioche possano porsi il cibo, e digesto mandarlo fuori, faccisi il letto sotto di fieno molle, che dormendo nel duro non possono ingrassare, dispiumisi tutto il capo, le gambe, e sotto l'ali, accioche nõ creino pidocchi in questi luoghi, e che lo sterco non vi facci alcuna ulcera. Il cibo saranno bocconi di farina d'orgio, impastata cò acqua, nel principio à poco, à poco, poi darse ne tanto, quanto bastino digerirlo, ne se gli deve dar il nuovo cibo, se non tentato la gola se havrà già digerito il passato, come sarà ben pasciuta, si la-

sci

sci un poco libera; ma non molto, accioche se alcuna cosa nel corpo le dà fastidio col becco se lo toglia. Il tempo d'ingrassare non far che gioghi la quinta, ò vigesima Luna. Le colombe sterili, & i polli sotto le madri ingrassano più agevolmente se le torrai alcune penne, e le spezzerai le gambe, che non vadino camminando; ma stian fermi al suo luogo, e da di più copioso cibo alle madri, che possino nodrir loro, e' suoi polli. Le tortori s'ingrassino d'Estate, non bisogna altro se non buttarfeli il cibo dinanzi, e principalmente il miglio; perche si compiacciono molto di questo seme, e le torrai l'inverno, 4. soli mesi si concedono a questo ingrassamento, nõ se le da altro il giorno, che cibarle tre volte di farina, e di farina dandosi in grãd'abbôdaza il bere; ma in questi due mesi, non bisogna darle libertà che vadino vagando, & i polli quando sono assai piccini in quarata giorni divengono eccellentissimi. L'anitre s'ingrassano d'ogni qualità di cibo; ma principalmente di frumento, di miglio, & orzo, e di squille aquatiche, locuste, & animali palustri. Da Columella i faggiani, le pernici, e francolini, ò galline d'India s'ingrassano stando rinchiusi, si che il primo giorno sieno civate, nel secondo molta acqua, ò se le dia vino gagliardo: il cibo sia farina di orzo cruda, impastata cõ acqua, porgédocelo a poco a poco, poi fava fresca macinata, farina, e miglio intiero, il seme di lino cotto, e secco, mescolato con farina di orzo crudo; a queste cose potrai giungere olio, e far di questo bocconi, e darle in cibo, che si fatollino di questi, & ingrassino, al più in sessanta giorni. Segue, che insegniamo

Come ingrassino gli animali di quattro piedi

Il porco più di tutti potrà ingrassarsi, perche ingrassa in sessanta giorni; ma quando sta affamato in tre, come i restanti animali. Suo cibo è l'orzo, miglio, ghianda, fico, pero, cedruoli, e riposo, col moverli mai ingrassa. Oltre a ciò i porci divengono più grassi, rivoltandosi nel luto. Gli Ingrassano principalmente i fichi, il cece, e godono di mutar cibo. Varrone. Il porco s'ingrassa con la fava, orzo, e de restanti generi di grano, le quali cose non solo ingrassano; ma danno giocòdo sapore alle carni. Ingrassano le pecore, l'oliva selvaggia, afaca, paglia, & herba, le quali cose saranno di maggior efficacia se saranno asperse di sale; ma assai meglio sarà, fatigandole per tre giorni; e senza cibo, come vuole Aristotele. Le fave, le silique le son cibo giocondissimo, & in fastidio venendole potrai rimediare col sale, il quale, ò per condimento del cibo nell'estate si porse ne' canali di legno, le leccano, e da quel sapore le vien voglia di bere, e di pascere, come vuol Columella. I bovi ingrassano con le biade, herba, orzo, fava pesta, e con l'istessa herba della fava. Oltre a ciò con l'orzo, ò intiero, ò pesto, e separato dalla scaglia, così di cose dolci, come fichi secchi, vino, frondi di olivo, e lavandolo con acqua calda, come vuol Aristotele. Noi in Surrento le nodriamo nelle case, dandole in cibo quello che a noi avanza dalle tavole, ovvero a due madri daremo un solo vitello, così nodriti da latte assai copioso, appena per la loro grassezza possono camminare. Noi nelle mangiatoje le lastricamo di pietre di sale, che leccandole habbino più voglia di bere, e così le facciamo d'una grassezza, e tenerezza mai vista.

Come

*Come le carni de gli animali divenghino più dolci.**Cap. VI.*

HOr con alcuni cibi, & artifici non solo faremo grassi le parti: ma gli intieri animali, e li faremo parimente, e più dolci, e più teneri anchora. E primo

Come si può ingrassare il fegato dell' oche

Dice Plinio. Quelli che seppero più di noi, e che conobbero il fegato dell' oche esser bonissimo, il quale dandosele molto bene à mangiare cresce in meravigliosa grandezza, e cavato fuori con latte melato cresce anchor assai. Ne senza cagione si suol ricercare, chi fù colui, che fù il primo ad inventar tanto bene. Scipione Metello uomo consulare, ovvero Mar. Sesto Cavalier Romano, che fù in quel tempo. Il modo di farsi l'insegna Palladio. Dopo che è stato ingrassato trenta giorni, se ti piace, che il fegato se le facci tenero, dagli da mangiar fichi secchi pesti poste à molle nell'acqua, facendone piccioli bocconi, e per venti giorni continui ne darai all'oche. Dicono così i Quintilij. Quando sono cresciuti, farci in pezzetti li fichi secchi, e macerandoli nell'acqua, dagli à bere per spatio di venti giorni. Alcuni per farle far gran fegato, e per far anchor l'oca assai grassa, così fanno. Havendole primarinchiusa, le danno in cibo grano bagnato, over orzo nel modo medesimo; perche il grano subito ingrassa, e l'orzo fa la carne bianca. Diasele in cibo le cose già dette, ò ad uno ad uno, ò à due per venti giorni dandole due volte il giorno à mangiare di quelli bocconi, si che ne' primi cinque giorni se li diano sette bocconi, e così principando si vada crescendo il numero infino à venticinque giorni, che in tutto sieno trenta giorni, i qual passati, che saranno, buglierai le malve, & in quel decotto anchor caldo le darai grano bagnato, e ciò farai per quattro giorni, e ne' medesimi giorni gli darai acqua melata, permutandola tre volte il giorno; non servendoti della medesima, e così ne' seguenti giorni infino à sessanta; servendoti col predetto fermento di fichi secchi pesti per lor cibo, così dopò sessanta giorni ti potrai servire così dell'oca, e del suo fegato grasso, e bianco, il qual tolto dal corpo, e posto in un grano vast, nel quale sia acqua calda, la quale muterai una, & un'altra volta. Ma sono migliori così i corpi, come i fegati delle femine. Ma sieno l'ocher non di un'anno; ma di due infino à quattro. Horatio fa mentione di questi ne' sermoni suoi

Il fegato pasciato delli fichi

Grassi dell' oche bianche.

E Giovenale nella Satira quinta.

Et un fegato grande già dell' oche

Pasciate in casa.

Martiale.

Mira il fegato gonfio, che è più grande

Dell' istessa oca; mi dimanderai

Dove mai crebbe questo?

Scrive

Scrive Ateneo, che questo fù in grandissimo preggio in Roma; dopo uccisa l'oca, si cava il fegato, e ponilo nell' acqua fredda, che si facci più sodo, e dopo frigelo nella sartagine col grasso di oca, e condiscilo di aromati, e cibo di Principi, e celebrato da molti. Nel medesimo modo si può

Ingrassare il fegato del porco.

Plinio. Si usa così diligenza al fegato del porco, come à quello dell'oca. L'invenzione fù di M. Apitio, quando sono ingrassati di fichi secchi, e ben satolli s'uccidono di subito, dandoli à bere acqua melata. Apitio. Nel Ficato (cioè il fegato di porco ingrassato di fichi) si pone l'ongaro, pepe, timo, e liquor di legustico, un poco di vino, & olio. Etio, dice. Se alcuno pascerà un' animal di fichi secchi, sia preferito il fegato di porco à tutti. Dicemmo per Aristotele, che il porco principalmente s'ingrassa di fichi, e ceci. Galeno dice sicome ne' porci s'ingrassa il fegato di fichi secchi per delitie, mentre son vivi, così nell'ochesi vede, che il cibo macerato nel latte, accioche non solo il fegato sia saporitissimo; ma nutrisca mirabilmente, e sia di buon cibo. Ma se vorrai

Che le pecore siano più saporite à mangiare.

Le pecore sono solite pascersi di laserpitio, e primo restano purgate, poi cominciano ad ingrassarsi, e fanno loro carne maravigliosamente gioconda. Plinio. Onde il lasere per molti anni più non si trova nella Provincia di Cirene; perche quei Publicani, che li danno i pascoli, perche fanno così maggior guadagno l'han consumato per i pascoli delle pecore. Oltre à ciò nell'India, e principalmente in Drastione vi piove miele liquido, il qual cadendo sopra l'erbe, e nelle chiome delle canne palustri, danno mirabili pascoli alle pecore, & alle capre, onde sono da pastori cacciate in quei luoghi, ove è caduta piu ruggiada dal Cielo, e così di quei pascoli, come da giocondissimo cibo sono pasciuti, & i pastori con un lungo mangiare li compensano à vicenda; perche premono dalle pecore soavissimo latte; ne fanno come i Greci, è bisogno temprarli col miele, e mescolarle. Da Aeliano. Ma come si faccino i

Polli bianchi, teneri, e soavissimi.

Quali noi solemo apparecchiare à gli amici, lo diremo in altro modo. Per due settimane prima s'inchiudono in una gabbia, ò in una camera, & à quelli dò in cibo un piatto pieno di molliche di pane bagnate nel latte, & alcuna volta di miele così pasciuti di questo cibo, divengono grassi come i beccafichi al tempo de' fichi, e teneri tanto, che si liquefaccino in bocca, e che avvanzeranno di sapore i faggiani, francolini, e le starne, e questo mi par che gli antichi l'habbino saputo. Dice Plinio. Essendo interdotta nelle cene degli antichi la gallina, s'inventò subito il modo di trasviar l'editto, pascevano i polli con i cibi macerati nel latte, e così si mangiavano con più giocondissimo sapore, e Columella: Quelli, che vogliono fare non solo gli uccelli grassi: ma teneri, spargono la farina con acqua melata fresca, e di quella gli pascono. Altri à tre parti di acque, ci meschiano una di buon vino, e bagnandovi parte di grano ingrassato, l'uccello, lo qual comincerà ad ingrassare alla prima Luna, nella vigesima sarà grassissima.

Come

Como le carni degli animali si possano fare amare, e da disprezzarsi. Cap. VII.

Cosi al contrario volendo noi far le carni amare, e che per l'amarezza loro siano disprezzate, facemo le cose contrarie di quelle che habbiamo detto, ò volendo risparmiar la fatica, stà aspettando quei tempi, ne' quali gli animali si pascono di quei cibi, per far questo, laonde alcune volte divengono le loro carni velenose. Come volendo noi

Che le carni de cervi divenghino velenose

Dice Simeon Seti, le carni de cervi, che si prendono l'estate, perche in quel tempo si pascono di vipere, e di serpenti, sono velenose, e per tal cibo divengono sitibondi, e questo lo fanno per occulta natura, che se bevessero acqua prima che havessero digerito quel cibo, morirebbono, e però tolerano la sete, e si sentono abbruscjar da quella. Dunque le carni di cervi prese in quel tempo dell'anno, sono velenose, e molto nocevoli. Si fa anchora

Quando sono le pernici pessime.

Cioè in quel tempo, che mangiano degli agli. I popoli Cirrei sprezzano il cibo delle pernici per quello che mangiano; perche gustati gli agli, la lor carne non si può più mangiare, e puzza, che è disprezzata dall'istesso cacciatore. Così anchora

Le quaglie, e storni sono disprezzati

In quel tempo dell'anno, quando l'elleboro è loro gratissimo cibo: onde quando le quaglie si pascono di elleboro, conducono quelli che ne mangiano in tanto pericolo della vita, che si distorcono, si rimenano, come presi da una vertigine; però è bisogno di bollir insieme con loro il miglio. Sono anchora

Gli uccelletti da sprezzarsi, quando

Sono mature le bacole del tasso, che all' hora le penne gli divengono nere, & à gli huomini, i quali mangiaranno di quelle, se gli muove il corpo, come dice Dioscoride. L'ova de i

Pesci barbi si sprezzano

Nel mese di Maggio; perche sono pericolose, nè sono l'ova nocevoli per loro stessi, nè partoriscono quel male; perche non fanno sempre quell'efferto, che si mangiano con gran gusto; ma solo in quel tempo sono nocevoli; quando mangiano i fiori de falici, che cadono nel fiume, nel medesimo modo sono

Le lumache da disprezzarsi

Quando stanno attaccate alle siepe, à gli arbuscelli accostate; perche all' hora turbano lo stomaco, e'l ventre, e muovono il vomito, secondo Dioscoride. Nè solo l'istessi animali pongono questi danni: ma gli loro escrementi, come il latte, il miele, e simili. Così

Il latte è da fuggirsi, quando

Le capre si pascono, e le peccorelle de' verdi paschi; perche rimolliscono il ventre:

H h h

ma

ma il latte di capre assai meno; perche questi animali si pascono di cibi astringenti, come rovere, lentisco, frondi d'olive, e terebinto. Ma in quei luoghi, ove le pecore mangiano elleboro, clematide, e mercuriale ogni latte all' hora subverte il ventre, e lo stomaco, come habbiamo detto essere accaduto ne' monti Giustini; perche quelle capre, che si pascono delle frondi dell' elleboro, che prima escono, le vomitano, & il loro latte bevuto muove nausea, e commove lo stomaco à vomitare. Da Dioscoride. Ritrovasi anchora il

Miele velenoso.

Come quello che nasce in Sardegna; perche ivi l'api si pascono dell' assentio. In Heràclia di Ponto in certi tempi dell' anno si fa un miele di certe particolari doti di fiori, del quale chi ne mangia, vien fuori di sentimenti, e tutti vanno in sudore. Da Dioscoride. Nascono anchora

Vove puzzolenti.

Quando non pajono nè fiori, nè herbe, che le galline all' hora si pascono di sterco, e così gl' altri uccelli che partoriscono ove; ma all' hora faranno l' uova più sapo-rite, che mai: quando mangiano cose grasse, frumento, miglio, e panico; ma quando mangiano assentio le fanno un poco amarette.

Come si può fare un' animale arrostito, buglito, e fritto in un medesimo tempo. Cap. VIII.

Gl' habbiamo dato sodisfattione al palato; resta come possiamo dar recreatione à convitati con qualche piacere, cioè

Come si faccia un porco, bullito, & arrostito in un tempo.

Atheneo nel libro nono delle cene de' sapièti fa mentione di questo porco dicendo. Ci fù portato un porco, che la metà era diligentemente arrostito, l'altra metà boglito, come in acqua dolcemente, & apparecchiato con meravigliosa arte dal cuoco, che non si vedeva da che parte fusse stato ammazzato; perche era stato ferito di picciola ferita sotto la spalla è toltote tutto il sàgue, e lavate tutte l' intestine diligentemente col vino, e poi attaccto per i piedi di nuovo bagnato di vino fù boglito con molto pepe, e la mettà del porco ripiena di farina, vino, & orzo impastate, e posto in forno sopra una tavoletta di rame, e curò, che si arrostitse con tal temperamento, che nè si abbrusciasse, nè si levasse, che fusse crudo, che come la pelle cominciava ad apparire arscia, fece congettura, che il restante fusse ben cotto, e toltone la farina, lo pose à tavola. Nel medesimo modo si fa

Il capon arrostito, e buglito.

Porremo un capone ben pelato, e netto delle sue intestine in un piatto di argento, e lo riempiremo insino alla metà di brodo, e lo ponemo in un forno; perche la parte di sopra sarà arrostita dal calor del fumo, quella parte di sotto del brodo bugliante sarà buglita, nè sarà men dilettofa à vedere.

Una murena in un tempo frita, boglita, & arrostita.

Prima che si porrà à cocere la murena, li torrai le spine, che sia men fastidiosa al man-

mangiare, nè stando tutte le carni impedito dalle spine, il che avverrà havendo in mano due bastoncini stringendovi ella nel mezzo, pulendo, e rompendoli il dorso, e poi tolgone la testa, e la coda, dove saran ridotte tutte le spine, e butta- te via gli intestini, ficcala nello spiedo, e quelle parti che vuoi che siano fritte, e boglitate, avvolgile intorno due, ò tre volte con fasciette di tela di lino, ponendo prima sopra la murena pepe in quella parte, che vuoi fritta, & in quella bu- glita petrosino, zaffarano, menta, finocchio, e passi pesti, e sempre tenendola bagnata con acqua, e sale, ò brodo, e la parte fritta con olio, e falla rivoltare d'intorno al fuoco, e con un fascietto di origano v'è sempre humettando quel- le parti, e come la parte cruda sarà arrostita, togliila dal fuoco, & havrai una ec- cellentissima vivanda. Ponila innanzi à i convitati.

Del vario apparecchio de' polli . Cap. I X.

Aggiungeremo quì varii apparecchi de' polli, i quali non faranno di poco piacere a' convitati. Come

Un pavone cotto, che paja vivo.

Si ammazza il pavone, ficcandole una penna delle sue nel cervello, ò si scanni, come si sogliono i capretti, che n'escia via fuori il sangue, e dalla gola infino alla coda si dispiuma leggiermente, e discuojata con tutte le penne da tutto il corpo si tira sovra la testa, e così tagliandolo riservala con i piedi, così ripieno il pavone di aromati, e di herbe odorifere l'insilzerai allo spiedo, e lo arrostitirai, ficca- togli prima nel petto garofoli, e rivoltalo il collo con una tela bianca vallo ba- gnando continuamente con acqua, accioche non si disecchi, così cotto che sarà il pavone, e tolto dallo spiedo, lo coprirai della sua pelle, e per farlo star dritto in piedi, ficcavi dentro le gambe fili di ferro, e fili sovra una tavola, che non si veggano per tutto il corpo infino al capo, & alla coda sono chi pongono can- fora in bocca, e portandosi à tavola vi accendono la fiamma. Il medesimo si fa de' faggiani, oche, caponi, e de' restanti uccelli. L'insogna Platina, che noi tra' nostri conviti l'osserviamo di continuo. Ma sarà più mirabil spettacolo, se à gli conviti sarà posta à tavola

V'n'oca viva, e cotta.

Poco innanzi i nostri tempi nelle tavole de' Rè di Aragona spesse volte compari- va l'oca viva, e cotta, come havemo inteso da molti vecchi degni di fede, e vo- lendone far noi esperienza per la fretta de' compagni, ce l'havemo mangiato pri- ma che fusse venuta alla perfetta cottura. Era già viva, e la crusta di sovra era benissimo cotta. Intendi il modo di farla. Sia un'anitra, ovvero oca, ovvero alcu- no altro animal più vivace; ma l'oca in questo avanza tutte, e lasciandovi il ca- po, & il collo, dispiumalo tutto, e sia circondato d'ogni parte di fuoco, & asse- diato, non troppo d'apresso che non sia suffocato dal fumo, nè che sia cotto più presto del dovere, nè tanto da lungi, che resti crudo, appresso lui poni alcune pignatine, e vasi pieni d'acque salse, e melate, poi ongendole tutte intorno di

grasso, e dilardo per farlo più saporito à mangiare, e che si cuoca più facilmente, poni il fuoco, non haver fretta; come comincerà ad haver soverchio caldo, e caminerà intorno intorno, e si vede circondato dal fuoco, così comincerà à bere, e rinfrescherà le viscere, e le parti di dentro, il core, e gli altri membri. L'acquarilassa il corpo, e lo purga, e le netta l'intestine, e come sarà cotto di fuori, si cuocerà dentro, bagnandole con una sponga ben spesso la testa per rinfrescare il cervello, e'l core, come vedrai che comincia ad imbalordire, e comincerà à cadere, e che manca l'humido al core, togliilo, e ponilo innanzi a' convitati, che stracciandole da sopra le ali, e'l petto, butterà stridi, che sarà più tosto mangiato, che morto. Ma dopo havere scritto questo l'hò visto far da un cuoco con grandissima diligenza. Ficcava in mezzo un bastoncello rotondo, & attaccava l'oca per il naso con un fil di ferro, e'l ferro attaccato ad un'anello, il quale stava infilzato al baston di mezzo, che volendo fuggir la violenza del fuoco, correva sempre intorno, e la testa era più remossa dal fuoco: e faceva l'effetto con maggior efficacia. Se desiderarai à tavola mangiare

Un piccione senza osse.

Così gli le torrai, sventrerai il piccione, e ben lavato lo lascerai nell'aceto, eripieno di herbe odorate, & aromati bogliilo, ò arrostito come ti piace, che lo troverai senza osse. Anticamente era solito ne' conviti porsi à tavola

Il porco Trojano.

Gli antichi architetti della gola fabricorno una machina di porre à tavola un camelo, ovvero un bue cotto, e varij generi di animali, e di quà hà ritrovato il nome il porco Trojano, dandosele tal nome, che teneva rinchiusi nel ventre tante specie di bonissimi animali, come il cavallo Trojano tenne huomini armati. Macrobio riferisce nel sesto libro de Saturnali, che Lincio nell'oratione, quando persuase la legge Fannita di moderar le spese, haver rintacciato il suo secolo, che portassero à tavola il porco Trojano. Per la legge delle spese era proibito il callo del porco selvaggio, & il porco Trojano. S'ucciderà il porco con una ferita sotto la spalla, e cavato fuori copiosamente il sangue, le cavano fuori l'intestine, con le cose à loro attaccate, e dopo lavato molto bene col vino, & attaccato per i piedi, di nuovo lavato col vino si buglierà con molto pepe dopo si riempirà di così fatte delitie, cioè tordi, beccafichi, ove, ostriche, pettini marini, buttandole dentro per la bocca, e tutte infuse in eccellentissimo brodo, e la metà del porco di polenta fatta di farina, ò di orzo, ammassata con vino, & olio si riempie tutto, poi si poneva nel forno sopra una tavoletta di rame, e con diligenza si coceva con tal temperamento, che nè si brugiasse, nè si togliesse di là crudo, che cominciando la pelle à parer arsiccia, sia già cotto, e li levava la polenta. Dopo si pigliava un piatto di argento di non molta grossezza solo indorato, quanto bastasse à capire il porco, & ivi colcato supino col ventre di sopra, si ritrovava pieno di molte galantarie. Tolto ad Atenco nel nono libro delle cene de'savij. Ma

Vn'ovo che avanzi di grandezza un capo d'huomo.

Se havrai voglia di fare. Vi è un'artificio, che nel suo ventre potrà tener molte altre

Altre ova, nè si conoscerà dal naturale. Prima separarai in due vasi di cinquanta ova da una parte i bianchi, dall'altra i rossi meschiali leggermente, poi li poni in una vessica, e ligandovi attorno dagli una figura ritonda; poi la poni in una pignata piena di acqua bugliente, e come havrai considerato che i rossi son cotti, & induriti togli la, e ponila in una vessica di bue più grande, e ponivi dentro li bianchi, fa di modo, che il rosso resti nel mezzo, e fa cuocer di nuovo, e squarciando la vessica havrai l'uovo senza scorze: le quali farai in questo modo, lava, e netta benissimo le scorze tolte, tanto le pista sottilmente, che quasi vadi in vento la polvere, e lascia macerar in aceto forte, ovvero aceto distillato finche divenghino molli, che lasciando per un' hora l'uovo nell'aceto divien molle (talche lo potrai far entrare per una stretta bocca di carrafa, e come l'havrai posto, ponendovi dentro dell' acqua fresca, tornerà nella durezza di prima, che farà maravigliare) così quando quelle scorze havran preso forma di unguento, con un pennello lo spargerai d'intorno l'uovo già fatto, facendoli prima una coperta sottile, poi facendo seccare, e così farai tanto, che ne venghi alcuna grossetta. Ma in quello ungueto ponendovi un poco di gomma dragante, poi col pennello facendovi la scorza, verrà più naturale.

Come s'apparecchino le vivande in quei luoghi dove manchino le commodità di cuocerle. Cap X.

ACcade alcuna volta à caso, che gli huomini si ritrovino in certi luoghi, che gli manchino g'istrumenti, che bisognano per apparecchiare da cena; ma dove non ci sarà commodità, giovi l'ingegno; però è stato ritrovato questo. Mancandovi il vaso da frigere, saprai

Come si friggano i pesci in una carta.

Ma il vaso da frigere di semplice carta, nel quale porrai olio, & i pesci da friggersi, poi la poni sopra i carboni accesi, che non vi sia fiamma, che così spedirai con più prestezza, e meglio, ma se vuoi

Che il pollo si cuoca senza fuoco.

Che ritrovandoci per viaggio, si cuocano per la via ponghisi nel fuoco un pezzo di acciajo, e come sarà infuocato ponilo nel ventre di un pollo pelato, e nettato dell'interiora, e cuoprasì benissimo di panni, che non svapori il caldo, e se bene puzzerà un poco di odor bruggiato, farà buono pure à mangiarsi. Se non havrai servi, che rivoltino lo spiedo, e desideri

Che un' uccello si facci arrosto da se stesso.

Userai questo artificio: che l'istesso uccello rivolti lo spiedo. Scrive Alberto Magno. L'uccello chiamato rè picciolo, ovvero regulo, che è il minimo di tutti gli uccelli, l'infilzerai in uno spiedo di noce, e ponivi sotto i carboni accesi, che vedrai, che si moverà da se stesso, il che avviene per la proprietà del legno, e non dall'uccello, & il Filosofo s'ingannò in questo caso; perche ponendo fuoco sotto la verga di nocciuola, si torce sicche par che si rivolti da se stessa, e qualsivoglia

glia carne; pur che sia di poco peso, movendo lo spiedo intorno intorno si verrà a cuocere. Si che

L'uova si cuocano senza fuoco.

L'uova sepellite nella calce viva, e poi sparsovi sopra un poco di acqua, s'infiama la calce, e cuoce l'uova; perche s'infoca talmente, che avanza quasi il calor del fuoco. I Babiloni hanno il modo di cuocerle senza fuoco, quando si trovano ne' luoghi solitarij, che non han modo di cuocere l'uova, pongano l'uova cruda nella fionda, e le voltano tanto intorno velocemente, che si riscaldano.

Se mancherà il sale

Nelle vivande spargivi sopra il seme de'Rhoi, con filfio, e diverranno saporitissime. Da Plinio. E se pur mancasse il sale, e vuoi

Che la carne si conservi senza sale

Cuopri qualsivoglia carne fresca di miele; ma penda il vase dove si conserva, d'estate non poco, d'inverno assai tempo conserverassi. Se vuoi

Che la carne salsa diventi dolce

Cuoci prima la carne nel latte, e poi nell'acqua, e diverrà dolce come ne insegna Apicio. In questo modo imparerai

Come si levino le macchie dalla tovaglia di tavola

Si mancherà il Sapone, perche il vino rosso così macchia la tovaglia, che appena senza quello ne vanno via, quando il vino vi caderà, & imbratterà, buttavi sovra del sale, & anderan via le macchie. Si mancheranno

L'affie come si fingono

Nicomede Rè di Bitinia, come scrive Suida, havendo desiderio di mangiar affie, dicemo in Napoli cicinelli, per esser lontano dal mare. Apicio quel goloso imitando la figura di quei piscicelli, così l'ingannò con l'immagine delle vere affie. Così fu l'apparecchio, tolse la rapa femina, e la tagliò in pezzetti piccioli, le quali cotte in olio, sale, e poi spargendole di pepe, lo tolse di tanto desiderio, come scrive Atenco da Eufronio Comico. Semancarà fuoco, già habbiamo insegnate varie specie di fuoco.

Di far molte sorti di vino. Cap. XI.

Accostiamoci al bere; poiche assai habbiamo ragionato del cibo, & insegnaremo far varie sorti di vini, che sia suave, odorato, e come sia; perche in qual modo si possa fare senza apparecchio già l'habbiamo dichiarato. Se vuoi

Che il vino odori di muschio

Torraj una ampollina di vetro, e nettandola benissimo la riempirai d'acqua vite ottima, e ponivi dentro un poco di muschio, cuopri la bocca con diligenza, che non spiri, e ponila al sole di estate per due settimane, sbattendo spesse volte il giorno l'acqua, e movendola. Il cui uso farà, se in una lagena di vino ne spargerai una lagrima, tutto quel vino odorerà di muschio, così della cannella, e degli altri aromati. Così si fa

Il vino hippocratico

Habbi vino dolcissimo, appresso noi si dice mangiaguerra, & in quattro carrafe di quella, ponici due libre di zuccaro pesto, e quattro oncie di cannella; pepe, e granaparadiso mezza oncia, lascia così per un giorno, poi colalo, e nell'ultimo di quella punta, aggiogivi un poco di muschio, & il vino sarà bonissimo; ovvero nel zuccaro pesto aggiogemo un poco di acqua vite, nel qual sia cannella, pepe, e granaparadisi, e vi si ponga un poco di murcino, ~~come si chiama~~ e l'havrai fatta; perche ne tira à se la quinta essenza. Insegnaremo come si facci

Che il vino aggiacci nella carrafa

Perche la principal cosa che si desia ne' conviti è il ber freddo, e principalmente ne' giorni dell'estate, insegnaremo, che in un poco di tempo il vino non solo si raffreddi; ma diventi di ghiaccio, che non si basti à bere se non succhiando, e riscaldandolo con l'acqua. Poni il vino nella carrafa, & aggiogivi un poco di acqua dentro, per far con maggior agevolezza il fatto, poi porrai la neve in un catino di legno, e spargeravvi di sopra salnitro pesto grossamente, ovvero solazzo, cioè il salnitro da purgarli, detto così volgarmente, così moveremo per intorno la carrafa, e si comincerà à congelar d'intorno. Quei che conservano la neve nell'estate, che duri assai, e sia più fredda. Faccisi prima l'acqua fervente alle caldaje di rame, poi si ponga nelle tine, esponendole alla tramontana di Genajo, perche s'aggiaccia quell'acqua, e divien la neve assai più dura, e si conserverà più lungo tempo.

Far gli huomini imbrachi, ò temperati dal vino. Cap. XII.

POiche siamo venuti nel ragionamento del vino, prima che ci partiamo da quello, insegnaremo come possiamo imbricare i nostri convitati, l'imbrachezza ne' conviti augmenta il piacere, e come possiamo far, che siano sicuri dello imbricarsi per accader spesso volte, che si provochino fra loro à bere. Noi possiamo con questi frutti

Imbricare

Cioè quelli del corbezzolo, e del loto, e quando questi sono divorati rappresentano una vera imbrachezza: i dattili frutti della palma mangiati in gran copia imbricano, e fanno venir doglia di testa: il ciclamino, ò pan porcino aggiogto al vino fa l'huomo imbricato, così l'ambra, & il muschio giogto al vino inaspra l'imbrachezza. Le sporchezze dell'orecchie del cane mescolate nel vino imbricano, come dice Alberto. Ma Rafe, da cui lo tolse dice, il vino nel quale saranno posti in infusione i ricini, ò pidocchi dell'orecchie del cane, e poi dandone à bere ad alcuno, s'imbrica. La spiuma di camelo bevuta con acqua data ad un'imbricato, lo fa parere indemoniato. Bastino queste, che ne habbiamo parlato assai largamente nella Fitognomonica. Al contrario poi diremo.

A tur l'imbrachezza

Perche il vino è veleno della cicuta, è stato imaginato da ingegnosi che la cicuti

ta sia poi morte del vino. Questo par che Plinio voglia dimostrare. Si fanno anchora veleni per bere, alcuni pigliano prima la cicuta, che la morte li costringa à bere; se havendo bevuto troppo abondevolmente il vino, il corpo ne sentirà alcuna infermità, così quel bevitore potrà rimediarsi. Catone insegna, nel principio, e nell'ultimo del mangiare mangia quattro, ò cinque cime di brassica cruda, e così smorzera l'imbriachezza, estinguerà il nocevole del vino, e ti renderà sì come non havessi, ~~ne mangi~~ ~~bevuto~~. Gli Egittij prima del mangiare se ingo- ~~ta~~ ~~la~~ brassica bollita, e così preparansi al bere. Molti per liberarsi dall'imbriachezza, mangiano seme di brassica. Dice Timeo che i Sibariti prima che bevano, si preparano col mangiar della brassica. Alessi

*Hieri bevesti assai: hor grave il capo
Ritieni, si convien. per guarir questo
Quando digiuno sei, che ti dia alcuno
De la bollita brassica.*

Così Amfi.

*Ne ci è rimedio più presto, e più bello
A gli imbriachi, accadendole alcuna
Cosa, che gli sia data, in quell'istante.
Che la brassica mangi, e contro quello,
Non è rimedio di maggior valore*

Alcuni bevono in un vase di ametisto, quel rimedio inãzi al bere, come dice Ate-
neo, accioche potessero bere più sicuramente. Se mai in altro modo vuoi reprimere la forza del vino, e principalmente quando havrà un poco di acqua dentro, perche imbriaca più tosto, che quelli, che lo bevono puro. L'insegna Africano. Se havrai da bere molto, mangia prima tre, ò quattro mandole amare, le quali disseccano, e consumano l'humidità, e perciò guariscono l'imbriachezza. Narra Plutarco appresso Druso medico, esservi chi mangiando prima cinque, ò sei mandole amare provocando altri à bere, esser sempre restato vittorioso. Il medesimo farai con la farina della pomice, se colui, che havrà da bere, se la pigli prima; ma aggiunge Teofrasto se non bevi poi benissimo, che vi farà gran periglio, e che Eudemo durò insino alle ventidue volte, e poi entrato nel bagno non haver vomitato nulla, & haver poi così cenato, come non havebbe mai bevuto, che la forza secca di disseccare l'havva salvato. E buttato in un cado di musto che buglie, che subito estingue quel fervor del vino. Fu un'altra medicina appresso gli antichi padri nostri, per estinguere queste imbriachezze, che nel fin della cena, si mangiassero le lattuche, per essere freddissime, adesso le usamo nel principio della cena per moverci l'appetito. Però Martiale

*La lattuca, che chiudere soleva
De nostri avi la cena, perche dunque
Noi nel principio del mangiar l'usiamo?*

Dioscoride la chiama acrepula; perche proibisce l'embriachezza. Il porro caccia l'imbriachezza, e colui che prima che mangi, piglia il croco non sentirà la forza del vino. Sono anchor herbe, e fiori, che intrecciati, & accomodati nelle
ghir-

ghirlande, frenano la violenza del vino, come sono le rose, le viole, & i corimbi dell'hedere. Il cenere del rostro della rondinella trito, e mescolato con mirra, & infuso nel vino, che si beve, fa sicuro l'huomo dall'imbriacarsi. Questa fu inventione di Horo Rè degli Assirij, da Plinio. Abbiamo insegnato, come cacciamo via l'imbriachezza, hor che bisogna far, che

Un ch'è amico del vino Podij, & abborrisca

Molti sono, i quali per bere troppo liberamente il vino, per non essere cosa più pericolosa, cadono in molte infermità, e finalmente in morte; ma se desideri che venga in odio, & abborrimento, & il fonte Clitorio fusse troppo lontano, piglia 3. o 4. anguille vive, e sommergile nel vino, sinche vi si muojano, poi da à ber di quel vino, al bevitore del vino, che lo prenderà in odio, e l'odierà per sempre, ne più ne beberà, o se ne beberà, modestamente, & assai poco. Altro modo. Lava una testugine nel vino buono, e falla ivi dimorar per alquanto di tempo, e ne darai ogni mattina à bere à digiuno un mezzo bicchiero, e vedrai una divina forza, dice Mitepsio. Lamentandosi un certo appresso gli Rè Indiani, che gli nascevano i figli, che come cominciavano ber vino, tutti morivano, al qual rispose Jarca: è meglio assai per loro, che se muojano; perche si restassero vivi, tutti diverrebbero pazzi, per essere tutti nati di seme troppo caldo, e però è bisogno che i nostri figli non bevino vino; ma ne che gli ne venghi desiderio di berne. Ma se vi nasceranno figli per l'avvenire, è bisogno avvertire dove la civetta facci il suo nido, e le ova sua bugliendole mediocrementemente, dalle à mangiare alli tuoi bambini; perche mangiando di quelli, prima che beberanno del vino l'odiaranno, e saran più modesti: spche il lor natural calore sarà più tēperato. Da Filostrato nella vita di Apollonio. Democrito scrisse che à torre il desiderio del vino, giova il dar quell'acqua, che scorre dalle vite potati, dandola à bere all'imbriaco senza che se ne accorga.

*Come si possano scacciare dalle tavole de Principi i ghiotti,
& i parafiti. Cap. XII.*

Non con leggiero artificio scacciaremo dalle nostre tavole, e da quei de Principi i ghiottoni, e parafiti, ne farà di poco piacere, o spasso à i nostri convitati, se faremo questa burla à simili sorti di genti, e si vedrāno da tutti così burlati. Quando dunque si vorranno sedere à tavola

Che lavandosi le mani divenghino nere

Pisterai in un mortajo galle, e vitriolo, e se pōgano in un setaccio strettissimo, accioche vadi in sottilissima polvere, di queste ne stropicciaremo la tovaglia da man ben bene, e dopo la sbatteremo, che se ne cadi, quello che non è attaccato, e dopò la fregaremo ben bene con le mani, sinche conosceremo che vi sia molto attaccata alla tela, e quando poi havrai veduto che il parafito havrà le mani, e la faccia lavata per sedersi à tavola, dateli quella tovaglia, che si netti, che come sentirà l'acqua, subito tingerà la faccia, e le mani di un colore negrissimo, che

con grandissima difficoltà si partirà lavandosi molte volte. Hor già lavato, & asciugato

Che i cibi, che haurà in gola non li possa inghiottire

Del che diverrà più assai addolorato, principalmente se i cibi saranno un poco delicati. Si scrive appresso gli antichi, che se l'aceto che haurà cuciti le tele d'intorno à morti quando si vanno à seppellire, sarà ficata sotto la tavola, farà che i convitati non possano mangiare, e che più tosto gli mancherà la voglia, che l'acresca del cibo. Ma questo esser falso, e superstizioso lo manifesta l'esperienza. Fiorentino dice, che il basilico è contrario alle femine, & esservi tanta occulte discordia, che ponendolo sotto la minestra, ch'ella non ne sappi nulla, farà che la donna mai vi stenderà la mano per mangiarne. Ma io non posso soffrir così stupenda bugia; perche fra quello, e la donna ci è tanta fraternità, & amicitia, che non solo lo seminano, e piantano nell'altre herbaretti, e con grandissima diligenza le coltivano; ma l'habbino in assiduo, e quotidiano uso di mangiarlo, e nelle minestre, e nell'insalate. Ma noi l'habbiamo così scacciati con maggior verità di questi. Torrete una dramma della radice dell'herba chiamata bella donna, e pesta leggermente la porrete in una carrafa di vino, e la lasciate ivi à rimollirsi per dodeci hore, ò poco più, poi colato il vino la mattina ne daremo un bicchiero con qualche iscusà à colui, à chi havemo designato la bestia, e così si trattereghi per tre hore, e poi lo chiamerai à tavola, perche il boccone che haurà tolto in bocca non potrà ne con diligenza, sforzo, ò grandissima fatica che facci inghiottirlo mai, e ciò senza alcuna lesione della gola, ò dolore, ò che lui se ne possa accorgere, che appena potrà mandar giù il vino, quando poi ti piacerà, che mangi, ò beva, dateli un poco di latte, ovvero aceto, e gargarizzato lo beva, e ritornerà come se non haveffe mai sentito tal tosa. Ma se vogliamo.

Cacciar i parassiti dalle tavole de' principi

Facendo così, lo potremo facilmente, spargendo la polvere sottilissima dell'arifarò secco sopra le più delicate vivande, come fuisse cannella, ò pepe, che come ne havrà tolto un boccone alla gola, bruggierà con tanta violenza il palato, e la gola, e lo pungerà, e ferirà con tanta acre mordacità, che il cuojo della lingua, e del palato, si bruggerà tutto, e con la bocca aperta, & uscita in fuori rappresenterà à tutti un giocondo, e miserabil spettacolo, per lui solo, ne cessarà quel dolore, prima che gargarizzarà il latte, ò butiro. Oltre à ciò se le fronde della colocadia minutamente tagliate porrai nelle insalate, quei che mangieranno di quelle gli infetterà il palato, e la gola d'un lentore di saliva, non potrà mangiar se prima non si laverà il palato, e la gola. Ne ci porgerà men diletto spettacolo. Si feranno troppo molesti alle nostre tavole far

Che tutto quello, che mangino i ghiottoni gli paja amaro

Se stropicciamo con la carne, ò midolla della colocuintida il taglio del coltello, e'l guardanappo col quale ci forbiamo la bocca, e ci le porremo innanzi, che fegando il pan con quel coltello, & ogni cosa diverrà amara, e nettandosi le labra con quel tovagliolo, gli le infetterà di così horrenda amarezza, che ogni cosa, che toccherà, ò gusterà con la bocca gli parrà amarissima, e quanto più frequen-

temente si netterà le labra, e la lingua tanto più terribilmente farà infettata la gola, il palato, e la bocca di quella infelice amarezza, che gli farà forza che lasci di voler mangiare. Lo potremo anchora burlare

Che bevendo, il bicchiero se gli attacchi alle labra, che appena se gli possa distaccare

Torrete latte di fico, e gomma dragante dissoluta, e si ongano i labri del bicchiero, che quando si seccheranno, anchor seranno trasparenti, e quando colui per bere, se l'accosterà alle labra, se gli attaccherà così forte, che quando avrà finito di bere, appena si distaccherà da quelli. Così potremo anchor fare.

Che la carne paja sanguigna, e piena di vermi

A gli parafiti. Coceremo il sangue della lepre, e poi secco ne faremo polvere, e questo spargendolo sopra la carne cotta, e calda, si liquefarà dall'humido della carne, che parra sanguigna; onde come nauseabondo la buttarà via, e ributtate da lui, ciascun le potrà mangiare senza offesa, se minuterai le corde della viola, e seminandole sopra la carne calda, il calore le farà distorcere, e parranno vermi che si muovono.

Fine del Libro Decimoquarto.



DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Quintodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Insegna à prender gli animali con le mani, & uccidergli.

P R O E M I O.



Aggiungheremo della caccia, la quale è in gratia della maggior parte degli huomini, e principalmente de' Principi. Il fine è di prender gli animali, ò per forza, ò per inganno; ma con gl'inganni si allettano, e con la morte si castigano. Ma questo come si possa fare, ce lo insegna la Filosofia, la quale insegna la natura, e costume degli animali. Perche facilmente conoscinte le loro nature, e costumi, si possono imaginar gl'inganni, con i quali si possono allettare, & ingannare. Insegnaremo prima come si possano allettare con cibi, suoni, lumi, suffumigij, amore, & altri inganni, e così allettati, ò le pigliamo imbriaghi con le mani, ò gli uccideremo con veleni. Ma proponiamo gli esempi.

Con che cibi si prendano varij animali. Cap. I.

Nulla cosa molesta più gli animali che il cibo, e la lussuria, ovvero l'amore: però da questi noi pigliaremo principio; al cibo sono costretti per necessità, perche se non vogliono morir di fame è bisogno che si procaccino il cibo. Ma di varij animali varij sono i cibi, noi ne diremo alcuni peculiari di alcuni, accioche tu col tuo ingegno ti possi imaginar gli altri. Questo è'l

Cibo

Cibo per pigliar i siluri

Col polmone del toro bruggiato si allettano i siluri, attaccasi il polmone alla lenza, dove stia nascosto l'hamo, e buttato à mare, quell' odore tira à se di lontano il siluro, il qual desiando quel cibo, appena visto, se lo divorà, così trafisso dall'hamo si tira al lido da buoi. Come habbiamo da Eliano

Cibo per i sarghi.

Con maraviglioso amore i sarghi amano le capre, come diremo, e maravigliosamente godono del loro odore. Dunque il pescatore pigliarà la farina impastata col brodo della capra, e si butti in quella parte del mare, dove sogliono stare i sarghi, i quali saranno tirati da quell' odore come per arte magica, e si trovano presi dall'hamo. Anchora ponendo all'hamo carne del pesce topo accomodata, e buttandola in mare moverai la lenza leggiermente, i sarghi correranno prestissimi allettati da quel cibo, concorreranno intorno all'hamo, e per l'avidità di quel cibo saran presi.

Cibo del temalo.

Il Ticino fiume d'Italia produce il pesce temalo, il qual non si prende con altro cibo, se non il polce, animal così infesto all'huomo; perche solo di questo si diletta. Questo è il

Cibo dell'aulopio.

Gli aulopij si prendono con i pesci corvi, & accorgendosi i pescatori, che si dilettono maravigliosamente di quel cibo, al quale posto all'hamo corrono con grandissimo applauso. E

L'esca de'palamidi.

Si fa della porpora, ovvero conchiglia, questa si lega strettamente alla lenza, e questi allettati da quella esca, notano all'hamo, e cometi tirati dalla ghiottrona-ria di quel cibo, stringono la bocca così le restanti sono trafitti da gli hami, che à pena si ponno tirare à terra in un medesimo tempo per la moltitudine de pesci. Si fa anchora

L'esca delle anguille.

L'anguille stanno nascoste ne'busi, dice Aristotele, che ongendo le bocche, & aperture di quelli con odori di pesci grandi, ò cetacci le alletterai fuori non- men che i pesci; quantunque Plinio habbi falsamente detto non allettati; ma es- ser scacciati dalla puzza de' suoi cadaveri. Oppiano disse festivamente essere al- lettate dalle intestine. Se desideri sapere qual sia l'

Esca de cefali.

Perche i giulidi quasi sono esca di tutti pesci, ovvero l'asie, ò i gambari marini piccioli, e però questi entrano nell'esca di tutti, ovvero quattro dramme del fegato di tonno, otto di gambari marini, quattro di sesamo, otto di faba pista, due di lamie concie, queste cose piste, e sparfe di vino cotto, fattone pilole, serviti di quelle in luogo di esca. Finalmente questa è

L'esca commune di tutti i pesci.

Tarentino insegna questa per tutti i pesci. Otto dramme di siluro putrefatto, farfalle volatili bionde, anisi, caso di capra di tutti quattro dramme di ciascuno, due

due di opponaco, quattro di sangue di porco, altrettanto di galbano, trita tutte queste cose, e spargivi sopra vino gagliardo, fanne pilloli, poi secca all'ombra.

Come allettiamo gli animali con amore, e li prendiamo.

Cap. I I.

DUE sono i tiranni di tutti gli animali il cibo, e la lussuria, ovvero l'amore, talche non l'odore, non il suono, non il suffomiglio, non finalmente altra cosa più affigge le anime loro che l'amore, e ciò non solo nell'huomo; ma nelle fere anchora

A che non sforzi i petti de' mortali, è amore iniquo.

Se vorremo

Pigliar seppie con l'esca di amore.

A pigliar le seppie, non bisognano le nasse, è insidie delle reti, ma con gli allettamenti di amore tutti le pescaremo in questo modo, strascinando una seppia femina, la qual vedendola il maschio assai lontano, subito corre à lei ardentissimamente l'amica se l'abbraccia con groppi intorno intorno tenacissimi. E stando così aggruppati, & attaccati insieme i pescatori le tirano in terra.

Modo di prendere il capitone.

Nel seno Acaico il capitone è di faccia acuta, come dice Eliano; ma io l'hò visto nel mare Adriatico, e si piglia per favor d'amore, il pescatore toglie una lor femina, e la liga, è con un lungo filo, è con una lunga canna; ma bisogna che quella femina sia bella, cioè grassetta, che essendo magra la dispreggiano. Uno la tira appresso il lido, e mentre tiene appresso con la rete, e stà osservando quando sia tempo di tirare à se, hor mentre dunque la femina si strascina, i maschi infuriati di libidine lo corrono appresso, quello butta la rete, e tira à se, e le prende tutte.

Presa de scari.

Il scaro è il più lussurioso pesce di tutti, la cagion della sua presa non è altro, se non una insaziabile lussuria nelle femine, la qual cosa non essendo nascosta a' pescatori, in questo modo le apparecchiano l'insidie, che presa una femina l'attaccano per il naso ad un lunghissimo filo, la strascinano viva per quel luogo del mare, dove sogliono congregarsi i maschi, i quali visti la femina corrono innamorati al suo cospetto, e godono di toccarla, e di stropicciarsi con quella, e ricevono favore d'alcun bacio, è toccamento: come giungono vicino alla nassa, il pescatore tira à se la femina, & incappa tutti i maschi, che se ci trovano. Opiano

Presa degli Elefanti.

A gli Elefanti si apparecchia una fossa, e per allettarli vi si chiudono ivi dentro quattro femine, onde correndo i maschi entrano nella fossa, quei che stanno nascosti alle insidie tirano à se il ponte, e così prendono gli Elefanti rinchiusi. Eliano

Presa

Presa del lusinguoto.

Si chiude una femina in una gabbia, & il cacciatore finge la sua voce, da qual voce il maschio vien chiamato, & ungendola le vola intorno, al fine cade nelle insidie della rete.

Gli animali si tirano anchora con le cose amate da loro.

Cap. III.

Sono alcuni animali, i quali per una certa simpatia, sono tirati da alcuni uccellatori, si servono di quelli per cibo, che mentre sono tirati dalle cose amate, cascano nelle mani delli cacciatori. Onde se alcun desidera di sapere

Come si prendono i sarghi.

E' certo una pazzia presa. Il sargo sta innamoratissimo delle capre, anzi viene con sì infocata pazzia à loro, che quando le capre nascono presso al lido, e come appare nel lido l'ombra di una, ò di più, subito tutti allegri gioiscono, vi corrono insin d'appresso, e vanno scherzando con salti intorno, se ben sono poco atti à saltare, desiderando di toccarle, e con grandissimi gesti d'allegrezza si sforzano di potersele accostare, hor da queste cose, che tanto eglino desiderano, si trovano al fin presi, perche il pescatore con una pelle discojata di pecora ponédose la indosso con le sue corna in testa stà all'agguato; onde lasciatosi il Sole alle spalle butta nel mare, dove eglino sogliono conversare, impastata di sangue di capra, ò brodo, e quelli tirati come per incantamento, corrono intorno à quella pelle di capra, & han grandissimo gusto di mirarla, e fra tanto mangiano di quella pasta, così il pescatore le prende. Da Eliano. Opiano così lo descrive elegantissimamente.

*Mirabilmente innamorato è il sargo
Delle capre, e l'accorto pescatore
Della sua pelle fetida si cuopre,
E s'adorna le tempie delle corne,
E nel mar butta poi presa che sia
Del sangue, e delle viscere di capra
Impastata, e mischiata dall'odore,
E dalla forma amata della capra
Il misero ne vien tosto ingannato.*

Le perdici come si prendono

Le perdici amano ardentissimamente i cervi, e dalla lor pelle sono poi prese in questo modo, se alcuno si vestirà della pelle del cervo, es'accomoderà le corna in testa, e s'accosterà di nascosto, quelle pensandosi che sia cervo da doverlo, le corrono incontro, e lo riveriscono, & accostandosi tanto si allegrano, che non lo vogliono abbandonare, come se un carissimo amico, e familiare riceversero venuto di lontano camino, e di questa lor così gran benevolenza non ne guadagnano altro, che ceppi, e reti.

Caccia

Caccia degli otidi.

Gli otidi uccelli sono amicissimi del cavallo, e lo mostrano, che disprezzandone tutti i restanti animali, subito visto il cavallo con grandissima allegrezza volano incontro à lui, e se l'avvicinano: onde chi si vestirà d'una pelle di cavallo, ne prenderà quanto vuole; perche per desio di vederlo tutte si accosteràno à lui. La medesima quasi è

La presa de' polpi.

I polpi si diletmano maravigliosamente dell'oliva; perche quando butta alcun suo ramo in mare, tutto si ritrova abbracciato di polpi, e si ritrovano anchora medesimamente così abbracciate un ramo di fico, nata in mare, anzi mangiar fichi come scrive Elearco; però i pescatori buttano in mare un ramo di oliva, dove fogliono ritrovarsi i polpi, & in breve tempo, e senza alcuna fatica, si tenerà al lido poi il ramo tutto abbracciato di polpi. Oppiano così lo dice festivamente

*Il polipo si gode dell'oliva
Di Pallade, e di quella s'invaghisce
Mirabilmente, & è sì innamorato
Di quelle frondi, e sì sfrenato amore
S'accende, che l'accorto pescatore
Con questa fronde lo rapisce, e fura
Cala nel mare il piombo, che è coperto
Della fronde di Pallade, e quel pesce
Corre all'amata fronde, e se l'allaccia
E più tosto che lei lascia la vita
Il pescator tira à se il ramo, e tira
L'ostinato amator dentro le frondi.*

Con quei suoni s'allettano gli animali. Cap. IV.

NE sol con amore: ma col suono, e con la musica s'allettano, & ogni animale gode del suo suono peculiare. E primo

Il delfino si alletta con la citara.

Della cui armonia egli molto se ne diletta, così anchora del flauto. Da Herodoto prima, e poi da gli altri scrittori, e celebrata l'istoria di Arione, che sedente sopra il delfino fù portato all'Isola di Tenaro; perche essendo buttato in mare da Corintij impetrò da coloro, che tolta la sua cetera, e cantato prima un pezzo fuffo buttato à mare; onde fù tolto su le spalle da un delfino, e portato su l'Isola di Tenaro, come s'intende da Oppiano

Il lupo gusta della flauto.

Pithiocari flautista, cantando incitatamente al flauto con grandissima contentione, dice Eliano, che refrenò l'impeto de lupi.

I cavalli si godono del flauto.

Le cavalle di Libia, tanto s'invaghiscono del suono del flauto, che cò quelle carezze

rezze à gli huomini di vègono mansueti, e lasciano la loro ferocia. I pastori fanno quel flauto pastorale di rododafne, del cui sonoro canto i cavalli così si compiacciono, che li seguano, e quando quello si ferma, essi si fermano dal camminare, che non possono tenere le lagrime. Euripide dice, che i pastori incitano le cavalle à venire col suono della fistola, & i cavalli à montar sù le giumente.

I cervi, & i porci selvaggi si prendono col flauto.

Si dice fra i popoli Tirreni, che i porci selvaggi, & i cervi sono allettati mirabilmente dalla musica, e che così si lasciano prendere, e che questo accade così. Tendono le reti intorno, e gli instrumenti intorno accomodano per poterli prendere: poi pigliano un'huomo, che sappi ben cantare, e così alza, e rilassa il canto à poco à poco, caminando per le cime de' monti, e per le valli, e per tutte le spelonche, ove sogliono habitar queste fiere, e quando s'accorgono, che stanno attentissime ad ascoltare, si lasciano pigliare con niuna fatica; perche tocchi dalla soavità della musica, si dimenticano delle proprie case, e così prese, & ingannate da quella armonia cadono ne' lacci, e si lasciano condurre. Da Eliano.

La pastinaca pesce dal salto, e dalla musica si lascia prendere.

Quando il pescatore vede la pastinaca, che v' saltando, è cola molto da ridere, e da maravigliare, perche salta, e balla al suono del flauto, e canta; di che la pastinaca ne prende grandissima allegrezza, e da questo piacere allettata, viene al sommo dell'acqua, & un'altro la pesca senza accorgersene.

I paguri si conducono infino à terra con la musica.

I pescatori prendono i paguri con allettamenti di musica, questi si lasciano cavar fuori delle lor tane, che come sentono i pescatori soavemente cantare à gl'instrumenti, come fussero tirati da uno incantamento amoroso, non solo s'inducono ad uscir fuori de' loro buchi; ma vengono fuori del marc, e quelli, che vengono da dietro havendoli nel secco, l'ammazzano, e le prendono.

Che i pesci col lume di notte si allettano . Cap. K.

FRA gli varij modi d'ingannare i pesci, è lo lume; perche la notte alcuni pesci si riposano, onde i pescatori portando lume sopra le barche, i pesci, che s'allettano da quel lume li feriscono con il tridente, ò le prendono vivi. Il che non fù non saputo da Oppiano.

*Quando Febo nel Ciel da Puna, e l'altra
Meta è disgiunto egualmente, ò pur quando
Nasconde il capo sotto l'Occidente,
All'hor dormono i pesci, e della notte
Nella prima hora il pescatore accorto
Sopra la barca havendo accesa face
O vedono nel sonno i pesci quieti,
I quai veggendo quella ardente lampa,
Lieti scherzando à quella barca intorno,*

Kkk

Tutti

Tutti à quel fatal lume , sono incanti

Dal pescatore uccisicòl tridente .

Molti dotti sono stati, i quali un grandissimo desiderio hà molestati, cioè come si possa portar sotto acqua, ò fuoco, ò lume, acciò che i pesci havendolo visto di lontano, corrano à quello. E molti modi sono al fin rimasti vani, noi l'habbiam fatto con questo modo. Habbiám fatto una palla di piombo, ovvero di rame di tre, ò quattro piedi di diametro, di sotto era acuta, ò piramidale, accioche si potesse sommerger sotto più agevolmente, poi circondata intorno di cerchi di ferro, che aggravata dal peso si possa tirar sotto acqua, di sopra vi accomodammo un canale di quindici, ò venti piedi, di lunghezza; ma di larghezza di uno. Il ventre della palla aprasi con molte fenestre, come cinque, ò sei, a' quali si accomodino specchi di vetro politissimi, e se incollino le giunture di quelli con pece, che l'acqua non entri dentro. poi nel luogo dove bisogna con un peso convenevole si mandi giù la palla; ma tanto giù che il canal della bocca almeno avanzi di sopra due palmi, dopo mandaremo giù per il canale una lucerna accesa per una cordicina nel ventre della palla; ma fatta con tale arteficio, che à qualunque modo si movesse la palla, ò la cordicella stia sempre dritta à perpendicolo, il lume passerà per li specchi di vetro fuori, e per la refrazione farà sotto acqua un gran lume, che potrà farsi vedere assai da lungi, al cui splendore correrà una gran moltitudine di pesci, all' hora con le reti potrai ritenere i concorsi pesci.

Con i specchi anchor si possono convocar molti animali .

Cap. V I.

E Quando mancassero le femine, i specchi riflettendo la propria imagine, potremo ingannare gli animali con l'istessa lor forma, potremo anchora i liquori usare in vece di specchi, come

Che la seppia sia presa collo specchio.

Perche attaccati i specchi dentro un legno, e poi pendenti da una corda, si lasciano nell'acque de' pescatori; e levanno movendo, accioche dal moto facci varij lumi lo specchio, la seppia vedendo se stessa nello specchio, s'innamora di se stessa, pensandosi femina, ò il suo amante, così si abbraccia con il legno. Fra tanto la rete la circonda intorno, e la prende.

La monedola si prende collo specchio.

Le monedole se innamorano di loro stesse, e'l occiatore volendole prendere fa in questo modo. In quel luogo dove le vede spesso congregarsi, vi pone vasi pieni di olio, e l'uccello troppo curioso giungendo in quel luogo, si ferma nel labro del vaso, & abbassandosi, vede l'immagine sua, e stima che vegga un'altra monedola, onde si sforza di voler calar giù per incontrarse con quella, se immerge nell'olio, e così tutta bagnata di olio, senza lacci, senza rete invesciata da quello, è ritenuta. Che

Le quaglie si prendono collo specchio.

Scrive

Scrive Clearco, che le pernici, passeri, e quaglie non solo mandano il seme fuori quando veggono le femine; ma anco quãdo ascoltano la voce loro, la cagione è l' impressione nell' animo; il che tu potrai conoscere nel tempo del coito, ponendo uno specchio contro loro, & innanzi quello specchio, tendono i cappi; perche à quella imagine loro, che così vanamente si rappresenta in quello specchio, invaghendosi sono presi. Da Atenco, & Eustatio.

Con quali odori si allettino gli animali . Cap. VII.

Varij sono gli odori, ovvero altre occulte proprietà, che congiungano gli animali in uno dalla peculiare natura degli animali, ò delle cose. Dircmo de gli odori, e de gli alimenti da loro oltre modo desiderati. Sicome

Allettar gli alicorni con l'odore.

L'alicorno è così amico delle vergini, e così l'hà in veneratione, come scrive Tzete, che divien mansueto appresso di loro, & alle volte appresso loro sovrappreso dal sonno è preso, e legato; onde vestono alcun giovane robusto i cacciatori, come una donzella, e tutta profumata di aromati lo pongono in quel luogo, dove suol stare l'alicorno, accioche il vento porti l'odor di quello à lui, & eglino fra tanto si occultano, la fera allettata dall'odore, si accosta à quel giovane, quel con le vesti ample, e grandi cuopre la fera, corrono i cacciatori, e le segano il corno.

A congregare le mustelle.

Il fiele delli stellioni misto nell' acqua. Dice Plinio, che congrega le mustelle. Anzi il fiele del camaleonte gettato nell'acqua, dicono che tira à se le mustelle. i Magi di Plinio.

A congregare i forci.

Se infonderai in un piatto la morchia spessa, e la lascerai nella camera, tutte si congregaranno in quel luogo. Da Palladio; ma Anatolio dice, se infonderai la morchia in una caldaja di rame, e la porrai nel mezzo della camera, la notte congregarai ivi tutti i forci.

Per tirar tutti i pulci.

Il grasso del riccio salso, che quando si buglie nota sopra l'acqua, si onga in un bastoncino; e si lasci sotto del letto, che à lui verranno tutti i pulci. Da Rafi.

Congregar le ranocchie.

Fiel di capra in terra, ò riposto in alcun vase, si dice, che congrega à se tutte le ranocchie, se ivi ritroveranno cosa grata.



Come si possono pigliar gli animali imbriacchi con le mani.

Cap. VIII.

HAbbiamo ragionato degli allettamenti, hor tratteremo de gli imbriacamenti; perche sono molti semplici, che imbriacano, si che balorditi possiamo prenderli con le mani; ma perche varie sono le specie de gli animali, e varie le cose, che fanno questo effetto, però tratteremo di ciascuno particolarmente. E primo

Come s'imbriacano i cani

Dice Ateneo, che i cervi, & i cani s'imbriacano con l'herba onotta; ma Teofrasto da cui egli l'hà tolto, dice la radice onotera data col vino fa più mite, e più allegro, laonde quel nome di onotta è corrotto, che Teofrasto la dice enotera, che come dicemmo, è la rododafne. Così anchora

Gli asini s'imbriacano

E storditi non solo si prendono; ma discuojandoli appena si sentono, non solo non si svegliano; il che avviene per la cicuta che havendone mangiata, sono presi da sonno così grave, che si vedranno stupidi, e privi d'ogni senso. Così anchora

I cavalli, che restino storditi

Si fa col seme di jusquiamo, se lo darai à loro mescolato con l'orzo, e sono presi da così grave sonno, che pajono mezzi morti, per mezzo giorno. Vn'huomo cattivo mancandogli i denari per il viaggio diede à mangiare di questo seme con la biada à i cavalli di certi passaggiari, i quali giacendo storditi, come morti, & i padroni colerici di questo fatto, toccato una buona mancia, finse dargli un certo rimedio; ma poi ongendogli le narici d'aceto, li fece risvegliare, e tornar vivi, così seguirono il cominciato viaggio. Nel medesimo modo

I pardi s'imbriacano

Oppiano insegna il modo, come si prendano imbriacchi. Nella Libia, come veggono il primo fonte, dove i pardi sogliono andar à bere la mattina à prima luce, vanno prima i cacciatori, portando seco molte anfore di vino, riempiono il fonte, poi nascondono sotto alcuni parti, o luoghi, quelli venendo ardenti di sete, e veggendo il vino di che sono assai desiderosi, & ingordi, se ne satiano, primo cominciano à saltare imbriacchi, e poi dormendo si buttano distesi à terra, e dormendo così gravemente, si prendono con niuna fatica. Se desideri sapere come

Si prendono le simie imbriacche

L'insegna Ateneo, che sono molto avidi del vino, e si prendono essendo imbriacche, alle simie, & altri quadrupedi, che hanno diti, dicono, che non gli crescono l'unghie per il continuo bere del vino. Da Plinio. Ne altrimenti

I porci impazziscono

Havendo divorato il jusquiamo. Dice Eliano, che dopo haver mangiato questa

Sta herba si risolvono, e si stroppiano gli porci selvaggi, che la natura del vino, gli da travaglio alla testa, & alla mente. Anchora

S'imbriacano gli elefanti

Referisce Ateneo da Aristotele nellibro dell'imbriachezza, che gli elefanti s'imbriacano di vino. Et Eliano, all'Elefante il quale hà da combattere gli danno vino di vite, ò contrafatto di riso, accioche diventino più audaci. Hor diremo, come si prendano gli uccelli storditi con le mani. Se desideri sapere

Che gli uccelli si prendano con le mani

Dice Plinio che nasce un'aglio per le campagne, chiamato alo, che val contro l'audacia degli uccelli, che si pascono delle biade seminate, quando è cotto, che non possa nascer di nuovo, e poi lo buttano nel seminato, e subito quelli che ne mangiar anno resteranno stupefatti tanto che se prenderanno con le mani, se ben saranno un poco stordite. Ma se vuoi

Cacciar le pernisi imbriache

Boetio te l'insegna. Prenderai facilmente le pernisi, se gli darai da mangiare farina bagnata con vino; perche ogni uccello picciolo facilmente si lascerà prendere. E se potrai il vin mescolato con acqua dove bevono gli uccelli; ma poco vinoso; subito, che ne bevono un poco, si stordiscono, e si pongono à dormire. Insegna il medesimo

L'anitre come si prendano con le mani

Se alcuno osserverà il loco, dove l'anitre sogliono andare à bere, e buttata via l'acqua vi pongono il vino, come l'havranno bevuto, caderanno, che facilmente si lascino pigliare. Il medesimo fa la feccia del vino. Si prendono

L'anitre, & altri uccelli imbriachi

Con alcune esche, come sono i semi della lappa sparsi in quel luogo, dove sogliono conversar gli uccelli, i quali dopo inghiottiti così sono presi da una vertigine, che si possono tor con le mani. Un'altro cibo. Cuocasi la tormentilla in buon vino, e nel medesimo decotto pongasi frumento, over orzo, e buttale nel suolo dove sogliono venir gli uccelli à mangiare, che si mangiaranno, quei pezzetti di tormentilla con quei semi, s'imbriacano di modo che non potranno volare, e si lasciano prendere con le mani. Questo si farà più commodamente, quando sarà il ciel freddo, e la neve molto alta, ò per il luogo dove sogliono frequentar gli uccelli, spargerai grani di orzo, e poi piglia farina di orzo, fiel di bue, seme di jusquiamo, e fanne come una minestra, e ponile innanzi sopra una tavoletta, che havendone gustato di quel cibo, così ne dormiranno, che non possano volare, e siano presi con le mani. Over togli orzo, funghi, chiamati dalle mosche, mescola con i semi di jusquiamo, e fattone come una minestrina, spandile sopra una tavoletta, come habbiamo detto di sopra. Che tu possa

Prender le cornacchie con le mani

Mescola fra la carne la noce vomica pesta. Potremo anchora imbriacare i pesci. Oppiano l'insegna. Onde se vorremo

Inebriar i pesci

Avverrà col pan porcino: Dicemmo che il pan porcino aggravava l'imbriachezza à gli huomini. Dice dunque

Con

Con la radice meschiansi due pani,
 Che chiaman pan porcino, e con il grasso
 La fan poi pingue, & indi il van buttando
 Per tutto il mare, e stropicciando i scogli
 Van col veleno, e le latebre oscure,
 Et infettano l'acque à lor d'intorno,
 E poi ritornan con la barca al lido
 Il veleno mortifero via manda
 L'aura infettata, si che gli occhi à tutti
 D' una oscura caligine si cuoprono
 E tremano le membra, onde escan fuori
 Delle caverne, e van per l'alto mare
 Fuggendo, & è infettato il mar pur anco
 Si che come imbriaichi sono presi.

Dimostrare i particolari veleni de gli animali. Cap. IX.

IO non vorrei, che te imaginassi, ch'un veleno ammazzi tutti gli animali; ma ogni animale hà il suo, anzi quello, che è veleno ad uno, e salute ad un'altro; il che non avviene per cagion delle qualità, ma di natura particolare. Come se volessimo raccontare

I veleni, che uccidono i cani

Dioscoride dice, che il cameleonte bianco con la farinata ammazza i cani, i porci, & i forci, bagnati con olio, & acqua. Teofrasto dice, i cani, & i porci impastato con la farina di orzo, acqua, & olio: ma con la brassica, i porci. La noce vomica, la quale chiamano canina dall'effetto, si farà limata, la limatura sottile, se sarà data ad inghiottire ad un cane con carne, butiro, over alcuna altra cosa grassa. L'ammazza in tre hore subito stordisce, cade, e muore, senza gridare; ma bisogna che sia fresca, che non solo pare questa noce essere prodotta sol dalla natura, per la morte de cani. Fuggono il frutto del strassino; perche gli fa venir dolor nelle vertebre delle cosse, se ben i porci se ne ingrassano di quelli. Così l'apocino. Chrisippo insegna ammazzare i cani, se loro si darà l'acqua dove sieno cotti gli sparagi, la brassica canina, ò selvaggia se glie sarà data con la carne, così il fumo del piombo. Anzi secondo dice Aristotele nelle cose mirabili d'intorno i Sciti, & i Medi esservi un paese, che produce un orzo, che ne mangiano gli huomini, ma i porci, & i cani, che mangiassero de gli escrementi de gli huomini, che havessero mangiato pane di quell'orzo, morrebbero, però lo fuggono, come conoscono esservi il periglio della lor morte. Lascio l'aconito cinottrono detto così da Dioscoride. Diciamo anchora

Il veleno de lupi

L'aconito uccide il lupo, e molte altre fere, si chiama licoctono, cioè luparia, & il nome hà dall'effetto. Gli falta in banca, così acconciano il veleno, due oncie

di

di luparia, una di frondi di tasso, di corteccia di faggio, vetro, calce viva, arsenico citrino, di ciascuna una mezza oncia, mandorle dolci tre, miele quanto basta, si fanno detti bocconi della grandezza di una nocciola, e poi si ongono di lardo. Altri pigliano luparia, arsenico citrino, foglie di tasso eguali parti. Sono anchora molte altre herbe, che ammazzano i lupi, le quali lasciamo, per non esser troppo lunghi. Scrive Eliano, che presso il Nilo, ci è un'herba, quale chiamano licotono, il lupo calcandola muore di distorcimento, ò convulsioni, e però gli Egittij portano questa herba nel lor paese; perche hanno in odio, e temeno questo animale. Sono anchora

Herbe, che ammazzano i forci

L'aconito, che chiamano mictono, da presso, e da lungi ammazza i forci, come dice Dioscoride, e Nicandro. La stafisagria hà quasi le medesime virtù, di cui la farina della sua radice, ò del seme con la farina di grano fritta col butiro, ammazza i forci, quando la mangiano. Si scacciano con la radice dell'asfodelo, otturandovi le loro tane. Lo spargimento del cocomere selvaggio, e della coloquintida ammazza i forci, il titimalo tagliato in minute parti, e mescolato con la polvere, con l'olio melato, mangiandone i forci, rimangono ciechi, così del camaleonte, maicanto realgare, cioè del solfore; calce viva, & oropigmento. Ma fra gli

Veleni delle pantere

Si connumera l'aconito pardalianche, di cui la radice trita, e con la carne proposta à mangiare, muojono. Le carni si spolverizzano di aconito, e mangiandone occidono le pantere; Perche il dolore subito le soffoca; però detto pardalianche. S'uccidono con lo apocino, che ne'suoi nomi pur lo chiamano pardalianche.

Veleno de leoni

Il Leontofono, un certo animalletto, che non nasce altrove, che dove nasce il Leone. Si prende, e preso si bruggia, e le carni asperse dalla sua cenere, e buttate nelle strade dove sogliono passare, ammazza i Leoni, e l'aconito pardalianche ammazza i leoni, come le pantere. Ci è anchora il

Veleno de bovi

Il succo del camaleonte nero uccide le giovenche, strangolandole, onde da alcuni è detto ulofono. I bovi si guardano dallo ellebero nero, e mangiano del bianco.

Veleno delle capre

Vi è anchora un'herba, che uccide i giumenti; ma principalmente le capre, e chiamasi goletro, da' fiori di questa la primavera quando maturiscono ne traheno à se il veleno nocevole, così avviene, che non ogni anno senton questo danno. Evvi il

Veleno de cervi

Si trovano certi pesci velenati in Armenia, di quali la farina ponendone sovra i fichi, e ponendone in quei luoghi, che abbondano principalmente di fere, e come quegli animali gustano di quelle subito muojono, e con questa fraude si uccidono i cervi, & i cinghiali. Da Eliano.

Ve-

Veleni del cavallo.

Sono aconito, elleboro, e sandaraca. Ma il

Veleno delle mustelle.

Sale ammoniac, e grano humettandolo con alcuno humido in quei luoghi, dove le mustelle frequentano, ponendone di quella pasta, come ne havranno mangiato, moriranno, o fuggiranno di quel luogo.

Veleno delle pecore.

Il nerio, ovvero oleandro uccide le pecore secondo Dioscoride. Le pecore, e le capre se beberanno l'acqua, nella quale siano state à mollo le frondi del rododendro, dicono che morranno. Da Plinio. L'ononimo, e la coniza, e la sabina ucidono le capre.

Veleno delle colombe.

Scriva Serapione, che le colombe muojono havendo mangiato le biade, o fave bagnate nell'acqua, nella quale sia stato à molle lo elleboro bianco.

Veleno delle galline.

Le galline muojono havendo divorato il seme dello spartio.

Veleno del pipistrello.

Dice Zoroastro ne' Geoponici, che lo suffomigio dell'hedera l'uccide.

Avoltoj.

Sono alcuni animali, che muojono di quelle cose, che à noi sono odoratissime, gli avoltoj muojono per gli odori, e gli scarafoni per le rose. Il medesimo avverrà se alcuno ongerà, o gli darà cibo onto di odori. Da Aristotele nel libro delle cose mirabili.

Scorpioni.

Il teliphon chiamato aconito, pche uccide i Scorpioni; mentre che i scorpioni stupiscono toccando qlo, e divengono pallidi, e confessano essere vinti. L'aquila muore per il simfito, lo uccello ibi per lo siele dell'hiena, lo storno per il seme dell'aglio, il calandrello col solfore, e'l porco spinoso con l'herba potamogetone. Il Circo, l'aro, tortore, merula, avoltojo, e scope col grano del melo granato, il capofosco col fior dell'amerina, il corvo col seme della ruchetta, i scarafoni con il profumo, l'upupa col grasso della capra selvaggia, la cornacchia con la carne, che è rimasta dalla cena del lupo, la lodola dal seme del senape, e la grue con la lagrima della vite.

De' veleni de' pesci. Cap. X.

SI foglion^o avvelenare l'acque de' fiumi, e quelle del mare anchora con alcune herbe, dalle quali i pesci che vanno notando per quello, si muojono. Ma perche vi sono i peculiari veleni de' pesci, noi parlarem^o delli universali, accioche da quelli il pescatore, s'imagini da se i restanti. Con questa herba dunque

I pesci s'ammazzano.

Dice Plinio, che i pescatori di terra di lavoro pigliano la radice di quella aristo-

lochia,

Iochia, che è rotonda, e la chiamano veleno di terra, & in sua presenza pestandola, e mescolandola con calce, la sparsero nel mare, e che concorsero à quella volando molti pesci cò grandissima cupidigia, e che subito restavano morti, e nuotavano supini per il mare. Ma Dioscoride dice, che il titimalo di larga fronda pesto, e sparso nell'acqua, uccide i pesci. Noi con le loro radici peste, e poi con un peso mandandole giù nel fondo del fiume, infettiamo tutte l'acque, e da quelle subito restano uccisi tutti i pesci. Ma con questo modo subito l'uccidiamo nel mare. Si pigliano la quarta parte di una oncia di galle Orientali, una oncia di cascio, tre oncie di farina di fave, e tutte queste cose s'impastano con acqua vite, e di quella pasta se ne fanno ballottine come ceci. La mattina prima che venghi fuori l'aurora si buttino nel mare, e dopo tre hore tornar con la barca per quei luoghi medesimi; perche tutti quei pesci, che ne havranno mangiati li ritroverai ò imbriachi, ò morti, ò giacere, ò sotto il mare morti, ò sopra la superficie del mare quei di sotto prenderai con il tridente. Se ci aggiungi quell'acqua vite; perche giunge veloceméte al capo il medicamento, le galle Orientali sono il veleno, che le rende stupidi, la farina di fave è l'esca, e l'allettamento, che con il suo sapore l'invita, il cascio serve, che col suo odore li chiami da lontano.

De gli altri esperimenti di caccie. Cap. X.

HOR seguiremo di porre alcuni esperimenti, che avanzavano, che secondo la necessità ne serviamo à i nostri desiderij. E primo

Per mutar il color del cane.

Perche allo spesso i colori biachi de' cani fa che nò siano molto idonei per la caccia; perche si scorgono molto di lontano, è stato trovato modo, come si possa mutare il suo colore, e questo avverrà se buglieremo il litargirio cò la calce viva, e poi ne depingeremo il cane; perche verrà nero. Abbiamo insegnato gli altri modi, quando insegnammo i modi di tingere i capelli: se vuoi

Che il canè da te non fugga.

Dice Democrito, che il cane non fuggirà da te, se l'ongerai con butiro dal capo fino alla coda, e poi darai il butiro che lo lecchi, perche il cane ti seguirà. Ti seguirà anchora se d'un'altra cagna ponerai la secondina ligata ad un panno, e gli la darai ad odorare. Anchora se desideri

Che il cane non latri.

A chi porterà seco la secondina del cane, ovvero i peli del lepore; ò che tiene il fimo, ò chi avrà l'herba peristereon. Si trova una pietra nel fiume Nilo nera, simile ad una fava, che veggendola il cane non latrerà. Così anchora se porterai la lingua del cane sotto la scarpa, sotto al police, ò porterai il cuor del cane. Da Festo. I peli della lepra, ovvero il fimo. Da Plinio, ovvero se porterai la coda della mustella giovane, la coda tagliata sotto il piede, ovvero se darai in un boccone una ranocchia. Tutte queste cose servono per fuggire i latrati del cane. Dice Higino, che il cane fuggirà all'aspetto di colui, che torrà il ricinio dall'orecchia del

porco, e lo porterà seco per qualche tempo. Oppiano

*Mase tu porterai la pelle tolta
Dell'hiena, ciaschun cane feroce,
O domestico sia, pien di terrore
Si arresterà, ne latrerà giamai.*

Che un cane non possa correre.

Se ongerai con olio sotto l'ali, sarà impedito nel corso. Ma in questo modo farai

Che lo spraviero sia animoso.

Così farai animoso l'uccello alla sua preda, che a balisca gli uccelli grandi, bagna di vino il cibo, che havrai da darli da mangiare a tempo della caccia, ovvero se farà astore dagli un poco di aceto, e quando vorrai che voli, dagli tre bocconi di carne bagnata nel vino, ovvero ad un piccione per il rosto buttagli vino nel corpo, e poi lo farai volare. Così

Farai le pernici combastere,

Se gli darai i rametti di capelvenere in cibo. Da Plinio. E

I galli divenir più combattenti.

Farai, se gli darai agli in cibo prima che combattino: onde nella vecchia comedia si dice facetissimamente, hà pasciuto l'aglio, a gli huomini troppo animosi, & inchinati alla battaglia.

Che un'uccello non possa volare.

Taglia i nervi, che sono sopra l'ali, e quelli di sotto, che senza farli alcun danno l'uccello non potrà volare, & in questo modo non fuggiranno dall'uccelliere.

Fine del Decimoquinto Libro.



DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Sestodecimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel qual si tratta di zifere , che non si veggono.

P R O E M I O.



Elle lettere fatte di nascosto, che il volgo chiama zifere, dicemmo ch' erano di due specie, l'una delle visibili, e perche è una particolar professione, ne habbiamo gia altrove trattato à bastanza: l'altra è di quelle che si veggono, delle quali in questo libro noi havemo à trattare, e di quelle cose anchora che conseguono queste per far utile a' Prencipi, & a' Signori, i quali trattano cose molto lontane, e scrivono a' loro confederati, che sono consapevoli de' loro secreti. Noi addurremo qui alcuni pochi esempi; ma queste, e quelle che conseguono, queste si devono tener sotto segreto silenzio, accioche non si devolghino per mano degli ignoranti, e vili huomini, e così divenghino volgari, o vili. Quelle cose che volemo insegnare, già cominciamo à dirle.

Come immerse le lettere in diversi liquori appariscano fuori. Cap. I.

Molti sono, e quasi infiniti i modi di scrivere, i quali quando sono scritte le cose necessarie, li caratteri non si veggono, ne si vedranno giamai; finche aranno sommersi nell'acqua, overo esposti dinanzi al fuoco, overo buttandovi

sù diverse polveri, ò fregandovele sopra. Cominciaremo da que, che si legono, dopò che saranno immerfi ne' liquori. Se dunque

Che i caratteri, che non si veggono appariscano fuori, e quelli, che si veggono spariscano via

Desidererai di fare. Dissolvi il vitriolo in acqua vitæe soluto, che sarà, qua per feltro, finche l'acqua diventi chiara, e con quel liquore scriverai sopra la carta, che quando saranno secche non appariranno, dopo habbi paglia brusciat, e posta con l'aceto, e quello che hai da scriver, scrivi nell'intervallo de'versi prima scritti, dopo habbiate galle di levante, pestate grossamente, e cocete in vin bianco, del qual liquore ne bagnerete una spongia, e quãdo sarà di bisogno fregherai sopra l'epistola, che l'apparente, essendo bagnate se ne andranno via, e quel che prima scrivesti con il liquore, fregata da quell'acqua, verranno fuori. Hora soggiongeremo quei

Liquori, ne' quali sommergendo l'epistola, li caratteri si vedranno.

Come innanzi dicemmo, dissolvafi il vitriolo in acqua, poi pestate grossamente le galle, e buttate nell'acqua, e lasciate così per un giorno naturale, destillate poi per feltro, ovvero per licinio, accioche l'acqua divenghi chiara, e con questo liquore scrive sopra la carta quello, che desideri occultare, e manda all'assente, e quando vorrai, che appariscano, immergeli nel liquore prima fatto, e subito appariranno le lettere. Che

Ponendo una pezza di lino nell'acqua appariscano fuori li caratteri

Dissolvafi l'alume nell'acqua, e con queste scrive quello che vuoi sopra un fazoletto, ò camicia, ovvero altro panno di lino; perche come l'acqua sarà disseccata, non si vedranno più le lettere, quando vorrai, che appariscano fuori, immergelo nell'acqua di fontana, e vedrai dove non sono i caratteri depinti, che diverrà oscuri, e dove fù l'alume chiaro; onde i caratteri diverranno così apparenti, che si possano leggere commodamente, perche dove sarà l'alume, vitriolo, ovvero altre cose astringenti, non si faranno così presto bagnar dall'acqua. Così farai

Che i caratteri nell'acqua diverranno di latte

Si pesta primo il litargirio, e lo porrai in una pignata di creta con acqua, & aceto, cuocasi, e cotto colalo, e conservalo, dopo scriverai con succo di limoncello, che è specie di cetro, come saranno secche si occulteranno. Quando le sommergerai poi in quel liquore che serbasti primo, le vedrai apparire di color di latte. Se ne bagnerai le mammelle di una dõna, ovvero le mani, e poi secche vi spargerai del primo liquore, le vedrai sudar il latte. Serviti di loro quando bisogna ne havrai. Se ti piace

Ch'una pietra posta nell'aceto dimostri le lettere

Scriverai sopra una pietra con sevo di becco, che come saranno secche, non si vedranno, se quella pietra porrai nell'aceto, subito verranno fuori, e saranno elevate sopra la pietra. Se ti piace scrivere con la sola acqua, e vorrai che appaiano nere, accioche havendo à far viaggi non habbi travagliato di portar gli instrumenti da scrivere. Pesta sottilmente galle, e vitriolo, e di quella polvere frega

stret-

strettissimamente sopra la carta, e polisci sopra, che sia del medesimo color della carta, e se ci attacchi più tenacemente, poi pesti gomma di giunepo, chiamata vernice di crittori, e s'aggiunga à queste polveri, quando poi havrai necessità di scrivere. l' hora scriverai con acqua, overo sputo, e diveranno subito nere, e di quà ne vengono molte altre zifre, le quali sarebbe troppo lungo à narra^{re}.

Come si veggono le lettere col fuoco. Cap. II.

Insegnaremo modi di scrivere, i quali mai non si vedranno, se prima al fuoco non saranno esposti, overo ponendoli frà gli occhi, e la candela, overo dopo che saranno brusciate. Onde se vorrai fare le

Lettere, che si leggono al fuoco

Così potremo, e le lettere le potremo nascondere frà lo spatio dell'un verso, e l'altro, e fra le divisioni delle sillabe, e nelle distanze scrivi una epistola, che non contenga cose necessarie, che giudichi, chi le intercepe, che non vi sia inganno dietro, ne le potrà leggere. Se scriverai col succo di aceto, melarancio, cepolla, e finalmente di tutte le cose acre, quando si porranno al fuoco per la loro acrezza subito appariranno fuori. Sono alcuni succhi ne' frutti indigesti anchora, i quali maturandosi al calor del fuoco dimostreranno quei colori, che havevano à mostrare quando erano maturi. Se scriverai col succo dell'agresta, che matura dovea essere nera, ò con succo di sorbo acerbo, quando l'esporrà al fuoco si maturano, e ti daranno quel colore, che al suo tempo nell'arbore maturi ti dovevano dare. Se scriverai col succo di cerasse acerbe, al fuoco verranno verdi, si col succo del melo terragno, overo ciclamino, verranno le lettere rosse, e così con varij succhi di frutti, ti daranno al fuoco varij colori. Cò la stessa inventione le giovanette ingannano le custodie delle madri: mandando lettere a' suoi amanti; vi è una specie di sale detto ammoniaco, questo pesto, e mischiato nell'acqua quado scriverai, farà lettere bianche, che non si conosceranno dalla bianchezza della carta; ma poi accostandole al fuoco, si vedranno apparir nere. Si fanno anchora.

Lettere, che non si ponno leggere se non dopò bruscata la carta

Perche la mistura sarà bianca, e non si vedrà; ma quando si bruscia, la carta bruscata si fa nera; ma i caratteri saranno bianchi. Piglia aceto fortissimo, e bianco d'ovo, con questi lava, meschia col litargirio, e con questa mistura scrivi sopra la carta li caratteri, poi si brusci la carta, che le lettere appariranno sopra la carta biancheggianti, overo le lettere scrivi con gomma, overo con ogni specie di sale, overo con la calce, le quali perche non ponno apparire sopra la carta, bruscata, e fatta nera la carta, i caratteri bianchegghiaranno. Ma se ti piacerà scrivansi

Caratteri, li quali non si possono leggere se non frapostovi il fuoco

In questo modo si fanno. Mischia si cerussa, overo altro color bianco con la gomma

ma dragante, e della materia di questo mescolamento non apparirà sopra la carta; perchè è bianco, che non si conosce da quella, ne può imaginarsi, all' hora postala fra l'occhio, & il lume, di stella, ovvero candela, dove faranno scritte le lettere non si lasciano penetrare da' raggi de' gli occhi, e però appariranno un poco oscurette. Si fa anchora per ragion di prospettiva; perchè quella parte per la densità della materia opposta al lume, impedisce, che i raggi non penetrino dall'una parte all'altra, e così non vengono à gli occhi nostri, e fa ciò à noi visibile l'ombra delli lineamenti de' caratteri.

Come si possano leggere le lettere, fregandole con la polvere. Cap. III.

HOr ci serviremo di un'altro artificio, che le lettere fregate con la polvere si possano leggere chiaramente, le quali prima erano invisibili, del che leggiamo anchora, essersi serviti gli antichi. Così dunque farassi.

Che le lettere fregate con una polvere si possano leggere.

Come in carta, ovvero in alcuna altra parte della persona apparente le lettere scritte non appariranno, e quando si vuole, che appariscano subito sopra le braccia, ovvero le spalle, ovvero sopra altri membri scriverai con aceto, ovvero urina di nascosto, e poi lascia seccare, che non apparirà di loro segno veruno, quando vuoi dunque che appaja, fregarai di sopra fuligine, ovvero carta bruciata, e così subito si vedranno. Overo così si farà.

Altamente

Se Scriverai, con grasso, sevo, ò con altra cosa secca, ò gomma, ovvero latte di fico, i caratteri si nasconderanno, e dopò spargendovi sopra polvere di carbone, ò polvere di carta bruciata, subito appariranno. Con questa astutia, come scrive Polieno Greco, Attalo scrivendo sopra vna vittima, hebbe vittoria. Questi dunque per essortar i suoi soldati al combattere fortemente contra i Francesi suoi nemici, i quali erano molto più de' suoi, giudicò che molto farebbe à suo proposito, si introduceffe negli animi de' suoi soldati la speranza d'una indubitata vittoria, si che inventò una cosa da ridere; ma vtile, & à se giovevole: comunicò questo suo pensiero col sacerdote, il quale havea à far sacrificio. Innanti al giorno della battaglia s'apparechiò la vittoria; perchè il sacerdote Sudino sacrificando, fa sacrificio a' Dei pregandogli, & apre per mezzo la vittima. Ma il Rè con gomma pesta havea scritto sopra quella, che dalla destra parte andavano alla sinistra; La vittoria sarà del Rè; cavandose fuori l'interiora, pose la mano nel luogo più caldo, e più fungoso, e fregò quella iscrizione. Ma il sacerdote mutandò le restanti parti, e facendo il suo ufficio, rivoltò la particella, nella quale era quella scritta. La vittoria è del Rè, la qual cosa divulgata si per tutto, fu ricevuta da tutto l'essercito con grandissima allegrezza de' soldati, e plauso, e fregli animi più pronti, & allegri al combattere, così quasi sicuri della vittoria, e fidandosi nella promessa delli Dei, combattendo valorosamente, vinsero i Francesi.

cefi. Ma torniamo al nostro proposito. Il medesimo effetto farà il latte del fico, se con quello si scriverà sopra la carta bianca, e dopo dall' amico fregandosi quello scritto con la polvere del carbone; si viene à scoprire; perche si farà, che le lettere subito diventino nere. Giova al medesimo, come Plinio riferisce il latte del titimalo, à disegnare i caratteri, e poi buttandovi sopra la cenere à scoprirle, e con questo modo le donne, come egli fa testimonianza, parlano con gli loro adulteri, più tosto, che con lettere. Conferma questo medesimo Ovidio, quando insegna le donne, nel libro dell' arte di amare, come possano sicuramente scrivere alli loro innamorati.

E' anchor sicura via, e inganna gl'occhi.

Le lettere scrivendo con lo latte

Fresco, col sparger sopra della polve

Del carbon pesto, apparir le vedrai:

Inganna pur scrivendo con il succo

Del lino humido; e poi sicuramente

La pura carta havra le note occulte.

E' anchora un'inganno da non poterli scoprire, scrivere sopra un cristallo; perche essendo da tutte le parti trasparente, non potrà mai dar di se alcuna sospitione, e le lettere potranno star nascoste dentro quelle, così dunque farassi

Che sopra il cristallo spargendovi una polvere appajano le lettere di sopra.

Dissolvasi la gomma arabica in acqua, ovvero gomma dragante, che sia chiara, e come sarà ben dissoluta, scrivendo sopra il cristallo non si vedrà lineamento alcuno; laonde scrivendo sopra una carrafa, ò bicchiero, quando le lettere saranno secche, non appariranno: niun dunque si potrà suspicar l'inganno, così ad un carcerato si può inviar un bicchiero per bere, ovvero una carrafa piena di vino, e quando poi vorrai, che le lettere appajano fuori, fregata sopra quel scritto carta bruciata, ò paglia, e subito appariranno le lettere. Aggiungerò un secreto

Che uno scritto in carta non si scopra al fuoco, all'acqua, ò con altre; ma solo si leggerà con la polvere.

Che veramente è degno di tenerli secreto. Si liquefaci un poco di sevo di becco con un poco di terebentina, e con quel liquore fregarete una carta, e conservate quella. Quando poi vorrai avvisar alcun tuo amico, poni quella sopra la lettera da scrivere, e sciverai sopra con un stilo di ferro, calcando leggermente, che s'imprimeranno le note di quel sevo sopra la carta, mandala, la qual intercepata, che fusse esposta al fuoco, ovvero all'acqua nè si potranno vedere, nè con altro artificio, se non spargendovi sopra un poco di terra secca. Si può anchor fare

Che nella carta bianca si vedano le lettere nere.

Et il modo è questo. Meschia insieme il bianco, & il rosso di un' uovo, tanto che sia liquido, come inchiostro, e con quel liquore si scrivano le lettere sopra la carta bianca, e poi si lascia seccare, e si manda all'amico. Ma volendo che le lettere appajano, si rada sopra la carta con un ferro largo, così avvertà, che tolto il nero d' al luogo ove era lo scritto, appariranno di sotto le lettere bianche.

Como

Come si possa scrivere in un'uovo. Cap. IV.

Perche a' carcerati, e simili quando si manda il mangiare, non si mira dentro l'uova, nè si ponno suspicar che dentro vi siano lettere, insegnaremo, e come sopra la scorza, e nel bianco dell'uovo dentro si possano imprimere i caratteri delle lettere. Sia per essempio

Come si scriva sopra la scorza dell'uovo.

Incava tutta la scorza dell'uovo, e sopra incava cō uno stilo di ferro le lettere che gionga l'incavatura sin sopra la scorza; ma che non la segni; perche se con ferro, stilo, o coltello la segnarai, sarà pericolo che non si scuopra la frode. Poni quell'uovo dentro l'acqua forte da partir l'oro dall'argento per una notte, la mattina leva via la cera, e scortica la scorza, e poni quella scorza fra l'occhio, e la luce; perche dove sono le lettere vedete la scorza trasparente. Il medesimo avverrà se porrai l'uovo nel succo de' limoni, perche rimollisce la scorza senza macchiarla, servitene a' tuoi bisogni. Ma se vorrai

Che le lettere appajono sopra lo bianco dell'uovo.

Gialle, e più chiare quando l'uovo sarà cotto, cuoci l'uovo finche diventi duro, poi lo cuopri di cera, e cō uno stilo scolpisci sopra la cera le lettere, che le lettere, siano senza cera, pongasi à molle nell'humore, cioè di galle peste con alume, e lo porrai poi dentro l'aceto agre, e quelle si faranno penetrabili, e poi scorzando l'uovo le vedrai impresse sopra il bianco. Africano l'insegna così. Pesta galle con alume, finche pigliano spessezza d'inchostro, e con quello scrivi sopra l'uovo quel che ti piace, e come sarà, disseccato al Sole quello scritto, poni l'uovo dentro la muria acre, e come è secco, cuocilo, e scorzalo, e vi troverai lo scritto. Io l'hò posto nell'aceto, e non venne l'effetto, se per muria non intendesse il capitello, di cui questa è la cagione. Perche la scorza dell'uovo è porosa, & è aperta di larghi buchi, per segno, che posto accosto al fuoco l'uovo fresco suda, e cava fuori acqua, e poi mirando la scorza incontro al Sole, si vede quasi busata, & essendo l'aceto sottile, penetra per quelli, e fa la scorza tenera, & essendo mescolata la galle con l'alume, porta con se la loro sostanza, e quella imprime sopra il bianco dell'uovo, e sommergendo quello poi nell'acqua fredda, si torna ad indurire, come era prima. Ma è da avvertirsi, che non deve star molto nell'aceto; perche rode tutta la scorza, e fa l'uovo nudo, solo coperto di una membrana, e rode, e consuma tutta la scorza, e se poi lo porre nell'acqua, non tornerà la scorza dura, come era prima. Se vorrai saper

Come si facciano le lettere visibili con l'acqua sopra l'uovo.

Dissolvi il vitriolo nell'acqua, e scrivi sopra la scorza, e quando sarà secco, non si vedrà nulla. Quando vuoi, che si leggano, cuoci le galle nel vino, e sommergi l'uovo ivi dentro, ovvero scrivi sopra l'uovo con l'acqua della calce, e ponilo nel lissivio, ove sia stato à molle il legno brasile, e si vedranno fuori le lettere pavonazze, ovvero scrivi col sevo sopra la scorza, poi sommergilo nell'acqua di vitriolo,

lo, e dopo secco, radi il sevo, e non apparirà cosa alcuna: ma quando lo porrai nel vino già detto, si vedranno biancheggiare le lettere sopra la nera corteccia. Insegnaremo anchora

Come si facciano le lettere visibili sopra l'uovo.

Scrivi sopra l'uovo con succo di cedro, di cepolla, ò con latte di fico, le quali come le accosterai al fuoco, diverranno subito gialle, e questo si potrà far nell'uovo erudo; perche quando lo cocerai, appariranno le lettere,

Che le lettere scritte sopra l'uovo appariscano con la polvere.

Scrivi sopra la scorza con aceto, grasso, latte di fico, di titimalo, ovvero gomma, le quali quando vorrai, che appajano, appariranno con polvere di carboni, ò di carta bruciata, ò paglia, e faranno negre. Ci è anchora un'artificio

Che una lettera si metta dentro un'uovo.

L'Epistola, che havrai à mandare sia breve, e la carta sia stretta, e lunga, che non. avanzi la larghezza di mezzo dito, con brevi parole, e con caratteri sottili esponi il suo concetto, dopo con una punta di coltello sottilissima cava una fissura nell'uovo, e cavata rompi quella pellicola, che stà sotto la scorza con una paglia, ovvero altro, e pigliando la lettera dall'un capo ponila dentro à poco à poco; perche ci entrerà agevolmente, anchor che fusse di dieci palmi, poi piglia calce, e gomma mischia, & ottura quella fissura, che non paja, ovvero cerussa, e gomma dragante; perche è impossibile, che si possa conoscere. E se ti piace, facendo così, avvertà più gentilmente. Poni l'uovo dentro l'aceto per tre, ò quattro hore sole, e come vedrai che comincia à remollirsi, con una punta di coltello apri la scorza, e poni all'hora la polizetta di carta, poi ponilo à molle nell'acqua fredda, e lascia così finche sia fatto duro, come era prima.

Come si possa scrivere in diversi luoghi, che inganni coloro, che vogliono leggere. Cap. V.

HAvemo insegnato i modi di scrivere invisibili, hor scriveremo quelli, che scrivendo sopra varie cose, anchor che apparenti pur ingannaremo le spie, l'intercettori, con una artificiosa emulazione. E primo

Come possiamo scrivere in un sottil filo.

Ma veggiamo prima come l'habbino usato i nostri più antichi. Scrive Gellio nelli libri delle notti di Atene, che i Lacedemonij scrivevano a' suoi generali; acciò che le lettere intercepte non manifestassero a' nemici i consigli occulti, intorno con gran diligenza questo modo di scrivere, quantunque alcuni riferiscano questa invention ad Archimede. Pigliavano due legnetti lunghi, rotondi, e puliti al torno eguali, che fussero, di lunghezza, e di rotondezza eguali, e l'un di questi si dava al generale, che andava alla guerra, e l'altro si conservava nella Citrà in poter degli ufficiali, quando dunque accadeva il bisogno di servirsi di quelli, facevano una fascia di carta stretta, e luga, che bastasse ad avvolgere intorno intorno quel legnetto, e che le estremità fussero bene aggiustate insieme l'una

M m m

con

con l'altra, come un cojo, e non vi apparissero fisure fra loro, come havevano così accomodata la carta; scrivevano da un capo per lungo dal principio del legno insino alla fine, dopo presto toglievano quella carta di là, e si mandava al generale, e giudicavano, che se quella fascia di carta fusse venuta in poter de' nemici, vedendo quelle lettere tronche, quelle dittioni manche, e molto lontano da ogni intelligenza, che mai ne havessero potuto cavar costutto, ne gli ingannò la loro speranza; perche quante volte cadde in mano de' nemici, non si potevano mai imaginare, che quelle linee tronche potessero haver qualche significato; male, disprezzavano, come cosa fatta à caso, e senza ingano; ma quello scritto venendo in mano di colui à cui era drizzata, pigliando quello scritto, & avvolgendolo intorno à quel legnetto nel modo, che era stato avvolto quando si scrisse, si vedeva, che le linee tronche, e le dittioni manche s'andavano à congiungere con le sue compagne, intendevano il voler loro. Questa sorte di scritto la chiamavano in Greco Scitala. In questo modo scrive Plutarco, che fù scritta una lettera à Lisandro nell'Helleponto. Ma noi havemo trovato scrivere sopra un filo. Faccinosi due legnetti rotondi di equal lunghezza, e rotondità, l'un se ne dia all'amico, che se ne va fuori, & un'altro tenemo à casa, e quando vogliamo avvisare, avvolgemo il filo sopra quella verga, e facciamo diligenza che stiano ben dritti, & accostati insieme, che non vi appaja sotto nulla del legno, così havendo accomodato quel filo, per la lunghezza della verga scriveremo, come di sopra, tutto quello, che vogliamo, se i legnetti saranno larghi, capiranno più versi. Ma se tu porrai il filo à molle in acqua, dove sia dissoluta alume, l'inchioostro non si dilaterà nel lino, e farà lettere; ma si restringerà, e farà il carattere più netto. Poi tolto il filo dal legno lo avvolgeremo in una carta, come gliomeri delle donne. E per farlo più occulto, potremo con quello lavorar gli orli di una camicia, ò di fazzoletto, e lo inviamo all'amico assente. Perche un curioso intercettore non potrà imaginarsi mai, che sia scritto in quel filo, nel qual non vedrà se non certi punti disseminati. Ma l'amico avvolgendolo d'intorno al legnetto della medesima grossezza havendo avvertenza di giunger l'un ponto con l'altro, e che faccino dittione, agevolmente intenderà l'avviso dell'amico. Insegnaremo

Come si scriva in una carta pergamena, che lo scritto non si veda.

Come havrai scritto in una carta pergamena, accosta al lume della candela, ò del fuoco, perche subito se incresparà, e si r avvolgerà in se stessa, che non terrà più forma, nè sembianza del primo scritto; il che se da alcuno sarà visto, non potrà imaginarsi che ci sia inganno sotto. Ma volendosi poi leggere quello, pongasi in luogo humido, ò si bagni leggiermente, che da se stesso si dilaterà, e tornerà come era prima piano, e disteso, che lo scritto, che ci fù fatto prima, si leggerà senza alcuna fatica. Hor insegnaremo

Come si possa scrivere ne' tagli de' libri.

Quando un libro sarà ben legato, e tagliato da' lati, e tinto di color nero i tagli, noi incurveremo il taglio, & apriremo in modo, che stiano le carte oblique, & essendo così oblique, potremo scrivere nell'estremità di quelle carti, e narrar la nostra intentione, che come drizzerà il libro, e le carte ritorneranno al suo luogo,

go, non appar cosa alcuna, nè si potrà imaginare, che ivi sia scritto alcuno; ma colui che vorrà leggere quello scritto bisogna aprirlo, & obliquoarlo nel modo che stava, quando scrivevamo, che all' hora si vedrà lo scritto. Nel medesimo modo potremo scrivere in quei ventagli, che si piegano in tante piegature, e poi s'aprono, e si distendono. Potremo anchora

Scrivere nelle carti da giocare.

In quel luogo si potrà ben scrivere, principalmente nelle carti da giocare, le quali bisogna ordinarle con un ordine certo, che l'una segua l'altra, e tutte dritte, o rovesie con ordine, e come l'havrai così accomodate, scriverai ne' tagli quello che vogliamo, e dopo le mescolarai fra loro, e le rivolgerai sotto sopra, che niuna forma più ritenerà dello scritto; ma solo se alcuno curioso risguardatore vorrà mirarle sottilmente, non vedrà se non certi punti disseminati: ma quando si vorrà leggere, pongansi con quell'ordine che si scrisse, che i punti, e le linee s'accozzeranno, e s'aggiusteranno insieme, e si leggerà ogni cosa eccellentemente. Potremo ancora scrivere nelle penne delle colombe, e di altri uccelli bianchi, rivolgendole sopra, e scrivendoci, che come lasciandole, ritorneranno al suo luogo, non mostreràn alcuno scritto; ma rivolgendole poi al modo, quando scriveste, leggerai il scritto, lo che non farà di poca utilità à coloro, che si servono delle colombe per corrieri. Ci è un modo

Come si possa nascondere le lettere in un legno.

Si farà con una fraude da non scoprir mai, imprimere caratteri in un legno, che non si vedranno, se non quando vogliamo. Sia il legno carnosso, e molle, come di pioppo, teglia, e simile, e con quei ferri, che usano gli Stampatori imprimere nelle matrici di rame le lettere, che volgarmente chiamano ponzoni, se imprimano le lettere sopra quel legno, che profondino mezzo dito, poi si appiani quel legno con la ascie de' maestri lignaij, finche giunga la profondità delli caratteri impressi, e come sarà tutto spianato, & eguagliato, manderai il bastone, o tavola all'amico, che sia consapevole del fatto, il quale ponendo quel legno dentro l'acqua, e gonfiandosi d'acqua usciranno le lettere fuori, e tanto, quanto per forza furono impresse dentro, e le lettere appariranno preminenti, e chiarissime fuori. Questo potemo eseguire ne' vasi fatti al torno, che dopo che son tornati, s'imprimeranno le lettere, e poi lo ritorniamo al torno polito, e mandandolo all'amico, e ponendolo nell'acqua vedrà le lettere.

In che luogo si ponno nascondere l'epistole. Cap. VI.

R Aggionaremo delle epistole, dove si possano nascondere, che non diano sospitione di frode, & all'ultimo parlaremo de' corrieri addurremo alcuni esempi, che havemo trovati nelle historie degli antichi, e che cosa vi havemo trovato di buono. E primo

Come le epistole si possano nascondere in un legno.

Mi occorre un luogo di Teofrasto, nel qual ci ammonisce, che inciso, e tagliato

nella scorza di un'arbore verde, e cavato tanto dentro, quanto capisca una lettera, e poi ligato bene, passato un giusto tempo, di natura ferrarsi il legno, e restarvi dentro chiusa. In questo modo egli alli religiosi comandamenti per industria di huomini, rinchiusa le lettere nell'arbore, e giudica che gl'huomini si possano così tirare à maraviglia. Ma questo essemplio di Teofrasto l'hò posto qui più tosto per una somiglianza, che possa giovarci molto à quello, di che havemo bisogno; perche à poterli servir di questo, ci bisognarebbe molto tempo. Ma questo lo potemo usare nel legno secco, comel'abete non incomodamente in questo modo, incollando poi le giunture con colla bianca. Anchora si ponno

Nasconder le lettere nelle torte.

Come hanno usato i nostri maggiori. Addurremo qui un'astutia di Policrete, femina, la quale mentre si celebrava nel campo de'Milesij una festa solenne della patria, mentre tutti stavano sepelliti nel vino, e nel sonno, essendole data occasione dal tempo per poter avvisar i fratelli, così fece. Pregò Diogene Principe degli Eritrei, che li fusse dato potestà di poter mandare a' fratelli alcuna parte di quei cibi, che haveano mangiato, di che havuto licenza, scrisse in tavoletta di piombo, quello che volea avvilare, e quello nascosto ne' piatti, disse à colui, che li portava, che dicesse da sua parte a' fratelli, che soli essi si mangiassero quelli, i fratelli aperta la torta trovaro la lettera, che vi era nascosta dentro, e così eseguirono quello, che essa avvisò, con l'arme assaltando i nemici, che già erano nel vino, e nel sonno sepelliti, restarono vincitori del campo. Furono anchora soliti i nostri antichi

Inchiuder le lettere dentro gli animali.

Harpago, come ne scrive Herodoto, l'inchiuse in un lepore sventrato, e colui, che lo portava havea vestito da cacciatore, le mandò à Ciro. Saria quasi il medesimo

Nasconder le lettere nelle vesti.

Anchora i repostigli delle vesti ci ponno dar questa commodità per fuggir la sospettione, e si ponno portar nel seno, e sotto le sole de' piedi. Ovidio nell'arte di amare, in questo proposito, così dice

*Accioche alcun portar possa le lettere
Sotto il seno potrà sotto la fascia,
E delle scarpe anchor potran le suole
Sotto i piedi celar l'occulte note.*

Nasconder le lettere nella correggia.

I Campani havevano in usanza, che quando volevano avvisare i Cartaginesi, & essendo ben guardati intorno da' Romani, da' quali erano assediati, mandarono un soldato ben ornato, con dir ch'era fuggito dall'esercito, il qual portava una lettera nella cinta della spada, e simulando esser fuggito, la portò a' Cartaginesi. Altri sono stati, che hanno scritto dentro i foderi delle spade, e senza esser scoperti da alcuni hanno avvisato gli amici. Ma noi solemo in questi nostri tempi

Nasconder le lettere nelle viscere degli animali.

Le

Le quali involgendogli intorno alcune cose da mangiare, le havemo date ad inghiottire a' cani, ovvero ad altri animali, e dopo ammazzando quello, l'hanno cavato dalle budelle l'avviso, ne si è lasciata cosa à dietro, à far che la cosa fortisca effetto. Solemo anchora ne' nostri tempi

Rinchiuder le lettere nelle pietre

Togliamo le felici, e nel mortajo di bronzo le pistamo sottilissimamente, e si seccano poi molto bene, poi si pone in vase di rame à liquefare al fuoco la pece greca, cioè per ogni libra di felice due oncie di pece greca, poi si aggiunge la polvere, e si meschia, poi si rinchiude la lettera in due lamine sottili di piombo, e si rinchiude dentro la mistura, e si piglia dalla caldaja, e si pone in un sacchetto di tela di lino, e si stringe quando è calda, di modo che prenda una forma rotonda, poi sommergerla in acqua fredda finche divenghi dura, e rassembri una felice.

Di quali messaggieri occulti ci possiamo servire.

Cap. VII.

Hebbero parimente gran pensiero gli antichi nel nascondere i corrieri; per cioche l'hanno fatti andar vestiti, sotto diversi habiti per occultargli, e si sono alcuna volta serviti in lor vece degli animali; per cioche

Simular l'habito di un cane

Fù inventione di Giosippo, il qual comandò che gli corrieri si coprissero di lana, e così passando ingannavano le guardie, & i soldati che vigilavano à questo effetto, i quali come cosa da disprezzarsi, non se ne guardavano, che se pur alcuna volta erano scoperti dalle guardie, si imaginavano che fussero cani, e se ne servì tante volte, finche se ne accorsero le guardie, si che cinsero la valle, che più nò vi potessero passare. Ne bastò questo alla humana curiosità, che trovar via d'ingannar anchor le strade, accioche i corrieri nò venissero in poter delle guardie, e di coloro che l'intercepevano. Laonde lasciato di andar per terra, cominciorono andar per li fiumi: ma accioche l'acqua non iscancellasse le lettere, come ne avvisò Frontino, scrissero le lettere in lamine di piombo, e poi attaccate alle braccia de' soldati valicavano il fiume Sabella. Ma Lucullo, come riferisce l'istesso Frontino, per avvisar i Cizigeni della sua venuta, i quali all' hora erano assediati da Mitridate, & essendo guardate le vie che non si poteva passare, la quale con un picciol ponte si passava, tentò di passar per mare. Tolsè un soldato de' ordinarij per questo effetto, e lo fe sedere sopra due utri gonfiati, e che dentro havevano le lettere rinchiuse, & attaccate di due legnetti nel mezzo, che havevano sembianza di lontano di una bestia marina, passò il fiume per sette miglia, avvisò coloro della venuta del lor generale. Così anchora

Servirsi delle saette per corrieri

Sono

Sono stati anchora foliti, ne questa astutia le parve assai sicura, dubitando sempre l'huomo, che ò p qualche inganno, ò per caso il corriero fuße venuto in mano de'nemici, e che haveße all'ultimo manifestata la verità, ò che per forza di tormenti, l'haveßero fatto confessare, hanno cercato di mandar i corrieri per l'aria, e questo con le faette, delle quali alle volte si sono serviti in vece di corrieri, che andando così per cielo, fùßero stati sicuri, che non fùßero state intercepute dalle guardie, e qsto modo, come scrive Herodoto, è stato usato da Artabazo, e da Timosseno, sepre che fùße stato bisogno che l'uno haveße voluto avvisar all'altro alcuna cosa; pche attaccando la lettera a'piedi della faetta, & accomodatevi di sopra le penne la tiravano con la faetta al luogo destinato. Quà parmi sia convenevole apportar l'esempio di Cleonimo Rè di Macedonia: costui tenendo assediata la Città de Trezemi, mandò intorno à molte parti della Città eccellentissimi arcieri, ch tirassero dentro molte faette, scrivendovi dentro. Vengo per por la città in libertà; laode accadde, che l'essercito appoggiando le scale al muro della città, preßero, e saccheggiar la Città. Cicerone essendo assediato da' Francesi, fu riferito à Cesare, che non potevano più sostenere l'assedio, mandò un soldato di notte, che lanciaße una lettera attaccata ad una faetta per sopra le mura, il quale havendolo fatto, e ritrovata la mattina la faetta, fù portata à Cicerone dalle guardie, e vi erano scritte queste parole: Cesare desia che Cicerone sia fedele, aspetta l'avviso. Così venuto subito Cesare, e rotto l'assedio, scacciò i nemici. Noi a'nostri tempi lo possiamo far più sicuramente, e con più commodità con i tiri dell'artiglieria, ò archibuggi, cioè ristretta la lettera, & avvolta in una forma di balla quanto più strettamente si possa, e poi posta nelle forme dove si formano le balle di piombo, si butta sopra il piombo liquefatto; ma non infocato, e così posta la balla nella canna dello scoppio la madiamo per aria; ma perche sono picciole, e farebbe difficile à ritrovarsi, se ne potranno mandar molte. Il modo di cavarne la lettera da dentro la balla, sarà, ovvero ponendola à liquefare à poco fuoco, ò lassata dentro l'argento vivo, in poco spatio di tempo si dissà, lasciandola la carta intatta. Insegnaremo anchora

Usar la colomba per corriero

E ci serviremo degli uccelli per messaggieri, & à far questo effetto ci serviremo delle colombe, e delle rondini, quaglie, & altri uccelli anchora. Queste dunque sempre, che ne havremo bisogno, levatele da'luoghi loro, e portate con voi altrove, attaccandole le lettere al collo, ovvero a'piedi, lasciandole andare se ne ritornano a'luoghi loro, e di simili corrieri se n'è servita l'antichità quando ne have havuto bisogno avvisar gli assenti. Horatio Console, come scrive Frontino, volendo à Decio Bruto, che era assediato da Antonio in Modena tenne molte colombe in luogo oscuro, e digiune, poi dal luogo, che potè più vicino alle mura le lasciava andare, le quali avide di luce, e di cibo, volando sopra le altissime parti degli edificij, si riposavano, le quali Bruto pigliava, e così era avvisato delle cose che erano fatte; laonde posto sempre cibo a'quei medesimi luoghi, le riceveva. Di quà Plinio. Non giovarono ad Antonione le guardie vigilanti, ne l'haver tese le reti al fiume, caminando il corriero per l'aria.

Col

Col medesimo modo in un giorno fu avvisata la vittoria da Olimpia di Egina di Taurostene al suo padre, se ben molti dicono che sia stato avvisato per incanti. Altri la raccontano di altro modo, che Taurostene partendosi dalla sua casa portò seco una colomba, che havea lasciata i suoi piccioni all' hora usciti dall' uova, & anchora bagnati, e dopo haver vinto, havendola vestita di porpora la fè libera, la qual volando con grandissima prestezza per ritornar a' suoi figli, in un giorno volò da Pisa infino ad Egina: di che ne fa fede Eliano. Non mancano, chi han fatto il medesimo effetto con le rondini, che levatele da' nidi, lasciati i loro figliuoli, come fur fatte libere, se ne ritornaro alle case loro. Scrivono molti oltre i mari nell' oriente esservi certe colombe, le quali servono in vece di corrieri, e che se ben l'è chiusa la strada per mezzo i nemici, portando le lettere de' loro padroni attaccate sotto l' ali, in brevissimo tempo le portano in molto lontano paese; il che forse intese Giuvenale, quando disse

*Come se dalle parti assai remote
La lettera volò come saetta*

Si trova anchora scritto nell' antica memoria delle historie, esser stato un Rè di Egitto chiamato Marte, il qual s' haveva allevata una cornacchia, e fattala domestica, e piacevole, della quale si serviva, sempre che havebbe havuto bisogno di un corriero, o di una saetta volante per avvisar alcun fatto; perciocche quella, come fusse stata ragionevole creatura, portando la lettera, volava dove era di bisogno, sapendo benissimo il luogo dove bisognava gire, dove bisognava fermarsi, dove riposarsi. Queste cose ha ritrovata l' imaginatione humana per guardarle da' pericoli, e servirsene ne' bisogni; ma con le sue medesime inventioni poi ha nociuto à se stessa. Quando l' esercito Christiano combatteva Tolomaide, havendo Saladino servitosi di una colomba per avvisar gli assediati nel modo già detto, confortandoli, che stessero di buon animo, che aspettassero la sua venuta ben presto, la quale essendo, stata presa da' nostri, le attaccaro una lettera di contrario tenore, e poi la lasciaro andare; laonde accadde, che havendola quelli ricevuta, e disperati di poter esser più ajutati, si ribellorno; talche possiamo stimar nelle cose humane esser più tosto frode, che sicurezza alcuna. Dice Temistio, che frà tutti gli animali, la colomba ha molta memoria, che habbino l' intelletto assai netto, e purgato, e perciò se ben tutti gli animali tolto da' nidi, dove erano i suoi figli, e poi lasciati andare, tutti se ne ritornino volando, però non tutti hanno memoria tanto grande, che trasportati di lontano, se ne possano ritornare. Io hò visto questa prova delle colombe, ritornando una sera à tardi dalla villa un mio servidore portò à casa un par di piccioni poco innanzi nati, avvolti dentro la cappa, e giunto à casa di notte li lasciò in una camera chiusa. La mattina fatto giorno fuggiti per le fenestre, e mirata di lontano la villa, levate à volo, in un sol volo se ne ritornaro in una battuta d'occhi. E per questo si legge nel Genesi, che Noè mandò la colomba, e ritornò: ma non ritornò

il

il corvo; perche non hà memoria. Il medesimo effetto potrebbe haverfi da gli altri animali nati di fresco.

Come si ponno mandar e rrieri, che non sappino dove portino le lettere, ne si possano ritrovar da alcuno.

Cap. VIII.

E Stata appresso dell' antichità un'altra inventione ritrovata con barbarica astutia, della quale fà mentione Herodoto sotto la persona di Histieo. Costui, Regnando Dario in Asia, nato non d'ignobil luogo, stando in Persia in corte del Rè, e volendo avvisar Aristagora nascosamente per lettere, che si ribellasse da lui, e dubitando, che forse fosse stato intercetto il corriero, e fatto palese il tradimento, si fusse di gran periglio, ritrovò questa inventione. Ad un suo servo, che gran tempo era stato infermo de gli occhi, li rase i capelli dal capo, con iscusà, che li voleva far un rimedio per la vista, e sopra la cotica scrisse con inchiostro leggiermente i caratteri, e scrisse sopra il capo tutto quello, che havea in animo di avvisar l'amico, dopò lo tenne appresso se insin à tanto, che fussero cresciuti i capelli, e dopò cresciuti, lo mandò ad Aristagora con commissione, che quando fusse gionto à lui, l'avvisasse, che come havea fatto egli, così l'haveffe il capo raso. Gionto il servo in Mileto, dove stava Aristagora, ricordevole di quanto l'havea comandato il padrone, li fè l'imbasciata, egli sospettando, com'era vero, che l'imbasciata non fusse stata senza cagione, gli rase il capo, e così riceve l'imbasciata. Queste sono l'inventioni, che trovò l'antichità per nascondere i corrieri; ma questo non può esser ben sicuro, che rasi i capelli, si scrivebe nel capo; percioche, sudando il capo, come che spesso suda, agevolmente si ponno scancellar le lettere, e se per non scancellarle forasse la cotica con l'aco, ne in questo farebbe di sicuro colui, che porta l'inscrizione, se fusse intercetto; perche in quei tempi si fà diligentissima perquisitione; la paura, la necessità fà l'huomo più accorto del solito astuto, e vigilante, ne par che habbi mai fatto cosa à bastanza, se non hanno cercato, e tentato tutte le strade; onde posano conoscere la verità, non si lasciano promesse, non si perdona à tormenti, & à supplicij, non à pavorè, e se questo non basta, per ritrovar le lettere dove nascoste stieno, li cercano non solo le calze; ma le suole delle scarpe; si tagliano le vesti, si scusino le cuciture, & alle volte non si astengono di cercar insin alle intestine; onde come potrà à questo star sicuro il capo, che non sia cerco? Ma noi possiamo mandar le lettere, e scriverle in loco, che non potranno esser lette da altri, se non da chi noi vogliamo, e colui, che le porta per qualsivoglia lunga distanza, & anchor che fusse il corriero preso per la strada, e tormentato fusse dimandato, non saprà che confessare, ne che dire; perche egli veramente non sà nulla, e la lettera starà sempre occulta, ne il tempo, ne la fatica di camminare potrà scancellare i caratteri, ne importa, che il corriero passi per mare, ò per fiumi, ò per la polyere, ò che il suo proprio sudore le possi mandar via.

Que-

Questo secreto quanto importi a' Principi, lo lascio considerare à loro, per appartenere solo à loro, di avvisare à gli amici assediati alcuna cosa; poiche si vede apertamente, che da uno avviso pende la vittoria di una Città, ovvero di uno esercito. Ma questa inventione degli antichi parte è buona, e parte è falsa, impressero le lettere nel capo, accioche colui che le portava non le potesse leggere, ne per acqua, ne per sudore si potevano scancellare; perche erano intagliate nel capo, e perche col crescere de' capelli, erano fatte invisibili; perche non si vedevano. Et accioche il corriere non sapesse quello, che se le scriveva nel capo, trovarò occasione, che fusse infermo degli occhi, con iscusà di farseglì qualche rimedio, che l'havesse à giovare, per non farlo sospetto del fatto. Mal'inganno non par troppo sicuro; perche il vedere radersi il capello lo potevano porre in sospetto dell'inganno, e così scoprir la frode; Oltre à ciò, se fusse bisogno di fretta di mandare il corriere, come potea farsi, che bisognava aspettar più di un mese, fra tanto, che crescesse il capello, e poi se le lettere se imprimevano nel capo con punture, come non voleva accorgersi dell'inganno per lo dolore? Ma veggiamo come habbia potuto Histieo

Scriver lettere nel capo, che non si possano scancellare

Secando la cotica con una punta di aco, ovvero aprendo la cotica con un rasojo, burtandovi sopra polvere di pece greca bruscata: perche così solemo imprimere nella faccia de' schiavi bianchi le lettere del nome del suo padrone, che giamai spariscono dalla faccia. Fannosi anchora

Lettere dentro la pelle, che mai spariscano

Prestamente in questo modo. Si pongono le cantarelle à molle nell'acqua forte per un giorno naturale, e si farà più presto in quella che parte l'oro dall'argento, e poi con uno stilo si scrive sopra il braccio, ovvero in altro membro, la carne tocca da quello humore, farà per sopra alcune vesichette, e si ulcera, e partendosi quelle restano i segnali dell'acqua forte bianchi perpetuamente nel braccio; e resteranno le lettere senza partirsene mai. E questo è meglio del secreto di Histieo; perche non si ponno leggere sotto i capelli; perche le lettere restano bianche, e di color di latte. Ma si vogliamo che nõ vi restino perpetuamete; ma per alcuni giorni, lo potremo far in molti modi. L'acqua forte se havrà magiato rame, ovvero argento, e scriverai con quel liquore sopra la pelle, vi pareranno per molti giorni, & il medesimo avverrà con l'olio di miele. Insegnaremo al fine

Come un corriere possa portar lettere, che non si veggono, e non si ponno scancellare, che non sappia che le porti, e come si faccino visibili quando si vuole

Questo avverrà, se le lettere si scriveranno dietro le spalle del corriere, senza che lui se n'accorga, e questo faremo con alcuno sonnifero, che lo facciamo profondamente dormire, mentre si scrivono, e si seccano. Come si faccino i sonniferi tutto questo libro n'è pieno; le lettere, come saranno secche, non appariranno; il che anchora sepperò gli antichi. Ovidio

*Ingannerà questo i custodi anchora,
Che in vesse della carta serviranno*

Le spalle, e porterà dentro il suo corpo

L'epistola.

Ma veggiamo se con alcuno liquore si può scrivere sopra le carni, che valicando un fiume, o per pioggia, o per sudore non possano andar via; e dopo spargendovi sopra una polvere, ovvero un liquore, appariscano le lettere. Si fa sopra le spalle una scrittura, la qual lavandola con un certo liquore, che non basterà huomo a poterlo imaginare se non colui, che saprà veramente il secreto. Quando si scrive con vitriolo soluto nell'acqua, con la decottione delle galle si leggeranno. Se si farà acuta, passerà dentro alla cute, e le lettere, non si potranno scancellare, in suo loco ci potremo servir del suo olio, il sal ammoniaco con la calce, over col sapone, fa un color torchino. Se con olio di litargirio faranno fregate appariranno di latte, con acqua vite, ovvero in sua vece aceto distillato, & acqua di sale.

Come si possano far caratteri, che ne cadano à giorni determinati. Cap. I X.

TEntaremo d'investigare come si possano far lettere sopra la carta, ovvero in altri luoghi, che à determinati giorni spariscano, & alcuni altri caratteri, che non si veggano, che appariscano quando vorremo a' giorni determinati, de quali ci possiamo servire non solo per le cose occulte; ma negli altri usi necessarii per la nostra vita. Ma le lettere che spariscano si ponno far di due modi, o con acque forti, che rodano la carta, ovvero con liquori, che da loro stessi suaniscono, o che per ogni leggiero toccoamento se ne cadano, e che lasciano il luogo, dove sono stati scritti, senza alcun segno. Ma cominciamo ad insegnare

Come si faccino i caratteri, che rodono la carta

Se meschieremo olio di vitriolo nel nostro inchiostro, ovvero con alcun altro colore nero, in pochi giorni rodendo la carta, ovvero l'istesso inchiostro, spariranno subito le lettere, ovvero in spazio di un mese, secondo più, o meno vi potrai dell'olio, che prima, che ti potrai a scrivere la lettera, ne potrai far la prova. Se vedrai, che oprerà lentamente, ci aggiongerai un poco più di olio, se troppo presto, ne mancherai, o la indebolirai con l'acqua. Il medesimo farai, se meschierai la lissivia fortissima, che chiamano volgarmente il capitello, con l'inchiostro; perche primo diverranno gialle, e dopò spariranno. Il medesimo farà l'olio di tartaro, over di sale alcali, o di soda, & il medesimo farai con l'acqua forte da partir l'oro; perche rodono la carta, e l'inchiostro, che appena se ne vedranno i vestigi delle lettere. Ma se desideri sapere

Come si faccino i caratteri, che spariscano via

Habbisi acqua vita purgatissima, ovvero di canfora, e carboni di paglia bruciata; perche spirando l'acqua vita col tempo, spariranno le lettere anchora, e sparendo via quella colla della tintura, caderà la scrittura. Faccisi polvere della pietra paragone sottilissima, perche essendo di natura di arena, caderà più agevolmente

te

te dalla carta, che appena se ne vedrà l'orma, ò i segni delle lettere.

Si fa anchora

D'altro modo

Spargasi la polvere della limatura dell'acciajo nell'acqua da partire, che sia tre volte tanto, alle quali aggiungerai fuligine di pece nera, ò di terebentina, accioche diventi nera, e cuopri l'inganno, dimenisi sopra il porfido con la pietra, poi scrivi, che come invecchiano se ne caderanno dalla carta. Questo non m'è par di lasciar di avvertire, che è capo, e principal avvertimento di tutta l'opra, far spesso prova, che se stà più del dovere in carta, aggiungasi un poco di acqua forte, e se farai ingegnoso non si vedranno i segnali del luogo, dove fù scritta la lettera, così haurai un secreto simile à questo, se bisognerà servirti di tal secreto. Piglia egual peso di crisocola, sale ammoniaco, & alume, e pifte tutte, qste cose benissimo, si ponghino in una pignata, poi farai lissivio forte con calce, posto una tela di lino alla bocca del vase, che hà da ricevere la colatura, colalo, e così farai bugliere un poco, mischia con l'inchiostro, e come staranno un poco di tempo in piedi, debilitandosi à poco à poco, se ne caderanno, serba per lo bisogno. Al contrario poi se vorrai

Che le lettere visibili appaiano dopo qualche tempo

E che si manifestino da loro istesse, te ne daremo alcuni essempli, accioche da te, ne possi investigare de gli altri. Se scriverai sopra il rame di Cipro con succo di cedri, ovvero di naranci, ò sopra il rame comune, e lascerai così intorno à vinti giorni, vedrai apparir le lettere verdi sopra quelli. Et il medesimo si potrà far in molti modi, cioè con sale ammoniaco, dissoluto nell'acqua, scriverai sopra il rame; perche più tosto appariranno le lettere sopra il rame.

Come possiamo radere le lettere scritte sopra la carta.

Cap. X.

SE fra tanto accaderà, che vogliamo scancellare le lettere dalla carta, ovvero quelle che col tempo già erano sparite, che appaiano di nuovo, usamo questo artificio. Cioè se vogliamo

Rader le lettere da sopra la carta

Cioè pergamena. Piglia acqua forte, cioè quella che parte l'oro dall'argento, e frega con un pennello un poco sopra le lettere, e subito farà sparir le lettere, cioè quelle, che faranno fatte con la galla, & il vitriolo. Ma se ti servirai dell'acqua forte, nella quale sia dissoluto il sale ammoniaco, farai l'opra più tosto. Ma le lettere fatte à stampa, le scancellerai con più travaglio; perche non è fatto ne con galle, ne con vitriolo. Overo farai ballotte di solfo, e sal alcali, fregando, roderà così bene, che non lascerà il vestigio, dove sia stato. Ma se vorrai poi scrivere in quel luogo, che havrai nettato, bagna il luogo prima con acqua, dove sia dissoluto l'alume, e così non si spargerà l'inchiostro. Ma se

Rinovar le lettere già sparite.

Desidererai, e vorrai leggere le lettere già sparite, bugliar le galle col vino, e bagnerai lo scritto con una spongia, e appariranno le lettere, subito, che teneranno quello humore, si coloriranno, e ritorneranno come erano prima.

Come si falsifichi la lettera, e'l sugello. Cap. XI.

NELLE Città assediate, e nelli esserciti, e ne' negotij de' gran signori può esser di molta importanza falseggiar le lettere scritte di man del Generale, e aprir le lettere signate col suo sugello per saper quello, che contenghino, e dopò chiuderle, ovvero scrivere altre di contrario tenore, e cose somiglianti. Insegneremo come possiamo

Falseggiare il sugello

Si liquefa il solfo, e quando è liquefatto, buttavi dentro cerussa polverizzata, questa mistura poni sopra il sugello; ma ponivi alcuna cosa intorno, o di carta, o di creta, e premi, e come è raffreddato togliolo via, & in quello havrai la stampa del sugello. Il medesimo anchora faremo in altro modo. Riempi una pignata di aceto, e buttavi dentro del vitriolo, & un poco di verderame, e lascia così mentre buglie, e dentro ponivi lamine di ferro, e poco dopò, togliolo, e rodi di sopra la superficie con un coltello, come una certa palugine, come luto, e serbalo in una scudella, poi di nuovo li butta, dentro la pignata, e leva l'altro, e radi nel medesimo modo, e così fin tanto che havrai una buona parte di quella rasura. In questo butta argento vivo, e fa una malgama, la qual mentre è molle, e tenera, imprimerai sopra un sugello, e lascialo allo scoperto; perche indurerà di tal sorte, che agevolmente potrai imprimere le lettere col sugello, che parrà metallo. Potremo anchora in altro modo fare il medesimo. Piglia limatura di acciaio, e ponila in un vafe duro al fuoco, & aggiogivi quelle cose, che agevolano la sua fusione, e come sarà liquefatto, buttalo in un luogo cavo, poi pestalo in mortajo di bronzo, che si pesterà agevolmente, e così farai tre, e quattro volte, poi fanne polvere, e mischia con argento vivo, e ponila in una pignata vitreata, per una quarta parte di giorno insin tanto, che sia ben mischiato, all'ultimo imprimi in questa massa il sugello, e lascia raffreddare, e diverrà durissimo. Sarà cosa anchora possibile

Da un sugello grande farne una impronta picciola

Se accaderà alcuna volta, che habbiamo bisogno di un sugello minore faremo di questo modo. Piglia colla di pesce, dissolvila in acqua, poi bagna il sugello nell'olio; accioche non s'attacchi al sugello, poi circonda il sugello di cera, che non scappi la materia di quà, e di là, poi poni la colla di pesce al fuoco, e liquefalla, e buttala sopra il sugello, e come sarà raffreddato dopò tre hore, lo vedrai, che sarà tirato proportionalmente in minor forma. Se vuoi

Falseggiar la mano dello scrittore

Farai così, poni la lettera, che vuoi falseggiare sopra uno specchio di vetro, che non habbi la foglia da dietro, e sopra la lettera ponivi carta bianca, e sotto il vetro

tro il lume, poi tempera il tuo inchiostro, che sia come quello, di che è scritto la lettera, e va con la penna tirando le linee de' caratteri, come quelli, che ti appariranno di sotto. Potremo

Aprir, e ferrar le lettere, che non si conoscono

Alla nostra usanza si chiudono le lettere, ponendo una carta sopra la lettera, che da una parte passa la lettera da una parte all'altra, e dall'altra si stende la carta che avanza sopra la passata, si pone la cera sopra la passatura, e poi col sugello s'imprime, e così ferrerai la lettera. Tu romperai quella parte di carta, che passa la lettera busata, che subito s'aprirà la lettera, leggila, e ferrala di nuovo, poi accomoda quella carta, che prima rompesti in quel bufo, dove stava prima; ma prima bagnerai la fibura con gomma draganti liquefatta in acqua; perche s'incolli così con la carta, che sarà più consolidata in quel luogo, che nel restante della carta, ponivi sopra un peso; finche si secchi. E la frode non può scoprirsi; perche la colla è bianca, ne si distingue dal color della carta.

Come si potrà parlar di lontano. Cap. XII.

Sono molti modi, con li quali si può parlar con gli amici assenti, e molto di lontano, o chiusi dentro le carceri, o che stiano nelle Città, e senza alcuna suspitione, come diremo; ma hora di due modi, o con la voce riflessa in aperto; ovvero per un condotto. Potremo

Con la voce chiara significare à i consapevoli alcune cose

Cosa veramente meravigliosa à dirsi, che come la luce si riflette ad angoli pari, così avvien della voce; ma come ciò si facci con lo specchio, lo insegneremo; ma come per mura dritte, o circolari si possa parlare. Già è cosa volgare, che la voce uscita dalla bocca, camina per l'aria, e se havrà all'incontro un muro uniforme, caminerà senza intoppo, e libera; ma incontrandosi in alcun muro si riflette, e si sente come veggiamo farsi nell'echo. Noi havemo parlato con un'amico assai di lontano per un muro di un'edificio circolare assai lugo, e liscio, e che stava ascoltando, e le parole giongevano all'orecchie dell'amico incorrotte, come io le proferiva, tal che coloro, che stavano in mezzo di noi, nè ascoltavano quello, che dicevano, nè vedevano il mover delle labbra, e così io intendeva poi quello, che l'amico diceva. Una mattina caminando per lo lido del mare, intendeva il ragionare de gli amici, che facevano in una barchetta, che mi stava lontana più di un miglio, il mare era quieto, e quasi immobile, che le parole caminavano per sopra la superficie piana intiere. Hò inteso in Mantua, & altri luoghi esservi un'edificio in una camera, che quello, che si parla in un cantone di quella, s'intende da un'altro, che sta nell'altro cantone consapevole del secreto, e che coloro, che stanno nel mezzo, non intendano nulla. Ma più sicuramente, e più chiaramente si può

Parlar con gli amici tutte le cose per un condotto

Sia il tubolo, o condotto di creta; ma assai meglio di piombo, ovvero di alcuna

al-

altra materia ben chiuso, accioche la voce non suanisca prima, che gionga all'altro capo per la lunghezza, così intiera, come uscì dalla bocca di quello, che parlerà, così giungeva all'orecchie di colui, che l'ascoltarà, il che non dubito, che si possa fare per molte miglia. Quando la voce non si rompe, e non si suanisce camina per gran intervallo di camino intieramente; io l'hò provato per dugento passi, per non haver havuto altra comodità di farne la prova, e s'intendevano le parole, così aperte, e così chiaramente, come proprio uscivano dalla bocca di chi parlava. E da qua son venuto in pensiro, le parole che son portate per condotti di piombo, rinchiudendole così nel mezzo, e tenendole chiuse così finchè vi piace, che mai s'udiranno uscì fuori, finche non s'apra l'altra bocca del condotto. Vedemo già che il suono camina con tempo, & essendo portato per un condotto camina per quello con tempo, talche avviene che sia nel principio, e che sia nel mezzo, & all'hora può rinchiudersi. E se non haveste comodità di un condotto, così lungo, si può far piegato in più parti, e rinchiudere in picciolo luogo più canali. Havemo letto, Alberto Magno haver fatto una testa di cretà, che parlava al suo tempo, e se ben dicono esser fatto sotto ponti di stelle, io me ne ridò; ma credo più tosto essere stato fatto da lui con questo artificio; ma di questo non ne hò fatto anchora esperienza, se non di quello che hò scritto di sopra. Ma hò inteso da alcuni amici, due innamorati, che havevano le case molto distanti, havevano fatto un condotto di piombo, che passava per le mure, e per sotto le strade, e che ragionavano per quello.

*Che di notte si può parlar col fuoco, e di giorno col fumo,
ò polvere. Cap. XIII.*

HOr mi resta à dir il modo come possiamo di notte col fuoco, e con la polvere di giorno dimostrar il significato di quello che vogliamo. È questo può accadere di due modi, ovvero col fuoco dimostrar à gli amici d'improvviso alcuna cosa, che vogliamo, e che sieno consapevoli del fatto, sempre che vogliamo, ò col numero delle faci, dimostrar le lettere, che componono quella parola à significar la nostra intentione, che quelli che di lontano stanno sentano il moto, & il numero delle faci. Del primo modo si legge, Medea se haveffe ucciso Pelea haver promesso à gli Argonauti per una fenestra di notte havercelo dimostrato, e se di giorno col fumo, & essendo succeduto l'effetto secondo il desiderio, fingendo di voler sciorre il voto alla Luna, fatto il fuoco, & accese le lampadi al scoperto, dalla cima della casa, come havea promesso, havercelo fatto intendere, & havendo ricevuto l'avviso gli Argonauti, abaltare il palagio reale, & uccise le guardie, haverla resa sodisfattissima. Leggesi, che Maga, havendo occupato il Paretonio, esser restata d'appuntamento con li guardiani, che alzassero una tortia alla sera, & un'altra la mattina innanzi l'alba, e di questo modo haverli fatto intendere, che arrivasse d'avviso insin dov'è Clio. A gli amici, che stanno fuor della Città si può significare la tornata, e le qualità della carestia col fuoco. Si scrive, che Annibale come dice Polibio, essendo assediati gli Agrigentini da' Romani, con
molti,

molti, e spessi fuochi di notte haver gli significato l'intollerabile fama che pativano, e molti de' compagni per la fame, e per la carestia essersi ribellati a' nemici. Gli Greci fero patto con Sinone, di notte, quando i Trojani tutti dormivano, dar un segno, che si fussero accostati, e che aperte le serrature del ventre del cavallo, uscissero fuori i soldati, che vi stavano rinchiusi. Onde Virgilio.

Quando la real poppa alzò nel cielo

La fiamma, all'hor Sinone apre di pino

La porta, e cava fuor del ventre tutti

I Greci, che vi stavano rinchiusi.

Si possono anchora col dimostrar delle faci significar le lettere, il che è stato trattato da Polibio. I luoghi da dove si mostrano saranno, o le cime de' torri, o altri luoghi simili eminenti, accioche di lontano si possano vedere. Le lettere si dividino in due, o tre partite, accioche sieno vedute, o sette per partita. Se saranno sette, le prime si significchino con una torcia, le seconde con due, e le terze cò tre. Si può anchora dividere il numero in quattro partite, ma nel dimostrarle, bisogna avvertire la varietà del lor moto, perche una sola elevata, dimostrerà l'A, due volte il B, tre volte il C, e così sottrahe l'ultima del primo ordine. Dopò alzando due una volta dimostra l'H, due volte l'I, e tre volte l'istesse l'L, e così delle restati del medesimo ordine. Così poi quattro vna volta il K, le medesime due volte. S, tre volte l'istesse, e così delle restanti. Con questo modo la moglie adultera significherà da una fenestra con tre lumi mostrandoli cinque volte, poi due due volte, poi tre due volte, appresso una, una volta, la medesima quattro volte, poi cinque volte le tre, dopo tre le medesime quattro volte due. *Vir adest.* Si possono mostrar i lumi di varij colori, se gli amici saranno di appresso. Possiamo col fumo dimostrar la venuta de' nemici, overaltro che vogliamo. Laonde avvenne, per inganno di Amilcare, che gli Agrigentini seguendo gli inimici dilungatissimi molto dalla Città, cadero negli aguati de' nemici, che stavano nascosti, e bruciata la selva, ne patissero una grande occisione; perciocchè veggendo forger dalla Città il fumo, pensandosi, che fussero richiamati dagli amici alle case loro, e rivoltandosi, se ne venivano alla Città, essendo Annibale il Capitano, seguendo li i Cartaginesi, quei che primo fuggivano, furono tutti ammazzati.

Fine del DecimoSesto Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimosettimo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel quale si propongono i specchi, che brusciano,
e le mirabili loro visioni.

P R O E M I O.



La hanno giunti alle scienze di matematica, & il luogo comanda che si ragioni alquanto de' specchi; perche non è cosa che più risplenda nella Geometria per ingegno, per meraviglia, e per utilità. Ma che cosa si può imaginar più ingegnosa, che alle dimostrazioni di matematica concepute, & immaginate con l'animo, seguano certissimamente l'esperienze? E la certissima dimostrazione Geometrica si provi anchora con l'esperienza degli occhi? Che cosa più mirabile si può vedere, che dalla vicendevolesse riflessione de' raggi si veggano nell'aria le immagini pendenti delle cose senza veder lo specchio, e l'oggetto che veggendole, par che non accadino per riflessioni di specchi; ma per incantamenti, e per prestigij degli occhi. I specchi che brusciano, non dove si adunano li raggi: ma in una lunghissima distanza, non solo far incendij; ma par che folgori celesti, e spaventosi incendij ne rappresentino, tanto utilissime nelle guerre navali, per non dire in mille altri usi necessarii. Si scrive, che in Siracusa per inventione di Archimede con specchi, che brusciano hanno bruscata l'armata de' Romani, e Tolomeo ha ver fatto la torre nel Faro, nella cui cima havea posto uno specchio, che per sciccto miglia vedeva le navi, che venissero à depredare i suoi paesi. Raggioneremo anchora degli occhiali, con i quali coloro, che sono di poca vista per molto spatio di lungi possano veder le cose perfettissimamente.

mente, e se par che la veneranda antichità habbia inventato molte, e gran cose, noi habbiamo trovate cose maggiori, più reali, e più illustri, che non saranno di poco giova-mento à coloro, che della prospettiva si diletteranno, accioche gl'ingegni nobili, e su- blimi habbino occasione di poterne inventare infiniti degli altri. All'ultimo insegna-remo i specchi di cristallo, e di metallo, come si faccino, e come si poliscano.

Delle varie apparenze de' specchi piani . Cap. I.

Cominciaremo da specchi piani; perche sono più semplici, e di manco manifattura, e di minor speculatione, e se ben le sue apparenze sono cose volgarì, ci havemo da servir di loro nelle apparenze, che havemo à narrare, e meschiati con gli altri, faranno ancora molte secrete operationi. La varietà dell' imagini apparenti vengono ò dalla materia de' specchi, ò dalla forma di che sono formati, bisogna che il cristallo sia chiaro, e risplendente, e spianato molto bene dall'una, e l'altra parte; che se farà manchevole di una, ò di tutte le due cose, mostrerà le imagini varie, trasformate, e brutte à gli occhi. Cominciaremo dunque à ragionar della materia, & insegnaremo

Come i specchi mostrino le imagini pallide, e gialle, e di varij colori .

Quando il vetro è fuso nelle fornaci, per ogni picciola parte, che faranno imbrattati, si coloriscono di varij colori, se sarà giallo, la faccia del riguardante parrà di ieterico, se nero, una faccia di una difforme pallidezza bruttissima, se ne aggiungerai di più un poco, parrà un Eriope, se rosso d'un'imbriaco, e colerico, e finalmente renderà l'imagini di qualsivoglia colore, i colori che si devono meschiare, l'havemo insegnato nel libro delle gemme. Molte volte havemo bur-late le donne di una singolar bellezza, che quando si miravano, non corrispondeva la imagine alla bellezza loro. Ma dalla forma dello specchio ne nascono grandissime varietà, cioè

Che la faccia del riguardante appaja divisa per mezzo .

Se quella superficie, che s'opponne à gli occhi piana, e che sia spianata eccellentissimamente alla norma, e l'altra faccia che si giunge cò quella hà l'angolo molto ottuso, che nel mezzo appaja quello angolo, e nelle estremità resti acuta, e bassa, dopo si ponga la foglia dietro, che l'immagine che rappresenterà à gli occhi, dove le faccie si giungono in angolo, la faccia parerà divisa per mezzo. Se vuoi

Che la faccia del riguardante appaja di asino, di cane, ò di porco somi- gliantissima .

Dalla variatione del luogo dell'angolo, si vedrà variare la forma del riguardante. Se quella parte dello specchio, che sarà posta incontro all'occhio da dietro sarà preminente in un orlo, ovvero un angolo ottuso assai, si vedrà la faccia, che si sporgerà in fuori, comela faccia di asino, ò di porco. Se all'incontro degli occhi sarà gonfia, parerà che gli occhi balzino fuori, come gli occhi delle locuste. Se l'angolo si distenderà per la lunghezza dello specchio, si vedranno la fronte, il

nafo, e la bocca acuti, come un mostaccio di cane. Finalmente

Che tutta la faccia appaja varia, e difforme.

Se ti piace, manchi lo specchio dalla sua drittezza, e pianezza, il che accioche si facci, quando lo specchio sarà spianato, di nuovo tornalo alla fornace, e si rivolti dentro dalla dotta mano dell'artefice, accioche perda la sua drittura, indi si ponga la sua foglia dietro; Laonde dalla cava parte dello specchio ti vien data la faccia cavata, e dalla parte sporta in fuori, distorta, e gonfia da dentro, e da fuori, finalmente se sarà spianato da una parte dello specchio, la faccia parerà lunga, e se per lungo, larga la vedrai; laonde bisogna che da tutte le parti si spiani, accioche ti dimostri la vera forma della faccia. Insegneremo anchora

Fare uno specchio di molte imagini.

Che mostri più imagini l'una dopo l'altra, e variamente colorata. Faccisi il corpo dello specchio di un vetro solido, di crassezza di mezo dito, spianisi di modo, che da una parte la grassezza resti intatta, e dall'altra parte concorrano insieme le linee dell'una, e l'altra superficie, acuta come il taglio di un coltello. L'altra tabella dello specchio di tal modo, ovvero di più, & all'ultima si ponga la sola foglia di stagno, che l'uno s'accomodi sopra l'altro, che la parte più delicata di uno s'accomodi sopra l'altra più soda, e così vedrà la faccia del riguardante doppia, l'una appresso l'altra, e la seconda è di sotto sempre di colore più debole. Così se accomoderai tre tavole di specchio l'una sopra l'altra del medesimo modo, si vedono tre imagini, e quanto più di lontano si vedrà la faccia del spettatore dallo specchio, tanto l'imagini delle faccie si spartiranno più l'una lontana dall'altra; ma accostandoti da presso quasi si congiungono in una. Se gli mostrerà una candela accesa, se ne vedranno molte insieme, il che avviene dalla vicendevole riflessione de' raggi. E se coloro che spianano gli specchi non gli havesti così pronti, possiamo fare il medesimo con i specchi volgari, accomodando l'uno sopra l'altro; ma sia distante l'uno dall'altro con spatij proportionati, e poi si richiuda nel suo armario, che non si scuopra l'artificio. Ne lascerò

Far che le lettere si mandino lontane a leggerfi in un muro.

Il che faremo col medesimo specchio piano, e gli innamorati, che habitano assai di lontano, possano parlar di nascosto. Scrivi sopra la superficie dello specchio co' nero inchiostro, ovvero farai le lettere di cera un poco grossette, e le porrai sopra il suo piano, accioche s'occupi la sua terzezza, dopo opporrai lo specchio al Sole; talche i raggi riflessi dallo specchio si trasmettino nel muro della camera opposta, cosa chiara sarà, che rappresèterà nel muro la chiarezza dello specchio, e l'oscuro delle lettere, la chiarezza sarà dalli raggi del Sole, l'oscuro da caratteri di cera, che molto chiaramente si potrà leggere l'avviso.



Altre illusioni de' specchi piani. Cap. I I.

HOR soggiungeremo altre speculationi de' piani, scritte à noi da gli antichi, per non lasciar cosa à dietro; ma arricchite oltre modo, e poste à regola, che si possano sperimentare. Cominceremo dunque

Che con i specchi piani si possa vedere la testa giù, & i piedi sù.

S'alcun desiderarà vederli in uno specchio col capo al basso, e cò i piedi in alto (se ben far questa rappresentatione è opra de' specchi concavi) noi finalmente insegneremo farlo con i specchi piani. Tu attaccherai due specchi insieme per la loro lunghezza, che s'iano fermi insieme, che non agevolmente si muovano di quà, e di là, e facciano fra loro angolo retto. Come avrà ben fatto questo, all' hora l' opporrai alla sua faccia secondo tu l' avrai accostati insieme, che in uno si vedrà mezza faccia, l' altra restante nell' altra parte, all' hora inchinerai lo specchio al lato destro, ò sinistro, mirandovi drittamente, e vedrai che la testa si v' torcendo, spartendone la faccia per mezzo, e si vedrà l' imagine, che avrà la testa giù, & i piedi sù; il che se farà grande, si vedrà tutto l' huomo riverfo, il che avviene dalla vicendevole trasmissione dall' imagini dall' uno specchio nell' altro, che parerà riverscio. Così potremo

Compor uno specchio di molte imagini.

Si fa uno specchio, chiamato da Greci poliphaton, cioè di molte cose visibili; perche aprendolo, e ferrandolo, di un sol dito, mostrerà venti, e più imagini. Lo farai così dunque. Si formino due specchi di cristallo, ovvero di rame, formati ad angoli retti sopra una medesima base, & habbino fra loro la proportionc di una parte, e mezza, ovvero altra, e s'attaccchino fra loro per lo lato della lunghezza, che à modo di libro, si possano aprire, e chiuder fra loro, accioche facciano diversi angoli fra loro, come se ne sogliono fare à Venetia; perche mostrandogli una faccia, ne vedrai molte, e quanto più chiuderai stretto lo specchio, e faranno fra loro più stretto angolo più ne vedrai, & aprendolo verranno ad esser meno, e se lo mirerai con angolo più ottuso, meno vedrai, se gli opporrai un dito, non vedrai se non diti, e le parti destre, ti pareranno destre, e le sinistre sinistres; il che è còtrario allo specchio, & avverrà questo dalla vicédevole riflessione, e ferimento dalle imagini, che l' una rifletterà nell' altra. Potremo anchora

Far uno specchio de' piani còposto, nel qual si vedrà una imagine che viene, & un' altra che si parte.

Piglia due specchi piani, de' quali la lunghezza sia doppia alla larghezza, ovvero di una parte, e mezza; e ciò per esser più comodo; perche questa proportionc non è quella che farà l' effetto, s'iano dunque della medesima lunghezza, ò pari, e si uniscano inchinati l' uno all' altro sopra uno stilo, e si drizzino sopra un piano perpendicolarmente, che si muovano sopra un lato fermo i specchi. Cosa chiara è veramente, che mirando si vedrà che in uno par che venghi l' imagine, e nell' altro si parta, e quanto questi più s' appropinquareanno fra loro, tanto quelli più

si dilungheranno, che par che in uno venghi, nell'altro si parta. Avviene anchora

Che con i specchi piani si veggano quelle cose, che si fanno in altri luoghi, & assai lontani

Si potrà far così, che potrà alcuno occultamente, e senza dar sospetto vedrà quelle cose che si fanno di lontano, & in altri luoghi; il che non potrà farsi altramente; ma sta in cervello nel collocargli nel sito. Sia un luogo nella sua camera, ovvero in altra parte, nel quale vorrai mirare alcuna cosa, & incontro ad una finestra, o buco s'accomodi lo specchio, che sia all'incontro della tua faccia, e ben dritto, se sarà bisogno, o si attacchi al muro, movendolo, & inchinandolo da tutte le parti, fra tanto che vedrai il luogo, che desideri, il che hora accostando, & hora rimovendoti dal luogo lo vedrai, e se sarà malagevole, con la dioptra, ovvero astrolabio agevolmente lo troverai, e si inalzi sopra una linea à perpendicolo, che seghi egualmente l'angolo dell'incidentia, e riflessione, così vedrai quelle cose chiaramente, che si fanno in quel luogo. Et il simile avverrà in diversi luoghi. E di quà avviene, che se non ti sarà molto comodo farlo cò uno specchio, potrai far il medesimo con molti, e se stando molto lontano la cosa, che vuoi vedere, parrà molto picciola nello specchio, se fossero monti, torri, ovvero altri impedimenti nel mezzo. Drizzerai uno specchio sopra una linea retta, che miri un'altro specchio, e che sparta l'angolo retto nel mezzo, che se fallarai in questo, mai vedrai quel che desij perche l'uno mandando l'immagine sua nell'altro, per dieci, o per molti specchi l'immagine riflessa, viene l'immagine all'occhio, e vedrai quelle cose, che primo s'incontrano, mentre l'immagine viene per linee dritte, ne per traversar de'muri, e variar de'luoghi ti sarà impedita l'immagine, e se accomoderanno agevolissimamente. Noi così siamo soliti trasferir l'immagini. Ma se tu desiderari veder altra cosa alta, e sublime, che con la vista non si possa guardare, aggiongerai due specchi secondo la lunghezza loro, come habbiamo detto prima ad un legno, e l'uno si fermi sopra un muro alto, che stia eminente, & habbia una cosa incontro, & il restante attaccato ad una fune, che si possa agevolmente muovere quando ti piacerà, e che facci hor angolo ottuso, hor acuto con quel primo, si come comanderà il bisogno, mentre la linea della cosa vista per mezzo dello specchio si riflette all'occhio nostro, e gli angoli della incidentia, e riflessione sieno eguali; e se desij veder le cose alte, inalza; se le cose basse, abbassa insin à tanto, che si rifletterà alla tua vista, e che vedi quel che desij. Sene haverai uno nelle mani, mirando in quello avverrà più agevolmente. Si narra anchora

Come si faccia uno specchio, che non ti rappresenti immagine se non di quello che vuoi

Si fa così anchora uno specchio, che mirando in quello alcuno, non vedrà l'immagine sua; ma quella di un'altra cosa, che non sarà dove egli stia. Fermerai nel muro uno specchio sopra un piano eretto à perpendicolo, sotto una conosciuta parte di angolo l'inchinerai da un capo, & in contro à lui romperai quel muro, di tanta finestra, quanto vuoi che appaja l'immagine di quello, che ti piace rap-

pre-

presentare, e celo porrai incontro secondo la quantità della proportione, e poi cuopri, che non la possa veder quel che guarda (e la cosa apparirà più meravigliosa) e che non vi possa niuno accostarsi, che lo specchio rifletterà al luogo situato, e si vedrà solo dalla vista quella imagine; perche solo fra loro è la scambievole riflessione delle linee, e quivi si ponga l'occhio, il qual luogo troverai con la regola, che ti hò insegnato di sopra. Mirando dunque lo spettatore, ne vedrà l'immagine sua, ne altra, che appaja d'intorno, e come giungerà al loco costituito vedrà l'immagine della pianta, ò di alcuna altra imagine, che non si vedrà in altro luogo. Sappi anchora che si fa

Uno specchio fatto di piani, nel qual si vedrà una imagine, che par che voli.

Ne farà di minor costruzione, e piacere uno specchio, che mirandovi dentro parerai che voli per aria. Se alcuno desidera di farlo, così lo farà subito. Si aggringano due legni, che mirino la figura di uno squadro, e ben fermati insieme facciano un angolo come quello del triangolo ortogonio, che habbia la figura dello isoscele, e nel piede dell'uno, e dell'altro si fermi uno specchio grande, che l'uno stia opposto all'altro, egualmente distanti da quello angolo, e l'uno di questi si butti in terra a giacere, e nel mezzo di quelli si ponga lo spettatore alquanto elevato da terra, accioche possa riflettere la forma del calcagno accostandosi, e dislongandosi da quello, e subito la vedrai, se ti accosterai in quella linea, che sarà per mezzo quell'angolo, e che sia equidistante all'horizonte, così lo specchio ricevendo la tua imagine, e tramettendola nell'altro, che mira il riguardante, così muova le mani, & i piedi, & imiti gli uccelli, che volano, & vedrà nell'altro specchio l'immagine che vola, che sempre si muove; pur che non si parta dal luogo della riflessione; perche sconciarebbe il tutto.

Dello specchio teatrale. Cap. III.

Ritrovò la dotta antichità uno specchio fatto, e composto di specchi piani, à cui se dimostrerai uno oggetto, dimostrerà di quello molte imagini; Scritto da Tolomeo in un certo libro, che v'è d'intorno, all'ultimo ne scriveremo un' altro trovato dalla più età fresca, di assai più meraviglia, e piacere. Far dunque l'antico

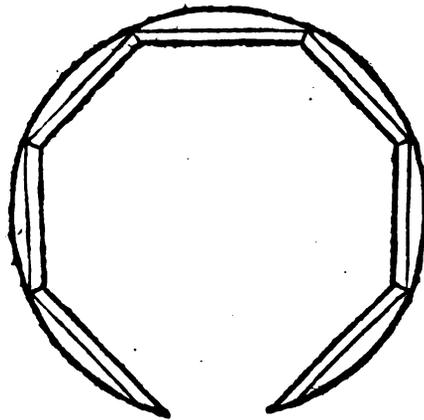
Specchio composto de'piani, nel quale di uno oggetto, ne vedrai molte imagini

Questo è il modo. Facciasi un semicircolo sopra una tavola piana, overo luogo, che tu vorrai, e questo dividerai in tanti ponti, quanti vuoi che dimostri imagini di uno oggetto, a' quali ponti sottoporrai le corde, e si seghino quelle particelle, indi accomodarai sopra quelle linee specchi piani di quella larghezza, e di altezza eguali, e che stieno ben fermati fra loro, che non possano smoversi, giungendoli poi secondo le lunghezze, e stieno à piombo sopra l'eletto piano. All'ultimo pongasi l'occhio del riguardante nel centro dello specchio, che l'occhio stia uni-

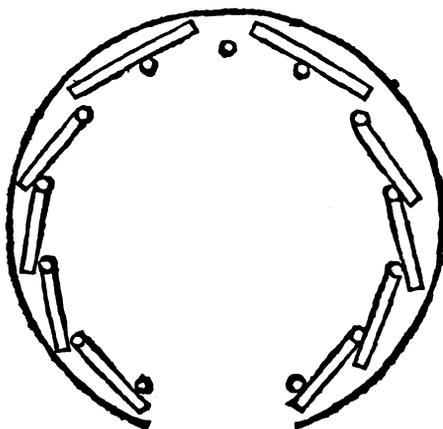
uniforme, & egualmente locato fra tutti, che ogn'uno di loro rappresenterà la sua faccia, poste in cerchio, come si suol vedere ne'balli, e nel teatro le faccie de' riguardanti, e però è chiamato da loro specchio teatrale, ò teatrico; perche le linee, che escono dall'occhio tutte perpendicolari sopra i piani de' specchi, si riflettono in loro stesse, e così riflettono à gl'occhi l'imagini, che ogn'uno rappresenta la sua. Questa è la compositione dello specchio teatrale antico; ma è cosa da putti. Ma noi ne dimostreremo una assai più meravigliosa, e piacevole; perche in quello non si vedono se non tante imagini, quanti sono specchi; ma nel nostro dalla reverberatione dell'uno nell'altro, se ne vedrà assai più, e quasi infinite. Questo dunque è il modo

Come si facci lo specchio anfiteatrale

Facciasi un cerchio sopra una tavola della grandezza, che desidero lo specchio, e quello dividerai in parti disuguali, e da quel luogo dove vorrai mirare, ovvero vorrà porrel'oggetto lascia due luoghi vani, accioche incontro à quella faccia venghi uno specchio opposto, poi inalzerai gli specchi sopra quelle linee, che haveremo tirate da un punto all'altro perpendicolarmente; perche la faccia, che porrai in quel vano di mezzo, occorrerà à quello specchio opposto nel mezzo, e si vedrà quell'istessa dal riguardante, e di là riflettendosi in un'altro, e da quello in un'altro, da molte vicendevoli riflessioni si vedranno quasi infinite faccie, e quanti più specchi faranno, più se ne vedranno. Se vi porrai una candela, ne vedrai infinite. Ma se gli specchi che vi porrai dritti faranno di quelli varij: come habbiamo insegnato, che l'uno mostrerà la faccia di asino, l'altra di porco, l'altra di cane, altra gialla, altra nera, altra fosca, vedrai spettacolo più giocondo, e più meraviglioso; perche dalla moltiplicata riflessione, e dalle varie forme di specchi, e colori, ne risulterà una mirabile mescolanza.



Ma hora ne mostreremo un'altro assai più mirabile, e dilettevole; perche in questo non si vedranno le faccie di chi mira; ma un maraviglioso, e ben composto ordine di colonne, di stobati, freggi di architettura. Faccisi dunque un cerchio della desiderata grandezza; ma noi giudicamo che sia di giusta misura il diametro di due piedi, e mezzo, il cerchio si divida in parti eguali, come per dir così, quattordici, i ponti delle divisioni sono i luoghi de' stilobati, e delle colonne drizzate, e da dove l'huomo deve mirare, sia il vano di due colonne, e si levi questa colonna che stà nel mezzo, così restaranno tredici colonne, sia incontro alla vista una colonna, poi si alzino i specchi sopra le linee, che stanno fra l'una colonna, e l'altra; ma non giuste; ma inchinate sopra una colonna, & incontro all'occhio, che mirerà s'aggiungino due specchi in una linea retta, & un'altra secondo il principio del suo accostamento, e questo non per altra cagione, se non che opponendosi la faccia del riguardante, non si veda la sua faccia, ne opposta dritto alcun specchio la possa riflettere, come habbiamo insegnato di sopra; laonde i specchi non mostreranno le faccie; ma le colonne, l'intercolunnij, e l'ornato dell'architettura; Laonde dalla vicendevole trasmisione delle imagini, si vedranno tante colonne, piedistalli, & ornamenti, servando il convenevole ordine di architettura, che l'occhio nostro non potrà veder cosa nè più bella, nè più maravigliosa. L'ordine dell'architettura sia dorica, ò corintia, ornata tutta di oro, di argento, di perle, di gioje, di statue, di pitture, e cose simili, accioche paja più ricca, e di maggior magnificenza. La pianta di sotto sarà di questa maniera



Sia HG il luogo di chi mira; la colonna, che subito s'incontra sia A, nello specchio AB, ovvero AG, la faccia del riguardante non si vedrà; ma AB, si rifletterà in IH, & IH in BD, così dalla vicendevole riflessione, così si moltiplicheranno, che parerà che vadino molto à dentro, così chiara, & apertamente, che non farà niuno

no

no di quelli, che mirerà, che non giudicherà che dentro ve ne sieno molte, e se non farà consapevole dell'inganno, che non spinga la mano dentro, per veder se vi sia. Se porrai una candela nel mezzo, tante se ne vedranno dalle replicate, riflessioni, che non par che sieno tante stelle nel cielo, e restarai ammirato dell'ordine, e della simmetria, e della prospettiva. Noi habbiamo drizzato di molti modi questo anfiteatro, e fatto, mostrando due ordini di colonne, che l'uno s'accosti allo specchio, e l'altro stia nel mezzo del teatro sola drizzata, attaccata con gli archi, e con le cornici con la prima, accioche si veda più bello, e più ornato apparato di prospettiva. Del medesimo modo si fa una cassettina, circondata intorno di molti specchi, e lo chiamano tesoro, che ha nel fondo, nelle volte, e ne' muri, pendenti gioje uccelli, e scudi, e dalle moltiplicate riflessioni di specchi così moltiplicate, che veramente rappresenta un ricchissimo tesoro. Facciasi dunque una cassa di legno, il cui fondo sia di due piedi di lunghezza, e di uno, e mezzo di larghezza, sia nel mezzo aperta, tanto che vi si possa comodamente accomodare il capo del riguardante, dal destro, e dal sinistro si ponghino tavolette di lunghezza di un piede, sopra di mezzo cerchio, che stia in volte; ma non veramente circolari, ovvero à volte, cioè divisa in cinque parti, ogn' uno di quattro diti di larghezza, poi si cuopra tutta di specchi, e dove s'accostano insieme gli specchi, sù si accomodino le perle, e le gioje pretiose, e fiori belli, uccelli di varij colori, sopra il fondo monti di scudi, ò di medaglie di argento, dalle volte pendano le perle, e i fiocchi d'oro; perche ogni volta che la cassa si muova, si muovano quelli anchora; laonde le imagini si troveranno anchora nelli specchi, che danno una vista veramente da non disprezzarli.

Delle varie operationi dello specchio concavo Cap. IV.

MA P'operationi dello specchio concavo son quelle che avanzano tutte, e sono le più meravigliose di tutti, e ci servono più di tutte; Ma non potrai far cosa niuna con essi perfettamente, se non conosci prima il ponto dell'inversione. Accioche dunque possi più agevolmente

Conoscere il ponto dal rivolgimento delle imagini nello specchio concavo
Farai così, opponi lo specchio al sole, e dove vedrai unirsi insieme i raggi, sappi che ivi è il ponto dell'inversione, e se tu non basti à ritrovarlo, essalera il fiato in quella parte, dove istimi che sia verso il centro dello specchio; perche quella ingrossata dal fiato, ti farà conoscere dove sia quel ponto dell'inversione, ovvero ponivi sotto un vaso di acqua bugliente. Trovato che havrai il ponto della inversione, Se vorrai

Veder tutte le cose maggiori di quel che sono

Poni gli occhi tuoi sotto il ponto di detta inversione, e così vedrai una grandissima faccia di un smisurato Bacco, & un dito parrà della grandezza di un braccio. Con questo artificio le donne potranno cavarsi i peli dalle ciglia; perche ogn' uno parrà della grandezza di un dito. Hostio fece far queste forti di specchi, co-

me

me riferisce Seneca, accioche rappresentassero l'imagini delle cose più di quello che fossero, il quale fu dishonestissimo, accomodò questi specchi di forte, accioche mentre soffriva il suo stallone, si prendesse piacere di veder tutti i suoi moti dal roverscio, piacendogli d'ingannar se stesso della falsa imagine di quei membri. Potremo

Accender fuoco con lo specchio concavo

Fra l'altre cose buone questo hà questo specchio di grande, che unisce i raggi del sole così valorosamente, che mostrino una splendente piramide opposta al sole de' raggi suoi, nel cui ponto se vi porrai esca, ò cosa che agevolmente s'accenda, subito vi appiccica il fuoco, e stando un poco di più potrà liquefare il piombo, e lo stagno; ma l'oro, e l'argento l'infoca, e se ben hò inteso, e letto, che liquefaccia l'oro, e l'argento, d'inverno fa l'effetto più lentamente, l'estate con più forza, per il mezzo che si trova molto riscaldato, e meglio nel meriggio, che la mattina, ò la sera per la medesima cagione. Possiamo anchor fare.

Collo specchio concavo, che appaja una imagine pendente nell'aria.

E farà cosa più maravigliosa con una parte dello specchio sferico cõcavo; perche si vedrà più lontana dallo specchio. Se tu farai fuor del ponto dell'inversione, ti vedrai col capo à roverso, mirando in quel ponto con gli occhi fermi, e senza sbatterli, finche giunga l'immagine à gli occhi tuoi; perche dove il catheto taglierà la linea della riflessione, ivi si vedrà l'immagine della cosa, in tutto separata dallo specchio, e quanto sarai più vicino allo specchio, tanto si farà maggiore, che quasi par, che la potrai toccar con le mani, e se sarà grãde la parte dello specchio, non è possibile, che non ti maravigliarai; perche se uno con la spada sfoderata s'appresentarà allo specchio, vedrà dallo specchio uscirne un'altra di fuoco, e parerà che ti passi la mano, e se li mostrerai una candela, vedrai pur nell'aria accesa una candela. Ma se vorrai

Che l'immagine esca fuori dello specchio concavo fuori del centro.

Quando havrai aggiustato, che l'immagine uscirà fuori del suo ponto, se vorrai che s'allontani dal suo centro l'immagine della cosa, all' hora declinerai da quel luogo alla destra parte, ovvero alla sinistra à poco à poco d'intorno la superficie dello specchio, all' hora l'immagine uscirà più fuori dello specchio, e ti verrà alla vista, là dove il catheto da lungi quanto può toccherà la linea della riflessione; il che non è stato osservato da alcuno, e da questo principio ne ponno nascere molte cose maravigliose. Saputo questo potrai agevolmente

Rifletter collo specchio concavo il caldo, il freddo, e la voce.

Se alcuno porrà una cãdela in luogo, dove devono pondersi q̃ste cose, che si vogliono far riflettere, la candela se ne verrà per l'aria insino à gli occhi, e quelli offederà col suo calore, e luce; ma q̃sto farà cosa più maravigliosa, che riflette così il freddo, come il caldo, che se nel ponto della candela porrai la neve; perche è sensibile gagliardo, sentirai anchora la riflessione del freddo. Ma dirò anchora cose più mirabili di questa, che il medesimo specchio rifletterà non solo il caldo, & il freddo; ma rifletterà anchora la voce, e farà l'ufficio dell'echo; perche la voce si riflette dalla cosa polita, e tersa; la onde essendo la superficie dello specchio più lu-

cida, e tersa di tutte le cose, si riflette meglio da esso, che da cosa alcuna. L'esperienza è questa, che se alcuno volgerà la sua faccia allo specchio, & un suo amico starà dietro le sue spalle assai lontano da lui, come avrà visto la faccia sua comincerà à declinare la faccia sua dallo specchio, non partendosi dalla superficie dello specchio dalla parte destra, e la sua faccia si allontanerà molto dal suo specchio, & andrà intorno la faccia dell'amico assai grande, e ciò che colui dirà contro lo specchio, cò bassa voce, e sommessa, l'immagine della faccia sua darà le medesime parole, e con la medesima voce, anzi con tutti i motivi della bocca, e dalla bocca dell'immagine odirà la voce riflessa, e coloro che staranno nel mezzo, nõ odiranno cosa alcuna. Ma chi vorrà far che della faccia sua l'immagine vada all'amico, stia in cervello accostare allo specchio la faccia sua à poco à poco. Sarà anchora non disutile sapere

Veder con lo specchio cavo quel, che si fa di notte, e molto lontano

Con questo medesimo specchio potremo mandar il lume molto lontano di mezza notte, in mezzo della piazza, anchora nelle case d'altri. Piglia lo specchio in mano, e poni la candela al ponto dell'inversione, perche i raggi paralleli si rifletteranno insino al luogo, che si vorrà, e s'illuminerà il luogo più di 60. passi lontano, e tutte le cose, che si troveranno fra quelle linee parallele, si vedranno chiarissime. La cagione è, che li raggi si riflettono dal centro alla circonferenza paralleli, perche concorrano al ponto paralleli, e nel luogo illuminato si potranno legger le lettere, e si potranno far comodamente le cose, che han bisogno di molta luce. Possiamo col medesimo artificio

Con pochi, e piccioli lumi illuminare una gran sala

Ne' tēpi delle veglie, e de' conviti di notte potrà ciascheduno con poche, e picciole candele illuminare un gran luogo. Da due, ovvero da più luoghi di una sala di sopra si potranno accomodare altri specchi cavi, e nell'inversione de' ponti loro accomodarvi le candele; ma acconcie di modo, che le parallele luminose, che usciranno dallo specchio, battino in quel luogo, dove si vuole il lume, perche ivi si moltiplicherà tanto lume, che non sò se nel mezzo giorno potrà esser più illuminato. A questo uso bisogna che sieno lucerne; perche col consumarsi non variaranno il lume dal suo luogo, non son buone le candele, che consumandosi il lume, cala giù, e si leva dal pōto dell'inversione. Si farà anchora più comodamente, che col piano

Con lo specchio cavo dimostrare ad alcuno lettere occultamente

Lo potremo, se come havemo detto, le lettere si formaranno di cera, ò di altra cosa tenebrosa, poste sopra la superficie dello specchio, e ponendovi il lume incontro, butteranno nell'opposta casa il lume con le lettere, & il lume sarà manchevole in quel luogo, dove sono scritte le lettere, quel che sarà consapevole del secreto, le potrà leggere agevolmente. Ma questo veramente è cosa mirabile à chi non ne fa la cagione

Ch'uno legga la lettera à mezza notte

A questo uso lo specchio concavo ci potrà dar molto ajuto, che forse ci potrà esser molto utile in qualche necessità. Ponesi lo specchio incontro alle stelle della

La prima grandezza, ovvero à Venere, ò Mercurio, ovvero ad alcuno fuoco, ò lume, che si vedesse molto lontano; perche riflettendo quel lume, si mira nel ponto dell' inversione, & ivi rappresenterà un lucidissimo ponto, al quale accostando la carta potrà ciascheduno leggere i caratteri per minimi che fussero, perche in ogni ditione drizzando la punta di quella lucidissima piramide, vedrà il tutto chiarissimamente. Ma questo è molto più necessario, & utile, potrete.

In qualsvuoglia hora del giorno bruscian con lo specchio concavo una casa, ovvero fortezza

Navi de' nemici, case, ponti, e simili cose, e ciò senza periglio, e senza sospetto, pur che sappi l' hora del giorno precedente: opponi lo specchio al sole, e accomodalo di forte, che l' unione de' raggi feriscono in un ponto, nel qual luogo accomodarai un' esca, e cose accendibili, come havemo insegnato, che se vogliamo spianar le fortezze dalli fondamenti, porremo sotto monti di polvere, e quantità di artiglieria, e vedi dove il giorno precedente con lo specchio concavo opposto al sole feriva col cono, passato che sarà il sole, accomoda la polvere, e lo specchio, cuopri che non sia scoperto; perche nel giorno seguente quando il sole giungerà in quel ponto, ferirà quel luogo, dove hai posto l' esca da fuoco.

Dell' operationi dello specchio concavo mischiate col piano.

Cap. V.

NOi narreremo hora l' operationi mescolate de' l' uno specchio, e l' altro, e le utilità, che ne ponno venire, accioche quelle operationi, che non ponno far soli da per loro, con vicendevoles ajuto far lo possano. Se vorremo

Accender fuoco di lontano con lo specchio piano, e col cavo

Accade alle volte, che alcuno rinchiuso in carcere avrà bisogno di fuoco, ne in quel luogo vi giunge raggio di sole, & accade dar fuoco all' artiglierie senza haver fuoco, e nelle mine dopo cavate i condotti, e pieni di polvere, per spianar fortezze, ò rupi nõ possiamo darci fuoco senza piglio lo faremo cò lo specchio piano. Lo specchio opposto al sole, come egli riceve i raggi del sole paralleli così li trasmette, laonde lancerà molto di lontano i suoi raggi paralleli, i quali si seranno ricevuti nel seno dello specchio concavo, unisce quelli talmente, che fa fuoco. Laonde facendo prima l' esperienza di qual luogo dobbiamo situare lo specchio concavo, che accenda l' esca oppostagli nell' hora del giorno seguente col medesimo specchio piano si mandino i raggi in quello specchio cavo per unirgli, così senza periglio, e sospetto de' nemici vi potremo accender fuoco per nostra comodità. Ne sarà inutile l' uso di far

Che col piano specchio, e col cavo le picciole lettere pajano grandissime.

Quando i caratteri dello scritto saranno così piccioli, che appena si conoscano, che sieno caratteri. Perche hò viffo l' Evangelio di S. GIOVANNI. *In principio,*

epio, &c. scritto in tanto picciolo luogo, che appena occupava il luogo di una picciola lenticchia, ovvero occhio di gallo, noi faremo con questo artificio, che appajano grandi, poni lo specchio concavo nel tuo petto, che il dorso suo tocchi il tuo petto, e all'incontro nel ponto dell'inversione poni il tuo scritto, da dietro à quello poni lo specchio piano, che stia opposto à gli occhi tuoi, all'ora nello specchio piano si rifletteranno l'imagini de' caratteri, che sono nel concavo, che il cavo l'havrà rese grandissime; onde le potrai leggere senza alcuna malagevolezza. Si può anchora fare

Con lo specchio piano, e col cavo vedersi l'immagine pendente in aria

Il che farai in questo modo. Dicemmo prima che per forza dello specchio cavo possiamo far estramettere l'immagine nell'aria, e ciò non è inteso da molti, se non si stà opposto. Accostisi al suo petto lo specchio cavo, e fuor del centro mostrali un pugnale, & allontanandoti un poco, opponivi lo specchio piano, nel quale riguardando vedrai l'immagine riflessa dallo specchio concavo, che stia pendente nell'aria, rimossa da tutte le parti; il che se farà inteso ben da alcuno ingegnoso, e la immagine cacciata da lontano, come havemo insegnato ricevuta nel piano senza lo specchio cavo, e spettabil vista, si vedrà non senza gran meraviglia l'immagine, che pende dallo specchio cavo. Potrai anchora

Con lo specchio piano mostrar la faccia roverscia

Come havrai lo specchio rivolto al tuo petto, come habbiamo detto ponigli incontro il piano, e dimostragli la faccia, & egli la ributtarà nel concavo, & egli di nuovo la ributtarà riverficia al piano, e così havrai, quel che desideri.

Altre operationi dello specchio concavo. Cap. VI.

Prima che ci partiamo dalle operationi dello specchio concavo, insegnaremo un certo uso, pieno di non poca giocondità, e merauiglia, e dal quale si possono investigare molti grandissimi secreti di natura. Come per essemplio

Per veder quelle cose in oscuro in una camera, che sono fuori illuminate dal sole, e con i suoi colori

E bisogno che prima chiudiate le fenestre della camera, e seria anchor meglio, se si otturassero tutte le fisure, che non entrasse alcun lume dentro, e distruggesse tutta l'apparenza, buferai una fenestra, farai il buco della grossezza di un dito per lungo, e per largo, sopra vi accomoderai una tavoletta di piombo, ovvero di rame, e ce la incollerai, della grossezza di un cartone, nel cui mezzo farai un buco rotondo della grossezza del dito picciolo della mano, all'incontro vi porrà lenzuola bianche, ò panni biancheggianti, ovvero una carta, così tutte le cose che difiori sono illuminate dal sole, le vedrai dentro, vedrai, che coloro, che passeggiavano per le strade, rivolti con la testa in giù come antipodi, e le cose destre appariranno sinistre, e tutte le cose rivoltate, e quanto più saranno distanti dal buco, tanto più appariranno grandi. Se tu vi avvicinerai una carta, ò lenzuolo bianco, le imagini si vedranno minori; ma più chiare; ma bisogna star un po-

chet-

chetto à vederlo; perche non le vedrai così subito; perche una cosa sensata gagliarda, fa grandissima impressione col senso, e vi fa tanta affettione, che non solo quãdo i sensi fanno la sensazione, sono ne' detti sensorij, e l'offendono; ma se sono rimossi da' sensi, pur vi restano fermi, il che si conosce chiaramente in questo esperimento; perche coloro che caminano per lo sole, quando entrano in una camera oscura anchora quell'affettione gli accompagna, che non si vede nulla, ovvero con gran fatica, per serbarfi anchora negli occhi quella affettione fatta da quell'lume; ma poi si parte à poco à poco, e veggiamo nelle tenebre assai bene. Ma hora aprirò quello, che hò sempre taciuto, e stimava dover tacere sempre, se voi ponete al buco una lenticchia di cristallo, subito vedrai le cose assai più chiaramente, le faccie di coloro, che vanno per le strade, i colori delle vesti, le vesti, e tutte le cose, come se proprio le vedessi da presso, non senza grandissimo piacere, che coloro, che lo vedono, non possono tanto maravigliarsi, che basti. Ma se vorrai

Veder le cose maggiori, e più chiaramente

All'incontro uno specchio, non quello, che dissipando disgrega il lume; ma che raccogliendo insieme unisca, accostandolo sempre, & allontanandolo insin tanto, che lo vedrai giungere alla perfetta quantità vera, appropinquando alla dovuta distanza del centro, e mirando attentamente conoscerà il riguardante gli uccelli che voleranno per lo cielo, il cielo tutto adombrato delle nubi, di color torchino, i monti molto lontani, & in poco giro di una carta, il qual se acconcerà sopra quel buco, quasi un mondo breve vederai, le quali cose come vedrai ne havrai non poca meraviglia, tutte alla roverscia; perche sono vicine al centro dello specchio, e se le allontanarai dal centro, le vedrai più graudi, dritte, e come sono veramente; ma adombrate, e non chiare. E di quà si può imparare.

Come alcuno che non sappia dipingere, possa disegnare l'effigie d'un huomo, ò d'altra cosa

Purchè sappia solamente assomigliare i colori. E questo artificio non è da dispreszarfi. Dia il sol nella fenestra, & appresso quel buco porrai l'huomo, ò l'imagini di quelle cose che vogliamo dipingere, che il sole illumini l'imagini; ma non il buco; al buco porrai incontro una carta bianca, e tanto andrai accomodando l'huomo al lume, avvicinando, e dilungando, mentre vedrai la perfetta imagine di colui, che vuoi ritrahere sopra la tavola, all' hora quello che vorrai pingere, poni i colori sopra la tavola, dove appaiono, del volto, della bocca, degli occhi, e così di tutta la figura che appare, così partendosi quell'oggetto, resterà la stampa nella carta, e si vedrà in questa, come se la vedesti in uno specchio. Ma se vorrai

Che le imagini appaiano dritte

Questo sarà un grande artificio da molti tentato; ma da niuno fin hora trovato. Alcuni oppongono al buco alcuni specchi piani obliquamente, li quali reverberando nella tavola opposta si vedevano un poco dritte; ma oscure, e confuse. Noi opponendo obliquamente al buco la tavola bianca, guardando nella parte opposta del buco, le vederemo quasi dritte; ma la piramide segata per obliquo fen-

za proportione alcuna gli huomini , e poco chiari , e confusi . Ma in questo modo così havrai quanto desij . Opponi al forame un'occhiale fatto di due portioni come se di sfera , e di quà-cada nello specchio concavo l'immagine , stia lo specchio concavo lontano dal centro ; perche le immagini , le quali egli riceve rovescie , le mostra dritte , per la distanza del centro , così sopra il buco , e la carta biacca si daràno l'immagini delle cose , che le stanno incontro , così chiare , & aperte , che non basterai tanto allegrarti , e maravigliarti . Ma questo mi par d'avvertire , accioche non perdi la fatica , che bisogna che gli occhi sieno proportionati con lo specchio concavo ; ma come l'haurai à conoscere , quà sè ne parlerà molte volte . Insegnaremo anchora come si possa fare

Che in una camera si veggia all'oscuro una caccia , una battaglia , & altri prestiggi

Hor aggiungerò per dar fine à questa materia un secreto , che non sò se potrai trovar cosa più ingegnosa , ne più bella per dar piacere à gran signori , che in una camera all'oscuro sopra lenzuoli bianchi si veggano caccie , conviti , battaglie d'inimici , giochi , e finalmente ciò che ti piace così chiaramente , e luminosamente , e minutamente , come se proprio l'havessi dinanzi à gli occhi . Sia incontro alla camera , dove hai destinato far questa apparenza , un piano spatioso , che possa liberamente illustrarsi dal sole , & in quello ci accomoderai arbori , case , selve , monti , fiumi , così animali veri , ò finti con arte , di legno , ò di altra materia , che habbino dentro figliuoli , che le muovano , come sogliamo usare nell'intermedij delle comedie , cervi , cinghiali , rinoceroti , elefanti , leoni , & altri animali , che ti piaceranno , poi escano ad uno ad uno dalle sue tane , vengano nel piano , venghino i cacciatori con ischiedi , reti , & altri istrumenti necessarii , e che mostrino di far una caccia , sianvi i suoni di corna , di trombe , e di conche marine , così coloro , che staranno dentro la camera vedranno gli arbori gli animali , le faccie de' cacciatori , e li restati dell'apparato , così naturali , che non sapranno giudicare , se siano veri , ò cose prestiggiose . La spade svainate tocche dal sole daranno dentro un gran splendore , che daranno paura . Io molte volte hò dato questi spettacoli à gli amici miei , che l'hanno mirati con gran meraviglia , e stupore , che dàdole le cagioni di Filosofia , e di prospettiva non volevano credere , che fussero cose naturali , finche aprendo le porte , li feci conoscere l'artificio . Da questo secreto si manifesta a' Filosofi , e prospettivi in che luogo si faccia la vista nostra , e si toglie via la questione così famosa , se la vista faccia intromettendo , ovvero estramettendo , ne con altro più gagliardo argomento si poteva dimostrare . Perche l'immagine entra per la pupilla , come entra nella camera per lo buco della finestra , e quella portione di sfera cristallina , che sta nell'occhio , è in vece della carta ; il che sò che habbia à piacere molto ad ingegnosi , e speculativi , nell'opere nostre dell'optica , dove ne havemo parlato più diffusamente . Di qua potremo torre occasione di parlar con alcuno consapevole del negotio occultamente , tutto quello che vorrà , e di lontano anchora , e rinchiuso nelle carceri , ne si ponno immaginare cosa di poca importanza , se la distanza sarà molta , rimediarai con la grandezza dello specchio . Assai fin' hora ne hai inteso ; molti che si sono sforzati

zati parlar di questo secreto, non hanno insegnato altro che parole, ne sò se alcuno l'habbi saputo insin hora. Se desidero sapere

Come si possa veder l'eclissi del Sole

Hor hò proposto manifestare il modo, come si possa notar chiaramente l'eclissi del Sole. Quando è l'eclissi, chiudi le fenestre della camera, e poni incontro ad un buco rotondo una carta bianca, e vedrai il sole, che dallo specchio cavo refletta in una carta bianca, e scrivi prima il cerchio della sua rotondità, e così farai nel principio, mezzo, e fin dell' eclisse; laonde senza lesione della vista potrai notare quanti ponti del diametro s'eclissino.

Come si possa vedere in una camera oscura quello che sarà illuminato di fuori da molte torcie. Cap. VII.

Potremo anchora far le medesime apparenze senza i raggi del sole, ne ciò senza maraviglia, ovvero quando di notte s'accendono fuochi per le feste de giochi, ovvero per far questa apparenza, quelle cose nelle piazze, o camere si fanno illuminate da molte torcie, vederle in camera oscura, accomodando come prima habbiamo detto; ma che il lume non illustri il buco; perche impedisce l'operatione; perche la luce seconda è quella, che porta le imagini. Non lasciaremo d'insegnare cosa piena di diletto insieme, e di maraviglia, poi che siamo caduti in questo ragionamento

Che di notte si veda dentro una camera una imagine pendente.

Di mezza notte si vedrà in mezzo una camera una imagine pendente in aria, di qualunque cosa vorrai, non senza paura, e terrore di chi la vedrà. Dinanzi al buco della porta s'accomodi quella imagine che tu vorrai, che si veda dètro quella camera, e d'intorno quella siano molte faci accese, nel mezzo della camera oscura si accomodi un lenzuolo bianco pendente, ovvero alcuna tavola, che riceva l' imagine, che viene nel buco; perche quelli che staranno nella camera oscura non vedranno quel lenzuolo; laonde parerà quella imagine come pendente in aria, o molto luminosa, e la vedranno non senza paura, e terrore, e principalmente sel'artefice lo saprà rappresentare artificiosamente.



Come

*Come senza specchio, e senza veder l'oggetto se
possa veder una imagine pendente nell'aria.*

Cap. VIII.

PRima che ci partiamo dal ragionamento del veder l'immagine pendente nell'aria, insegnaremo come si possa fare, che veggiamo le immagini pendenti nell'aria di qualsivoglia cosa; il che sarà cosa mirabile più di tutte le maravigliose, principalmente senza specchio, e senza l'oggetto visibile. Ma veggiamo prima, che n'habbino detto quei, che sono stati primi di noi. Vitellione di suo capriccio l'insegna di questo modo, pone un pezzo di cilindro sopra una tavola, o tripodè dritto, e ben fermo, che stia sopra la terra perpendicolarmente. dopo da alcun buco, o fissura alquanto lontana dallo specchio sia collocato l'occhio, e stia firmato ben bene, che non lo muova di quà, e di là, dopo si rompa il muro all'incontro dello specchio, e s'accomodi in modo d'una finestra, che stia in forma di piramide, che dentro habbi il cono, e di fuori la base, come si suol fare, dove si ponga una pittura, ovvero una imagine, che non si veda dall'occhio; ma sia riflesso dalla superficie dello specchio colonnare, accioche quella pittura collocata di fuori, che dall'occhio non si può veder, in quel buco si veggia pendente nell'aria; il che non si vedrà senza maraviglia. Fa il medesimo uno specchio convesso piramidale se l'accomoderai, che dimostri la medesima imagine. Si fa anchora collo sferico concavo. Ma la cosa di Vitellione è più in parole, che in fatti, dice che si vede la imagine fuor dello specchio; ma non si può veder senza il mezzo dello specchio, che la cosa si veda prima nello specchio, e poi parrà che sia fuori dello specchio, e così in questo problema, come in molti altri del suo libro erra sconciamente, havrebbe detto assai meglio per uno specchio cilindrico cristallino; perche come havemo detto della balla di cristallo, manderebbe fuori l'immagine. Ma diciamolo, se ben havea determinato di tacerlo per sempre

*Come si veda una imagine nell'aria in mezzo alla camera, che non si veda
lo specchio, ne l'oggetto della cosa visibile*

E caminando intorno intorno vedrai l'immagine da tutte le parti; ma come posso manifestare à tutto il volgo un secreto tanto eccellente? hò da far cosa tanto disconvenevole? oimè che mi cade la penna di mano. Horsù vincala volontà di giovare alla posterità; perche da questo secreto, come quando si toglie il filo dal capo, si vengono à scoprire molte cose più maravigliose. Sia, ma non la sfera colonnare, ovvero convessa piramidale portione del concavo, la cui portione del secamento non si sa, sia quella, che al suo dritto cada dal semicircolo, e quadrato, e si separa per obliquo, e delle due parti se ne pigli la pendente, e si porti sotto nel mezzo del suo diametro. Si chiudano tutte le fenestre della casa, & incontro alle fissure si ponga un riparo, accioche entrado alcun lume non penetrasse dentro, in quel luogo dove si fa l'apparecchio dello spettacolo. Se li raggi del sole, o della luna s'adunano insieme, se gli toglierà tutto lo spettacolo. Si accomodi

il

Il raggio riflesso dell'immagine, accioche à drittura si ripocota il capo in terra. Così l'oggetto della cosa visibile riflesso, si riflette sopra, e sotto, & imitarà la prima forma dello specchio, e quando si accomoderà sopra' qlla una tavola di rame, ò di marmo, accioche il lume che cade dalla fenestra, e riflesso dentro dal cilindro piano, e curvo specchio sia offeso, e ponendoli incòtro un oggetto di una pianta di mano, sotto la sua larghezza tre volte; perche uscirà fuori d'intorno, & annebbiarà la vista, acciò che se accomodi l'immagine molto profonda, che paja un pozzo; talche occorrendo il raggio, s'accosti il riguardante, non possa errar molto; ma circondar d'intorno la pupilla, che non si offenda la vista dal vetro. All' hora si vedrà l'immagine sopra la tavola, dove il cateto dell'incidentalità per il centro dello specchio secarà la linea della vista. Io non hò potuto splicarlo più chiaramente, l'abbiamo fatto, come havemo potuto, sò che non s'alleggerà poco, chi la troverà.

Mescolanze de' specchi, e varie apparizioni d'imagini.

Cap. IX.

H Ora ci sforziamo di far uno specchio, nel quale appariranno molte diversità d'imagini, se ben sarà di malagevole fattura, ma con la bellezza dell'apparizioni delle imagini, e loro diversità lo ricompenserà. Se dunque

Far uno specchio, in cui si veggano molte diversità d'imagini

Vorrai, farai un cerchio di grãde ò picciola capacità, di che vorrai lo specchio, e di quà, e di là rompi due portioni di cerchio, l'una di un pentagono, l'altra di un essagono, nel modo, che ci mostrano i matematici, dopo l'arco del pentagono si cavi dentro una tavola, ò dentro un ferro, che la riceva nel suo seno perfettamente, che paja che sia secato da quello, di contrario modo sarà secato lo lato dell'essagono; perche si piglia la convessa quantità nella tavola, che stia uscita fuori, come quello arco, dopo si facci una lamina di cera, ò di piombo di una còvenevole sodezza della larghezza dell'arco dell'essagono, che avanzi l'uno, e l'altro di lunghezza. Poi s'incurvi di tal modo la lamina, che acconciamente reseda nel legno cavato, acciò, che non resti dentro alcuno spatio, ò vano, e la convessa superficie prominente conservata, all' hora di fuori s'accomodi secondo la sua larghezza, acciò che la forma concava non s'opponga alla còvessa; ma la medesima lamina sèza alcuno impaccio riceva dètro se l'una, e l'altra portione. Così fatta la stapa, faccisi uno specchio di acciaio, ovvero di mistura di altra cosa, come insegneremo, e quando sarà ben polito poi, dimostrerà molte diversità d'imagini. Primo le cose destre appariranno destre, e le sinistre sinistre, per esser proprietà de' specchi piani, che à gli occhi, quel che è destro sia sinistro, & al sinistro vicendevolmente appaja destro. Ma se ti farai à dietro, si vedrà l'immagine misurata, e l'immagine si sporgerà in fuori, se ti accosterai più alla convessa superficie, l'immagine apparirà deforme, quanto più ti accosterai, tanto parrà più brutta, e parrà che t'assomiglia ad un capo di cavallo. Ma se inchinerai lo specchio, s'in-

chinerà l'immagine, e variando il sito, e lo specchio, vedrai diverse imaginazioni, hor il capo giù, & i piedi sù, e molte cose vedrai, le quali non mi pajono necessarie hora narrarle; perche firmato sopra una sede che muove intorno, accioche possa mostrare l'una, e l'altra faccia, e dinanzi, e di dietro vedrà il riguardante per se il tutto. Possiamo

Far uno specchio di tutti

Acciò con quel solo si vedano tutte le forti dell'imagini, che si vedono ne gli altri, più faccie, hor picciole, hor grandi, hor destre, hor sinistre, hor da presso, hor da lontano, & eguali, se in un luogho se ne porrà uno convesso, in un'altro concavo, nel mezzo un piano, si vedrà una grandissima varietà d'imagini. Questi sono gli

Effetti dello specchio colonnare convesso

Mostrandovi la faccia, quanto parrà brutta per la lunghezza, tanto parrà bruttissima per la strettezza, se la lunghezza opporrai alla larghezza della faccia, vedrai il volto stretto, e dimesso, come se fusse di una rana, che non si vedranno se non denti. Il medesimo avviene specchiandoti in una spada, ovvero in alcun ferro polito, e lungo, se quello inchinerai dinanzi, si vedrà la fronte grandissima, e la barba picciola, e delicata, come un cavallo. Contrarij poi sono gli

Effetti dello specchio colonnare concavo

Se mirerai dentro un cavo di una cosa ne vedrai molte imagini, in vece del già detto specchio; se porrai l'occhio nel centro lo vedrai largo quanto la larghezza dello specchio, così la fronte la bocca, & il restante; Se rivolgerai tale specchio, che venghi a segarla faccia, subito vedrai il capo al roverscio, e li restanti effetti, che havemo raccontato nello specchio concavo. Ma gli

Effetti dello specchio piramidale concavo, e convesso

Questi sono, si vedrà la fronte acuta, e la barba larga, così al contrario, la fronte larga, & il naso lunghissimo. Nel cavo poi si vedranno molte faccie. Ma se secondo quella concavità ci accomoderai molte portioni di specchi, mirandosi alcuno in quello, numererà quelle, secondo il numero degli specchi, e movendosi una, si moveranno tutte, e finalmente di qualsivoglia forma sarà lo specchio, come non piano, sempre vedrai l'imagini differenti.

Degli effetti della lenticchia di cristallo . Cap. X.

Molti sono gli effetti della lenticchia di cristallo, ne mi par cosa convenevole, che le lasciamo à dietro; perche se ne ritrovano concave, e convesse, i medesimi effetti sono quelli degli occhiali, i quali sono molto necessarii all'uso della vita humana, de' quali niuno insin adesso ne ha scritto, ne gli effetti, ne le cagioni; ma di loro ne parleremo più ampiamente nella nostra prospettiva, acciò che qui non resti il luogo vacuo, ne ragioneremo di alcune. Noi chiamamo lenticchie portioni di cerchi aggiunte insieme, de convessi, e de concavi, e mostreremo prima

Accen-

Accender fuoco con la lenticchia di cristallo

La lenticchia convessa accende il fuoco gagliardissimamente più presto, e più gagliardo, che lo specchio cavo; le ragioni l'havemo assignate nell'ottica nostra la quale opposta al sole nella parte opposta, dove s'uniscono li raggi accende il fuoco in tutte le cose, che se li pongono incontro, liquefa il piombo, & infoca i metalli. Oltre à ciò se noi vogliamo

Illuminar di notte un luogo con la lenticchia di cristallo

Pongasi la candela poco più dietro al ponto dell'inversione, che buttarà di lontano i paralleli luminosi all'incontro, tanto che si vedranno chiarissimamente, quelli, che passeranno per le strade, e quelli che stanno nelle loro case. Nel medesimo modo, come habbiamo scritto dello specchio cavo, così possiamo

Leggere una lettera di notte con la lenticchia cristallina

Pongasi una lettera dietro la lenticchia nella parte opposta delle stelle, ò di lume molto lontano; perche le ditioni, che faranno tocche da quel ponto della congiunzione de' raggi di mezza notte, e nella camera chiusa si vedranno chiarissimamente. Ma questo che segue vi darà più gran cagione d'immaginare gran cose, cioè

Con la lenticchia di cristallo le cose lontane farle parer vicine

Poni l'occhio dentro la lenticchia nel centro, e mira alcuna cosa di lontano; perche le cose assai remote le vedrai vicine, che par che le tocchi con la mano, le vesti, i colori, le faccie degli huomini, che conoscerai gli amici molto di lontano. Il medesimo farà

Con la lenticchia di cristallo leggere una lettera che stia molto remota.

Perche se potrai l'occhio nel medesimo luogo, e la lettera sarà nella distanza, che si deve, vedrai le lettere così grandi, che le potrai leggere chiarissimamente, vedrai lettere assai grandette, che le potrai leggere anchor per venti passi distanti; se tu saprai moltiplicar le lenticchie, non hò dubbio, che per cento passi anchora potrai leggere una lettera di caratteri assai piccioli, che dall'una nell'altra i caratteri si veggano assai grandi, chi sarà di debole vista, secondo la qualità della sua vista si potrà servir de gli occhiali. Colui che saprà ben servirsi di questi, acquisterà un non picciolo secreto. Potremo

Con la lenticchia di cristallo far il medesimo più acconciamente

Le lenticchie cave fanno veder chiarissimamente le cose che sono di lontano; le convesse, le vicine; laonde ti potrai servir di loro secondo la qualità della tua vista, col concavo le cose di lontano ti parranno picciole; ma chiare; col convesso le cose vicine assai grandi, ma turbulenti se tu saprai accomodar l'une, e l'altre, vedrai le cose, e vicine, e lontane, chiaramente, & anchora grandi. Noi habbiamo fatto cosa molto cara à gli amici nostri, i quali vedevano le cose di lontano assai turbate, e le cose da presso nebulose, havemo fatto che tutti vedessero chiarissimamente. Se ti piacerà

Con la lenticchia cristallina convessa veder in aria pendente una imagine.

Se tu potrai dietro una lenticchia una cosa riguardevole, che venghi à passar

per il suo centro ; ma in opposto à gli occhi , vedrai l'immagine fra l'occhio , e la lenticchia , laonde se vi porrai una carta bianca , la vedrai chiaramente , che una candela parerà , che arda sopra una carta . Ma

Con la lente di cristallo concava depingere in picciol luogo le cose , che pajano grandi , e spatiose .

Potrà un pittor con molta sua gran commodità , e grandissima proportion de-
pingerle ; perche opponendo la lenticchia cava incontro ad un piano grande , ridurrà nella rotondità del suo picciol orbe , quanto vede in quella gran pianura ; laonde il pittore , che le vedrà , con poca fatica , e manco sapere pingerà tutte quelle cose proportionatamente . Ma per non lasciar cosa alcuna degli occhiali , insegneremo

Come si veda una cosa moltiplicata .

Fra i giuochi , che si portano à torno , di non poco piacere è quello occhiale , cioè quello istrumento di vetro , che si pone sù gli occhi per veder più agiatamente le cose , nè di quelle cose , che ingannano gli occhi si può trovar via più bastevole , che per lo mezzo , perche mutato il mezzo , si mutano tutte le cose , facciasi dunque quello più grosso di vetro , e più sodo , che più agevolmente si possa fare in più faccie , facciasi dunque , e si spiani in più faccie , e più angoli , col quale numeriamo alcuna cosa ; ma nel mezzo dell'occhiale habbino tutta la punta , che vada à ferir nella punta della pupilla degli occhi , che dalle diverse faccie venendo l'immagini riflesse à gli occhi , non saprai conoscere qual sia la vera . Facendone uno dunque di più faccie , si ponga sù gli occhi ; perche se miraremo la faccia di alcuno à noi vicino , ci parerà un Argo , ovvero tutto occhi , se miraremo il naso , non vedremo se non nasi , così le mani , i diti , e le braccia , che non parerà un huomo ; ma quel Briareo finto da Poeti ; se à caso vedrai uno scudo , non uno , ma molti ne vedrai , che non basterai à torlo , che t'inganni spesso senza toccarlo , onde sarà meglio con quello occhiale pagar altri , che ricevere ; se mirarai una galea da lungi , ti parerà una armata ; se vedrai un soldato armato , che camini , ti parerà un esercito ordinato che marci . Et avvienne , che vedrai le cose radoppiate , come due corpi , e due faccie , e di quà si fano molti modi di mirare , che una cosa paja un'altra , le quali cose imparano quelli , che si dilettono d'investigare , e di fare esperienze .

*Degli occhiali con li quali possa l'huomo veder di lontano ,
che avanza ogni pensiero . Cap. XI .*

NON lascieremo d'insegnare una cosa molto mirabile , & utilissima , come possano coloro , che veggono poco , veggano molto di lontano , che avanza ogni maraviglia , & humana credenza . Dicemmo dello specchio di Tolomeo , ovvero più tosto occhiale , il quale vedeva per seicento miglia le navi che venivano ; ma come questo si possa fare , tentaremo insegnarlo , che peralquante miglia lontano possi conoscere gli amici , e quei che vedono poco possano leggere lettere picciolissime , & assai lontane . Cosa molto necessaria all'humana vita , e co-
sta

sta di ragione di prospettiva, e ciò si farà con leggiero artificio; ma cosa non da manifestare à tutto il volgo che legge; ma chiara à coloro, che fanno di prospettiva. Pongasi l'occhio nel cétro gagliardissimo dello specchio, dove si farà, e valentissimamente si dispergono tutti gli raggi del Sole, e non vi congiungono insieme; ma nel centro del già detto specchio, nel mezzo, dove sono i diametri trasversali, e di tutti ivi è il concorso. Si fa in questo modo uno specchio concavo, colonnare di equidistanti lati; ma ad un lato obliquo si accomodino quelle sezioni; ma del triangolo ottusiangolo, ovvero ortogonio sia ferrato, di quà, e di là di due linee trasversali, che vengono dal centro, e così sarà fatto quello specchio utile, à quello che habbiamo promesso.

Come veggiamo in una camera quelle cose, che non vi sono. Cap. XII.

NON mi par, che sia da disprezzarsi un tale artificio; perche mirando alcuno in una camera, vederà quelle cose che giamai vi furo, nè si troverà huomo d'ingegno così sottile, ovvero eccellente, che si accorga, che s'inganni. Per descriver dunque la cosa. Sia una camera, nella quale non vi entri altro lume, se non per la porta, ovvero fenestra, dalla quale miri il riguardante, e tutta la fenestra, ovvero parte di quella coperta di vetro come di vetriate, le quali usiamo per scacciare il freddo; ma che sia polita, e spianata da una faccia, come lo specchio è polito da tutte due le parti, da dove il riguardante deve mirare; perche nel restante non servirà nulla. All'incontro di questa fenestra vi siano pitture, statue di marmo, e cose simili; perche le cose che sono di fuori, si vedranno dentro. La onde le cose che saranno dietro le spalle di colui, che mira gli parrà che sieno nel mezo della camera tanto in dentro la camera quanto stanno lontane da dietro le spalle, tanto chiare, e vere, che non giudicherà se non che siano verissime. Ma per non far conoscere l'artificio, quella parte, doue sono gli ornamenti, che vuoi che appajano dentro, porle che il riguardante non le vegga, come che stiano sopra il capo, che fra loro vi tramezzi un muro, ò pavimento, le quali se così l'apparecchiarai con industria, parerà impossibile, che ti accorgi di essere ingannato.

Degli effetti della balla di Cristallo. Cap. XIII.

NE lasceremo di parlare de gli effetti della balla di cristallo; perche sono in quelle speculationi da non disprezzarsi. E prima
Accender il fuoco con la balla di cristallo.

Opponendola al Sole da dietro vicino la circonferenza l'accenderà. Molte volte essendo lasciata sopra un letto, tocca poi da raggi del Sole hà bruggiate le lenzuole, & i matrazzi. Quelli che vogliono bruciare ad hore determinate, e luog hi statuiti le cose d'inimici, la pongono sopra l'esca accomodata, ò altra
mate-

materia accendibile, così senza periglio, e certissimamente accende fuoco. Possiamo anchora

Con la balla di cristallo far che si vegga in aria una imagine pendente.

Mostra l'immagine pendente in aria dalla parte di dinanzi, e di dietro. Ma sia prima da dietro, stia ella in mezzo tra l'occhio, e la cosa, apparirà l'immagine di fuori pendente nell'aria sopra la balla, lontana, e separata da tutte le parti della balla chiaramente. Ma se la cosa vista potrai fra l'occhio, e la balla, si vedrà l'immagine dietro la balla come diremo, se l'oggetto sarà di cosa molto visibile, come fuoco, o candela, si vedrà la cosa senza difficoltà, e chiaramente, le cagnoni havemo assignate nella nostra prospettiva. Possiamo anchora

Veder nella balla cristallina molte iridi.

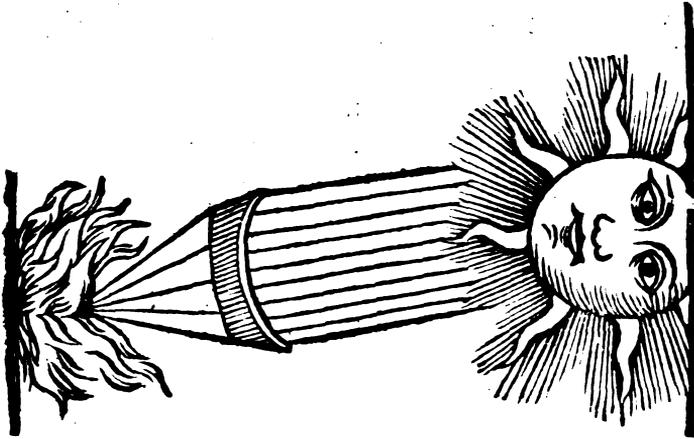
Faccisi nella fornace de' vetrari una balla soda, della grandezza di una noce, e sia fatta rotonda al fuoco, come si suole da vetrari, e non si polisca alla rota, come usano i gioiellieri, che fanno l'estrema superficie politissima, e dove stà attaccata al ferro, se vi lasci un pedicello, ne importa, che il vetro sia purgato; perche quanto men purgato sarà tanto migliore; questa si ponga sopra l'occhio, e stia all'incontro una candela accesa; perche il lume refratto nell'impurità di quel vetro, fra quelle vessichette, & altri mostrerà molte iridi, e si vedrà tutta risplendente di oro, che non potrà vedersi cosa più dilettevole.

De' specchi, che brusciano. Cap. XIV.

TRattaremo degli specchi, che brusciano, li quali opposti incontro al Sole, mandano fuoco nella opposta materia, & in questi anchora si conoscono molti secreti di natura. Noi descriveremo prima quelli scritti da Euclide, Tolomeo, Archimede, e poi porremo gli nostri, accioche faccino giuditio i lettori, quanto avanzino di gran lunga l'inventioni de' moderni quelle degli antichi. Il fuoco s'accende per riflessione, e per refrazione, e con specchi semplici, e composti. Prima cominceremo dalla semplice riflessione, e semplice specchio poi dal composto. Cominceremo dalla semplice riflessione come

Collo specchio concavo accendere il fuoco.

Il che da pochi è stato conosciuto. Sappi, che lo specchio concavo dal punto di mezzo di esso, infino al lato dell'essagono descritto da quel punto, bruscia infino alla quarta parte del suo diametro; ma dalla fine dell'essagono infino al lato del quadrato bruscia fuor dello specchio dalla sua parte inferiore. Seghisi dunque quella parte del mezzo cerchio, che sia dalla fine del lato dell'essagono infino al quadrato, che sarà come una fascia di un cerchio, e poi polita, e posta all'incontro del Sole, butterà il fuoco assai lontano da lei dietro lo specchio, non vi ponemo più parole; perche ne havemo parlato assai più largamente di quella nella nostra prospettiva. Così anchora possiamo



Accender fuoco collo specchio colonnare, e piramidale concavo.

Ma debolissimamente, e con tardanza anchora, e nel Sol dell'estate bruscia in tutta la linea, non in un ponto; ma distesa per il ponto del brusciamiento del suo cerchio. Il che avverrà il medesimo nel concavo piramidale.

Della settione parabolica, e dello specchio che bruscia più gagliardamente di tutti. Cap. XV.

Quella diciamo settione parabolica, che nel maggiore, e minor spatio di tempo bruscia la materia oppostagli, liquefa il piombo, e lo stagno subito, così l'oro, & i restanti metalli, come mi dicono gli amici, à me non avvenne; ma l'hò solamente infocati. Con la cui inventione Archimede, per testimonio di Galeno, e di molti altri, havemo letto che brusciasse l'armata de' Romani, nel tempo che Marcello combatteva Siracusa, sua Patria. Dice Plutarco nella vita di Pompilio. Il fuoco, che arde nel tempio di Lucina, s'accende con questo specchio, cioè con certi vasi, che si fanno del lato del triangolo reuto isoscele, cavato, e tutti i raggi della circonferenza guardano un ponto. Quando dunque si pone incontro al Sole, di modo che tutti i raggi s'adunano insieme, e s'uniscono in un ponto, & ivi attenui, & affottigli l'aria, e l'esche che ivi si porranno secche, e leggieri l'accende valorosamente, ricevendo fuoco quel raggio. Nello specchio concavo sferale s'accendono i raggi, i quali s'uniscono nella quarta parte del suo diametro sotto il centro, li quali sono ivi drizzati da dietro il lato dell'esfagono della superficie del cerchio. Ma nella settione parabolica, s'uniscono i raggi in un ponto, che vengono da tutta la superficie. Ma Cardano insegna come si debba fare un tale specchio. Se vogliamo accender fuoco à mille passi, faccisi

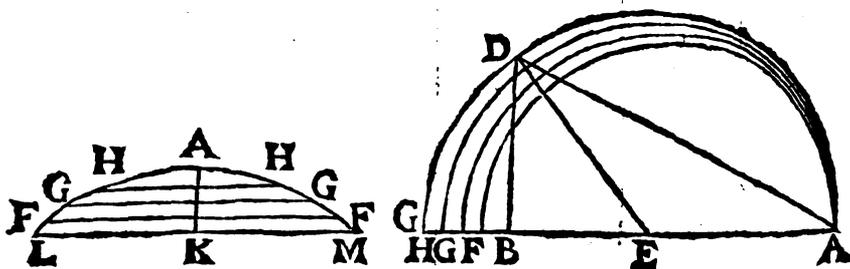
faccisi un cerchio, il cui diametro sia di due mila passi, e di questo si piglia tanta parte, che vi si possa conoscere la rotondità, come se dicessi la sessantelima parte, il cui diametro per l'altezza in un termine aggiongeremo, e volgeremo intorno ad un diametro fermo quella parte di cerchio, la quale descriverà à noi quella parte di sfera, la quale quando poi la poliremo, & esposta al Sole accenderà il fuoco valorosissimo ad un miglio lontano. O Dio buono, quante pazzie dice costui in così poche parole. Prima egli promette far uno specchio, che brusci mille passi lontano, che io giudico essere impossibile farsi, che bruscia trenta passi; perchè verrebbe di così smisurata grandezza; perchè è così piana la superficie di quel cono, la quale per ricevere qualche parte di curvità, appena si potrebbe far di tanta grandezza. Oltre à ciò descrivere un cerchio, il cui diametro sia di due miglia, con qual compasso? sopra qual pianta? chi saranno questi, che lo moveranno? che se pur è stato vero, che Archimede habbi brusciato le navi nemiche dal muro col specchio parabolico, appena potea esser distante dieci passi, il che si conviene dalle parole degli istessi autori, perchè dal medesimo luogo alzò le navi nemiche, e le sbattè poi ne' scogli, di cui istrumenti furo le lieve, delle quali bisognava che la parte più lunga fusse da dentro la Città, come costa dalla ragione delle lieve, che altrimenti non s'havrebbe potuto fare. Ci sono anchora molte altre sciocchezze, le quali lasciamo à dietro per esser brevi, che già troppo lunghi siamo stati; dell'error suo n'è stato cagione, non haver visto, nè fatti mai simili specchi; perchè se haveste tentato di farne alcuno, havrebber ragionato altrimenti. Ma hora insegneremo

Far uno specchio secondo la settione parabolica.

Il modo di farlo sarà questo. Sia prima costituita la distanza, la quale vogliamo che brusci lo specchio, cioè AB, che sia dieci piedi; perchè se volessi brusciar più lungi, sarebbe molto malagevole à fare. La linea AB sia duplicata, e sia ABC, sarà tutto la saetta AC, e dal ponto A tirisi una linea retta DAE, e siano DA, CAE fra loro eguali, & ad angoli retti, con AC, ma l'una, e l'altra si aggiunga alla quantità AC, e sia DC, EN, che fanno l'angolo in C, retto DCE, il triangolo dunque DCE è ortogonio, & isoscele, il quale se d'intorno l'asta CD sarà circondato finche torni al luogo dove partissi, si farà il cono retrangolo EDNC, di cui la settione parabolica sarà ABC, la retta DC l'asta del cono, & CE semidiametro della base del cono. Per lo ponto C si tiri una parallela à DE, e sia HI di lunghezza CE, & CD, e per lo ponto B tirisi un'altra parallela, detta DE, la qual FBC, e sia BG, & BF l'una, e l'altra eguale ad AC, sarà FG lato eretto, & HI base della settione parabolica. Se dunque si tirerà una linea per li ponti HFGI sarà la settione parabolica, di cui questa sarà la figura.



rore potrai commettere. Tiro dunque una linea sopra una tavola piana ABC, e sia AB il doppio della distanza, la quale volemo bruciare, cioè la lunghezza della faetta ABC, e del ponto B alzo una linea perpendicolare BD, la cui altezza sia del medesimo semidiametro della sezione da farsi, cioè la linea LM, la cui metà LK, dopò si facci un mezzo cerchio, il cui principio A, passi per lo ponto D. Ma il centro lo ritroverai in questo modo. S'attacchino i ponti con la linea AD e l'angolo BAD, sia eguale ad ADE, e dilungata la DE secarà AB in E questo sarà il centro, così si tiri il mezzo cerchio ADC. Se dunque la linea BC secaremo in parti più minute, tanto più precisa sarà la linea parabolica da descriversi. Dividasi in quattro parti, e sieno i ponti della divisione HGF, e dopo si descrivano tre cerchi, i quali sieno terminati da A, e tre ponti HGF, il primo AF, il secondo AG, il terzo AH, e secaranno la linea BD, il primo in F, il secondo in G, il terzo in H, dopò piglio à finir la sezione LKM, e la linea KA, secarò in quattro parti, e per li ponti tiro le linee parallele ad esse LM, sia BH, che sarà più vicina alla cima della parabola, la seconda BG, poi la fossequente, la terza BF, che segue prossimamente, e poi sarà la LM; laonde per li ponti LFGHA si tira una linea curva, & il medesimo si facci dall'altra parte infino all' M, e farà la desiderata, e cercata linea parabolica, della quale ne formerai lo specchio come diremo.

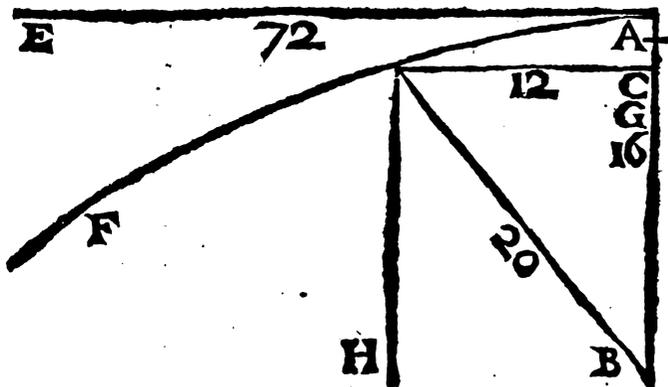


Come si possa descrivere la linea parabolica, che bruci obliquamente, & in lunghissima distanza.

Cap. XVI.

Quello che con l'ajuto del compasso, e della riga si potea fare nella sezione parabolica, già l'havemo insegnato, che in breve distanza ce ne potevamo servire; ma nelle distanze maggiori ci serviremo di numeri, cioè di quaranta, ovvero sessanta piedi, ne molto più, accioche non si facci lo specchio poi d'una inusitata grandezza. Il già detto specchio brucia frà lui, e'l sole, e se non havrai il sol dritto, come vorresti, non ti servirà lo specchio; ma con questo modo, e per obliquo, cioè essendo lo specchio fra la cosa, che si vuol bruciare, & il

il sole, ovvero all'opposto; laonde per lo sito ti potrai servir di tutti, cioè di quello, che sodisfà al tuo desiderio. Principalmente nel mezzo giorno il sole accende più gagliardamente. Questo mi par di ammonire, accioche non v'ingannate, accioche ingannati poi voi, inganniate gli altri; lo specchio parabolico, che si fa della cima, se la settione farà nella cima, se volemo brusciar di lontano, lo specchio viene tanto piano, che volendo inchiudere nel mezzo un poco di curvità, lo specchio verrà di grandezza inestimabile, se la settione farà verso la base, anchora farà pessimo; perche per la molta distanza, anchora verrà piano, dunque per interceper dentro alcuna curvità, torremo la linea vicina al collo, non nel capo, non ne' piedi. Havendo dunque à far lo specchio della settione parabolica, vicino al collo della settione; la dove la parabola è assai più curva, e che brusci lontano da lei venti piedi, sia la linea AB, la faetta di 18. piedi, dal ponto A inalzo una linea ad angoli retti con l'AB, la qual sia la linea *inxtà quam dista*, di cui la quarta parte AB, sechisi la AB in C, e sia di due piedi, e CB. di 16. piedi, multiplicherai 72. per due, e verrà 144. di cui la radice quadrata farà 12. la linea dunque dritta perpendicolarmente dal ponto C insino alla circonferenza della parabola farà C I di dodici piedi, farà dunque la C I la linea ordinata agiongati IB, e farà il raggio, che abbruscia ricercato nel ponto B, il raggio dunque del sole equidistante alla faetta HI, si riflette per l'IB in B, la cui lunghezza sarà d'intorno à 20. piedi; perche la linea IC 12. piedi moltiplicata in se farà di 144. CB, e di 16. piedi, moltiplicata in se è 256. aggiungi, e farà 400. la cui radice quadrata è 20. dunque farà la distanza della combustione ricercata dal centro 20. piedi in questo modo.



La parte dunque del specchio intercepta frà'l pōto I, & F voglio pigliare, e cerco due terzi di un piede da C verso B, e parto il piede in trēta parti, accioche più precisamente si pigli la curvatura, e sia CG di 20. parti di un piede da A à C sessanta parti; perche sono due piedi, dunque da A à G, dove vogliamo fare lo specchio faranno 80. parti. Cominceremo dunque da A C 60. parti, alle quali sempre

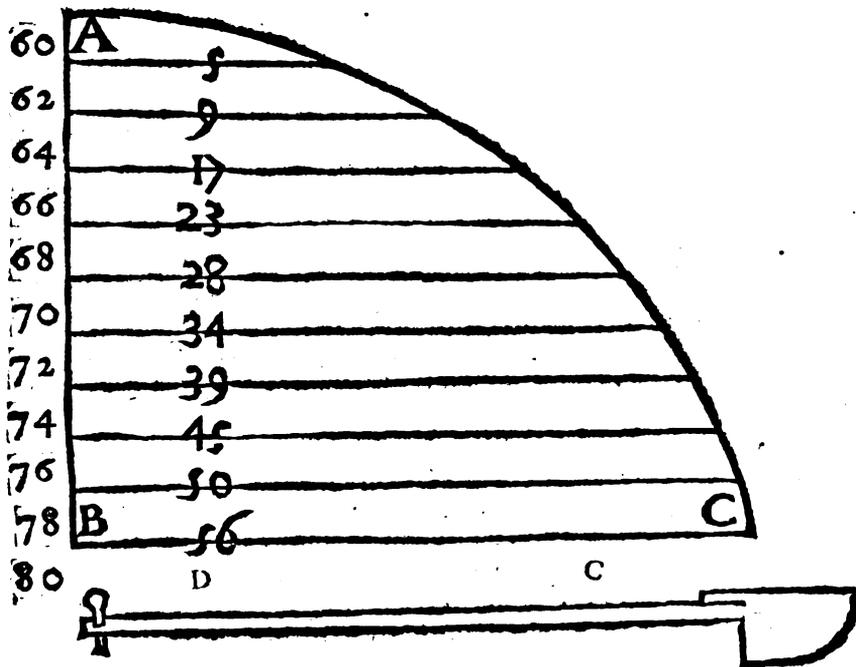
R r r 2

aggiun-

aggiungo 4. cifre 0000 con questo artificio, che quando diverranno numeri, le radici, delle quali non si potranno estrarre, di quelle, che si pigliano, ne perdiamo manco. Noi dunque faremo la susseguente tavola. Nella prima linea sono i ponti della facta, nella seconda i quadrati della linea ad quam, dalla multiplicatione della facta, cioè la lunghezza AE, e di 72. piedi, se le ridurremo à parti moltiplicando per 30. verranno 2160. moltiplicati per le parti della facta. AC sessanta, ne vengono 129600. nella terza linea sono le radici de' predetti numeri, cioè le linee ordinate aggiungendo dunque 129600. quattro zeri saranno 12960000. de' quali la radice quadrata farà 36000. dalli due ultimi zeri l'una farà la decima parte di un piede, e l'altra le decime di una decima, in questo modo 360.0.0.0. così verrà la tavola

poti della facta	la multiplicatio ne della facta con la linea ad quam	la radice qua- drata	le decime parti	le decime delle decime parti.
60	129600	360	10	0
61	131760	362	10	8
62	133920	365	10	3
63	136080	368	10	9
64	138240	371	10	0
65	140400	374	10	6
66	142600	377	10	5
67	144720	380	10	4
68	146880	383	10	2
69	149040	386	10	4
70	151200	389	10	5
71	153360	391	10	4
72	155520	394	10	1
73	157980	397	10	6
74	159840	399	10	8
75	162800	402	10	9
76	164160	405	10	8
77	166320	407	10	6
78	166480	410	10	2
79	170640	411	10	6
80	172800	415	10	8
			6	9

Fatte queste, piglio le differenze delle radici le maggiori alle minime; perche sono di 16. 0. 0. ad 415. 6.9. faccisi la misura del piede alla qual distanza vogliamo fare lo specchio, sia AB, la quale parto in 30. parti, e ne piglio 20. parti, cioè due terze, le aggiungo una linea ad angolo retto, cioè B, e sia BC, la chiudo in 55. parti, una parte divido in 10. & una di queste in altri dieci, e sono le decime parti delle decime, sia A. 0. cioè una cifra, e sarà ivi 60. la scòda particella 61.



la linea aggiunta à quella ad angolo retto farà 2. la terza particella 62. la linea aggiunta 5. così la vigesima particella farà 80. la linea congiunta ad angolo 56. alle estremità di questi aghi ci ficco un ago, sopra queste gli soprapongo una corda di rame di cimbalo, e sopra quella tiro una linea, e così ne verrà una linea parabolica esattamente descritta; perche se noi la tirassimo senza l'ajuto di questa corda, verria tremante, e non perfetta, all' hora s'ha da pigliare una tavola di rame di convenevole grossezza, e sopra vi depingemo la linea ritrovata, ro- dendo con la linea tutto quello, che sarà sopra la linea CA. Fatto questo, se ha da pigliare una verga di ferro, di lunghezza di dodeci piedi, cioè la linea DC, è nell'estremità aggiongeremo la lamina, la qual farà per lo rivolgimento intorno dall'

dall'asse, e nell'estremità vi aggiungeremo un chiodo che si affigga in alcun luogo, che si possa portare intorno acconciamente, e così come sarà ben ferma la ponere,mo,aggiogedovi luto con paglia,accioche cavi dentro quello la desiderata parabolica settione, il qual quando sarà secco, ne faremo un'altro più sodo, che possa sostenere il metallo liquefatto, come si suol fare.

Vna settione parabolica, che bruscia in infinito.

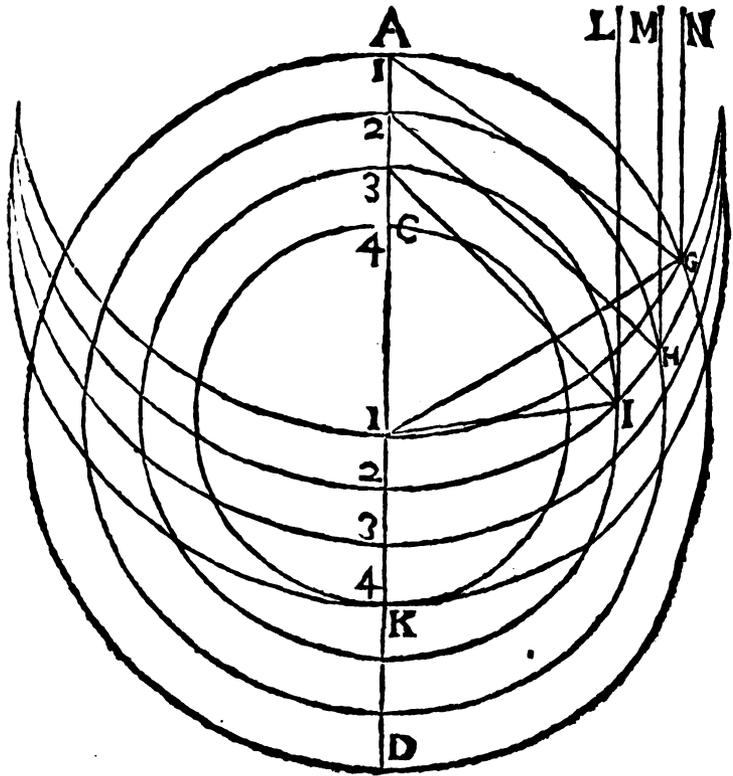
Cap. XVII.

Scrive Zonara Greco nel terzo tomo delle sue historie, che Anastasio à Vituliano di Tracia (il quale li conciliò quei di Misia, e di Scitia facea seiditione, e faceva preda nel campo Bizantino, & assediata con l'armata la Città) restò per Mariano prefetto, e cominciata la pugna navale, da una certa machina fatta da Proclo huomo eccellentissimo, il quale così in Filosofia, come nelle matematiche scienze fioriva, ne solo havea imparate l'opere tutto di Archimede eccellentissimo artefice; ma anchora havea trovato da se molte cose nuove, l'armata de' nemici fù vinta. Perche si dice questo Proclo haver fatto specchi di rame, che brusciano, e nel muro all' incòtro delle navi nemiche havergli attaccate, ne quali come rifletterono i raggi solari, uscendo da qlli fuoco à guisa di folgori haver bruscio le navi, & i nemici, il che anticamète si diceva haver fatto Archimede, mentre i Romani assediavano Siracusa, come scrisse Dione; Ma noi scriveremo un modo assai più eccellente, nõ ancora da alcuno insegnato, come io stimo, che avàza di gran luga tutte le invétioni de' moderni, e degli antichi, ne stimo che l'ingegno dell'huomo possa ritrovar cose maggiori. Questo specchio non bruscia à dieci, venti, cento, ò mille passi, & ad una determinata distanza; ma in infinito, ne accende nella punta della piramide, dove i raggi s'adunano insieme; ma dal cerchio dello specchio ne vien fuori una linea, che bruscia, di qualsivoglia lughenza, la quale bruscia ciò che se li fa incontro. Oltre à ciò bruscia da dietro, dinanzi, e da tutte le parti. Ma veramente stimo grande infamia manifestar così gran secreto all'ingnorante popolo. Horsù esca fuori, accioche sia lodata l'immenfa bontà di DIO, e riverita. Dalla settione maggiore, dal qual procede il raggio proportionale, dal minore sia maggiore, per evitar questo faccisi di settione di colonna, perche è mezzana, e di picciola, e di maggior secamento sia fatto l'asse, il qual passi per mezzo li paralleli, questa opposta al sole di lontano riflette gli raggi ricevuti, e perpendicolarmente nel centro della settione del cilindro, ne si può trovar ragione in quest'arte, che i raggi uniti, di nuovo si disuniscano. Dunque riceve direttamente quelli, i quali trasmette per obliquo i raggi lontani dalla sua superficie; perche i raggi, che passano per uno stretto buco delle fenestras; subito si dilatano, ne per la dilungatione loro si conserva la proportion, reverbera dunque, e bruscia, dove il cono appara più splendente; il che sarà appresso il centro, ne molto si dilunga dal ponto dove si uniscono i raggi. Ma à quel raggio, che esce dal ponto dalla superficie dello specchio detto parabo-

rabolico, che da quel luogo; che dicemmo resti ferma. Faccisi esperienza dell' sua virtù, cò i fili, che escano dal centro, con le corde di ferro, ovvero di sete ne importa se sia parabola, ò sferica, ò altra settione del medesimo ordine, dopò s'accomodi sopra il centro benissimo della detta settione, se vengono fuori i raggi sopra, ò poco sotto. Poco importa se pochi denari, ò molti si spendono nella fabrica di questo, la fabrica pende dalla mano di uno artefice, la quantità niente picciola, ò grande la larghezza del buco niente è necessaria, solo cacciato dal mezzo si fa, che li raggi che s'adunano nel centro, s'uniscano benissimo. La finestra si buci obliquamente, che possa ricevere lo specchio parabolico, e di questo modo havrai lo specchio, se farai bene quanto hò detto, chi ha orecchie da udire, oda; noi non havemo ragionato barbaramente, ne havemo potuto dirlo ne più breve, ne più chiaramente. Ma se essendo picciola non si corrisponde in proportione alla grande, sappi che niente oprarai, sia grande intorno la base picciola, vicino alla cima, equidistante alla prima. Lo specchio non sia di acciaio, perche non basta sostener l'ardor dell'incendio, e con l'ardore perde lo splendore, sia dunque di vetro, della grossezza di un dito. La lamina di stagno si fa di antimonio purgato, e piombo, come si suol far in Germania; la forma sia di creta, se gli sopraonga il vetro, e si liquefacci nella fornace de vetrari, che vi facci la forma. Questo è meraviglioso, che ella, che fa tanto incendio, sta sempre fredda, e meno che tiepida. Se ti piace che accenda dinanzi, di quella settione, che è presso la base, faccisi la fascia nel cui ponto di mezzo s'accomodi l'artificio, che il raggio retrogrado vada innanzi. Havemo detto questo, & avvertito, che di questo artificio se ne possi servire nelli grandi, e mirabili negotij, e principalmente per scriver le lettere nel globo della Luna. Tutte quelle cose che havemo detto di questo specchio, come havemo del piano, potremo di lontano molto trasmettere i caratteri, e perche habbiamo detto in infinito, agevolmente giungeranno infino alla Luna per essere principalmente ajutati dal suo lume.

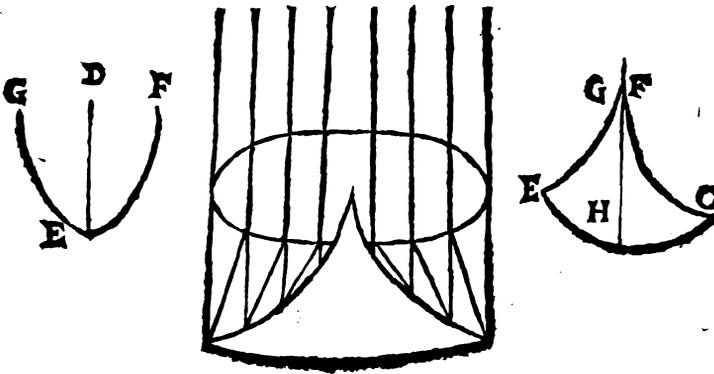


Comporre uno specchio da bruciare di più sezioni sferali.
Cap. XVIII.



Vitellione insegna una compositione di specchi da bruciare composta di più sezioni di specchi sferali concavi; ma quello che scrive non lo prova, ne intende quello che scrive, mentre noi andavamo investigando quel suo modo, havemo ritrovato questo nostro. Propongasì la distanza sin dove volemo bruciare, e CB, sia doppiata CA, così tutta la CA sia il semidiametro della sfera, di cui il centro B, estendasi in D, e sia il diametro AD, dividasi CA in quattro parti, ma quante più sono le parti, tanto sarà più precisa la descrizione della linea, e si accomodino le divisioni a' numeri. Così posto il piede del compasso in I stabile, & mobile in B, faccisi il semicerchio EF, e sia notato BI, e con la medesima apertura posto nel centro 2., e l'altro mobile nella linea BD, faccisi un'altro semicerchio, e sia notato 2. e così infino al quarto, e si noti 4. dopò posto il piede del compasso stabile nel B, e la distanza BC, ovvero B 4. faccisi intorno il cerchio, e posto il piede

piede immobile nel centro B, sempre la distanza B 3. se ne descriva un'altro, così
 il terzo B, & il quarto BA, come BI. Dopo dal ponto A si tiri una linea, & un'
 altra dal ponto B, e s'uniscano nel ponto, dove è il cerchio I, col semicerchio 1.
 si secano, cioè in G. dopo si tiri la seconda linea dal cerchio 2. e l'altra dal mede-
 simo B centro, es'uniscano dove il secondo cerchio col secondo semicerchio si
 feco in H, onde dal terzo cerchio, e dal B centro, e dove s'uniscono in I contenu-
 to il mezzo cerchio. Così dal quarto, dove il quarto comincia in K, e da KIHG
 si tiri una linea, la quale sarà la settione da descriversi. Il medesimo si facci dal-
 l'altra parte del cerchio. La ragione è questa. Il raggio del Sole LI, cadendo nel
 ponto I, dello specchio, si riflette in B; perche B 3. e BI sono eguali dal medesimo
 cerchio, l'angolo dunque B 3, eguale BI 3; ma B 3 1 eguale 3 IL; perche è subal-
 terno; perche il raggio del Sole LI è equidistante al diametro del cerchio, dun-
 que l'angolo L 1 3. e 3 1 B eguale, se riflette dunque in B, il medesimo è da dirsi
 del raggio MH, & NG, e questo specchio è contrario allo sferale, da diversi pon-
 ti della circonferenza in differenti parti del diametro si riflettevano, e tutti li
 diametri dal cetro. In questo dunque s'uniscono le riflessioni in un pōto, & i dia-
 metri son varij della quarta del diametro. Ma di questo ne havemo parlato più
 ampiamente nella prospettiva. Finalmente non lasceremo di dire, che il cono
 accende il fuoco in cerchio, che insino à questo cerchio accende in un ponto. Sia
 divisa la linea parabolica per la faetta, e s'uniscano nelle parti contrarie. Cioè sia
 la settione parabolica CEF, la faetta DE, sechisi questa circonferenza in E, e C
 & F s'uniscano insieme nel modo, che stavano prima come sia EGFE, e d'intor-
 no all'asse GH si volga intorno si farà un cono rotondo, faccisi di acciaio, overo
 di metallo, e si polisca, & accenderà il fuoco in cerchio.



S s s

come

Come dalla refrazione il fuoco s'accenda più valorosamente . Cap. XIX.

HAvemo detto gli specchi che brusciano per la riflessione, hor quelli che brusciano per la refrazione;perche accendono il fuoco più valorosamente, la ragione la renderemo nell'ottica nostra,dunque

Accender il fuoco con la colonna di cristallo.

Potremo, opponendola al Sole; ma tardo, e lentamente, perche non s'uniscono tutti li raggi in un ponto;ma in una linea. Quasi nel medesimo modo

Accendere il fuoco con la piramide cristallina.

Solemo, perche ella ancora bruscia d'intorno la linea; ma più gagliardamente l'uno, e l'altro, che lo specchio colonnare, ò piramidale in vece di questo ci potremo servir d'un bicchiero pieno di acqua. Ma più valorosamente di tutti

Con la balla di cristallo, ò sua portione.

E se vi mancasse la balla, in suo luogo potremo servirvi di una carrafa piena di acqua rotonda, esposta incontro i raggi del Sole, se da dietro vi porrà alcuna esca amica del fuoco, dove vicino la superficie s'uniscono li raggi, subito s'accende il fuoco, non senza meraviglia de' riguardanti, veggendo che dall'acqua freddissima nasce il fuoco, così anchora brusciano li pezzi delle sfere, come gli occhiali, le lenticchie, e simili portioni, che havemo già narrate

La parabola cristallina bruscia più gagliardamente di tutte.

Vedremo;perche da tutti i raggi, che vi cadono sopra accende assai più valorosamente, che gli specchi. Possiamo anchora, come havemo detto dello specchio

Con la refrazione accender fuoco lontanissimo.

E quasi in infinito, come si può dimostrare per ragione di prospettiva, e tanto più, quanto le refrazioni accendono più valorosamente, che le riflessioni, e questo lo potremo fare in più modi, che habbiamo detto per lo passato, non solo per ragione, ma per esperienza. Fà nel medesimo modo le linee trasverse secate parallele, dice Alcmeone. Habbiamo detto anchora, se sarà opposto al luogo per unione opposto tanto perfettamente alla balla di cristallo, come le sferali portioni, e cilindroide; perche non tanto di lontano brusciano, che sia malagevole à credere, e più assai, che possa capire l'imaginazione. Ecco un'altro modo di accender fuoco più valorosamente narraremo. Perche li basta egualmente ne' bruscianti paralleli cada la uniforme settione, e riferisce i raggi obliqui, vedrai il fuoco per occulto, & aperto raggio, cadente sopra la retta superficie, e vien molto uniformemete nel luogo dove la maggior unione de' raggi nella cosa molto accendibile, perche se quella cosa secca, che se gli oppone non sarà infiammabile, non giova nulla opponere lo specchio, overo convesso cilindraico, overo concavo sferico, anzi la cosa si troverà molto busata dal gran fuoco, e se non sarà veramente opposta bruscierà ò grande, ò picciola, che quella medesima sia. Ma veramente importa di cui sia la portione. Farà anchora il medesimo se la cosa opposta farà grande, ò picciola, se importa.

In

*In uno specchio cavato, come si possa far riflettere
l'immagine di fuori. Cap. XX.*

PRima che leviamo mano dallo specchio piano, è stato trovato per inventio-
ne de' moderni, che nel medesimo specchio se ci vedano molte faccie di una
immagine, che se gli oppone, senza impedimento della prima. Cavano da dietro lo
specchio, e vi fanno un buco un poco cavo, che ponendovi sopra la foglia, come
insegneremo, e bene accomodata, ne mostra un'altra fuori. E di quà n'è venuta
una bella inventione, che alcuno guardando nello specchio, vi veda sopra una
immagine d'un'altra cosa drizzata sopra non senza maraviglia del riguardante, e
toccando con le mani non toccherà se non l'aria, mi ricordo haverlo visto più
volte, e la cosa si fa così. Si fa uno specchio di cristallo, da dietro si cava un'ido-
lo, ovvero immagine, con quanta diligenza si potrà fare, poi vi accomodano sopra la
foglia, e lo pongono nella sua cassa; perche starà profondamente cavato in den-
tro, tanto balzerà fuori sopra la superficie, nè ti parrà che non sia sodisfatto à te
stesso, se non lo tocchi con la mano, se veramente stà così uscito fuori, le lettere si
leggeranno così bene, come se fossero scolpite sopra il cristallo di argento, nè sa-
rà huomo di tanto perfetta vista, che mirandovi non s'inganni. Nè lascerò di
dire un'artificio

Per veder in uno specchio piano cose che non si veggono in altra parte.

Ne poco diletto havemo dato à gli amici nostri, e maraviglia con questo spet-
tacolo, habbi 30. ovvero 40. tavolette di un piede, e mezzo di lunghezza della lar-
ghezza di due diti, e della solidezza di mezzo, ò terza parte di un dito, e siano con
questo artificio acconcie, che dall'una parte sia il sodo, dall'altra il taglio, come
un coltello: tutte queste tavolette aggiungi insieme, che stiano da una parte
gionte tutte le parti grossolte, di modo strette che dimostrino un piano assai ac-
còcio. Dopo depingervi sopra la sua immagine, ò di alcuna altra cosa sua, con que-
sto artificio, & avvertimento, che quella parte che sarà più vicina allo specchio,
si dipinga un poco lunghetta, se vuol star un poco discosta, la fronte sia lunga
fuor di proportione, il naso un poco più lungo, e la bocca; ma la barba eguale co-
me è. Il modo di depingerla, come si deve, l'habbiamo narrato nella prospetti-
va. Come vi havrai depinta l'immagine, firmerai le tavolette sopra una tavola
piana, che il capo vada sotto, e la barba sopra, e la tabella prima dopo la seconda,
e la seconda si accomodi dopo la terza; finche tutte siano firmate. La tavola poi
attaccala al muro all'altezza più di un'huomo, accioche non si possano veder
quei gradi, & accomoderai lo specchio sopra la tavola lontano dalla tavola per
due piedi, tanto alzando, & abbassando; finche si vedrà nello specchio l'immagine
nella sua proportione; laonde colui, che si approssimarà allo specchio, per veder
la sua immagine, vedrà una immagine di un'altro, che non si vede in niuna altra
parte, nelle larghezze di quelle tavolette potrai dipingere alcuna cosa, accioche
non si dia sospettione di inganno.

Come si faccino gli specchi. Cap. XXI.

VEdemmo quanto sono state necessarie alle nostre operationi gli occhiali, ovvero le lenticchie di cristallo, nè senza quelle si ponno veder l'opre maravigliose, hor mi resta dire, come si faccino gli specchi, e gli occhiali, accioche ciascuno col suo ingegno da se stesso, le possa fare. Si fanno in Germania certe balle di vetro, di cui il diametro è di lunghezza di un piede, ò più, ò meno. Quella balla poi segnandola con la pietra smeriglio, si segna, e seca in molti specchietti piccioli, i quali poi si portano à Venetia. Queste si attaccano con la pece greca liquefatta ad un manichetto di legno, e se vogliamo far gli occhiali convessi, è bisogno che habbi uno scudo di acciajo concavo, il qual sia un pezzo di una grande sfera, e come si vogliono far gli occhiali poco più grandi, ò piccioli, e sia quello scudo perfettamente polito. Ma se vogliamo gli occhiali concavi sia una balla di ferro, come quella che tirano l'artiglierie, che chiamano mortai, il cui diametro sia di uno, ò due piedi, ò tre, si butta sopra quello scudo, ò sopra la balla una certa arena bianca, che si porta da Vicenza, chiamata volgarmente saldame, e buttandovisi sopra acqua, si frega con le mani, questo fin tanto, che la sua superficie piglia la forma di quello scudo, ò cerchio, cioè concava, ò convessa sopra la superficie della balla, che tutte le parti s'accostino à quella superficie. Come havrai fatto questo, scaldando quel manichetto à fuoco leggiero, l'occhiale si sparte dal manico, e dall'altra parte al medesimo manico s'incolla poi con la pece greca, usando la medesima opera, accioche dall'una, e l'altra parte piglia la concava, ò convessa superficie. Dopo fregando con la polvere di tripoli, accioche pigli il perfettissimo polimento, e come l'havrai perfettamente polito, così gli ritornerai lo splendore. S'inchioda sopra un legno un panno di lana, si sparge sopra di quella acqua da partire, e polvere di tripoli, e si frega con gran diligenza, e vedrai che conseguirà una perfettissima splendidezza. Con questo modo, e le lenticchie grandi, e gli occhiali si sogliono fare à Venetia.

Come si pongano le foglie alli specchi piani concavi, e convessi, e come si terminano. Cap. XXII.

Resta che insegni poche cose, e non da lasciarsi à dietro della terminatione degli specchi convessi, e del modo d'indur la foglia alli specchi piani, e convessi, per trattare la perfetta scienza de' specchi. Primo diremo della terminatione de' specchi, che si fanno di cristallo, ò di vetro, e dopo la mistura degli altri, e le politure, accioche l'artefice savio le sappia conoscere, e far da se; perche quantunque fra le molte cose, che riferiscono le imagini, come l'acqua, & alcune gioje, & il metallo; perche niuna cosa rende l'imagini più chiarissimamente, che il piombo sotto il vetro. Gli specchi piani di cristallo si fanno, e di vetro, quei di

cri-

cristallo si polifcono alla ruota, e vi bisogna altro magisterio. Ma in Venetia

Come si faccino i specchi di vetro.

Hò veduto, si piglia il vetro liquefatto col ferro, e col fiato ne fano, come una colonna, qual aprono con le forbici da un lato, e così di fuoco come l'è, l'aprono sopra una lamina di ferro piana, e perfettissimamente adeguata, e di nuovo la pongono nella fornace, accioche si faccia molle di nuovo, e che piglia la esatta pianezza della tavola di ferro, la lasciano poi nel tepidario sopra la fornace, che si raffreddi à poco à poco. Come sarà poi raffreddata

Polir gli specchi piani

Cominciano, l'incollano col gesso sopra una tavola piana, sotto stà una lamina di ferro politissima, e piana, ci pongono sopra dell'arena detta saldame di sopra, e con un bastone che da travi lo tien ferma, e calcata col ferro, movendola di quà, e di là fregano, finche divenghi perfettissimamente piana, la spartono dalla tavola, e l'incollano poi dall'altra parte, accioche dall'una, e dall'altra parte, venghi perfettissimamente polita, poi li danno la luce, come dicemmo di sopra. Hor insegnaremo

Terminar i specchi piani di vetro.

Gli specchi piani di vetro, ò di cristallo, quando saranno ben piani, e spianati, l'artefice piglia una foglia di stagno della medesima quantità, e sottile, con la maggior diligenza che potrà; perche altrimenti il cristallo, ò vetro non riceverebbe la foglia, per lo suo vigore, e natural sodezza, ne tirerebbe l'immagine impressa; ma la lascierebbe scorrere; perche il vetro è chiaro, e trasparente, e per la sua chiarezza non la contenerrebbe, la onde svanirebbe l'immagine in esso, come il lume nel Sole, poi sopra questa lamina con un piede di lepore spargono l'argento vivo, che tutta vi paja di argento, e vedrai, che farà tutto accostato l'argento vivo, sopra vi si stende poi una carta bianca, e monda di sopra quello lo specchio, ma molto ben netto, e fregato con un panno di lino, che se fusse toccato con le mani, non s'accosterebbe mai la lamina al vetro, con la sinistra mano si preme sopra lo specchio, con la destra si leva la carta à poco à poco, che in tutte le parti s'unisca con la carta, e se ci attacchi, e poi lasciandovi sopra un peso, lascia così per alcune hore. Hora insegnaremo

Allo specchio concavo come si accomodi sopra la foglia.

Ma con più fatica assai si pone la foglia dietro allo specchio concavo. Faccisi una foglia della quantità da coprire, e la accomoderai sopra la superficie sua convessa, e ponendovi sopra il dito nel centro della mano sinistra, col dito destro vameneggiando, e calcando la foglia sopra lo specchio, finche si distenda tutto, e ponendo la forma della superficie convessa poi se bisogna far la forma dello specchio di gesso, cioè liquefacendo il gesso cotto con l'acqua, e buttandolo sopra lo specchio, e come sarà dissecato ne havrai la stampa, sopra la stampa vi accomoderai la foglia di stagno, che da tutte le parti vi si convenga; perche la stampa, e la foglia sono fatte sopra la medesima superficie convessa, poi spargerai l'argento vivo sopra la foglia, e vallo accomodando col

col piede di lepore, comedicemmo, & habbi cura che s'attacchi bene da tutte le parti, gli artefici dicono animate, poi vi poni sopra una carta polita, e sopra vi accomoda lo specchio, e toglì la carta à poco à poco, e come vedrai che sarà accostato ben bene leva la mano, e ponivi un peso, poi lo leva; ma con gran diligenza di mano, che non venghià pigliar vento da dentro, e non s'accosti con l'argento vivo. Resta di

Terminare i specchi convessi.

Si fa una balla di vetro; ma del puro, e senza vessichette con quella maggior diligenza, che si potrà, come i recipienti da distillare, da quel cavo ferro, col quale prendono gli Artefici il vetro, e lo gonfiano, vi si butta dentro una mistura liquefatta, cioè di antimonio, e piombo; ma l'antimonio liquefatto due, e tre volte, e ben sfecciato; ma prima vi si butta dentro pece greca, così poi rivolgendo intorno la balla la mistura da dentro, quello che si avanza si butta di fuori. E così fanno nell'Alemagna i specchi convessi.

Come si faccino gli specchi di metallo. Cap. XXIII.

MA gli specchi di metallo si fanno altrimenti. Se havrai dunque da far lo specchio parabolico. Sopra una tavola di rame, o di legno si disegni la linea parabolica, e quella materia che avanza fuor della linea, si toglie via con la lima, che resti eguale, liscia, e politissima, poi la siccherai per mezzo ad un asse, e l'accomoderai, che stia ferma con un'armario di legno, che possa comodamente portarsi intorno, di sotto vi potrai luto di paglia, e di sterco di cavalli fatto, che volgendosi la tavoletta intorno facci una forma concava, poi lasciala ben seccare, poi spargivi sopra della cenere, e buttavi luto sopra, della convenevole grossezza, poi falla seccare al fuoco, o più tosto al Sole; levala, e spartile, che la cenere lo farà fare agevolmente, uniscili poi insieme, e lascia tanto spazio fra l'una forma, e l'altra, quanto basti per la fodezza dello specchio. Quando sarà ben secco, sepelliscelo nel terreno, lasciandovi sopra un buco aperto, & alcuni spiragli da dove possi mandar dentro il metallo, e che possi essalare: dopo farai una mistura così. Piglia una pignata nuova dura al fuoco, e buttala dentro, che duri più fermamente al fuoco, lasciala seccare, e così farai due, e tre volte. Poi la poni al fuoco, e si liquefaccino in quelle due libbre di tartaro, & altrettante libbre di arsenico, e dove vedrai fumare, buttavi dentro cinquanta libbre di rame antico, e consumato dall'uso, e sei, e sette volte lo fa liquefare, che si purghi, e mondi dalle feccie, poi aggiogivi 25. libbre di stagno d'Inghilterra, e fa che stiano così liquefatti insieme, e poi col ferro togli un poco di quella mistura, e fa prova se sia frangibile, o dura; se sia frangibile, aggiogivi più rame, se dura, stagno, ovvero lascia cuocere, che si consumi dal

dal fuoco qualche particella dello stagno. Come vedrai, che farà giunta ad una perfetta tempera, buttavi sopra due oncie di borace, e lascia cuocere; finche finisce di sfumare, e poi buttala nella stampa, e lascia ben raffreddare, poi raffreddato fregalo ben con la pomice, poi con la polvere dello smeriglio, e come vedrai, che la sua superficie sarà ben spianata, & adeguata, vi fregherai col tripolo, all'ultimo collo stagno bruciato vi darai la luce, e lo splendore. Altri vi aggiungono al rame la terza parte di stagno, accioche la massa diventi più dura, e riceva maggior splendore.

Fine del Decimosettimo Libro.



DELLA

DELLA MAGIA NATVRALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimoottavo.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Nel qual si tratta del grave, e del leggiero.

P R O E M I O.

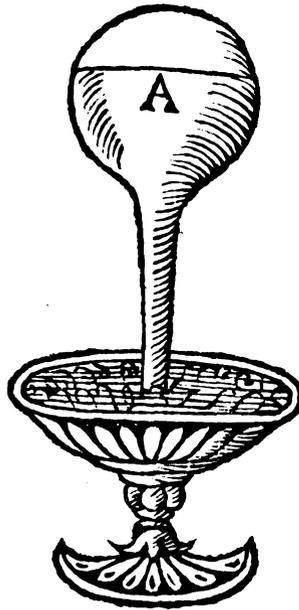


Esiderando io di scrivere del grave, e del leggiero, m'occorrono molte cose piene di maraviglia, e degne di scriversi, e di molta speculatione, delle quali ce ne potremo servire à molti usi con molta nostra comodità. E se alcuno poi andrà specolando più à dentro, potrà trovar molte cose nuove, e degne, delle quali poi ce ne potremo servire à molti usi, & assai utili à noi, dopo questi ragionaremo de' spirituali, che sono quasi della medesima qualità.

Che le cose gravi nella medesima specie non cadono giù, ne le cose leggieri saleno sù. Cap. I.

P Rima che venghiamo à quelle cose, che vogliamo insegnare, giudicamo che habbiamo à dir alcune cose, come principij, senza la notitia delle quali, non le potemo provare, ne dimostrare. Quello noi chiamamo grave, che cala al centro, e tanto più grave diciamo essere, quanto più velocemente descende. Così al contrario quello chiamamo leggiero, che sale dal centro, e tanto più leggiero, quanto con più velocità sale. Quei corpi dicemo che cedeno gli uni à gli altri, i quali si meschiano insieme per minimi, come l'acqua, e'l vino, e simili liquori.

quori. Oltre à ciò intendo dir prima questo assioma, niun corpo esser grave nella sua specie, come l'acqua nell'elemento dell'acqua, e l'aria nell'aria, così anchora che il vacuo è così abborrito dalla natura, che più tosto accaderà, ché la machina del mondo si discomponga, che patirlo la natura, e dalla repugnanza di questo vacuo venire tutte le mirabili cagioni dalle cose maravigliose; il che forse dimostreremo in un libro particolare à questo effetto; laonde la forza nel vacuo fa, che contra l'ordine della natura, che le cose leggieri cadano giù, e le gravi ascendano, così è necessaria cosa nel mondo non esser cosa senza corpo. Dunque havendo detto prima queste cose, calaremo à trattare di queste cose, e primieramente. Un corpo grave liquido, rinchiuso in un vase, la cui bocca riverscia stia chiusa sotto l'acqua, anchorche più grave della medema specie nõ calar giù.



Sia il vase roverscio AB pieno di acqua, la di cui bocca di sotto sia B, immerso in un vase di ampia, e larga bocca CD, piena di acqua del medesimo liquore, ò più grave, dico che l'acqua non calerà dal vase AB; perche se l'acqua contenuta nel vase AB descendesse, bisognerebbe, che fusse più grave dell'acqua contenuta nel vase CD Però habbiamo detto, che sono della medesima specie, ovvero più grave; laonde si cadesse, sarebbe contro al primo assioma. Il medesimo farebbe se l'uno, e l'altro fusse pieno di vino, ò di acqua; perche se l'acqua contenuta nel vase AB calasse nel luogo CD, remarrebbe il vacuo nell'A, per non esservi luogo, per lo quale l'aria possa intrare; il che sarebbe contra il secondo as-

T t t

sioma,

fioma, dunque per ragione del vacuo, e perche un corpo più grave non cade nella tazza. Se alcuno nel fondo del vase A, busasse, e per quel buco l'aria potesse entrare, non sarebbe cosa dubbia, che l'acqua subito non calasse nella tazza. Se anchora il vase AB fusse pieno di un liquore leggiero, e quello nella tazza più grave, meno si moverebbe dal luogo suo. Sia dunque il vase AB pieno di vino, e la sua bocca sia roversciata B nella tazza piena di acqua, dico che l'uno, e l'altro liquore si starà nel suo luogo, ne meschiarfi fra loro, perche se l'uno calasse giù, ò bisognerebbe che restasse il vacuo nel corpo A, ovvero il grave salisse sù dal vase, CD, il che sarebbe contro la natura della gravezza, & il secondo assioma, cioè che il grave salisse sù, e'l leggiero calasse giù. Non si move dunque dal suo luogo. E di quà vien quello, che si fa da gl'imbriaconi, e ghiottoni, che nel beccchiero pieno mezzo di acqua, ci pongono il vino à stilla à stilla, & à poco à poco; finche il vase sia pieno, e così s'accostano insieme, che una sola linea separa quei liquori. E coloro, che vogliono raffreddare il vino, pigliano una carrafa piena di vino, e la sommergono in un vase pieno di acqua, con la bocca riverfa, e la spingono sotto l'acqua; perche come l'acqua tocca la superficie del vino, e non si possono meschiare insieme, subito raffredda il vino, per esser necessario, che infino alla superficie dell'acqua alzando prestissimamente la carrafa si rivolga, e dia da bere, si riempia, e si ponga nel medesimo loco, e modo. Da questo corollario s'argomenta contro coloro, i quali quando bevono prima pongono l'acqua nel beccchiero, poi il vino, che per essere il vino più leggiero, e l'acqua più grave à pena si bastano mischiare; laonde nel principio bevono il vino puro poi temperato, e nell'ultimo l'acqua pura. Ma nelle tavole de' Signori si pone prima il vino nel beccchiero, e dopo vi pongono l'acqua, che l'acqua per forza del suo peso cala giù, e si meschi bene, e dia al gusto egual sapore di vino, e di acqua. Comanda Teofrasto prima doverfi porre il vino, poi l'acqua.

Come possiamo burlare i convitati nel bere. Cap. II.

NE'conviti degli amici, vogliamo burlare i convitati amici, che conoschino la cagione di queste cose con una piacevole burla, li potremo provocare à bere con questo beccchiero. Sia un beccchiero in forma di embuto, c'habbia sopra la bocca larga, e di sotto si stringa piramidalmente, e congiunga con una balla di vetro per una bocca stretta, prima si pone l'acqua, e se ne riempia tutta la balla, poi ponemo il vino à poco à poco, che per la strettezza della bocca non si meschiano insieme, e l'acqua è grave, & il vino leggiero, colui che beverà primo, beverà vino puro, dopò lo potrà porgere al compagno, che hà da bere, perche bevendo, non beverà se non acqua pura. Ma se il compagno si provocarà alla medesima battaglia, e prima vuole che tu beva, riempi la balla prima di vino, e poi ponivi sopra l'acqua, frà tanto bisogna trattenerlo, ò frastornarlo con varie parole; perche l'acqua calerà giù per la bocca stretta, e tanto di vino ascenderà sù, quant'acqua vi calerà à poco à poco, e vedrai per mezzo l'acqua salir il vino, e l'ac-

L'acqua calar giù per mezzo del vino, e si scambiano i luoghi fra loro, come conoscerai, che l'acqua sarà calata giù, & il vino salito sù, beberai tu, perche beverai solo vino, e poi dandolo all'amico beverà sola l'acqua. E di quà viene, che non senza gran discomodità di coloro, che bevono, quando si pone il vino infresco ne' pozzi ne' vasi di creta, ò di rame che non sono ben chiusi, per esser l'acqua più grave, salendo sù per un minimo spiraglio, sforza ad uscir fuori il vino, e cacciarlo fuori, & in poco spatio di tempo si riempirà d'acqua, & il vino andrà via, che l'acqua non saprà per imaginatione alcuna di vino, e però bisogna chiuder la bocca con gran diligenza.

Come si separi il vino mischiato con l'acqua. Cap. III.

DA queste cose ne mostreremo due agevolmente, che un corpo grave chiuso dentro un vase di vino, havendo la sua bocca sommersa dentro un corpo liquido più leggiero, si cedono l'uno all'altro, & il più leggiero ascenderà, il più grave descenderà, l'uno senza impedimento dell'altro, il che dimostreremo da principij narrati di sopra. Sia il vase di vetro AB roverscio pieno di acqua, la quale è più grave del vino, di cui la bocca B dentro il vase CD sommerso sia pieno di vino; perche son corpi, che l'uno cede all'altro, come dicemmo prima: dico, che l'acqua descenderà nel vase CD, & il vino salirà nel vase AB, dove stava prima l'acqua, perche l'acqua è contenuta nel vase AB, la quale è grave, e preme il vino, nel vase CD, il quale è più leggiero, e perche nõ ci è corpo fra l'uno, e l'altro, l'acqua da l'una parte scende nel vase CD, & il vino salirà sù dall'altra parte in AB, che se il vino sarà rosso, che si possano vedere le differenze de' colori, vedrai per mezzo dell'acqua salir il vino in sù al fondo del vase roverso, cheli stà sopra, e l'acqua calar giù con gran fretta al fondo del vase CD, e tanto ne cala giù, quanto ne sale sù, e se li liquori saranno invisibili, l'uno senza impedimento dell'altro, e mescolamento, se ne andrà al suo luogo, e daranno agli spettatori un piacevolissimo spettacolo, quando il vino sarà salito, e l'acqua discesa, e si riposeranno, faranno tanto buone, e drittamente separati l'uno dall'altro, che il vino nõ avrà niuna parte dell'acqua, ne l'acqua del vino; laonde se in una botte piena di vino, vi si sommerga un vaso di collo lungo pieno di acqua, in poco spatio di tempo il vase roverso si riempirà di vino, e l'acqua se ne calerà nel fondo della botte. E di quà ciascuno conoscerà agevolmente.

Separar l'acqua dal vino

Perche spessissime volte per frode de' villani, e vindemiatori si dà al padre di famiglia il vino meschiato con l'acqua, con questa inventione ci potremo agevolmente guardare dalle lor frodi. Sia il vase di sotto pieno di vino meschiato con l'acqua, e volendo separar l'acqua dal vino, bisogna, che primieramente il vase capisca intieramente il vino, che nel vase di sotto è mescolato. E se non senesà la quantità, faccisi congettura quanto potrà essere, ò almeno minore, e dopò si riempirà il vase predetto di acqua, e quello si rivolti sopra il vase, nel quale

sia l'acqua mischiata col vino, e la parte di sopra del vase riverfo, tocchi la parte superiore del vase di sotto, accioche l'aria non possi tramezzarsi; perche all' hora l'acqua subito scende nel vase di sotto, e la parte del meschiato leggiera sale sù, e l'acqua calerà giù, e se tutto il vino sale, nè un pochissimo di vino resterà nell'acqua, sappi che tanto di acqua è stato meschiato nel vino, che dal sapore, & odore si potrà conoscere, se havrai ben oprato. All' hora piglierai un vase di maggior capacità del medesimo liquore, e si ponga nel vase sottoposto, fra tanto che se lo succhi tutto, laonde dalla proportionione del vino, che si è salito, e dell'acqua ciascuno potrà sapere quanta parte di acqua sia meschiata nel vino. Ma per maggior commodità, la carrafa che contiene l'acqua, sia di ventre rotondo, e la bocca non molto grande, & il vase di sotto che tiene il vino, sia pur di bocca stretta, che'l rotondo di sopra, con più comodità si possa aggiungere con quello di sotto, che l'aria non vi capisca. Ma perche alle volte suole accadere, che la balla di sopra, dopo che havrà succhiato tutto il vino, nè bastarà riempir la sua capacità, e noi vogliamo separar l'acqua dal vino, pigliando la balla nelle mani la rivoltiamo, che la bocca miri sopra, all' hora il vino subito si rivolgerà, e verrà nella parte di sopra, il che con una fascia di pezza di lino, per feltro se ne caverà fuori. Tu mira con diligenza, come vederai che si hà assorbito il vino, toglila fascia, e rimarrà l'acqua pura.

Come possiamo altrimenti separar l'acqua dal vino.

Cap. IV.

NOi faremo il medesimo in altro modo, non con la leggerezza, e gravezza, come havemo detto; ma col sottile, e denso; perche l'acqua è la più sottile di tutti gli humori; perche è semplice: ma il vino, perche è colorato, e'l color vien dalla mescolanza degli elementi, e però più corpulento; per separar dunque l'acqua dal vino, bisogna che habbiamo un legno poroso, del quale ne facciamo un vase, nel qual poniamo il vino con l'acqua, che ne distilli fuori; perche l'acqua se ne stillerà fuori per i pori del legno, il che si ferma poi al più denso, e più corpulento, e se ben ponno essere molti legni, che facessero il medesimo effetto, l'hedera è assai eccellentissima, perche è molto porosa, & è piena di molte rime; laonde havendo un vaso di hedera, cioè se lo farai al torno, quando è verde, e porrai in quello il vino mischiato con l'acqua, l'acqua in breve tempo sene stillerà fuori; ma veggio haver detto il contrario di questo così gli antichi, come i moderni, à quali è contraria la ragione, e l'esperienza. Dice Catone, se vorrai sapere se nell'acqua vi sia meschiato il vino, ò nè farai un vase di legno di hedera, e vi porrai il vino, del quale dubiterai che habbia acqua meschiata, se havrà acqua il vino, il vino uscirà fuori, e l'acqua resterà dentro, perche il legno dell'hedera non contiene il vino. E Plinio pigliando da lui. L'hedera hà una maravigliosa natura à far esperienza del vino, se si farà un vase del legno di hedera, che cacciarà fuori il vino, e resterà l'acqua, se ve ne sarà mischiata alquanto. Laonde l'uno, e l'altro fa un

fa un doppio errore, che dica che l'effetto venghi dalla maravigliosa virtù dell'hedera, potendo far l'effetto ogni altro legno poroso: oltre à ciò dice, che il vino vien fuori, e l'acqua rimane dentro, del che ne viene il contrario. Ma Democrito intese più vera, e più probabilmente, il quale à questo effetto non s'è servito del vase dell'hedera; ma di un'altra cosa più porosa. Dice si ponga il vino in una pignata nuova, che non vi sia stato posto anchora altro liquore, e la lasciano così sospesa per due giorni; perche la pignata stillerà fuori acqua, se vi sarà acqua mischiata nel vino. A far questo effetto Democrito si è servito di un'altro mezzo. Alcuni pigliano una spongia nuova, e bagnata di olio otturano la bocca del vase, e poi l'inclinano, e lasciano scorrere, che havendo acqua il vino dentro, uscirà sola l'acqua. Della quale esperienza se ne servono anchora nel vino; perche la spongia è porosa, & assai aperta, e bagnata di olio, impedisce, che il liquore non destilli di fuori così agevolmente. Africano ci aggiunge altre cose. Poni alume liquido nel vino, e dopo ottura la bocca del vase con la spongia bagnata di olio, inchina, e fa scorrere, perche ne uscirà l'acqua sola, perche l'alume costringe i liquori, che escano à poco à poco.

Come si possa in altro modo separar un corpo grave mischiato col leggiero. Cap. V.

POtrete con un'altro artificio separare il grave dal leggiero, ovvero il vino dall'acqua, ovvero con altro modo. Facciasi un licinio di bombace, e ponilo nella botte, che habbia l'acqua, & il vino mischiato insieme, & il licinio nati sopra il liquore, & una parte ne stia da fuori; perche salirà l'acqua per quello, e caderà dalla parte pendente fuori del vase, perche il liquore più leggiero salirà per lo licinio, e stillerà di fuori; ma come salirà quel più leggiero, tirerà anchora à se quel grave, e per questo come si vedrà mutare il colore, leva il vase; perche ne uscirà fuori l'acqua: cosa chiara è, che essendo il vino più leggiero, sempre sale sù nella parte superiore del vase, e se ne caderà fuori per lo licinio, e se ben dicano il contrario tutti quei che vendono il vino, che l'acqua se ne viene fuori, e che dentro rimanga il vino.

Come sia mischiato il grave nel leggiero, ovvero il leggiero nel grave. Cap. VI.

POtrete agevolmente conoscere se nel grave visia mischiato il leggiero, ovvero se nel leggiero vi sia mischiato il grave, e questo modo lo togliamo da Archimede nel libro delle cose, che vanno sopra l'acqua, di cui n'è cagione, che se un legno, una pietra, ò un metallo sarà più ponderoso di una libra cosa di equal quantità di acqua, l'estrema superficie del corpo sarà la medesima con la superficie dell'acqua; perche se sarà più grave dell'acqua, calerà giù,

giù, se più leggiera quanto sarà maggior della gravezza dell'acqua, tanta parte avanzerà di sopra l'acqua. Per esser dunque questo il vero, e l'acqua sia più grave del vino, la medesima cosa più si sommerga nel vino, che nell'acqua, se vi si porrà dentro, e meno anchora se si porrà in acqua più grossa, e per questo le navi ne' fiumi si sommergono più à dentro, che nel mare, per esser l'acqua marina più grossa, e più grave per la mescolanza del sale, come anchora havemo letto in Aristotele, & Alessandro. Se dunque desiderì

Conoscere se nel vino sarà meschiata acqua.

Poni quel vino, del qual dubiti, che vi sia mischiata acqua in alcun vase, & in quello poni un melo, ovvero un pero, se il pomo andrà giù, il vino sarà puro; ma se noterà, il vino sarà adulterato; perche l'acqua è più grossa del vino, della qual cosa Democrito ne disse il contrario, & il falso; perche dice. Perche è cosa necessaria il padrone spessissime volte dar in guardia il vino a' curatori, & a' suoi servi, e così il mosto. Finalmente anchora è cosa necessaria, che volendolo comprare il compratore sappia se il vino sia mischiato, ò puro. Gli buttano un melo dentro, & assai meglio un pero selvaggio, altri una locusta, altri una cicala, e se queste noteranno, il vino è puro, se si sommergono, il vino avrà l'acqua mischiata. Ma se cercassi

Saper, se nel mosto sia mischiata acqua.

Sarà il contrario, per la contraria ragione, il vino puro, e sincero, e leggero; ma il mosto quando è fresco, e grosso, feccioso, denso, viscoso; perche le fecce non hanno anchora fatto residenza, ma col tempo poi si sfeccia, e s'abbottiglia; laonde se porrà le mela, ò pera selvaggie nel mosto, & il mosto sarà purissimo, le mela noteranno, & andranno à galla; ma se avrà acqua mischiata, le mela andranno nel fondo, e vi si annegano dentro, per esser l'acqua più sottile del mosto, e più leggiera, fa che le mela vadino giù; il che eccellentissimamente have avvertito Sotione, & assai curiosamente. Dice. Per saper se il mosto avrà acqua mischiata, butta nel mosto le pera selvaggie, cioè crudissime, il quale se avrà acqua, se ne calano al fondo; perche se riempirai un vase di mosto, mentre si butti dentro un forbo, ovvero pero, noterà di sopra, e quanto più vi aggiongerai di acqua, il melo più v'andrà dentro. Ma aggiongemoci per sopra misura

Saper nel mosto mischiato con l'acqua, qual sia di lui la parte migliore quella di sopra, ò quella di sotto.

Sogliono i cōtadini dopo haver premuto il vino, dopo ben spremuti i raspi del Puva, porvi una certa quantità di acque con una determinata misura, e ne fanno una bevanda, dalla quale si servono negli operarij della villa. Questo mosto lo dividono per metà, l'una tocca al villaro, l'altra al padrone, si fa dubbio da loro, qual parte sia miglior di questo, quella, che stà sù, ovvero quella che resta di sotto. Se noi ci ricordar mo di quello, che primo havemo detto, per essere il vino più leggero v'andrà sempre alla parte di sopra, e la parte dell'acqua, che è più grave stà sempre di sotto; laonde la prima, che vien fuori, è vino, quella che resta, e si sprema da' raspi, è la parte acquosa. Quando si butta l'acqua sù i raspi, entrando ne' più riposti seni dell'acino dell'uva, ne cava, e tira à se quella parte di vino, che

in

in quella si trova, e perche è più leggiera v'è sù le parti di sopra, dunque la parte di sopra è migliore, perche ci è più vino; ma se aprirai la bocca di sotto del torcolare, verrà prima fuori l'acqua, poi scendendo al basso verrà il vino .

Come con altri modi si può separar l'acqua dal vino .

Cap. V I I.

POssiamo con un'altro modo di leggierezza, spartir l'acqua dal vino per ragione di distillare . Nella distillatione sempre ascende al principio il più leggiero, dopo il grave, mentre non vi farà violenza di fuoco, e così è convenevole di ragione, per far dunque ascendere un liquore, bisogna primo assottigliarsi in vapori sottili, e farsi più leggiero, il vino dunque perche è più leggiero dell'acqua, se lo ponemo nella boccia nel bagno di acqua, ascenderà à poco à poco il leggierissimo vapor del vino, e caderà nel recipiente; vedrai dunque nel recipiente l'acqua vite, dalla cui quantità potrai argomentare la proportione dell'acqua che vi sia stata mischiata, questo anchora hò giudicato doverli avvertire, che quando sarà elevata la sottilissima parte del vino, remangono le feccie gravi, come l'acqua, e parte il vino. Molte volte mi è accaduto nel distillare, distillando l'acqua vite in bagno, per disgratia s'è rotto il vase, che teneva l'acqua vite, e s'è mischiata con l'acqua del bagno, noi subito ponemo quella mescolanza nella boccia, e dandogli leggierissimo fuoco di bagno, prima volò l'acqua vite purissima, semplice, e senza acqua, e nel fondo rimase l'acqua, la quale ne meno l'odore teneva di acqua vite . E lo conosceva dalle vene dell'acque, che scorrevano nel cappello, quando ascendeva l'acqua . Non lasceremo (se ben per altra cagione) per piacevolezza, e per una sottilezza scrivere un

Modo da separar l'acqua dal vino .

E con questo artificio conosceremo quanta acqua sia mischiata in una botte di vino. Piglisi una quantità di vino, e si ponga in una carrafa di vetro, e porrai la carrafa in acqua freddissima; accioche tutto quello che stia nella carrafa si congeli, come habbiamo insegnato prima . Se il vino sarà puro, si congelerà con più malagevolezza, e tardità; ma se ci sarà acqua, subito si congelerà . Quando il vino sarà congelato, rompasì la carrafa sopra un piatto, che il ghiaccio comincerà à poco a poco à liquefarsi, prima il vino, perche è più caldo, poi resterà l'acqua congelata, separa il vino; perche si liquefarà più tardamente, dalla cui proportione conoscerai quanta parte di acqua sia stata nella botte.



Come

Come la leggierezza, e la gravità sia varia nell'aria, e nell'acqua, e quanti arteficij per ciò si possano fare.

Cap. VII I.

HOR tratteremo altriméte del grave, e del leggiero, che habbiamo parlato innāzi, cioè qual sia nell'aria, qual nell'acqua, e che speculatione, ovvero utilità ne possa nascer da q̄lla, e prima come possiamo conoscere se un metallo sia puro, ovvero mischiato cō altri metalli, come oro cō argento, ne'vasi indorati, ovvero nelli danari, dove si mischia l'argento con l'oro, e col rame, e qual sia il peso di ciascheduno, la qual speculatione sarà giovevole non solo a' banchieri; ma anchora utile a gli alchimisti, quando desiano saper l'essame de' metalli, nella fission dell'argento, e nelle altre loro operationi; il che mi sforzerò trattarlo agevolmente, che s'intenda. Ma veggiamo prima se gli Scrittori antichi, n'habbino saputo alcuna cosa di questo. Scrive Vitruvio, Archimede haverlo praticato, perche Herone havédo fatto voto a' Dei di darli una corona di oro nel tépio, diede l'oro all'artefice a peso, il quale diede la corona fatta eccellentissimamente al Re, & al peso rispondea benissimo, che consignato l'havea. Ma gli fù rivelato, che l'artefice ne havea rubbato una quantità dell'oro consignato, e che in suo luogo vi havea tanta quantità di argento. Sdegnato di questo Herone, chiamò Archimede, che facesse pensiero sù questo fatto. All'hor venendo egli a casa in un bagno, e calandosi dentro un vaso pieno di acqua, s'avvidde che quanta parte del corpo entrava in quel bagno, che tanta parte di acqua ne uscisse fuori, & havendo egli trovato questa ragione, uscì fuori del bagno molto allegro, e correndo verso la casa gridava, l'hò ritrovato, l'hò ritrovato. All'hora si dice, che facesse due masse di egual peso con la corona, l'una di argento, l'altra di oro, poi empì un vaso di acqua infino alla sommità delle labra, nel quale pose la massa di argento, del quale quanta mole di quella entrò nel vase, tanta acqua ne uscì fuori; laonde toltane la massa di argento, ci pose tant'acqua quanto n'era uscita, e infino che era la festa parte, e ritrovò à tanta parte di argento quanta acqua rispondesse, poi pose la massa di oro nel vase pieno, e toltala poi, vidde, che non ci era uscita tant'acqua dal vase; ma tanto manco, quanto era manco di corpo la massa d'oro da quella di argento. All'hora poi ripieno il vase vi pose dētro la corona, e ritrovò che ne uscì fuori più acqua dalla corona, che ne uscì dalla medesima mole di oro, sicche da quello che n'era uscita più acqua dalla corona che dalla massa, secondo quella proportionione conobbe quanto argento era stato mischiato in quella corona. Questa fù l'inventione di questo gran Greco, la qual merita lode per l'inventione; ma è molto difficile à porre in opra; perche in cosa di poca quantità non si potrebbe conoscere il furto, nè così chiaramente può dimostrarsi all'occhio la ragione, bisognandovi una diligentissima fabrica del vase. Ma noi havemo trovato un modo di che ne possiamo servire ad ogni moneta per picciola che sia, e subito, ne hà bisogno di tanti istrumenti, che possiamo dire; hò sopra trovato, hò sopra trovato. Questo è il modo

Come

Come possiamo conoscere una parte di argento, che sia mischiata con l'oro.

Habbi una statera giustissima, ovvero bilancia, in una parte metti qualsivoglia metallo, nell'altra altrettanto di peso di oro purissimo nella sua specie, e come le bilancie in aria saranno equilibrate, le porrai poi in un vase pieno di acqua, e lascerai sotto acqua, d'intorno ad un mezzo piede. All' hora vedrai una cosa mirabile; perche le bilancie, le quali in aria penderanno egualmente, nell'acqua varieranno forte, e diverranno ineguali; perche il metallo impuro andará sù, il sincero al bassò, e la ragione è questa, che l'oro puro è più grave d'ogni oro impuro della sua specie; Ma l'oro puro occupa minor luogo, dunque ponderará più gravemente per le ragioni di sopra dette; laonde se vorremo sapere quanto argento vi sia mischiato, poni tanto di oro puro nell'altro braccio, quanto basti, che le braccia della libra sotto l'acqua sieno pari, e come sono aggiustate, alzale nell'aria, & il peso che l'hai aggiunto dentro l'acqua, sarà il peso dello meschiamento. Se vuoi sapere quanto oro sia nell'indoramento di alcun vase, poni il vase in braccio della libra, e nell'altro tanto di argento purissimo finche le braccia della libra in aria stieno giustissime, poi sommergeli dentro l'acqua, che il vase discenderá giù; poni nell'altro braccio tanto oro, che s'aggiustino sotto l'acqua, cavali fuori, e quell'oro sarà il peso dell'indoramento. Il medesimo dirassi dell'argento, rame, ferro, stagno, e piombo. Ma se desideri sapere se nella moneta d'argento vi è mescolanza di rame, ovvero se la moneta sia stata falsissima, per esservi aggiunto più rame, poni lo scudo, ò moneta in un braccio della libra, e nell'altra altrettanto di argento purissimo, e ponderando nell'aria, ponilo sotto l'acqua, che andrà sotto il dinaro, aggiogevi altro tanto rame, finche stia equilibrato, cavalo fuori, e la mistione troverai nel peso. Hor notaremo qui i pesi de' metalli, quanto pesano in aere, e quanto dentro l'acqua, dalle quali senza altra esperienza potremo conoscere gli aggiogimenti. Una balla di ferro, che in aria pesava dicenove oncie, nell'acqua pesò undici; laonde una balla della medesima grandezza piena di acqua, pesará tre oncie; laonde la proportion del ferro dall'aere all'acqua, e quella di decinove à quindici. Una balla di piombo della medesima grandezza, in aere pesa trent'una oncia, in acqua ventisette. Una di marmore poco meno di grandezza, in aria pesò sette, nell'acqua cinque, il rame ciprio in aere sedeci, nell'acqua dodeci, l'argento in aria centocinque nell'acqua cento tredici, il rame nell'aria sessantacinque carati, & un grano; nell'acqua cinquanta carati, e due grani; l'oro di scudo, nell'aria sessanta sei grani, in acqua sessanta due, l'oro di zecchini in aria decifette carati, in acqua sedici, l'oro di ducati Turcheschi in aria trentaquattro, nell'acqua trentadue, l'oro di scudo Francese, in aria sensantafette, nell'acqua sessanta sei, l'oro di scudo Ungaro in aria decifette, nell'acqua sedici, l'oro de' scudi de' Tartari, in aria sedici, in acqua quatordecì.

Fine del Decimoottavo Libro.

DELLA MAGIA NATURALE
D I
GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Decimonono.

TRADOTTA DAL LATINO IN VOLGARE
PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Delli secreti dell'aria, e dell'acqua.

P R O E M I O.



Le trattato del grave, e del leggiero seguono i secreti spiritali; perche par che habbino le loro ragioni dalla Matematica, e dall'aria, e dall'acqua. Et il Mago naturale, che ha da investigare sempre cose utili, e maravigliose all'humana generatione, fermisi qui, e stia specolando solo queste cose, & investigando, perche in niuna cosa si vede più maravigliosamente risplendere la gran maestà della natura. Sono alcuni esperimenti dottissimi di Herone Alessandrino delli spiritali. Noi vi aggiungeremo molte cose nuove, per dar aggio à gli specolativi di ritrovar cose maggiori.

Se le statue materiali con alcuno artificio possono parlare.

Cap. I.

HAvemo letto in alcune Città esservi un colosso di rame inalzato sopra un piedestallo di grandissima altezza, il quale nelle grandissime tempeste de' venti dalle parti di sotto, quando ricevevano gran vento, passato dalla bocca nella tromba, haver sonato la tromba, e così altri instrumenti, il che vedemo age-
vol-

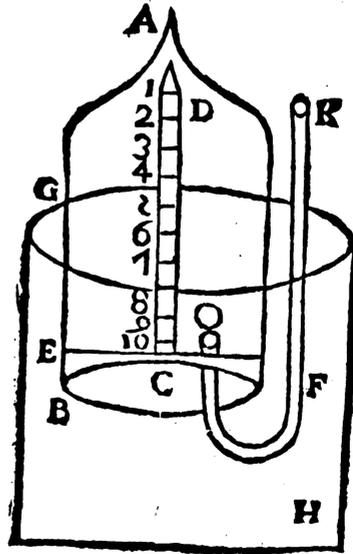
volmète, per haver noi veduto cose simili. Havemo letto appresso alcuni dotti, e di grande authorità, Alberto Magno haver fatto una testa, che parlava, e se ben, per parlar liberamente, io non hò niuna fede à tal huomo, per haver sperimentato quanto hà scritto, non hò ritrovato mai cosa vera, se non alcune cose, che havea tolte da altri; horsù veggiamo se si può far una statua che parli, sono alcuni che scrivono, che Alberto l'habbi fatto con l'electioni di Astrologia cosa tanto maravigliosa. Ma, ò Dio buono, come un'huomo dotto si può persuader questo? come le stelle ponno haver forza di far queste cose? son alcuni, che credono ciò haver fatto per arte Magica. Il che crediamo meno di tutte le cose, per non essersi ritrovato niuno più adesso, che havebbe fatto professione di saper di tal arti, se non forsanti salt' imbanca, & huomini, che vanno à torno ingannando il mondo, ingannando gl'ignoranti, e le povere donnicciuole; nè stimo che un frate da bene, e cristiano come egli fù, habbi possuto far professione d'arti così infami, e detestabili; ma stimo, se l'hà fatto, haverlo fatto per ragion di aria. Veggiamo, che la voce, & il suono camina per l'aria intieramente, ne vā in uno istante; ma con tempo, & à poco à poco. Vedemo l'artiglieria, che per forza della polver^v incensiva fa così grave strepito, che stanno lontani un miglio, veggiamo molto più la fiamma, che venghi la botta all'orecchie nostre, le botte dell'archibugio anchora. ~~I suoni dunque caminano lo tempo, & intieri senza~~ interrompimento, se non percuoteno in qualche luogo. Ne fa fede di ciò l'echo, che essendo intiera, e percotendo nelle mura ritorna in dietro, e si riflette, come un raggio di Sole. Oltre à ciò come havemo detto un'altra volta in questo libro, che le parole, e le voci caminano così ordinate per l'aria, come escono dalla bocca: essendo dunque queste cose vere, se alcuno farà canne di piombo lunghissime, di lunghezza di ducento, ò trecento passi, come ne hò fatto esperienza; e come havrai detto dentro quelli alcune parole, ovvero assai, caminano per quelli condotti come si dicono, e dall'altra partes' ascoltano, come proprio uscissero all' hora dalla bocca di chi le disse. Dunque se quella voce camina con tempo, & intiera, se alcuno mentre parla, un'altro serrarà la bocca del còdotto di quà, e di là, si potrà la voce serrare nel mezzo, e rinchiudere, come in un carcere, e quando s' apre la bocca poi, la voce vien fuori, come proprio dalla bocca di quello, che la parla. Ma perche canne tanto lunghe non si ponno far senza gran fastidio, si ponno far piegate come le trombe, che possano capire in poco spatio longhissime canne, e ben rinchiuse, che quando s' aprono le bocche si possano intendere le parole. Di ciò hor ne facciamo l'esperienza, se la cosa prima che s'imprima lo libro ne succede, come stimiamo, lo scriveremo, se non così presto, forse piacendo à Dio in altri libri.



incollato, che non respiri, scalderà il vase di sopra, ò dal Sole, ò dal fuoco; perchè l'aria, che stà rinchiusa dentro al suo ventre, si fa rara, e vien fuori, laonde vedremo l'aria bollir con certe ampolle, poi quando il Sol si parte, & il vase si raffredda, per non bastar l'aria rinchiusa riempir quel vacuo, si chiama l'acqua al riempimento, così la vedrai salir in alto.

Ragionamenti di horologi, ne' quali si descrivono horologi ad acqua, ovvero à vento. Cap. IV.

Anticamente gli horologi si facevano ad acqua, e la clepsidra era loro peculiare, e il più famoso horologio loro. Ma per il Re Alessandrino ne scrisse un libro di horologi ad acqua, i quali non si trovano, noi ne componemo un libro di questi; acciò che non resti difettoso il libro di questa parte, noteremo due di contraria conditione, l'una col soffiare, e l'altra col succhiare l'aria, e questo primo sarà

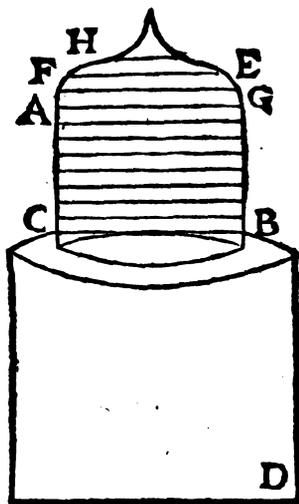


Horologio ad acqua.

Faccisi un vase di vetro à modo di urinale, e sia designato per la linea AB, nel sommo sia l'A, dove habbia un bufo strettissimo, che appena vi passi una punta di aco, di sotto si accomodi un bastoncello, che sia EF, il quale nel mezzo habbia uno stilo fermato, che gioga infino al fondo del vase, e quello stilo habbia le sue divisioni, le quali sono i segni dell'hore, e così un catino di legno, ò di creta GH, tutto pieno di acqua, sopra la superficie dell'acqua sia un vase di vetro ac-

como-

comodato AB, che col suo peso se ne vada giù; ma l'aria rinchiusa dentro il vase, proibisce, che non cali, all'hora si apri quel busetto A, per lo quale l'aria uscendosene à poco à poco, il vase di vetro scenderà anchora à poco à poco, all'hora con un'altro horologio noterai nel bastone CD, il qual calando giù dimostrerà i segni dell'hore; ma come il vase è calato giù al fondo del vase di legno è finito l'horologio, e sarà l'ultima hora. Quando dunque vorrai, che l'horologio facci il suo officio, habbi un canal torto vacuo, il qual sia OK, la bocca di sopra K, così premendo col dito K, che non v'entri l'aria, sommergilo sotto l'acqua, che gionga insino al fondo del vase AB, all'hora accostando alla bocca K soffia; perche il vase ascenderà di sopra, e tornerà al luogo di prima à fare il suo officio. Dimostraremo anchora per diletto



Un'altro horologio ad acqua

Ma di contraria ragione, onde succhiando l'aria, sia un vase di vetro in forma di urinale, come havemo detto AB, e vacuo sia firmato sopra il vase CD, che non possa calar giù, e dipoi si riempirà il vase di acqua insino à B, habbia un buso al fondo, e sia E, dunque succhiando l'aria per lo busetto E, entrerà l'acqua nel vase AB, & il vase CD salirà insino ad FG. Riempi dunque il vase di acqua AB, ottura il buco E, che non vi entri l'aria, e calerà l'acqua. Nella cima del vase AB sia un'altro busetto sottilissimo, che l'aria v'entri à poco à poco, e quant'aria vi entra, tant'acqua n' esce. Nella superficie del vase siano segnati i cerchi dell'hore, i quali dimostrino con le lettere costituite l'hore, prima, seconda, terza, e così delle restanti. O se ti piace così, lo indice ficcato in un sovero, che nata nella superficie dell'acqua dimostri l'hore nel dorso del vase.

Si

Si descrivono alcuni vasi, che buttano l'acqua per ragioni spiritali. Cap. V.

HOR descriveremo alcune fontane, e vasi, i quali per ragion spiritale buttaranno acqua, le quali se ben da Herone ne siano alcune ingegnosiissimamente descritte, Noi ne giungeremo alcune delle nostre, e dell'inventate ingegnosiamente. Si descrive

Vna fontana che butta acqua sù per compressione.

Sia il vase, o timpano chiuso da tutte le parti AB, e si busi nel mezzo, & ascenda un canaletto CD, da basso del vase del timpano D, tanto lontano dal fondo, quanto basti l'acqua à scorrere; sopra la superficie del timpano, sia C un buchetto strettissimo, chiuso con una chiavetta, e che habbia come lo chiamano i Greci lo smerismatitione, col quale si possa serrare, & aprire, come si vuole, e nella superficie di sopra del timpano sia busato la base dal canaletto E, ch'entri nel ventre del timpano, e che habbi nella bocca di sotto la sua animetta di cuojo, o di rame, che l'aria quando è già entrata dentro non la facci più uscir fuori. Riepiasi dunque di acqua per E che vada l'acqua tre diti alta sopra il fondo, e poi si facci entrar dentro l'aria con quãta possanza si puote, e come sarà molto ben còpressa, si chiudi la bocca, e dopo àperta la bocca A, l'acqua salirà in alto, *fin tanto che l'aria compressa sarà essalata*. Noi lo facemmo far in Venetia questo vase di vetro con i suoi canaletti, e quando saliva l'acqua in alto, se ne maraviglia il Cardinale dignissimo di Este, veggendo che niuna cosa spingeva l'acqua à salir sù. Noi vicino à questo fonte vi aggiungemo un'altra fonticella, nella quale poneva un lume, che riscaldando, & attenuando l'aria, il fonte alzava sù l'acqua, il che era cosa di poca fatica, e di molta maraviglia. Per la confirmatione di questo ci è un certo

Artificio, che un'archibuggio senz'a polvere butta una balla in alto.

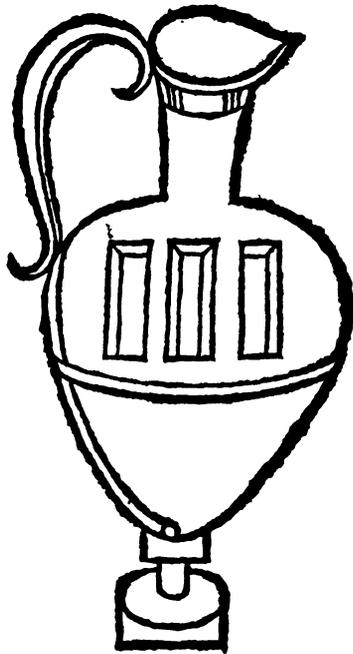
Perche la forza non si fa se non con l'aria compressa. Sia l'archibuggio cavato giustissimamente, e di una esquisite lisciezza, il che si farà con una colonnetta di piombo fatta à sua misura, fregando con la polvere di smeriglio, poi habbi un'altra colonnetta ben spianata intorno, la quale perfettissimamente, e senza lasciare uscir fuori l'aria rinchiusa capisca il buso della canna dell'archibuggio, poi tutto si bagni nell'olio; perche l'olio fa, che l'aria non possa traspirar da niuna parte, per la sua crassezza, così buttando quel piombo per la bocca della canna, e con la bacchetta con quanta forza si può si spinga giù quel piombo, e poi con gran destrezza leva la mano; (ma bisogna primo otturar quel buchetto di sotto, per dove si dà il fuoco) con quel cilindro di piombo con la bacchetta calando fin giù per forza dell'aria compressa, tirerà fuori il piombo, e la bacchetta assai di lontano in alto, non senza maraviglia de' riguardanti. Faremo anchora un

Vase, col qual bevendo, si sparge la faccia d'acqua.

Faccisi un vase di stagno, o d'argento in forma di usinale, e poi faccisi un'altro vase

Vase in forma di embuto, overo di una piramide rotòda, e che le labbra di quelle da tutte le parti s'attaccchino insieme, e s'incollino; perche bisogna che sieno della medesima larghezza, il cono sia distante dal fondo dell'orinale per la larghezza di un dito, e sia aperto, buttasi dūque l'acqua nel vase, e riempasi l'orinale insino al buco del cono, e si riempirà l'embuto insino al sommo, & il restante dell'orinale refterà vacuo; perche non hà spiraglio per dove esca fuori l'aria; quando dunque alcuno beverà, bevuta l'acqua insino al forame del cono, dall'aria compressa da dentro, l'acqua se ne scaccia dalla violenza fuori, e bagnerà la faccia di colui che beve. Ci è anchora una sorte di

Vase, nel qual niuno potrà bere, se non colui, che sà l'inganno



Faccisi un vase di creta, ò di metallo in forma di langena, e dal collo insino alla metà del ventre sia aperto di spessi buchi, e dal fondo del vase taglia un canale, per la manica del vase, & havèdo circondato la manica corra per le labbra del vase vacuo, sotto la manica in luogo, dove non sia visto, s'apra un picciol buco, che uno tenendo il vase per la manica à suo piacere possa aprire, e ferrare quel buco nascosamente, sotto il labro del vase nel luogo, che s'accosta alla bocca, vi stia nascosto un'altro busetto buttisi dunque l'acqua nel vase. Se alcuno dūque s'accosterà il vase alla bocca s'alza, accioche il vase venghi alla bocca, dall'aperto ventre, e collo tutta l'acqua uscirà fuori; ma chisà l'inganno alzando

Xxx

il

il vase dal manico, con lo dito grosso della mano chiuda il bufetto, e senza alzar sù il vase, tenendolo dritto, tiri à se l'aria per lo buso sotto lo labro; perche l'acqua seguirà l'aria, e se la beverà tutta infino al fondo; perche se alcuno succhierà dalla bocca, e non chiuderà il forame col dito, l'acqua non verrà sù.

Che ci possiamo servir dell' aria in molti artificij .

Cap. VI.

CI possiamo servir dell'aria in molti artificij, noi ne scriveremo alcuni, per dar occasione à gli altri di trovarne de' nuovi, e principalmente

Come si possa far gran vento in una camera, che i convitati l'estate siano al fresco.

Sia un'acqua di fiume, ò di altra cosa non poca, la qual si precipiti in pozzo assai alto; ma bisogna che il pozzo sia chiuso da tutte le parti, il quale non habbia se non un canale per le mura, che riferisca dentro la camera, lasci cadere l'acqua nel pozzo in modo come per un embuto, accioche dal luogo dove entri l'acqua, l'aria non scampi via; perche dall'acqua si scaccia l'aria del pozzo, e per quel canale, se ne vien dentro la camera, che non solamente si raffredderanno quelli, che dormiranno in detta camera; ma quelli, che vi converseranno, s'aggiaccino del freddo. Insegneremo

Come l'acqua possa far ufficio di mantice.

Il che habbiamo visto à Roma. Faccisi una cameretta, chiusa da tutte le parti, e sopra per un embuto riceva gran quantità di acqua, nel sommo delle mura sia un buso, dal qual per gran forza l'aria scampi via; perche con tanto impeto verrà cacciato fuori, che accenderà il fuoco molto bene, e farà l'ufficio del mantice eccellentissimamente per le fucine di ferro, e di rame, sia l'embuto fatto di modo, che quando non habbiamo bisogno possiamo mandar l'acqua in altra parte, & havendone bisogno, rinnovarla.

Fine del Decimonofo Libro.



DELLA

531
DELLA MAGIA NATVRALE

D I

GIO: BATTISTA
DELLA PORTA
NAPOLITANO

Libro Vigesimo, & vltimo.

TRADOTTA DA LATINO IN VOLGARE

PER GIO. DE ROSA U. I. P.

Chaos, nel quale si scrivono tutti i secreti fuor dell'ordine
delle classi.

P R O E M I O.



Auea determinato, da che cominciai il libro, scrivere tutti i secreti, i quali fussero contenuti da tutte le scienze naturali; ma i molti negotij, e fastidij miei han fatto, che non possa eseguire quello, che hauea in pensiero, e che non possiamo conseguir quel che vogliamo; onde non potendo quello, che voglio è necessario che vogli quello, che posso. Dunque in questo libro havemo rinchiuso quelli esperimenti, che non si potevano rinchiudere dentro le classi, i quali erano tanto varij, e diversi, che non solo una scienza, e libro potevano fare, questi quasi restanti gli havemo qui ordinati, come in chaos. Se piacerà à Dio forse un'altra volta ne scriveremo un libro più perfettamente. Per hora siate contenti di questi.

Come l'acqua del mare si possa fare che sia buona à bere.

Cap. I.

NOn daria poca commodità alla humana generatione l'acqua del mare, se si potesse fare, che fusse buona à bere, nelle navigationi lontane, come in quelle dell'India, darebbe grande ajuto; perche mentre i naviganti costretti dalle tempeste, si trattengono in mare più che pensavano, per mancarli

X x x 2

l'acqua

l'acqua da bere, vengono in grandissimi pericoli della vita. Le galee bisogna, che ogni dieci giorni venghino in terra à far acqua, e però non ponno dimorar molto ne' paesi de' nemici, nè allontanarsi molto, che non siano prese da loro. Oltre à ciò nelle città maritime, e nell'isole coloro, che habitano, mancandovi l'acqua, come ne' nostri tempi è accaduto all' isola di Malta, & in Barberia i nostri soldati, e gli habitanti hanno patito gran fastidij, e molte anchora ne narrano l'histoire. Laonde hò giudicato esser cosa molto necessaria, investigar con ogni diligenza se l'acqua del mare si potesse far dolce. Ma è impossibile poterli trovar modo di farla dolce, se non sappiamo prima la cagione, perche sia salza, e che ne habbino detto i nostri antichi, per haverci scritto Aristotele, che la saltezza del mare facilmente può spogliarsi, per non esser falso il mare di sua natura; ma che il Sole ne sia cagione riscaldando l'acqua sua, ne cava fuori le fredde, e secche effalationi terrestri, infino alla sua superficie, e che, bruscianole quivi, sia cagione della sua saltezza; perche l'humide parti sottili si risolvono in sottilissimi vapori. Noi dunque mirando la Natura, togliendo le parti sottili con le boccie da distillare, la possiamo agevolmète far dolce, così dunque la natura fa l'acqua del mare dolce à gli huomini. Sono nel seno della terra molte vene del mare che riscaldate dal Sole, inalzano i vapori infino alla sommità de' monti, & ivi occorrendo nella loro fredda superficie, si coadunano in goccie, e scorrendo per le volte de' monti, e delle caverne, se ne vengono fuori per li canali. Noi empiremo prima uno gran vase di rame concavo à guisa di una balla, che habbia il collo lungo, nel quale accomodaremo il cappello, e dandogli il fuoco sotto, faremo risolver l'acqua in vapori, che riempirà tutti i vacui, e venghi in alto, questa effalatione vaporosa subito che tocca la freddezza del cappello, e tocca il vetro, si congela in ruggiada nelle sue margini; laonde scorrendo giù per le volte del cappello, si volge in acqua, e per un canale aperto, che stia attaccato in quello, se ne vien fuori à grà vivi. Il recipiente, che le stà accomodato di sotto, riceve tutte le goccie, che stillano, così di salza divien dolce, & il sal rimane nel fondo della boccia, e tre libre di acqua di mare, se ne danno due di dolce; ma se il cappello sarà di piombo, te ne darà maggior copia, se ben nocevole; perche dice Galeno, che l'acqua che vien per tubi di piombo, e bevuta suol caggionar escoriationi delle budelle. Ma noi havemo ritrovato modo

Come possiamo haver maggior quantità di acqua dolce distillando la salza.

Faccisi un cappello di creta in forma di piramide, tutto bufato, e per quei buchi vi si accomodino urinali di creta, ò di vetro, di cui le bocche escano di fuori, ben incollati, che non possa essalar fuori il vapore, il cappello à forma dell'alambicco habbia il suo canal dentro, che vada intorno, e col suo becco, che mandi l'acqua fuori. Questo accomodaremo sopra una caldaja di rame, che capisca molta acqua, la quale riempiremo di molta acqua salza, poi accomodaremo gli orinali alli suoi cappelli, e dandogli fuoco sotto, gli urinali distilleranno, & il capello che contiene gli altri, per il suo canale, manderà la sua acqua fuori; perche i caldi vapori, che s'elevaranno dalla caldaja, fanno che stillino gli urinali, e che esso de-

stilli:

Stilli: ma se nelle navi non si trovassero simili vasi da distillare, potremo

Distillar l'acqua salsa in altro modo.

Ma poca. Dioscoride insegna l'antico modo di distillare, e con quel modo potremo per mare distillar l'acqua salsa, il che da Plinio è anchora notato, spandendo sopra le navi le tele, e le lane, s'inhumidiscono, ricevendo l'halito del mare da'quali si può esprimere l'humor dolce. Ma veggiamo se

In altro modo far dolce l'acqua del mare

Sarà possibile. Dice Aristotele, e prima di lui Salomone, che tutti i fiumi nascono dal mare, e che ritornano nel mare; perche per gli occulti meati della terra caminando l'acqua, lasciano quelle secche, e terrestri parti meschiate con la terra, e purgate poi, e fatte dolci, se ne scorrono fuori. Dice. Come l'acqua salsa non possa scorrere, perche è stabile quello che è grave, ma l'acqua salsa è grave; dūque le calde solamente dalle false ponno scorrere; perche sono leggieri, perche avanzano il peso della falschezza, però che il caldo è più leggiero. Aggiongi, che l'acqua che scorrono per la terra molto si colano, sicche quanto sono più gravi, e grafse, tanto più assiduamente, e più sono portate, e giacciono di sotto, e quanto è più leggiero, e più sincero, se ne parte, e scorre. Come il falso è grave, così il dolce è leggiero, e così avviene, che tutte l'acque che scorrono siano dolci. Questa medesima è la cagione, perche l'acqua salsa, quādo si move, si muta, e si fa dolce; pche essendo leggiera per il moto si fa più pura, e sincera. Hor veggiamo noi, se possiamo imitar la natura. Riempiremo dunque gran vasi di terra, e l'accomoderemo sopra certi gradi, accioche l'uno stia sopra l'altro, e coli l'uno dentro l'altro, così l'acqua scorrendo per molti vasi salsa; forse lascerà la falschezza in quei vasi. Ma io ne hò fatto esperienza per dieci vasi, e scorrendo dall'ultimo pur era falsa. Un certo mio amico mi disse, che havendola fatta colar per venti cofini di terra era venuta dolce. Ma questo mi par di ricordare, non tutte le terre essere buone à questo. Dice Solino. L'acqua di mare se si colarà per la creta, che diverrà dolce, e che lascia il sale, e dove è la sottil arena de' fiumi se sarà colata più volte. Devonsi fuggire quelle, che per luoghi coperti, e fatti à volta sono state nascoste; perche per lo più tutte sono false, ovvero dove stāzino animali, e vuol Columella, che si devono fuggir per gli alberi, perche colandovi per dentro l'acqua dolce, la fanno salsa, si devono anchora fuggir le nere; perche hanno l'acque più aspre, le lutose fanno l'acque più dolci, come dice Paxamo. Anassagora dice, la falschezza del mare provenire da' fiumi, li quali scorrevano per luoghi falsi, e che comunicavano al mare quella falschezza. Sono molti che lodano l'arena de' fiumi, e la ragione che moveva quelli era, che sempre si ritrovano acque dolci appresso la marina, e dicono ivi ritrovarsi, perche l'acque del mare colate per l'arena divenivano dolci; il che è falsissimo, perche l'acqua dolce, che si trova appresso il mare, non vien dal mare, ma è quella, che scorre dalle cime degli alti monti per gli occulti meati della terra, & in quei luoghi se ne scorrono. Perche tutte l'acque dolci, che calano giù si trovano dolci al livello del mare, e ne' luoghi piani, come nella Apulia, che non hà monti, da'quali possa l'acqua calar giù, tutte son false, & il simile avviene ne' lidi Africani. Ma Aristotele approva una esperienza del

del vase di cera, che se alcuno farà una balla di cera vacua dentro di convenevole solidezza, e quella sommergerà nel mare, che la troveria dentro piena di acqua dolce, come che la corpolenza del sale non possi passare la cera, e suoi pori, e Plinio dice. Le balle calate con le reticelle delle navi nel mare fatte di cera, ovvero vasi vacui ben otturati, ricevono dentro l'acqua dolce; perche l'acqua marina colata per la creta divien dolce. Ma noi havemo ritrovato questo falso, che havendola fabricata con grandissima diligenza, e postala sotto l'acque false, depo alquanti giorni la ritrovammo piena di acqua, ma falsa, e l'esperienza sarebbe anchora poco utile, se ben vera fusse, che per voler fare una sola libra di acqua dolce, non basterebbono mille balle di cera; ma sarebbe meglio à questo effetto servirsi di alcune pietre, e di alcuni legni porosi. Il vase di hedera, il qual separa il vino dall'acqua, come habbiamo detto, non separa l'acqua dal sale, se si porrà à stillare nel medesimo vase. Ma si portano da Portogallo alcune pietre, che se ne fanno vasi, ne quali posta l'acqua del mare, ne cola fuori dolce, e se non bene alla prima, almeno alla seconda volta, della quale acqua si servono à rompere le pietre nella veslica; la onde à far questa prova si dovrebbero provar molte pietre pomiciose, e porose. Leon Battista Alberto un vase di creta ben chiuso, posto sotto l'acque, dice che si trova di acqua dolce, ma io hò provato tutti i vasi di creta, e sempre vi hò ritrovato acqua falsa. Aristotele

D'altro modo

Dice, che si possa fare, ne' problemi. Se l'acqua falsa fredda non si può bere, calda, e poi raffreddata poiche è scaldata, si può bere meglio assai, ò forse perche la cosa quando mutarà, di contrario in contrario si muta, l'acqua falsa è contraria, & opposta alla dolce, e quando si riscalda, la parte falsa si coce, e quando si raffredda cala giù, e và sotto. La qual cosa havendo io sperimentato, l'hò ritrovata falsa, anzi era più falsa di prima. La ragione è, che col caldo, i sottilissimi vapori dell'acqua dolci, col fuoco essalano, e'l sal resta sotto, & in minor acqua la medesima quantità di sale, fa l'acqua più falsa, come habbiamo detto nelle distillationi, ne mi posso non maravigliare, come un'huomo tanto dotto habbi detto questo. Fiorentino togliendo da lui, dice se l'acqua non farà buona, ne da bere, ma piena di morbo, cuocasi, finche la sua decima parte se ne sfumi, poi si purghi, e così sarà poco nocevole. Così l'acqua del mare cotta diverrà dolce. Hor veggiamo come possa farsi

D'altro modo

Et in grandissima quantità. E una cosa, la quale buttata dentro vasi grandi pieni di acqua di mare, costringendo il sale, lo fa cader giù: ovvero coagulandolo, e libera l'acqua da quello. La onde bisogna immaginarci cose stitiche, e questa cosa è stata pur tentata da gli antichi, e da' moderni fatta perfetta. Plinio l'acque nitrofe, ovvero amare, ponendovi dentro della poltiglia si mitigano, che fra due hore si potranno bere, per la qual cosa s'aggiunga ne' sacchi del vino la poltiglia. Et altrove. Ne' luoghi nitrosi, e salsi ne' deserti per andare al mar rosso, aggiogendovi la poltiglia si fanno fra due hore buone da bere, e si mangiano poi quella poltiglia. Et hà forza simile la creta di Rodi, e la creta nostra. I cuochi con la silira, e polline,

line levano il molto sale da' cibi, la qual cosa, havèdo noi fatto spesso la sperienza l'havemo ritrovata falsa; ma havea perduto alquanto della sua falshezza. Plinio. Havendosi à bere l'acque cattive, spargavisi sopra il puleggio pisto. Leon Battista Alberto, quando han riposta l'acqua del Nilo lutosa, ponendovisi sopra il lembo, ò margine del vase mandorla, e fregandovela subito divien chiara, la qual cosa havendola provata, l'hò ritrovata falsa. Buttando il sal comune nell'acqua forte, che sparte l'oro dall'argento, fa subito calar giù l'argento. Havemo visto quando si fa l'alacca rossa, buttandosi l'alume dentro il lissivo, subito calar giù il colore, & il sale, e restar sola l'acqua chiara. Veghiamo con molte herbe coagolarli il latte, le quali havemo detto in altri luoghi, dunque à questo effetto ci serviremo di cose che coagulano, & astringono. Dicono i cuochi, che posta la spongia nella pignata, che habbia soverchio sale, tira à se il sale, e poi premuta, e di nuovo buttata cavarne fuori tutto il sale, così anchora un legno fasciato di tela di lino, e posto dentro la pignata, tirare à se il sale. Altri legano in un fazzoletto la farina di frumento, e la pongono dentro la pignata, e ne tirano il sale. Palladio dove parla di condire i vini, dice. I Greci comandano, l'acqua marina semplice presa dal puro, e cheto mare, che l'anno prima l'habbino piene, conservarsi chiara di cui è tale la natura, che in tal tempo stia senza falso, e senza amarezza, e di odor dolce si facci col tempo. Resta insegnare

L'acque dolci come si racconcino.

Leon Battista dice così. Un vase di vetro pieno di sale, e ben chiuso con calce, & olio, che non vi entri acqua nel vase, e lo porrai in una cisterna, che stia pendente fra le acque nel mezzo fa, che l'acque in niun tempo si putrefaccino. Alcuni ci aggiungono argento vivo. Se l'acqua si comincia à putrefare, buttavi il sale, e si purgarà, e mancandovi sale, pongasi l'acqua del mare. Però in Venetia nel pozzo di S. Nicola i marinari tirano l'acque quando hanno à far lungo viaggio, e ciò perche è presso del mare, & in quella ci è sale occulto, il quale lo comunica à quelle acque. E leggiamo nelle lettere sacre esser stato fatto da Eliseo, il quale in Cieroconte di Palestina, buttando il sale nel fonte rese l'acque buone à bere, le quali erano putride, & amare. Se l'acqua fa vermi, buttandovi calce dentro, muojono. Quando vogliamo fare il vino chiaro, sbattemo un bianco di ovo, e lo buttamo dentro la botte. Altri le fascie asciate dello legno della nocciola buttano dentro. Gli Spagnuoli buttano il gesso, che diventi più chiaro, delle quali cose ci possiamo servire in tutte l'acque.

Come dell'aria si possa far acqua. Cap. II.

E Se tutte le commodità ci abbandonassero, potremo il solo aere convertire in acqua, cavando acqua dall'aria, così come fa la natura; perche dell'aria, ovvero de' suoi vapori ne fa l'acqua: laonde quando habbiamo bisogno di acqua, quell a possiamo far dell'aria. Dunque come fa l'istessa natura, così dovemo far noi. Noi sappiamo che il sole scalda la terra, cavandone da lei sottilissimi vapori,

pori, e quelli fa salire in alto, insin à quella region dell'aria, dove stà il freddo, e quei vapori costringerli in gocce, e cascando in terra far la pioggia. Noi anchora havemo visto d'estate, ne' vasi di vetro ben purgati, e netti, e pieni di acqua freddissima, quella estrema superficie che tocca l'aria, subito annessa al vetro, e perdere la lucidezza, poco dopò divenir ruggiada, poi crescere in certe ampolle, e dopo crescendo à poco à poco convertirli in gocce, e poi cadere: il che non viene da altra cagione, se non che l'aria che tocca il vetro, divenendo più crassa, si converte in acqua. Havemo visto in Venetia nelle camere le fenestre ivi esser di vetro, e facendosi crasso l'aere vaporoso di dentro, e prendendo vigore il freddo di fuori, dentro tutti divengono ruggiade, e poi divengono gocce. Oltre à ciò l'invernata l'artiglierie di bronzo, che sempre è freddo, e si conservano in luoghi à volte, dove conversano gli huomini, l'aria divenendo crassa, e toccando la loro fredda superficie, s'inruggiadiano, e distillano l'acqua. Ma per non andare più à lungo. Facciasi un vase grande di vetro rotondo, e si riempia di salazzo, cioè salnitro impuro, mischiato con neve, meschiate insieme, come havemo detto in questo libro, cagionano una gran freddezza, e movendola, per forza del gran freddo, aggiacciano l'aria d'intorno al vase, e poi distilla sotto una scudella. Il diligente artefice ci aggiongerà altre cose, per accrescer maggior copia di acque. Sia assai haver dimostrato la strada.

Come si possa trasformar la sua faccia, che non sia conosciuto da gli amici. Cap. III.

Quei, che sono presi da nemici, ò carcerati, e cercano di scamparne fuori, e quei che trattano negotij di gran Signori, spie, & altre persone, che non desiano di esser conosciute, non poco importa, anzi sarà di grand'importanza trasformarsi la faccia, l'insegnaremo di farlo così bene, che nè da padri nè dalle mogli possano essere riconosciuti, e simili secreti da' Signori non poco sono desiderati, che trasformando la persona loro, han fatto gran facende, e molti innamorati hò visto, che hanno servito alle amateloro senza sospetto de' parenti. Ulisse volendo spiare i fatti de' Trojani, travestitosi, e fingendo il volto, senza esser conosciuto accapò tutto quello, che volse. Homero

Con molte piaghe trasformò se stesso

Di veste si vestì lograte, e vili,

Et entrò dentro Troja in cotal modo.

E quando volle riconoscere i fatti di Penelope, e de' suoi Proci, di nuovo si travesti. Noi insegnaremo à far questo in molti modi mutando le vesti, il color de' capelli, & il volto, finger piaghe, gonfiamenti, fin tanto, che mutiamo il volto in tal maniera, che in alcuni luoghi si gonfi, in altri si deprima. E prima

Come si tinga la carne.

Ma per cominciare dalla tintura della carne. La carne si può tinger di modo che duri molti giorni, e che subito si possa levar via, se vuoi che subito si levi.

Si

Si ponghino à molle in aceto scorze di noci, e di meli granati per quattro, ò cinque giorni, dopo spremendole col torchio ne tingiamo la faccia, perche fa una faccia di schiavo, e dura per alcuni giorni. L'olio di miele fa color giallo, e rosso, e dura per dieci giorni, e più, senza che si muti il colore. Il suffumigio del solfo discolora la faccia, che parerà un'ammalato, che gran tempo sia giaciuto nel letto: ma presto v'è via: ma se vuoi, che duri per molti giorni, e che malagevolmente si parta, ci serviremo dell'acqua forte, la qual parte l'oro dall'argento, fatta di salnitro, e vitriolo, e principalmente se havrà roso alquanto argento, e durerà per spatio di venti giorni, sinche si muti la pelle. Ma se vuoi

Trasmutar i capelli

Come ciò si possa fare l'havemo insegnato innanzi; ma non mi rincrescerà ridirlo. L'olio di miele tinge i capelli, e la barba di rosso, ò di giallo colore, e la tintura dura per un mese. Ma se faranno bianchi, ò biondi, li potremo mutare in nero col capitello, nel quale sia cotto il litargirio. Molto anchora sconciará la faccia

Aggiungere, ò torre i peli

L'unguento, che usano nelle stufe, farà molto commodo à questo bisogno, fatto di calce, e di orpimento; perche subito fa cadere i peli, e così radendo le ciglia, e le sopraciglia, vedrai, che subito trasforma l'huomo. Possiamo far che i peli subito nascano con l'acqua di miele, col grasso dell'anguilla, e di cavallo, come dicemmo. Possiamo con questo modo

Far la faccia gonfia, e depressa, & indurvi piaghe

Niuna cosa sconcia più la faccia, che il morso dell'api. Noi con l'herbe Caustici indurremo le piaghe, movendo, e facendovele star sopra per qualche tempo. I gonfiamenti, e depressioni l'inducono il latte di titimalo posto sopra alla bocca, al naso, à gli occhi, e principalmente ne'luoghi, dove non vi è pelle, che cò questo solo rimedio si trasforma la faccia, così i testicoli, e'l membro virile. L'acqua cantarelle finita, subito induce bolle, e gonfiamenti. Il turbiti pesto, e buglito, e bagnato sopra le membra, gonfia, e principalmente i testicoli. La polvere di tasso ulcera la pelle, e fa gli huomini miserabili, e pieni di compassione, come fanno alcuni che chiedono elemosina. Il remedio sarà succo di pioppo, overo Punguento populneo. Il suffumigio di solfo, e di paglia bruggiata scolora la faccia, come fanno gli hippocriti, i quali la fanno macra, e scolorita in questo modo. Una oncia di feccie di acqua forte, di muria, e di corcoma una dramma, si mischiano con l'olio in forma di unguento, & ongi la faccia, perche ti tingerà di color nero. Quando la voi lavare, con l'acqua fredda, la ritornerai come prima. I comedianti, e tragici quando recitano le tragedie, si ongono le feccie con la morchia, per trasmutar le faccie loro, per non esser conosciuti da gli amici. Perche gli morsi delle api, vespe, overo vesponi, gonfiando la faccia meravigliosamente la trasmutano, e la fanno d'un'altro huomo la bocca, le narici, e torcendo le membra, & altre comprimendo, & altre elevando; se alcuno con l'acqua delle decottioni de' vesponi, e delle vespe bagnerà la pelle, così si gonfia la pelle, che dia suspetto di alcuna infermità: ma senza dolore; il remedio è bere della teriaca,

Yyy

overo

overo ongendola in quel luogo, e con questa frode le femine, che fingono esse pregne, la cuoprono, la morchia dell'olio, e carboni delle viti, e le scorze di melo granato meschia, e pista, e di questa mistura tingi la faccia, che la farai negrissima: ma si lava con succo di uva acerba, overo con latte.

Che le pietre si muovano da loro stesse. Cap. IV.

SI scrive dagli antichi, che la pietra trochite, e l'astroite posta sopra un'altra pietra piana, ponendovi aceto, che si muove. Il modo di oprarlo farà. Poni sotto una pietra di porfido piana, polita, l'estrema sua superficie, e sopra vi si pone il trochite, overo l'astroite, anchor ben liscia nella estrema loro superficie, e dopò spruzzandovi sopra un poco di aceto, ò di succo di limoni, subito da loro istessi, tanto il trochite, quanto l'astroite, non toccandolo alcuno declinano tutti alla parte più declive con un grandissimo diletto. Cardano disse, che queste pietre costavano di un sottil humido, che dall'aceto era convertito in vapore, e per non trovar l'esito, spingono di quà, e di là movendo la pietra, perchè il principio del vapor sottile è, che non manda quelli, laonde è da credere, quelli non havere anchora meati grandi. Ma io giudicarei, che in quelle vene s'inchiudesse aria, perchè dove si vedono diverse sostanze, e colori, non si uniscono troppo bene insieme; l'aceto dunque perchè è sottile, entra, e caccia fuori l'aria, il che lo fa per l'aceto, che entra dentro, e fa che la pietra si muova. Ma noi havemo, che non solo quelle; ma tutte le pietre si muovono, le quali sono composte di varie pietre, e sono aperte con varie distanze fra loro, l'aceto adunque entrando per le commissure, spinge la pietra, che si muova. L'alabaastro chiamato codognino, si muove eccellentissimamente, è distinto di varie vene, e varietà di pietre, & io ne hò visto muovere un pezzo, non solo di una libra; ma di quattro libbre, il quale era formato in modo di testugine, e quando la pietra si moveva, pareva che la testugine proprio caminasse. Movefi da se stesso con l'aceto quella specie di marmo, che si chiama broccatello, il quale è composto di varie misture. Camina anchora con l'aceto quel marmore macchiato, il quale è distinto di macchie rosse, gialle, e nere, e di pitture, lo chiamano pidocchioso, non senza gran maraviglia de' riguardanti. Questo si bene è d'avvertirsi, ne lasciardi di dire, se il marmore di sotto sarà macchiato, e quel di sopra di un colore, e duro, over sotto quello di un colore, e duro, e di sopra quello di varie parti; perchè buttatovi l'aceto, ben acre, subito si moverà nella parte più bassa, hor circolarmente, hor à salti, hor presto, hor tardi moverassi.



*Come si possa far un' istrumento col quale possiamo udir
di lontano . Cap. V.*

HAvemo dimostrato nella prospettiva ragionando degli occhiali, con i quali poteranno veder molto di lontano, hor tenteremo di far un' istrumento, col quale possiamo intendere per molte miglia, & investigaremo un legno, col quale possiamo essequir questo, che sia miglior degli altri. Per ritrovar dunque la forma di questo istrumento, è bisogno che facciamo consideratione dell' orecchie di tutti gli animali, i quali sono di perfettissimo udito. E già determinato ne' precetti della Magia naturale, che quando vogliamo ritrovare alcuna cosa di nuovo, che investighiamo la natura, e quella imitiamo. Per saper dunque quali animali sieno di eccellente udito, è bisogno che sappiamo quali sieno i timidi; perche la natura, la quale hà havuto riguardo alla loro paura, accioche qlli, che manco possono di forze, almeno haveffero udito eccellentissimo, che potessero con la fuga salvarsi, come il coniglio, la lepre, il cervo, l'asino, il bue, e simili. Tutti questi animali hanno orecchie molto grandi, e ben aperte verso la fronte, e drizzano quelle aperture, per dove vengono i suoni. Il lepore dunque hà l'orecchie sublimi, come dice Polluce, e Festo lo chiama orecchiuto dalla grandezza dell' orecchie, e dalla forza di udire, è chiamato da' Greci *Lagos* dall' orecchie grandi, perche *la* augmenta la significatione nella compositione de' nomi, & *os* vuol dir l'orecchia, e veramente era convenevole, che un animal timido, e senza armi da difenderli haveffe orecchie grandi, accioche di lontano potesse provvedere presto alla sua salute, temendo i pericoli, e fuggendo poi. Gli Egitij lo credettero di acutissimo udito, che nelle lettere hieroglifiche volendo dipinger l'udito, depingono il lepore, i conigli sono della medesima natura, e delle medesime orecchie; l'orecchie delle vacche sono anchora grandi, & hirsute; il toro trenta stadij lontano ode la vacca che mugge, quando stà infiammatissimo al coito, e quasi una lettera amatoria sente la voce, che la vadi à ritrovare, come ne lasciò scritto Eliano. Più larghe, e più grandi l'have il cervo, come animal timido, e quando tiene l'orecchie dritte, ode molto di lontano, ne può essere ingannato, che quando le cala, & abbassa è ucciso agevolmente, come scrive Aristotile, e da lui Plinio. Quando drizzano l'orecchie sono di acutissimo udito, quando l'inclinano poi timidi. E per non andar discorrendo per tutti gli animali, che hanno l'orecchie grandi, dritte, & aperte: diciamo, tutti quelli animali, che hanno simil orecchie, e che quando vogliono intender bene l'inalzano, e le drizzano verso quella parte, tutti hanno eccellentissimo udito. Hor veggiamo dalla contraria cagione, tutti quelli, che hanno l'orecchie picciole, e che appena si veggono, essere di poco udito. Una grandissima parte degli pesci non hanno udito, e quelli che hanno solo certi busetti, è sono senza orecchie, hanno questo senso d'intendere assai ottuso, suono l'orecchie fatte dalla natura, che per esse si prendesse, e s'inviassero il suono d'etro l'orecchie. Della qual cosa Adriano Consule Romano, n'è abonde-

vol testimonio, il quale havendo l'eso questo senso, per udir bene, faceva le mani cave, e ponendole dietro l'orecchie, che l'aperto mirasse dinanzi. Et Aristotile disse che i cavalli, i cani, gli asini, & i restanti animali, che hanno l'orecchie grandi, che quelle sempre le volgono intorno, e l'indrizzano à quel luogo, da dove viene il suono, per intendere bene, che la natura gli hà insegnato, che le debban volgere, e veggiamo per esperienza, che coloro, che non hanno orecchie, intendono poco. La forma dunque dell'istrumento, che hà da far intendere bisogna, che sia grande, concavo, & aperto, e dentro fatto à lumaca per due cagioni; perche se gli suoni venissero dentro offenderebbono il senso, la seconda, che per quella lumaca entrando, vanno intorno intorno, e rompendosi la voce per quei rivolgimenti si viene à moltiplicare, come veggiamo nell'echo. Dimostrazione di questo può essere la lumaca marina, la quale accostata all'orecchia, fa un certo leggiadro strepito. Hor non resta altro à dir se non di che materia debba essere, io direi che dovesse farsi di legni porosi; perche sono tutte buche per i meati, e per i pori, che vanno per tutte le parti, e piene di aria, e risuonano per ogni leggiadra botta; e fra i legni, che sono porosissimi l'uno è l'hedera principalmente la smilace, per segno che il vase di hedera fatto al torno destilla fuori l'acqua, come habbiamo detto. E però Plinio disse, parlando della smilace. E' proprietà della sua materia, che accostata all'orecchia faccia un leggiadro suono. Et altrove; Il legno della smilace havemo detto sonar all'orecchia, accomodati dunque di modo l'istrumento, che commodamente si possa porre all'orecchie, come gli occhiali à gli occhi.

Come con certe misture si possa crescere il peso alle cose.

Cap. VI.

QUI havemo adunate certe forfantarie, accioche coloro, che per forza bisogna che trattino con huomini senza legge, sapendole prima sene possono guardare. Cioè

Accrescer il peso all'olio

Meschisi l'acqua con olio, di modo che non si può conoscere la frode. Si fa con acque torbide, come quella dove sono cotti i maccheroni, rape, & asfodeli, che difficilmente si possono conoscere da quelli. Come la gomma dragante eletta la pongono nell'acque per due giorni, poi la pestano nel mortajo, aggiungendovi sempre acqua, che si liquefaci come gomma, quella aggiunta all'olio da distillarsi, si converta in olio. Con non dissimile frode si sforzan

Aggionger peso alla seta

La pongono sopra il fumo dell'acqua che buglie, e così gonfia di quella umidità, divien più grave. Altri pestano gomma arabica, e ben setacciata, la meschiano con la decottione del miele, la mistura la dissolvono nell'acqua, con la quale bagnano la seta, e lasciano poi seccare. Altri la pongono à conservare fra le frondi di noce. Se vuoi

Augmen-

Augmentare la quantità del miele.

Aggiungivi farina di castagna, ò di miglio, e s'accresce la quantità, della qual non bastiamo accorgerci. Così potrai

Accrescere il peso alla cera.

Aggiungivi farina di fave ben pesta, e fetacciata, e facendone candele, arderà senza escrementi. Perche se s'accresce il peso, e la grandezza, & appena ci possiamo accorgere della frode. Così anchora

Far crescere il sevo.

Potrai, se torrai cenere dell'osìa di buoi ben brusciate delle gambe, mescolate in fornace; ovvero solfore bianco; perche tutti accrescono il peso, e la quantità senza dissimiglianza della sostanza loro. Se vorrà alcuno

Falsificare il pepe.

Potrà togliere i semi crudi del giunipero, e lasciarli increspare, e poi meschiarli con i grani del pepe. Alcuni vi meschiano vecchie negre grandi, bugliendole prima con pepastro; perche così gonfie di acqua, come si seccano, si corugano, e quando la masticherai, ti brusciano la bocca più del pepe: Ma noi l'havemo così adulterato, che ne habbiamo ingannati gli eccellentissimi spetiali, per burlarci di loro, havendogli dimostrato l'errore dopo la burla, piglia i grani, ò frutto del sanguino, quando sono mature, le quali quando poi sono secche, così riferiscono la somiglianza delle vaghe, e de'grani del pepe, che ingannino gli eccellenti, se non le provano al gusto. Così

Augmentare il peso al grano.

Possiamo nascondervi dentro un vaso di legno pien di acqua, ovvero di aceto; perche se l'assorbe, come anchora ce lo insegna Plinio.

*Della lira, e di alcune sue maravigliose proprietà.**Cap. V I I.*

LA lira ritiene in se alcune sue maravigliose proprietà, & osservazioni, le quali io vò raccontare. Primo diremo alcuni suoi maravigliosi effetti, i quali sono stati trattati dagli antichi, e dopo come si possano fare, e come fatti dagli antichi. Peresser hora la musica più nobile, e più posta in uso, che appresso gli antichi; (perche all' hora più rozza, e più imperfetta) a' nostri tempi non mostra quelle maraviglie. Veramente, che la musica, e gl'istrumenti ponno molto nell'huomo; perche non si può trovar così rabbioso, e ferigno, che non si plachi, ramorbidisca sentendo alcune consonanze, e modi di musica. Così al contrario poi con le dissonanze, e con li mal'accoppiati suoni, non si affligga, e si rintorbidi. Dice Museo, che la musica è cosa dolcissima a' mortali, e si dice da' Platonicis, che la musica dia diletto, e piacere à ciascheduno, che vive, e se ne veggono molti, e maravigliosi effetti. Fanno strepito, e rimbombo i timpani nella guerra, che siano incitamenti, e suscitamenti à coloro, che stanno pigri, & avviliti, e così simili sono state fatte da gli antichi. Timoteo Musico quante volte

volte volea sonava il canto Frigio, & accendeva così l'animo di Alessandro, che infuriato correva all'armi, e quando poi gli piaceva, mutando il suono, lo spogliava di quell'animosità, li faceva un'animo pigro, e molle, e dall'armi lo richiamava alle vivande, & a'conviti. E dice Plutarco, che havendo esso inteso Antigenida, che con i flauti cantava certi canti, chiamati harmatij, essersi così infiammato, che inalzandosi con l'armi, s'attaccava à combattere con i più vicini, che si trovava. Dice Cicerone, che vedendo Pitagora un giovanetto da Taromino imbrocato di vino, e di amore, che voleva abbruscire la casa del suo rivale, nella quale stava la sua meretrice, essendo prima stato concitato col modo Frigio, suonando lo spondeo, lo ridusse piacevole, e quieto. Et il medesimo diceva. Se li giovani incitati col canto de' flauti suonando lo spondeo, se ne ritirano, che con la gravità de' modi la sua furiosa sfacciatezza si fusse raffrenata. Empedocle essendo ingiuriato un suo alloggiatore, & un certo Passaltasse, è rivolto il modo del suono, così li raffrenò la furia. Teofrasto à raffrenar le turbazioni dell'animo, si dice, che vi havebbe adoprato i suoni musici. Et Agamemnone partendosi dalla patria per andare à Troja, dubitando della pudicitia di Clitennestre, le lasciò in guardia un citaredo, il quale col suono così la incitava à serbar la pudicitia, e la castità, che mai Egitto potè goder di lei, se non uccideva prima il musico. Orfeo di Tracia cò la cetera rendè molli, e gentili le genti rustiche, e senza ragione, non più che se fossero sassi; Il suono anchora raddolcisce gli animi de' teneri fanciulli, e quando piangono cò timpani, e con crotali l'acquietano, e li fanno tacere; laonde Crisippo vi compose una canzone appropriata per loro. Con i suoni della musica si fan mansueti anchora gli animali. Arione Citaredo col suono della lira si conciliò l'amicitia de' Delfini, pur senza ragione, & essendo annegato, lo portarono al lido salvo. Gli elefanti, dice Strabone, s'allettano con i timpani, i cervi si trattengono con i suoni, e con certi versi cantando si lasciano prendere. I Cigni Hiperborei col canto si vincono, Puccelletti con li flauti si lasciano cader nella rete, e la fistula pastorale sonando pone in quiete i greggi già pasciuti. Appresso i popoli di Misia, quando la specie de' cavalli usa il coito, alcuni sonano un certo verso, come l'himeneo delle nozze, e le cavalle rammorbidite dalla suavità del canto, s'ingravidano, e partoriscono poi figli poltedri d'inusitata bellezza. Pintochari Tibicino cantando con la sua tibia, con gran contentione molti suoni incitati, dice si haver ripreso l'impeto de' lupi. Anzi l'antichità usò certi suoni à guarir le ferite, le infermità, & i veleni; il che è molto più mirabile, come si legge nelle historie. Terpando, & Arione Metinneo. I Lesbi, e gli Jonici curorno di grandissime infermità. Asclepiade Medico con la trombetta medicava i sordi, e con il canto racchetò le seditioni de' popoli. Ci è una specie di aranei in Puglia molto frequente, chiamati tarantole, in quei grandissimi ardori del Sole ingengono con gli aculei un pestifero veleno, à così atroce veleno ci è stata solamente ritrovata una strada, cioè la ferita si guariva solo con alcuni suoni, e modi di musici, ed altri instrumenti, il ferito, privato, per il veleno di ogni sentimento, subito che intende il modo della viola, come detto da un grandissimo sogno, si alza da terra, & al suo

no della musica comincia à saltare: ma se il musico manca, subito li vien meno l'animo, e diviene stupido, e di nuovo rifacendo il suono, comincia à cantare con più vehemenza. Così alle particolari infirmità gli antichi attribuirono particolari suoni, come la dorica alla prudenza, castità, e dottrina; la frigia commuove le battaglie, & infiamma i furori; il che anchora fa il flauto, Aristosseno dice nelle fabule, che quello, che non bastò à far la dorica, rivoltò all'harmonia frigia, che à quei si confaceva; la lidia accresce l'intelletto à gli bestiali, e che gravati dal desiderio di cose terrene, induce appetito delle cose celesti, scritto à noi da Aristotele ne' libri Politici. Ma è anchora scritto da' Lacedemonij esser stato riprobato il genere cromatico; perche effeminava gli ascoltanti; onde giudico non esser fuor di ragione, se questo avviene nella semplice lira, ò cetera quello che possa accadere con una lira fatta con artificio, e con ingegno, lo lascio considerare à molti, che non accadino cose molto maravigliose. Ma se noi vogliamo investigare le cagioni di questo, stimo che non alla musica sola, ma alle corde, al legno, alle pelli si debba alquanto attribuire, per essere, che negli arbori tagliati, e nelle pelli de' morti, e membri, & à proprietà di legni se ci conservano le virtudi, come altrove pur in questo libro l'havemo narrato. E per apportar alcuno esempio anchora de' chiarissimi scrittori. Se vogliamo

Spaventare le pecore.

E una certa natural proprietà trà le pecore, & i lupi, come habbiamo detto più volte, e quella resta infissa in tutte le sue membra; sicche le corde fatte di budelle de' capretti, con le corde delle budelle de' lupi in uno strumento, non si possono mai accordare; ma fanno strepito, e fanno ogni consonanza discorde, come dice Pittagora. Se vi piace

Spaventare i cavalli.

I cavalli sono spaventati da gli elefanti nelle battaglie, & il camelo è contrario di natura al cavallo, come dice Aristotele, e Plinio; e dicono che crepano quei cavalli, i quali calcano le vestigia de' lupi; laonde se si facessero timpani di pelli di elefanti, e di cameli, ò di lupi, e si suonassero, fuggerebbono i cavalli, nè havrebbero ardire star fermi. Per la medesima ragione se vorrai

Scacciar gli orsi.

Fra il cavallo, e l'orso ci è una naturale inimicitia, il cavallo nato all'uso dell'huomo, e l'orso all'huomo è nocevole. Conosce il cavallo il nemico se ben non l'hà mai visto, e vistolo, subito si prepara alla battaglia, nella quale si serve più dell'astutia, che della forza; & havemo inteso esser fuggiti gli orsi fra le solitudini dal suono del timpano per esser soliti farsi di pelle di cavallo. Al contrario se vogliamo

Chetare i cavalli.

Scrive Eliano, che col suono della tibia, così son prese le cavalle della Libia, che con queste carezze divenghino à gli huomini mansuete, e lascino d'assaltargli, e dove col suono allettandole le inviterai, ivi seguiranno il pastore, quando quello si ferma, queste si fermano dal camminare, e se al suono della tibia ci accompagnerai il canto più acuto di quello, ne pigliano tanto piacere, che

che non possono tenere le lagrime. I pastori di queste, quella tibia fanno del legno di rododafne arbore, che gonfio dal fiato c'a'l suono, questi andando dinanzi le greggi, le danno piacere. C'insegnò Teofrasto con l'herba enotera domesticar le fiere, & imbricarle, e come habbiamo detto altrove. L'enotera di Teofrasto è la nostra rododafne, contro Dioscoride. Si dice haver potenza di

Far disgravidare.

Le corde de' serpi, e principalmente delle vipere; percioche accomodate nella cetera, e tocche, se vi saranno presenti le donne pregne, che le facci buttare il parto innanzi tempo, il che essendo vive le vipere, occorrendo lo sogliono fare, come da molti è stato scritto. Hermenia Tebano à molti de' Beotij

Scacciar il dolor della sciatica

Col suono si sforzò, e forse fù il flauto di pioppo; poiche il succo della corteccia del pioppo, come dice Dioscoride la guarisce, e così del salice. Vale anchora

A' matti

L'elleboro. E Senocrate con suoni di organi guarì molti pazzi, li quali istrumenti agevolmente potrebbe essere, che si facebbero di ossa delle gambe dell'elleboro. Talete Milefio

Contro la pestilenza

Usò la cetera, la qual non potea essere se non di legno di vita, per valer maravigliosamente il vino, e l'aceto contro la peste. Overo col lauro, le cui foglie peste, & odorate togliono via l'infezione della peste. Dice Teofrasto, che alcuni

Al morfo delle vipere

Differo valere il suono delle tibia, o delle corde, e di altri istrumenti, i quali sono soliti farsi di giunipero, frassino, lauro, e di ossa di cervo, di ferola, sambuco, vite, e simili. Pitagora

Contro l'imbrachezza

S'è servito del suono; perche col suono raffrenò un giovanetto, che imbricavo lea bruciare la casa del suo rivale, e forse quell'istrumento era di hederà, o di madorla, e principalmente selvaggia; perche è un gran rimedio cōtro l'imbrachezza. Timoreo col suono così accendeva l'animo di Alessandrio, che infuriato correva à tor l'armi, e quando poi gli piaceva, mutando il suono gli toglieva l'audacia, e

L'animo piacevole, e molle ritrarlo dalle armi a' conviti

Sforzosi, e ve lo tirava sempre che volca, il qual non havrebbe fatto senza l'istrumento di legno di vite, overo di rododafne. Il citareda, partendosi Agamennone dalla patria per andare à Troja col suono incitava Clitennestra così alla pudicitia; non potea essere l'istrumento se non di vitice; perche le donne ne facevan crificij Tesmophorij di Atene, si facevano i letti di vitice, accioche estinguessero in loro il desiderio di Venere. Usavano i Pitagorici alcuni suoni

Al sonno, & alla vigilia

Per-

Perche quando volevano quietar l'animo al sonno da' pensieri, sonavano certi suoni, accioche riposassero un leggiero, e cheto sonno, e svegliati, subito, che s'alzavano dal letto, con certi altri suoni toglievano lo stupore, e la confusione del sonno, per far altri officij, dice che fusse il modo Eolio, che tranquilla la tempesta dell'animo, e dà il sonno à gli animi pacificati. Il sonno chiamavano col legno della mandorla, ò di vite, e lo scacciavano con l'elleboro; ma questa esperienza piglia dalla volgare

Lira, che sonata fa sonar da se un'altra lira del medesimo tono.

Accordinsi le corde ad un tuono, e siano le due lire ben'accordate; pche sonando una corda delle gravi cò le dita, la grave dell'altra si move in qll'altra, e se l'acuta, l'acuta; pur che sieno debitamente approssimate, e se non la vedi muovere gagliardamente ponivi sopra una paglia, e la vedrai muovere. Suetonio tranquillo ne' libri della giocosa historia dice, che le corde ne' giorni dell'inverno, altre ne' suonano colle dita, altre suonano da loro stesse, e di qu'alcuno, chi nò sà ben suonare, potrà accordare una lira, se essendo una ben'accordata la poni à giacere sopra una tavola, e pigliando l'altra nelle mani, e tirando, e rallentando le corde, finche si vedrà una corda che si muova, all' hora saprai, che quella corda è del medesimo tuono con l'altra. E così ne' restanti. Ma se vuoi

Che un sordo oda il suono della lira

Overo che havèdo le orecchie ben otturate ascolti il sono, li farai pigliare il manico della viola, ò lira con i denti, e l'orecchie sieno ben otturate, e che un' altro suonij; perche sentirà dentro il cervello la musica, e forse più suave; ne solo pigliando il manico con i denti; ma con una lunga hasta, che tocchi la lira, & il suono s'udirà meravigliosamente per quella, e si potrà dir haver udita la musica non per l'orecchie; ma per lo gusto. Resta solo à dirvi, che non giudico, che vi farà dispiacevole, come

Una lira, ò citara, ò altri istromenti si suonino dal vento

Questo così farai. Quando sarà una gran tempesta di venti, gli porrai incontro molti istromenti, come citare, flauti, sambuche, e fistole, che venendo il vento con impeto, le tocca leggermente, e soffia nelle canne aperte; laonde del suono di ciascuna fa un suavissimo concerto all'orecchie, che vicino l'ascolteranno, e se ne rallegrerà molto.

Inganni, con i quali gl' ingannatori si fingono essere maghi.

Cap. VIII.

HOr apriremo gl' inganni, e le forfantarie, con i quali i ladri, e coloro, che vanno à torno ingannano le genti fingendosi Negromanti, ingannano gl' ignoranti, i bestiali, e le semplici donnicciuole. Noi per estirpar da' cuori de gli huomini così infame scienza, e per liberar gl' ignoranti, che non sieno ingannati da costoro, mostreremo le cagioni, da dove procedano questi effetti. E primo

Come si finge di poter ritrovare i tesori

La maggior parte di questi ingannatori, per esser miserissimi, e poverissimi, fanno professione di trovar tesori, e promettono à gli altri, quello che non hanno per loro. E si servono di quattro verghe biforcute, le quali nella cima incrocicchiate insieme, e con le mani tenendo i piedi di quelle forcinette, vicino le coscie, fingono di dir certe congiurationi, e così cadendo le verghe, dove cadono, comandano, che si cavi, che ivi si troveranno i tesori. La ragion di questo sarà, che se bene le verghe si tengono sù le piante delle mani, non s'appoggiano à niuna parte, e minacciano cadere sempre di ponto in ponto, e per un sol poco, che si muovono, subito cadono in terra. Nelle braccia, e nelle mani sono i polsi, dove sbattono l'arterie, le quali se ben s'imaginano, che sieno immobili, senza accorgersene l'huomo pur muovono le mani, e le fanno tremare. Sono anchora fra questi mineralisti, che dicono, che per sotto terra le vene de' metalli queste verghe forcellate giovino assaiissimo, perche le fanno di nocciuole, e dicono che sono eccellentissime per trovar le vene de' metalli fra tutte l'altre piante, principalmente quando questa nocciuola verrà sopra qualche terra di metallo. Sono altri, che per la varietà de' metalli usano varie verghe di piante varie, perche dicono che la nocciuola vaglia per le vene d'argento, di frassino per lo rame, di pinastro per lo piombo, e principalmente allo stagno, ferro, e rame di quelle fatte per l'oro, dopò pigliando le corna delle verghe di quà, e di là con le mani fanno i pugni, è necessario con i diti stretti che mirino il Cielo, e che s'indirizzino le verghe da quelle parti dove le corne loro stanno incrocicchiate, all' hora di quà, e di là pian piano caminando, per li luoghi montuosi, che quando passano sopra la vena di metallo, che subito le verghe si muovono, rivolgono, e li dimostrano la vena, e come si muovono di là, e si portano di nuovo la verga si ferma, e resta immobile, anzi dicono esser tanto la forza della vena, che tirino à se i rami de gli alberi, che le nascono vicini, come ne vedrai più copiosamente trattar appresso l'Agricola. Ci resta un'altra piacevolezza di gioco, che tre

Polisette di carta non tocche tramutino il sito.

Che ad uno, che non sappia la cagione è impossibile, che non gli pajamiracolosamente. Faccinosi tre polisette di carta lungnette, ovvero di tela, e che si avanzino fra loro di lunghezza, perche aggiustate da una parte tutti i tre capi, e avvolgendole egualmente, si trasmutano fra loro, e si ritrovano haver mutato il sito, la più lunga se nel mezzo si põga, ò nel primo luogo, si trasmuta: ma se la più lunga sarà posta dietro all'ultimo restano tutte immobili. Ma la cagione non avvien per altro, se non che nel fine del rivolgimento, resta sempre la più lunga, e la estrema, da dove si comincia, resta nel rivolgersi. A me par che Aristotele habbia voluto intendere questo ne' problemi. Perche il segnamento delle carti, se alcuno dalla base piana, e dritta misurando taglierà, si rivolge dritta: ma se inchinata vien storta? O forse avviene, che come i rotondi della taglia mentre dell'altro come son poste in un piano, declinando quel taglio, non egualmente opposta: ma parte minore; laonde quando volgerai, quei tondi, i quali sono contenuti dal medesimo piano, & hanno il suo principio dal medesimo piano, aprono la linea,

nea, la qual fanno col suo ordine, &c. Fu error di alcuni, i quali s'imaginavano che fusse per opera di parole, e di tutte le cose dimandate, rispondevano, come fusse l'oracolo; perche si mutavano sito, dicevano la cosa haverà fortir buon fine, se nò, mal fine; ne hò bastato io farli conoscere l'error loro, per non essere stati capaci di quella ragione, e per haverli creduto questo per gran tempo. Se vuoi

Far che uno scudo si volga sù d'uno stilo.

Hò visto molte volte certi furfanti dar ad intendere à certe donnicciuole, & ingannarle con questo artificio, che due polifine di carta, ò di altra materia, purchè leggiera, che si alzino da terra, e che si muovano da loro stesse. Se tu cercherai nell'orzo, vi ritroverai dentro una certa arista nera di selvaggia avena, e ritorta, simile ad un piede di grillo, la quale se da un capo attaccherai con la cera alla cima di un coltello, ò di pontaruolo, e dall'altra la carta, ò altro, quando la bagnerai l'arista con alcuna goccia di acqua, quella come sentirà l'humido, si distorcierà come una corda di viuola, e si moverà la carta, ò lo scudo si volgerà sù la cima di uno stilo. Se vogliamo.

Indovinar il ladro

Così potremo, e ricuperar la cosa rubbata. Varie sono le inventioni, ches'usano per trovar i furti, le quali costano di ragioni naturali, e gl'ignoranti dicono, che venghino per forza de'scongiuri. E una certa pietra che si chiama etite, e come fusse pregna; perche quando si muove, le sona nel ventre una pietruccia, si alcuno pesta quella, e la cuocerà nel pane fatto sotto la cenere, e lo darà à mangiare al ladro, il ladro non la potrà inghiottire, anzi sarà costretto, ò soffocarsi, ovvero d'esser riconosciuto per ladro; percioche non potrà inghiottir quel boccone, il che n'è insegnato anchora da Dioscoride. Di cui la ragion naturale è, che la polvere fatta di quella pietra, e così secca, che faccia quel pane sicchissimo, e pomicoso, e che non si può inghiottire, se non con grandissimo travaglio, quando farà nella gola. Ma bisogna che colui, che vuol ritrovare il furto, dica à gli astanti, che stima che l'habbino rubbato, esser un maraviglioso secreto, e magnificarlo con le parole, perche coloro, che l'hāno rubbato, per tema di esser scoperti, se gli disecca la gola, così anchora per lo terrore, e gli viene sete; laonde non ponno inghiottire quel pan con la polvere secca, perche ingozza nella gola, e se ben fussero senza paura, pur con fatica lo mādarebbono in giù. C'è un'altra astutia sottilmente inventata, perche si scrivono tutti i nomi de' sospetti in certe polifine, e queste si rivolgono in certe ballotte di creta, le quali buttano nell'acqua, quelle ballotte come sentono l'acqua, si rimolliscono, s'aprono, e le polifine di carta, che sono leggiere subito saleno sù l'acqua, la qual cosa è di tanta maraviglia, che coloro, che vi si trovano presenti, non ponno stimar altro, se non che venghi per opra de' demonij. Si fanno le ballottine secondo il numero degli astanti, e li nomi s'avvolgono in quelle ballotte di creta, perche quelle polifine, che stanno avvolte con poca manifattura, subito ad ogni humidità s'aprono, e le carte s'inizzano sopra l'acqua, che non restino attaccate da qualche ritegno; ma se tu vuoi, che mai s'aprono, rimedchia bene la

creta con le polifine, e che stieno ben chiuse dentro, che non s'apriranno. Se vuoi far

Che cadano i fiori dagli alberi.

Che havendolo visto la prima volta, veramente mi fè stupire: ma pregando l'amico, mi dicesse la ragione, mi scoperse il segreto. Il tasso barbasso have una natural propriet , che quando la mattina apre i fiori, se la pianta si scuota leggermente, i fiori seccandosi   poco   poco se ne cadono   terra tutti, e non far  alcun presente, che non giudicar , che avvenghi ci  per scongiuri di negromantia, se colui, che fa la pruova finger  dire alcune parole. Si fa anchora

Che una donna butti le vesti, e si desnudi.

Per non lasciar cosa, che si facci da questi forfanti, e che si fingono stregoni, accendono una lucerna con certi caratteri intorno, piena di grasso di lepore, e quando l'accendono dicono certe parole, e la fanno ardere in mezzo le donne, che le costringer  tutte, che buttate le vesti, dimostrino i loro secreti a' riguardanti, ridono, e saltano, n  finiranno finche arder  la lucerna, il che mi   stato narrato da persone degne di fede. H  giudicato, che l'effetto non pu  venir da altro, che da quel grasso di lepore, di cui   la forza mortifera, che penetra nel cervello, e che le inviti, e muova   quelle pazzie. Il simile si narra da Homero, che si fa da' Mebageti, esservi alcuni alberi, di cui se i frutti si butteranno nel fuoco tutti quelli, che saranno vicino al fuoco, divengono stolti, & imbrachi, perche subito s'alzano dalle sedi, & attendono   saltare, e ballare. Sono alcuni furbi, i quali

Busano il capo del pollo con un chiodo, e dopo tolto di l , per vive.

E dicono, che si faccia con incantamenti, e malitie, e da questo promettono fare un'huomo invulnerabile, perche con alcuni caratteri fatti coninganno, gli le legano sotto l'ali, poi busano il capo con un puntaruolo, & essendo stato cos  per un pezzo, ne cavano lo stilo, e'l pollo, come non fusse stato altrimenti ferito fugge via, e non manda fuori sangue; del che essendomi maravigliato, & aperto il capo del pollo, h  ritrovato il cervello esser diviso in due parti, e quando lo stilo passa nel mezzo tra l'uno, e l'altro non offende il cervello, del che havendone poi fatto l'esperienza pi  volte, mi   succeduto felicemente. Resta dar

Rimedio alla sciatica.

Quel grandissimo Catone, il maggior di tutti gli huomini, e maestro di ogni uso, e di ogni buona arte, come ne dice Plinio ne' suoi libri di agricoltura, narra alcuni incantamenti per guarir la sciatica, dicendo cos . Se alcuno   dislombato, per incantarlo, con questo scongiuro sar  sano, piglia una canna verde, quattro piedi, o cinque lunga, aprila per mezzo, e due huomini se la tengano accosto le coscie, comincia   scongiurare, cos  S. F. motas, veta, daries, dardaries, astataries, dissunapiter, finche si gion-

gionano insieme, poi vi poni sopra il coltello, dove sono congiunte, che l'una hà tocca l'altra, questo prendi con la man destra, e taglia con la sinistra, legalo sopra la frattura, ò dislocato, e sarà guarito. Hor mira huomo di tanta dignità, e di tanta dottrina, in che pazzie sia venuto, nè bastò conoscere con la sua così gran dottrina, che senza quelle parole sue, che le canne verdi aperte per mezzo da loro stesse si torcono, e s'uniscono nel mezzo, e se staranno pendenti tanto più agevolmente. Il medesimo fanno le verghe di salice, e di rovo. La ragione di quello torcimento ne rende Teofrasto ne' suoi libri *De causis plantarum*. Oltre à ciò si legge appresso Dioscoride, che la canna con l'aceto applicata sù la siatica, sana il sconciato de' lombi, oprando per sua virtù, e non per superstitione.

Di alcune esperienze delle lampadi. Cap. I X.

NON poco mi sono rallegrato, per haver letto fra gli antichi Anassilao Filosofo essere stato solito burlare con i licinij, e prestiggi, & haver fatto apparir di mostruosi capi l'huomo, se l'habbiamo à credere quello, che ne scrive Plinio, pigliando lo sperma del cavallo, quando si congiunge con le cavalle, acceso dentro le lampe nuove, con nuovi licinij haver dimostrato l'huomo con capo di cavallo con grandissima mostruosità, & altre cose, le quali perche non le crediamo, per questo non l'hò voluto sperimentare; ma se se ne trovano alcune vere, son queste

Che gli huomini appajono Ethiopi.

Quell'inchiostro mandato fuori dalle seppie, poni nella lucerna, che lucerà di nera fiamma. Questo si dice haver pur fatto Anassilao, spesse volte con l'inchiostro delle seppie haver fatto vedere gli astanti neri come schiavi. Da Simone Seti. Se alcuno bagnerà la triallida, cioè la stoppa della lucerna nel nero dell'inchiostro della seppia, e lo tingerà con verde rame, farà veder gli huomini parte neri, e parte verdi, per la mistura di quello che vi pose, e questo si potrà imitar à fare con ogni colore, perche togliendo tutte l'altre luci, che non siano impedita da altri lumi, si vedrà quel colore, che verrà fuori della lampada, e sconciarà l'illusione. E se farà di giorno, si chiudano le finestre, accioche non entrandovi altro lume, rimova il prestigio. Sia la lampada verde di vetro chiara che i raggi, che passano per quella, s'infettino, e si colorino del colore del mezzo (che qui stà l'importanza) con oglio, ovvero cò ogni humido, che fa arder la candela, & si meschi verde rame ben meschiate, e tirate insieme, che l'olio divenghi verde, e lo licinio di tela del medesimo colore, ò di borbace onto s'accende in quella lampada; tutto quello che si vedrà illuminato da quel lume si vedrà verde, e così i volti de' riguardanti. Come

Far che la faccia si veda macra, e pallida.

Così lo farai agevolmente. In una tazza di ampia bocca ponivi dentro vin gliardo, vecchio, come greco, buttavi dentro un poco di sale, quanto un huomo può

può pigliar con un pugno poni sopra i carboni senza fiamma, accioche il vase non si rompa, che subito comincia à buglire, accostavi il lume, e subito s'accende, all' hora limorzerai tutti i lumi, e così vedrai tutte le faccie de' riguardanti, che l'uno quasi farà paura all'altro. Il medesimo avviene nelle fucine, dove si fanno le campane, e si fondono i metalli, perche ogni cosa si vede di un brattissimo colore, che farà di gran meraviglia, le labbra squalide, pavonazze, che vanno al livido, & al nero. Se s'accenderà il solfo, e se porrà in mezzo de' circostanti, farà il medesimo effetto con più meraviglia. Così anchora havemo letto Anassilao Filosofo haverli dato piacere, haver posto il solfo in un vase nuovo, e postovi carboni accesi di sotto, portarlo intorno, il qual reverberando nelle faccie de' covitati, gli dimostrava d'una difforme pallidezza. A me è accaduto spesse volte in Pozzuoli nella solfatara, mentre di notte caminava per quei luoghi, perche il solfo, che perpetuamente vi arde, fa così le faccie illuminate da lui.

Di alcuni esperimenti meccanici. Cap. X.

VI restano certi pochi esperimenti, di sottilità da non sprezzarsi lontani da ogni mistura, li quali giudicamo, che non faranno dispiacevoli à gl' ingegnosi, & artefici. E un artificio, chiamato da alcuni

Il Dragone volante

O il cometa, di cui questa è la compositione, di pezzi di canna stretti si faccia una figura quadrangola, che la lunghezza, una volta, e mezza superi la larghezza, siano traversati da due diametri da gli angoli opposti, o parti, nella cui intersecazione, che farà nel mezzo, si attacchi una cordicella, e con due altri capi che vengono da due capi della machina s'attaccchino insieme, poi si cuopra di carta, o di tela di lino sottile; accioche la machina sia leggerissima, dopo salendo sulla cima di una torre, o di un monte, quando sono tempeste di venti; ma uniformi, e da una parte, non molto gagliardo, perche rompono la machina, ne troppo leggieri, perche se venissero à mancare, non salirà in alto, e perderemo la fatica. Ella non camini per dritto camino: ma obliquamente, il che fa quella cordicella che s'attaccata solo da un capo, e dal mezzo, vi farai alli due altri capi due altre cordelline lunghe 8. palmi, intermesse di cartoline, così inalzandola un poco quando il vento spira gagliardo, con mano industriosa bisogna hor tirare à se, hor rallentare la cordicella, ne troppo presto, ne troppo tardi, così à poco à poco il volante lino comincerà ad inalzarsi, e come farà un poco elevato (che fra le Città non riesce così bene, che il vento non viene uniforme: ma rotto per le mura delle case, e delle strade) appena la potrai reggere, o ritenerle; alcuni vi pongono alla cima della machina una picciolissima lanterna, accioche paja cometa, altri vi pongono alcuni schioppi di carta, pieni di polvere di artiglieria, e quando già nel sommo dell'aria è quieta, si manda per la cordicella una corda accesa, attaccata ad uno anello, o cosa sdruciolante, e subito gionto alla vela, dando fuoco alla bocca dello schioppo con grandissimo schioppo, si rompe la

ma-

machina in molte parti, e cade à terra, alcuni ci attaccano all'istrumento un gattino, over cagnolino, e salendo all'aria si ascoltano le voci dell'animal, che grida. Di quà un'ingegnoso potrà pigliare il principio, come possa volare vn. huomo, attaccandosi grandi ali agli cubiti, & al petto, che da piccino s'insegnà à buttar le braccia à tempo, da basso, salendo à poco à poco in alto. Il che se alcuno stimarà assai meraviglioso, miri à quello che inventò, e fece Archita Pitagorico. Perche molti de' Greci, e Favorino Filosofo sottilissimo investigatore delle antiche memorie, scrissero verissimamente della colomba di legno fatta da Archita, cou un certo modo, e ragione mechanica fatta, che volava, tanto stavano i pesi equilibrati, e suspesi, e l'aria rinchiusa dentro occultata, che spirando, la moveva.

I L F I N E.



Ego Frater Thomas de Capua Sacre Theologiæ Magister, & almi studij Sancti Dominici de Neapoli Regens, Superiorum jussu legi, atq; perlegi illa diligentia, qua potui, ac debui viginti libros Magiæ naturalis admodum Illustris Domini Joannis Baptistæ de Porta Neapolitani, excellentissimi Philosophi, & in omni Scientiarum genere peritissimi, & nihil in illis inveni, quod Sanctæ Romanæ, universalique Ecclesiæ repugnaret: neque quod possit pias aures offendere, aut quod aliquid contra bonos mores contineant. Quocirca fateor esse libros hos doctos, & solida, magnaue doctrina refertos, utilesque. Et in fidem me propria manu subscripsi. Datum in Regio Conventu nostro Sancti Dominici de Neap. die 9. Augusti 1588.

Ita est. Fr. Thomas de Capua, qui supra manu propria.

Imprimatur.

Alexander Gratiannus Vic. Gen. Cap. Neapolit.

M. Cherub. Veron. August. Theol. Cur. Archiep. Neap.



Reimprimatur. Die primo Iunii 1677.

F. SCANEGATA VIC. GEN.

Joseph. Imperialis Soc. Jesu Theol. Emin.



